Panasonic

OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES
Automatic Bread Maker (Household Use)

GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTE
Brotbackautomat (Hausgebrauch)

MODE D'EMPLOI ET RECETTES
Machine à pain automatique (Usage domestique)

BEDIENINGSHANDLEIDING EN RECEPTEN
Automatische Broodbakoven (Voor huishoudelijk gebruik)

MANUALE PER L'USO E RICETTE
Macchina per pane automatica (Utilizzo Domestico)

INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRZEPISY
Automatyczny wypiekacz do chleba (Do użytku domowego)

KEZELÉSI KÉZIKÖNYV ÉS RECEPTEK
Automata kenyérsütő gép (Háztartási használatra)

English
Deutsch
Français
Nederlands
Italiano
Polski
Magyar

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

SD-YR2550/SD-R2530



SD-YR2550

Thank you for purchasing the Panasonic product.

- For this product, there are 2 instructions. This is “OPERATING MANUAL AND RECIPES”, the other one is “OPERATING INSTRUCTIONS” which includes content of Safety Precautions, Cleaning & Care and so on.
  Please read 2 instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product **please give your special attention to “Safety Precautions” and “Important Information” of “OPERATING INSTRUCTIONS”. (P. GB2-GB5)**.
- This product is intended for household use only.
- Please keep 2 instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Contents

Parts Names and Instructions **GB2**
- Main Unit **GB2**
- Accessories **GB2**
- Control Panel and Display **GB2**

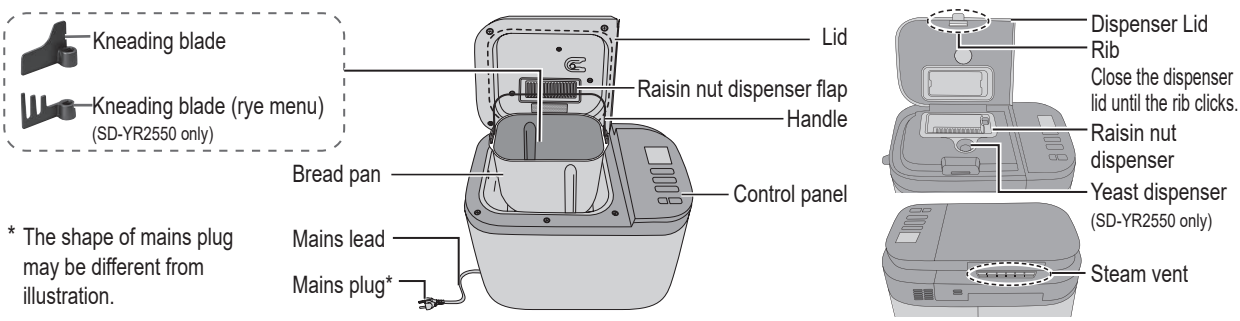
Bread-making Ingredients **GB3**
Menu Charts and Baking Options **GB4**
Handling Instructions **GB6**
- Before Use **GB6**
- Preparations **GB6**
- Baking Bread **GB7**
- Making Dough **GB7**
- Additional Ingredients **GB8**
- Bread Mix & Bread Mix Raisin **GB8**
- Baking Brioche **GB9**
- Sourdough & Sourdough Dough **GB9**
- Gluten Free Information **GB10**
- Baking Gluten Free Bread **GB10**
- Baking Gluten Free Cake **GB10**
- Making Gluten Free Pizza / Gluten Free Pasta **GB11**
- Baking Cake **GB11**
- Bake Only **GB12**
- Making Jam / Compote **GB12**
- Cake Kneading **GB13**
- Bread Kneading **GB13**
- Rise **GB13**

Recipes **GB14**
- Bread Recipes **GB14**
- Gluten Free Recipes **GB16**
- Dough Recipes **GB16**
- Sweet Recipes **GB18**
- Manual Recipes **GB19**

Troubleshooting **GB20**

Parts Names and Instructions

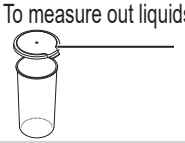
Main Unit



Accessories

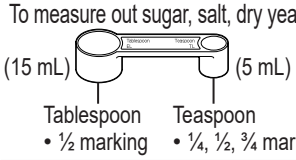
Sourdough cup

To measure out liquids or make sourdough starter.



Measuring spoon

To measure out sugar, salt, dry yeast, etc.



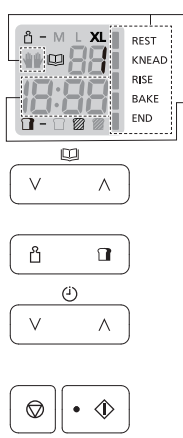
Sourdough starter spoon

To measure out sourdough starter yeast.



Control Panel and Display

- Picture shows all words and symbols, but only those relevant will be displayed during operation.



■ **Operation status** Displayed for the current stage of the program except ✋.
✋: Provide an indication of doing manual operation.
(See P. GB4 - GB5 for menu number.)

■ **Time showing**
- Time remaining until ready.
- Menu required some manual steps, display will show the remaining time until starting its process after press ⏵ button.

■ **Menu**
- Press ∧ or ∨ once to be a setting mode.
- Press ∧ or ∨ again to change Menu number.

(To advance more quickly, hold the button.) (See P. GB4 - GB5 for menu number.)

■ **Size** To choose the size.

■ **Crust** To choose the crust colour.

■ **Timer**
- Set delay timer (time until bread is ready).
  For available menu, it can be set up to 13 hours (except menu sourdough only set up to 9 hours).
- Setting time for Sweet Menus.

■ **Start** To start the program.

■ **Stop** To cancel the setting / stop the program.
(Hold for approximately 1 second.)

EN OI4.indd 2 2021/3/25 11:08:01

Bread-making Ingredients

It is extremely important to use the correct measure of ingredients for best results.

Liquid ingredients

Use the sourdough cup or measuring spoon provided.

If the recipes indicate a mixture (the liquid plus egg), should be weighted on scales. Using digital scale is recommended.

Dry ingredients

Should be weighed on scales or measured with measuring spoon provided for the small amounts. Using digital scale is recommended.

Flour

Main ingredient of bread. The protein in flour forms gluten during kneading. Gluten provides structure and texture and helps the bread to rise.

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

White flour

Made by grinding wheat kernel, excluding bran and germ. The best kind of flour for baking bread is a flour marked “for bread baking”.
Do not use plain or self-raising flour as a substitute for bread flour.

Whole wheat flour

Made by grinding entire wheat kernel, including bran and germ. Makes very health-giving bread. This bread is lower in height and heavier than bread baked with white flour.

Rye flour

Made by grinding rye kernel. Contains more iron, magnesium and potassium, which contribute to good health.
Due to the low gluten content, it makes a dense, heavier bread.
Do not use more than stated quantity (could overload motor).

Dry yeast

Enables the bread to rise.
Be sure to use dry yeast that does not require pre-fermentation. Do not use yeast that requires preliminary fermentation. Dry yeast which has “Easy blend”, “Fast Action” or “Easy Bake” written on the packet is recommended. When using dry yeast from sachets, seal the sachet again immediately after use. To store, follow the Manufacturer's instructions and discard after 48 hours of opening. It is recommended on most yeast packets to keep in a cool dry place.

Dairy products

Add flavour and nutritional value.

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

➜Reduce the amount of water proportionally to the amount of milk.

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

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

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

Water

Use normal tap water.
When room temperature is low, use tepid water for menu “Basic Rapid”, “Bread Mix”, “Bread Mix Raisin”, “Whole Wheat Rapid”, “Rye”, “Gluten Free Bread” or “Gluten Free Pasta”.
When room temperature is high, use chilled water for menu “Rye”, “French” or “Brioche”.
Always measure out liquids using the sourdough cup provided.

Salt

Improves the flavour and strengthens gluten to help the bread rise. The bread may lose size / flavour if measuring is inaccurate.

Fat

Adds flavour and softness to the bread.
Use butter (unsalted), margarine or oil.

You can make your bread taste better by adding other ingredients.

■ Eggs

Improve the nutritional value and colouring of the bread. (Water amount must be reduced proportionally.) Beat eggs when adding eggs. Do not use the timer for the recipe with egg. (Eggs go rotten quickly if your room temperature is high.)

■ Bran

Increases the bread’s fibre content.

- Use max. 50 g (5 tbsp).

■ Wheat germ

Gives the bread a nuttier flavour.

- Use max. 50 g (4 tbsp).

■ Spices, herbs

Enhance the flavour of the bread.

- Only use a small amount (max. 1 tbsp).

If using a bread mix...

■ Bread mixes including dry yeast

① Place the mix in the bread pan, then add water.
(Follow instructions on the packet for the quantity of water)
② Select menu 5 or 6.

- With some mixes, it is not clear how much dry yeast is included, so some trial and error may be required to obtain optimum results.

■ Bread mix with separate dry yeast sachet

① First place the bread mix in the bread pan, then the water. Then place the measured dry yeast in the yeast dispenser.
(For SD-R2530, place the dry yeast in the bread pan first, then the bread mix, then the water.)
② Set the machine according to the type of flour included in the mix, and start the baking.

- White flour - recommended for menu 5, 6.
- Brown flour - menu 1
- Whole wheat - menu 7
- Rye flour - menu 12 (SD-YR2550 only)

■ Baking brioche with brioche mix

Select the menu 10 or 2 - “Medium” size - “Light” crust colour.

Tips: The outcome differs depending on the type of mixed flour.

EN OI4.indd 3 2021/3/25 11:08:01

Menu Charts and Baking Options

■ Function Availability and Time Required

● The machine stops or moves during process based on the operating program. ● Time required for each process will differ according to room temperature.

	Menu Number		Menu	Options			Processes					Remark	Refer. Page
	SD-YR2550	SD-R2530		Size	Crust	Timer	Rest	Knead	Rise	Bake	Total	✋	
Bread	1	1	Basic	✔	✔	✔	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	—	P. GB6 - GB7
	2	2	Basic Rapid	✔	✔	—	—	15 – 20 min	1 h 50 min – 2 h 20 min	35 – 40 min	1 h 55 min – 2 h	—	P. GB6 - GB7
	3	3	Basic Raisin	✔	✔*1	✔	30 – 60 min	15 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 h	—	P. GB6 - GB8
	4	4	Basic Stuffed	✔	✔	✔	30 – 60 min	25 – 30 min *4	1 h 45 min – 2 h 10 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	✔	P. GB6 - GB8
	5	5	Bread Mix	—	✔	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	P. GB6 - GB8
	6	6	Bread Mix Raisin	—	✔	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	P. GB6 - GB8
	7	7	Whole wheat	✔	—	✔	1 h– 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	P. GB6 - GB7
	8	8	Whole wheat Rapid	✔	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 1 h 40 min	45 min	3 h	—	P. GB6 - GB7
	9	9	Whole wheat Raisin	✔	—	✔	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	P. GB6 - GB8
	10	10	Brioche	—	✔*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 h 20 min– 1 h 30 min	45 min	3 h 30 min	✔	P. GB6, GB9
	11	11	French	—	—	✔	—	20 min	4 h 30 min	50 min	5 h 40 min	—	P. GB6 - GB7
	12	—	Rye	—	—	✔	45 – 60 min	approx. 10 min	1 h 20 min – 1 h 35 min	1 h	3 h 30 min	—	P. GB6 - GB7
	13	12	Sourdough	—	—	✔*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 h 25 min – 3 h 10 min	55 min	5 h	—	P. GB9
Gluten Free	14	13	Gluten Free Bread	—	✔*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min	✔	P. GB6, GB10
	15	14	Gluten Free Cake	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✔	P. GB6, GB10
	16	15	Gluten Free Pizza	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✔	P. GB6, GB11
	17	16	Gluten Free Pasta	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✔	P. GB6, GB11

● Abbreviations used in this instructions, a full name written as follows: min = minute (s); h = hour (s); approx. = approximately.

● Remark (✋): The menu is available to do manual operation such as adding extra ingredients and scraping the flour from sidewall of bread pan, when the beep sounds.

EN OI4.indd 4 2021/3/25 11:08:02

	Menu Number		Menu	Options			Processes					Remark	Refer. Page
	SD-YR2550	SD-R2530		Size	Crust	Timer	Rest	Knead	Rise	Bake	Total		
Dough	18	17	Basic	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. GB6 - GB7
	19	18	Basic Raisin	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. GB6 - GB8
	20	19	Whole wheat	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	P. GB6 - GB7
	21	20	Whole wheat Raisin	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	P. GB6 - GB8
	22	21	Sourdough Dough	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min *5	1 h 5 min – 1 h 35 min	—	2 h 30 min	—	P. GB9
	23	22	Sourdough Starter	—	—	—	—	—	24 h	—	24 h	—	P. GB9
	24	23	Pizza	—	—	✔	(Knead) 10 – 18 min	(Rise) 7 – 15 min	(Knead) approx. 10 min	(Rise) approx. 10 min	45 min	—	P. GB6 - GB7
Sweet	25	24	Cake	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 35 min	1 h 55 min	✔	P. GB6, GB11
	26	25	Bake Only	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 h 30 min	30 min– 1 h 30 min	—	P. GB12
	27	26	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min– 2 h 30 min	—	P. GB12
	28	27	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 h – 1 h 40 min	—	P. GB12
Manual	29	28	Cake Kneading	—	—	—	—	20 min (default)	—	—	1 – 20 min	—	P. GB13
	30	29	Bread Kneading	—	—	—	—	20 min (default)	—	—	1 – 20 min	—	P. GB13
	31	30	Rise	—	—	—	—	—	30 min (default)	—	10 min – 2 h	—	P. GB13

*1 Only “Light” or “Medium” are available.
*2 Only “Medium” or “Dark” are available.
*3 Can be set up to 9 hours.
*4 There is a period of rise during the knead period.
*5 There is a period of rest during the knead period.
*6 There is a period of scraping or molding during the knead period.
*7 There is a period of scrape off the flour.

EN OI4.indd 5 2021/3/25 11:08:02

Handling Instructions

Before Use

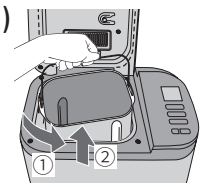
- **For the first time use, remove packing material and clean the machine.** (See P. GB8 of "OPERATING INSTRUCTIONS")
- **Clean the machine when you have not used for a long time.** (See P. GB8 of "OPERATING INSTRUCTIONS")

Preparations

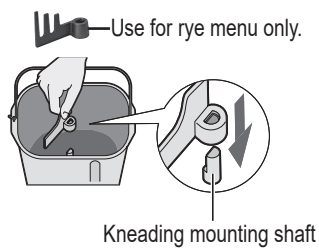
1 **Open the lid, remove the bread pan (1) and set the kneading blade into the kneading mounting shaft. (2)**

- Check around the shaft and inside the kneading blade and ensure that they are clean. (See P. GB8 of "OPERATING INSTRUCTIONS")

(1)



(2)



2 **Prepare the ingredients with exact measurement according to the recipe**

For SD-YR2550

3 1 **Place the measured ingredients into the bread pan in the order listed in the recipes.**

- Pour liquid in the edge of bread pan's sidewall to avoid splashing. (3)

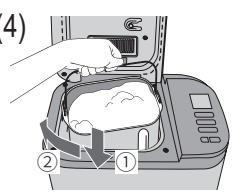
2 Wipe off any moisture and flour around the bread pan, and return it into the main unit.(4) **Close the lid.**

- **Place the dry yeast into the yeast dispenser for available menus. (5)**
  If the yeast dispenser is wet, absorb wetness with tissue etc. (Do not rub the yeast dispenser, otherwise the dry yeast will not drop into the bread pan due to static.)
- **Add additional ingredients into the raisin nut dispenser for available menus. (See P. GB8)**
- For optimum results, do not open the lid unless the menu requires, as it affects bread quality.

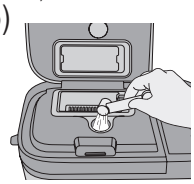
(3)



(4)



(5)



For SD-R2530

3 1 **Place the measured ingredients into the bread pan in the order listed in the recipes.**

- **For bread and dough menus, dry yeast should be placed first.**
  ① Place dry yeast away from the kneading blade and kneading mounting shaft. If some of the dry yeast get into it, bread may not rise well.
  ② **Place dry ingredients over the dry yeast.**
  It must be kept separate from any liquid until mixing commences.
- **Pour liquid in the edge of bread pan's sidewall to avoid splashing.** (3)

2 Wipe off any moisture and flour around the bread pan, and return it into the main unit.(4) **Close the lid.**

- **Add additional ingredients into the raisin nut dispenser for available menus. (See P. GB8)**
- For optimum results, do not open the lid unless the menu requires, as it affects bread quality.

4 **Plug the machine into 230 V socket.**

Make sure to complete the preparation steps before setting menu.

EN OI4.indd 6 2021/3/25 11:08:03

Baking Bread

Turn to P. GB14 - GB15 for recipes.

5 **Press ∧ or ∨ button in the Menu (📖) bar to select a bread menu.**

- Choose the options for selected menu. (See P. GB4 - GB5)

Bread Size

Crust colour

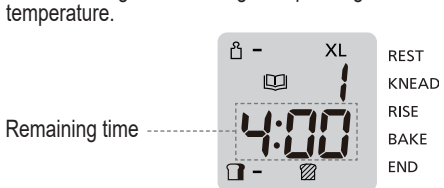
Delay timer

6 **Press Start (⏯) button to start the machine.**

(The display shows when menu "1" is selected.)

- Display shows the remaining time until the selected program is complete.

* The remaining time is changed depending on the room temperature.



- **Do manual operation when the beep sounds if you select the certain menus.**
  (See P. GB4 - GB5, menus with 🖐 icon.)

  After that, then press ⏯ button again.

* Complete the works while 🖐 is flashing on the display. When 🖐 stop flashing, display shows the remaining time.

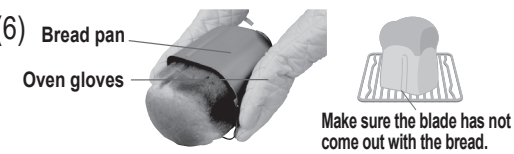
* Do not add ingredients after display shows remaining time.

* Kneading will continue after a certain time without press ⏯ button.

7 **When bread is ready** (machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes), **press Stop (▽) button and unplug.**

8 **Remove the bread immediately by using dry oven gloves and place it on a wire rack.** (6)

- Hold the handle with oven gloves and shake the bread out.



- Moving the outside base shaft may damage the bread shape. (7)

(7) (Bottom of bread pan)



- Always remove the kneading blade before slicing bread. (8)

(8)



Making Dough

Turn to P. GB16 - GB17 for recipes.

1 - **4** **See P. GB6 of Preparations**

5 **Press ∧ or ∨ button in the Menu (📖) bar to select a dough menu.**

6 **Press ⏯ button to start.**

- **Display shows the remaining time until the program is complete.**

7 **When dough is ready** (machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes), **press ▽ button and unplug.**

Tips: Timer is not available on doughs menus except Pizza.

Bread Dough

8 **Shape the finished dough to your favourite shape and allow it to rise until double size, then bake in the oven.**

Pizza Dough

8 **Divide the dough with scraper and shape them into balls.**

9 **Cover them with damp kitchen towel and leave it for 10 minutes.**

10 **Shape into a flat round and make holes with a fork.**

11 **Spread your favourite sauce and desired topping then bake it in the oven.**

English

EN OI4.indd 7 2021/3/25 11:08:03

Handling Instructions

Additional Ingredients (Dried fruits, nuts, bacon, cheese etc.)

Available Menu

	Bread				Dough	
	Basic Raisin	Basic Stuffed	Bread Mix Raisin	Whole Wheat Raisin	Basic Raisin	Whole Wheat Raisin
SD-YR2550	Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 9	Menu 19	Menu 21
SD-R2530					Menu 18	Menu 20

To make your flavoured bread, simply place additional ingredients in the raisin nut dispenser or bread pan.

Attention of ingredients

Follow the recipe/menu instructions for the quantities of each ingredients.

Otherwise, • The ingredients may scatter from bread pan to cause unpleasant smells and smoke.
• The bread may not rise well.

Dry/insoluble ingredients (Using raisin nut dispenser - add automatically)

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

→Do not overfill the raisin nut dispenser.



■ Dried fruits
- Cut up roughly into approximate 5 mm cubes.
- Sugar-coated ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.

■ Nuts, seeds
- Chop finely.
- Nuts impair the effect of gluten, so avoid using too much.
- Using large, hard seeds may scratch the coating of the dispenser and bread pan.

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

■ Bacon, salami, olives, dry tomato
- Sometimes oily ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.
- Cut the bacon and the salami into 1 cm cubes.
- Cut the olives into quarters.

Moist / viscous / soluble ingredients*
(Adding into the bread pan by hand - cannot be placed in the raisin nut dispenser)

→Place these ingredients together with the others into the bread pan.

■ Fresh fruits, fruits pickled in alcohol, vegetables
- Only use quantities as in the recipe, as the water content in the ingredients will affect bread.

■ Cheese, chocolate
- Cut the cheese into 1 cm cubes.
- Chop chocolate finely.

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

Bread Mix & Bread Mix Raisin

Turn to P. GB14 for recipes.

1 – 4 **See P. GB6 of Preparations**

5 Select the menu.

	Bread Mix	Bread Mix Raisin
SD-YR2550	Menu 5	Menu 6
SD-R2530	Menu 5	Menu 6

6 Press ⏼ button to start.
- Display shows the remaining time until the program is complete.

7 Press ⏻ button and remove bread when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

Tips: The final outcome may differ depending on the actual bread mix used. (There may be greater variation with wheat free bread mixes.)

EN OI4.indd 8 2021/3/25 11:08:04

Baking Brioche

Turn to P. GB15 for recipes.

1 – 4 **See P. GB6 of Preparations**

5 **Select menu 10, choose crust colour.**

6 **Press ⏀ button to start.**

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 55 minutes - 1 hour 5 minutes. **Open the lid** when you hear the beep sound. **Add the additional butter while ✋ is flashing**. **Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 5 minutes without press ⏀ button.

8 **Press ⏁ button and remove bread** when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

Tips:
- Timer is not available on this menu.
- Do not add butter or extra ingredients after display shows remaining time.
- When adding extra ingredients such as raisins, add them with the butter in step 7. (Use max. 150 g for ingredients)

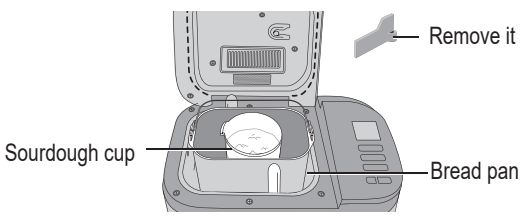
To bake brioche in simple way.
- Cut butter into 1 - 2 cm cubes and keep them in refrigerator.
- Place butter with other ingredients in the beginning and follow step 5.
- Skip step 7 process in this way. This Brioche is a little different from the others.

Sourdough & Sourdough Dough

Turn to P. GB15, GB17 for recipes.

STAGE 1 Making Sourdough Starter

Preparations:
① Mix all the ingredients well in the sourdough cup. (Remove the kneading blade)
② Put the lid on the sourdough cup.
③ Place the sourdough cup in the bread pan.
④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.



1 **Select the menu**

	Sourdough Starter
SD-YR2550	Menu 23
SD-R2530	Menu 22

2 **Press ⏀ button to start.**

- Display shows the remaining time until the program is complete. (Take SD-YR2550 display as an example)



3 **Press ⏁ button and remove the sourdough cup immediately** when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

- When you do not use it immediately, **store it in the refrigerator, but use up within 1 week.**

STAGE 2 Baking / Making Sourdough

Preparations:
① Set the kneading blade into the bread pan.
② Pour a cup of sourdough starter into the bread pan.
③ **SD-YR2550**
1) Place the ingredients in the bread pan according to the order of recipe.
2) Place the dry yeast in the yeast dispenser.
SD-R2530
1) Place the ingredients in the bread pan in the following order: flour → salt → dry yeast (keep away from the salt) → water (keep away from the dry yeast, pour water around flour).
④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 **Select the menu**

	Sourdough	Sourdough Dough
SD-YR2550	Menu 13	Menu 22
SD-R2530	Menu 12	Menu 21

2 **Press ⏀ button to start.**

- Display shows the remaining time until the program is complete.

3 **Press ⏁ button and remove bread / dough,** when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

Tips:
- **Timer is available for baking sourdough bread (up to 9 hours).**
- Shape the finish dough and allow it to rise until doubled in size, then bake in the oven. (Menu: Sourdough Dough)

To make or storage sourdough starter without failure.
- Do not select a wrong menu.
- Do not take out the sourdough cup until the program is complete.
- Do not mix the new sourdough starter with old one.
- If the sourdough starter is made well, it smells sour and like alcohol.
- When the room temperature is over 30 °C, the sourdough starter goes bad, and the bread does not turn out well.

English

EN OI4.indd 9 2021/3/25 11:08:04

Handling Instructions

Gluten Free Information

Making gluten free bread is very different from the normal way of producing bread.
It is very important if you are making gluten free bread for health reasons that you have consulted your doctor and follow the guidelines below.

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

Warning for the users who use this program for health reasons:
When using the gluten free program, make sure to consult your doctor or the Coeliac Association and only use the ingredients which are suitable for your health conditions.
Panasonic will not be responsible for any consequences resulting from ingredients that have been used without professional consultation.

It is very important to avoid cross contamination with flours that contain gluten if bread is being made for dietary reasons. Particular attention must be paid to the cleaning of the bread pan and kneading blade as well as any utensils that are used. You must also ensure that the yeast used contains no gluten.

Baking Gluten Free Bread

Turn to P. GB16 for recipes.

1 – 4 **See P. GB6 of Preparations**

5 **Select the menu**

	Gluten Free Bread
SD-YR2550	Menu 14
SD-R2530	Menu 13

6 **Press ⏀ button to start.**

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 6 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound**. Scrape off the flour within 3 minutes while ✋ is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 3 minutes without press ⏀ button.

8 **Press ▽ button and remove bread** when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

Tips: Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan.
Do not use the metal spatula.

Baking Gluten Free Cake

Turn to P. GB16 for recipes.

1 – 4 **See P. GB6 of Preparations**

5 **Select the menu**

	Gluten Free Cake
SD-YR2550	Menu 15
SD-R2530	Menu 14

6 **Press ⏀ button to start.**

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 2 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound**. Scrape off the flour within 3 minutes while ✋ is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 3 minutes without press ⏀ button.

8 After about 12 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the dough on the sidewall of bread pan while ✋ is flashing. Close the lid and restart.**

- Baking will start after 3 minutes without press ⏀ button.

9 **Press ▽ button and remove cake** when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

Tips

- Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use metal spatula.
- If you shake hard to remove cake from the bread pan, it will lose shape.

EN OI4.indd 10 2021/3/25 11:08:05

Making Gluten Free Pizza / Gluten Free Pasta

Turn to P. GB16 for recipes.

1 – 4 See P. GB6 of Preparations

5 Select the menu

	Gluten Free Pizza	Gluten Free Pasta
SD-YR2550	Menu 16	Menu 17
SD-R2530	Menu 15	Menu 16

6 **Press ⏻ button to start.**
- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 5 minutes for gluten free pizza, 2 minutes for gluten free pasta, **open the lid** when you hear the beep sound**. Scrape off the flour within 3 minutes while ✋ is flashing. Close the lid and restart.**
- Kneading will continue after 3 minutes without press ⏻ button.

8 **Press ▽ button and remove dough** when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

Gluten Free Pizza

9 **Evenly divide the dough into two parts and press out the divided dough using a spoon or a spatula into about 20 cm circles on a greased baking tray.**

10 **Spread sauce and your favorite topping on the dough and bake it in the oven.**

- The Gluten Free Pizza dough will be thinner and crispier than the traditional Pizza dough.

Gluten Free Pasta

9 **Wrap the dough in a cling film and rest for 1 hour in the refrigerator.**

10 **Lightly flour the dough surface, and shape it to your desired shapes.**

11 **Boil them and enjoy it with your favourite sauce.**

Tips: Use the rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use the metal spatula.

Baking Cake

Turn to P. GB18 for recipes.

1 - 4 See P. GB6 of Preparations

5 Select the menu

	Cake
SD-YR2550	Menu 25
SD-R2530	Menu 24

6 **Press ⏻ button to start.**
- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 12 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound**. Scrape off the flour within 5 minutes while ✋ is flashing. Close the lid and restart.**
- Kneading will continue after 5 minutes without pressing ⏻ button.

8 **Press ▽ button and remove cake** when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

Additional Baking

- If baking is not complete, follow the following method. (Additional baking time can be made up to twice within 20 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing the 🕘 button as required.)

① Select the menu (Skip it if you have not pressed ▽ button in step 8)
② Set the baking time
- It can be set to 1 - 20 minutes.

③ Press ⏻ button to start.
- To discontinue baking, hold ▽ button.

Tips

- Timer is not available on this menu. It only sets the duration of the baking time.
- Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use metal spatula.
- If you shake hard to remove cake from the bread pan, it will lose shape.

EN OI4.indd 11 2023/2/1 12:54:12

Handling Instructions

Bake Only



Preparations:

①Prepare the mixed ingredients in the bowl according to the recipe.
②Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.
③Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select the menu

	Bake Only
SD-YR2550	Menu 26
SD-R2530	Menu 25

2 Set the baking time

3 Press ◇ button to start.

- Display shows the remaining time until the program is complete.

4 Press ▽ button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

Additional Baking

- If baking is not complete, repeat step 1–4. (Additional baking time can be made up to twice within 50 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing the ⏲ button as required.)

Tips: Timer is not available on this menu. It only sets the duration of the baking time.

Making Jam / Compote



Preparations for Jam-making

① Prepare the ingredients according to the recipe.
② Put the kneading blade into the bread pan.
③ Place the ingredients into the pan in following order.
half of fruits → half of sugar → remainder of fruits → remainder of sugar.
④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

Preparations for Compote-making

① Prepare the ingredients according to the recipe. (Remove the kneading blade.)
② Place the ingredients into the bread pan according to the order of recipes, pour water over ingredients.
③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select the menu

	Jam	Compote
SD-YR2550	Menu 27	Menu 28
SD-R2530	Menu 26	Menu 27

2 Set the cooking time, then start the machine.

3 Press ▽ button and remove Jam / Compote when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

Additional Cooking

- If the cooking is not complete → repeat step 1 - 3.
(Additional cooking time can be made up to twice within 10 - 40 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing ⏲ button as required.)

Tips:

- Timer is not available on these menus. It only sets the duration of the cooking time.
- Strictly follow the recipe for the amount of each ingredients. Otherwise, the jam does not set firm, to be boiled over or scorched as well as the compote.

Tips for Jam-making

- It's necessary to have an adequate amount of sugar, acid and pectin to make firm set jam.
- Fruits with a high level of pectin set easily. Fruits with less pectin do not set well.
- Use freshly ripened fruits. Over or under ripe fruits do not set firmly.
- The recipes in this instructions make soft set jams due to using less sugar.
- When cooking time is short, fruit bits can remain partially and the jam may become watery.
- Jam will continue to set as it cools. Be careful not to over cook.
- Put the finished jam into the container as soon as possible. Take care not to burn when you take out jam.
- Jam can be burned if it is left in the bread pan.
- Store the jam in a cool, dark place. Due to the lower levels of sugar the shelf life is not as long as shop bought varieties. Once open, refrigerate and consume shortly after opening.

EN OI4.indd 12 2021/3/25 11:08:06

Cake Kneading

Turn to P. GB19 for recipes.

Preparations:
①Remove the bread pan and set the kneading blade.
②Place the measured ingredients in the bread pan.
③Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

1 Select the menu

	Cake Kneading
SD-YR2550	Menu 29
SD-R2530	Menu 28

2 Set the kneading time

3 Press ⏀ button to start.
- Display shows the remaining time until the program is complete.

4 Press ▽ **button and remove the dough** when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

5 Put it into cake mold, then bake in a preheated oven.

Tips: Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use metal spatula.

Bread Kneading

Turn to P. GB19 for recipes.

Preparations:
①Remove the bread pan and set the kneading blade.
②Place the measured ingredients in the bread pan.
③Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

1 Select the menu

	Bread Kneading
SD-YR2550	Menu 30
SD-R2530	Menu 29

2 Set the kneading time
- Please set the time according to the bread dough which is used for primary fermentation.

3 Press ⏀ button to start.
- Display shows the remaining time until the program is complete.

4 Press ▽ **button and remove the dough** when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

Tips
- Rest for over 20 minutes before the next kneading starts.
- For the case of hard dough or much amount of dough, "U50" may appear on the display. Leave a little time to restart the next kneading. The amount of flour that can be used is up to 400 - 600 g.

Rise

Turn to P. GB19 for recipes.

Preparations:
①Remove the kneading blade and place the dough into the bread pan.
②Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

1 Select the menu

	Rise
SD-YR2550	Menu 31
SD-R2530	Menu 30

2 Set the time (use the primary fermentation of kneaded dough. Set the time according to the bread dough.)

3 Press ⏀ button to start.
- Display shows the remaining time until the program is complete.

4 Press ▽ **button and remove the dough** when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

5 Shape the finished dough and allow it to rise in the oven, then bake.

EN OI4.indd 13 2021/3/25 11:08:06

Recipes

Example

Recipe Name

Menu No.+Total process time + Option icon

		M	L	XL
★	Dry yeast	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	Strong white bread flour	400 g	500 g	600 g
	Eggs (L), beaten	1	1	2
	Sunflower seeds	50 g	65 g	75 g
	Cheese	50 g	65 g	75 g

Abbreviation:

tsp = tea spoon; tbsp = table spoon

Egg (L) = Egg in large size; Egg (M) = Egg in medium size.

The options of each recipe and necessary operation are indicated as the following icons.

Option icon

Light crust **Medium crust** **Dark crust** **Delay timer**

Necessary operation icon

★ **SD-YR2550:** Place measured dry yeast into yeast dispenser.
SD-R2530: Place measured dry yeast into bread pan first.

Place the measured ingredients into bread pan in the order listed in the recipe.

Add additional ingredients into raisin nut dispenser.

Do manual operation (such as adding extra ingredients, scraping the flour from sidewall of bread pan) when the beep sounds.

Turn to P. GB6 - GB9 for handling instructions.

Bread Recipes

Basic

White Bread

Menu 1 (4 h – 4 h 5 min)

		M	L	XL
★	Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Strong white bread flour	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	340 mL	400 mL

Milk Bread

Menu 1 (4 h – 4 h 5 min)

		M	L	XL
★	Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Strong white bread flour	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Milk	290 mL	360 mL	430 mL

Basic Rapid

Rapid White Bread

Menu 2 (1 h 55 min – 2 h)

		M	L	XL
★	Dry yeast	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	Strong white bread flour	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	350 mL	420 mL

Italian Bread

Menu 2 (1 h 55 min)

		M
★	Dry yeast	2 tsp
	Strong white bread flour	400 g
	Olive oil	1½ tbsp
	Salt	1½ tsp
	Water	260 mL

Basic Raisin

Raisin Bread

Menu 3 (4 h)

		M	L	XL
★	Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Strong white bread flour	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	340 mL	400 mL
	Raisins *1	80 g	100 g	120 g

5 Seeded Bread

Menu 3 (4 h)

		M	L	XL
★	Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Strong white bread flour	400 g	475 g	550 g
	Butter	20g	30 g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
	Sesame seeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Poppy seeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Water	280 mL	330 mL	380 mL
	Linseeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Pumpkin seeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sunflower seeds	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp

Basic Stuffed

Stuffed Bread

Menu 4 (4 h – 4 h 5 min)

		M	L	XL
★	Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Strong white bread flour	400 g	500 g	580 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	350 mL	400 mL
	Cooked bacon *1	50 g	65 g	75 g
	Cheese *1	50 g	65 g	75 g

Stuffed Tomato, Olive and Tomato Juice

Menu 4 (4 h – 4 h 5 min)

		M	L	XL
★	Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Strong white bread flour	400 g	500 g	580 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	140 mL	175 mL	200 mL
	Tomato juice	140 mL	175 mL	200 mL
	Olive	70 g	80 g	100 g
	Sundried tomatoes in oil, chopped	30 g	40 g	50 g

Bread Mix

Bread Mix

Menu 5 (2 h 30 min)

	Bread mix flour *2	500 g
	Water *3	300 mL

Vegetable Juice Bread

Menu 5 (2 h 30 min)

	Bread mix flour *2	500 g
	Water *4	150 mL
	Vegetable juice *4	150 mL

Bread Mix Raisin

Bread Mix Raisin

Menu 6 (2 h 30 min)

	Bread mix flour *2	500 g
	Water *3	300 mL
	Raisins *1	100 g

Matcha Chestnut Bread

Menu 6 (2 h 30 min)

	Bread mix flour *2	500 g
	Matcha	10 g
	Water *3	300 mL
	Sweet chestnut *1	100 g

EN OI4.indd 14 2021/3/25 11:08:07

Whole Wheat

Whole Wheat Bread

Menu 7 (5 h)

		M	L	XL
★	Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Strong whole wheat bread flour	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	350 mL	420 mL

Oat and Bran Bread

Menu 7 (5 h)

		L
★	Dry yeast	1 tsp
	Strong white bread flour	400 g
	Bran	50 g
	Porridge oats	50 g
	Oil	2 tbsp
	Sugar	1½ tsp
	Salt	1¼ tsp
	Water	350 mL

Whole Wheat Rapid

Whole Wheat Bread Rapid

Menu 8 (3 h)

		M	L	XL
★	Dry yeast	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Strong whole wheat bread flour	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	350 mL	420 mL

Rapid Whole Wheat Bread 50%

Menu 8 (3 h)

		M	L	XL
★	Dry yeast	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Strong whole wheat bread flour	200 g	250 g	300 g
	Strong white bread flour	200 g	250 g	300 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	300 mL	370 mL	430 mL

Whole Wheat Raisin

Whole Wheat Raisin Bread

Menu 9 (5 h)

		M	L	XL
★	Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Strong whole wheat bread flour	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	350 mL	420 mL
	Raisins *1	80 g	100 g	120 g

Maple and Pecan Nut Bread

Menu 9 (5 h)

		M
★	Dry yeast	1 tsp
	Strong whole wheat bread flour	200 g
	Strong white bread flour	200 g
	Butter	20 g
	Maple syrup	3 tbsp
	Salt	1 ½ tsp
	Water	280 mL
	Pecan nuts *1	75 g

Brioche

Basic Brioche

Menu 10 (3 h 30 min)

★	Dry yeast	1¼ tsp
	Strong white bread flour	400 g
	Butter *5	60 g
	Sugar	50 g
	Skimmed milk powder	2 tbsp
	Salt	1½ tsp
	Mixture / beat 2 eggs (M) + 2 egg yolk + water	270 mL
	Butter *6	80 g

Panettone

Menu 10 (3 h 30 min)

★	Dry yeast	1½ tsp
	Strong white bread flour	400 g
	Butter *5	60 g
	Sugar	50 g
	Salt	1½ tsp
	Mixture / beat 2 eggs (M) + 2 egg yolk + water	290 mL
	Butter *6	60 g
	Candied orange peel *1	50 g
	Sultanas *1	50 g
	Currants *1	50 g

French

French Bread

Menu 11 (5 h 40 min)

★	Dry yeast	1 tsp
	Strong white bread flour	400 g
	Salt	1½ tsp
	Water	290 mL

Pain de Campagne

Menu 11 (5 h 40 min)

★	Dry yeast	1 tsp
	Strong white bread flour	320 g
	Strong whole wheat bread flour	80 g
	Salt	1½ tsp
	Cold water (5 °C)	300 mL

Rye (SD-YR2550 only)

Rye 100%

Menu 12 (3 h 30 min)

★	Dry yeast	2½ tsp
	Rye flour	500 g
	Oil	2 tbsp
	Sugar	2 tsp
	Salt	2 tsp
	Water	440 mL

● Use kneading blade for rye menu.

Rye and White

Menu 12 (3 h 30 min)

★	Dry yeast	2 tsp
	Rye flour	250 g
	Strong white bread flour	250 g
	Oil	2 tbsp
	Sugar	2 tsp
	Salt	2 tsp
	Water	360 mL

● Use kneading blade for rye menu.

Sourdough

Sourdough

Stage 1: Sourdough Starter: Menu 23 (SD-R2530: 22) (24 h)

Turn to P. GB17 for the recipe.

Stage 2: Menu 13 (SD-R2530: 12) (5 h)

	Sourdough starter	1 cup
	Strong white bread flour	400 g
	Salt	1 tsp
	Water	150 mL
	Dry yeast *	¾ tsp

* For SD-YR2550, place dry yeast into the yeast dispenser.

*1 Cut into approx. 5 mm cubes.
*2 Bread mix for white loaf only. Follow the recipes on the package of bread mix.
*3 As shown on packet needs to be added.
*4 Half the specified amount of water for bread mix.
*5 Cut into 2 - 3 cm cubes and keep in refrigerator.
*6 Cut into 1 - 2 cm cubes and keep in refrigerator.

English

EN OI4.indd 15 2021/3/25 11:08:08

Recipes

Gluten Free Recipes

Turn to P. GB6, GB10 - GB11 for handling instructions.

Gluten Free Bread

- The outcome differs depending on the recipes or using type of bread mix.
- Follow the recipes on the package of your gluten free bread mix.

Gluten Free Bread

Menu 14 (SD-R2530: 13)

(1 h 50 min - 1 h 55 min)

Water	430 mL
Oil	1 tbsp
Gluten free bread mix	500 g
Dry yeast	2 tsp

Gluten and Wheat Free Bread

Menu 14 (SD-R2530: 13)

(1 h 50 min - 1 h 55 min)

Milk	310 mL
2 eggs (medium) , beaten	100 g
Cider vinegar	1 tbsp
Oil	2 tbsp
Honey	60 g
Salt	1¼ tsp
Brown rice flour	150 g
Potato starch	300 g
Xanthan gum	2 tsp
Dry yeast	2½ tsp

Flavoured Gluten Free Bread

Use one quantity of chosen mix and add the following ingredients to your bread pan to produce the bread of your choice.

Spicy Fruit Bread

(1 h 50 min)

Mixed fruits	100 g
Cinnamon	2 tsp

Maple & Pecan Bread

(1 h 55 min)

Maple syrup	2 tbsp
Pecans	50 g

Five Seeds Bread

(1 h 55 min)

Linseeds	1 tbsp
Sesame seeds	2 tbsp
Pumpkin seeds	1 tbsp
Poppy seeds	1 tbsp
Sunflower seeds	1 tbsp

Sundried Tomato & Parmesan Bread

(1 h 55 min)

Parmesan cheese grated	50 g
Sundried tomatoes in oil, drained and chopped	50 g

Gluten Free Cake

Gluten Free Chocolate Cake

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 h 50 min)

Butter *2	150 g
Sugar	150 g
Eggs (L), beaten	3 (180 g)
Dark chocolate, melted	120 g
White rice flour	120 g
Cacao powder	30 g
Baking powder	10 g

Gluten Free Tea Cake

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 h 50 min)

Butter *2	80 g
Sugar	160 g
Eggs (L), beaten	3 (180 g)
White rice flour	160 g
Ground almonds	80 g
Tea leaves, chopped	2 tsp
Baking powder	10 g

Gluten Free Banana Cake

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 h 50 min)

Butter *1	80 g
Sugar	120 g
Eggs (L), beaten	3 (180 g)
White rice flour	160 g
Ground almonds	50 g
Banana *2	80 g
Baking powder	10 g

Gluten Free Pizza

Gluten Free Pizza

Menu 16 (SD-R2530: 15)

(30 min)

Water	380 mL
White rice flour	475 g
Vegetable oil	1¾ tbsp
Salt	1 tsp
Dry yeast	1 tsp

Gluten Free Pasta

Gluten Free Pasta

Menu 17 (SD-R2530: 16)

(15 min)

Mixture / beat 2 egg (M) + water		260 g
White rice flour	(mixed and sifted)	220 g
Potato starch		80 g
Corn starch		100 g
Xanthan gum		1½ tbsp
Oil		2 tbsp
Salt		1 tsp

- Be sure to whisk eggs and water together until very smooth.
- Place flour, starch and gum into another bowl and mix well.

*1: Cut into 1 cm cubes.
*2: Cut into 1 - 2 cm.

Dough Recipes

Turn to P. GB6- GB9 for handling instructions.

Basic

Basic Dough

Menu 18 (SD-R2530: 17)

(2 h 20 min)

★	Dry yeast	1 tsp
	Strong white bread flour	500 g
	Butter	30 g
	Sugar	1½ tbsp
	Salt	1½ tsp
	Water	310 mL

Soft Rolls / Baps

Menu 18 (SD-R2530: 17)

(2 h 20 min)

★	Dry yeast	1¼ tsp
	Strong white bread flour	450 g
	Butter	30 g
	Sugar	1 tbsp
	Salt	1 tsp
	Egg（M), beaten	1 (50 g)
	Water *	250 mL

* For a slightly denser roll try 125 mL water and 125 mL milk.

1 Place the ingredients into the bread pan in the order listed above.
2 Select the menu.
3 Divide dough into 8 – 10 pieces and shape into baps.
4 Place on a greased baking tray and allow to prove at 40˚C until doubled in size. (approx. 20 minutes).
5 Dust with flour.
6 Bake in a preheated oven at 220˚ for 15 minutes or until golden brown.

EN OI4.indd 16 2021/3/25 11:08:08

Basic Raisin

Basic Raisin Dough

Menu 19 (SD-R2530: 18)

(2 h 20 min)

★	Dry yeast	1 tsp
	Strong white bread flour	500 g
	Butter	30 g
	Sugar	1½ tbsp
	Salt	1½ tsp
	Water	310 mL
	Raisins *1	100 g

Hot Cross Buns

Menu 19 (SD-R2530: 18)

(2 h 20 min)

★	Dry yeast	½ tsp
	Strong white bread flour	250 g
	Butter	25 g
	Sugar	1 tsp
	Skimmed milk powder	1 tbsp
	Salt	½ tsp
	Cinnamon	1 tsp
	Mixed spice	½ tsp
	Egg (M), beaten	1 (50 g)
	Water	100 mL
	Mixed dried fruits *1	100 g

1 Divide mixture into 8 balls. Place on a lightly greased baking tray and allow to prove at 40 ˚C until doubled in size (approx. 20 minutes). Make a paste with approx. 2 tbsp flour mixed with 2 tbsp water and pipe a cross over the buns, or top with thin slices of short crust pastry.

2 Bake in a preheated oven at 220 ˚C for 15 – 20 minutes or until golden brown.

3 While still HOT, brush with a sugar glaze — 40 g sugar in 4 tbsp water, boiled until a syrup is reached - (approx. 5 minutes).

Whole Wheat

Whole Wheat Dough

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★	Dry yeast	1½ tsp
	Strong whole wheat bread flour	500 g
	Butter	30 g
	Sugar	1½ tbsp
	Salt	2 tsp
	Water	340 mL

Whole Wheat Dough 70%

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★	Dry yeast	1½ tsp
	Strong whole wheat bread flour	350 g
	Strong white bread flour	150 g
	Butter	30 g
	Sugar	1½ tbsp
	Salt	2 tsp
	Water	330 mL

Whole Wheat Dough 50%

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★	Dry yeast	1½ tsp
	Strong whole wheat bread flour	250 g
	Strong white bread flour	250 g
	Butter	30 g
	Sugar	1½ tsp
	Salt	2 tsp
	Water	320 mL

Whole Wheat Raisin

Whole Wheat Raisin Dough

Menu 21 (SD-R2530: 20)

(3 h 15 min)

★	Dry yeast	1½ tsp
	Strong whole wheat bread flour	500 g
	Butter	30 g
	Sugar	1½ tbsp
	Salt	2 tsp
	Water	340 mL
	Raisins *1	100 g

Whole Wheat Walnut Rolls 70%

Menu 21 (SD-R2530: 20)

(3 h 15 min)

★	Dry yeast	1½ tsp
	Strong whole wheat bread flour	350 g
	Strong white bread flour	100 g
	Medium oatmeal	50 g
	Oil	2 tbsp
	Maple syrup	2 tbsp
	Salt	1½ tsp
	Water	320 mL
	Walnuts *1	100 g

1 Divide dough into 12 large rolls or 20 dinner rolls.

2 Place on a greased baking trays and sprinkle with flour. Allow to prove at 40 ˚C until doubled in size (approx. 20 minutes).

3 Bake in a preheated oven at 220 ˚C for 12 – 15 minutes or until golden brown.

Sourdough Dough

Sourdough Dough (Rye)

Stage 1: Sourdough Starter Menu 23 (SD-R2530: 22) (24 h)

Turn to P. GB9 for handling instructions.

Stage 2: Menu 22 (SD-R2530: 21) (2 h 30 min)

	Sourdough starter	1 cup
	Strong white bread flour	360 g
	Rye flour	40 g
	Salt	1 tsp
	Water	150 mL
	Dry yeast *	¾ tsp

* For SD-YR2550, place dry yeast into the yeast dispenser

Sourdough Starter

Sourdough Starter

Menu 23 (SD-R2530: 22) (24 h)

The amount for a sourdough cup

Rye flour	80 g
Salt	½ tsp
Plain yogurt	60 g
Water (20 °C)	80 mL
Dry yeast *	1 (0.1 g)

* Use the sourdough starter spoon provided.

Pizza

Pizza Dough

Menu 24 (SD-R2530: 23)

(45 min)

★	Dry yeast	1 tsp
	Strong white bread flour	450 g
	Oil	4 tbsp
	Salt	2 tsp
	Water	240 mL

Doughnut (using failed unfermented bread dough)

1 Divide the dough into small pieces that are 35 g each and shape them into balls. Cover them with a small towel and place them still for 10 - 20 minutes.

2 Roll them into thin round shape and press the dough with the doughnut mold.

3 Allow the dough to ferment for 20 - 30 minutes (till it rises to double its original size) at a temperature of 30 - 35 ˚C.

4 Deep-fry them at an oil temperature of 170 ˚C and sprinkle them with cinnamon and refined white sugar.

Focaccia

Menu 24 (SD-R2530: 23)

(45 min)

★	Dry yeast	½ tsp
	Strong white bread flour	300 g
	Olive oil	1 tbsp
	Salt	1 tsp
	Water	170 mL

1 Roll and pat the dough into a 30 cm x 25 cm rectangle on a greased baking tray.

2 Make indentations over the whole dough using your fingertips.

3 Add your favourite toppings such as olives and tomatoes.

4 Allow to prove at 40 ˚C until doubled in size (approx. 30 minutes).

5 Drizzle with olive oil and bake in a preheated oven at 190 ˚C for 20 – 30 minutes or until golden at the edges and cooked well in the centre.

- Serve warm with pasta dishes.

*1: Cut into 5 mm cubes.

English

EN OI4.indd 17 2021/3/25 11:08:09

Recipes

Sweet Recipes

Turn to P. GB 6, GB11-GB12 for handling instructions.

Cake

Butter Cake

Menu 25 (SD-R2530: 24) (1 h 55 min)

	Butter (cut into 1 cm cubes)	200 g
	Sugar	180 g
	Milk	2 tbsp
	4 eggs (medium), beaten	200 g
A	Plain flour (mixed and sifted)	300 g
A	Baking powder (mixed and sifted)	13 g

Tea Cake

Menu 25 (SD-R2530: 24) (1 h 55 min)

	Butter (cut into 1 cm cubes)	200 g
	Sugar	180 g
	Milk	2 tbsp
	4 eggs (medium), beaten	200 g
A	Plain flour (mixed and sifted)	300 g
A	Baking powder (mixed and sifted)	13 g
	Earl gray tea (Tea leaf)	1 tbsp
	Dried fruits *	100 g

* Add it when scraping off the flour in step 7.

Bake Only

Fruit Cake

Menu 26 (SD-R2530: 25)

Timer: 1 h 20 min

	Butter	150 g
	Sugar	130 g
	Eggs (M), beaten	3 (150 g)
	Milk	1 tbsp
A	Plain flour (mixed and sifted)	250 g
A	Baking powder (mixed and sifted)	10 g
	Mixed dried fruits	70 g

1 In a large bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well.

2 Add milk, sifted A and mix dried fruits, beating well after addition.

3 Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.

4 Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

5 Select the menu and set the baking time : 1 hour and 20 minutes.

6 Press ⏻ button to start.

7 Press ⏹ button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **END** flashes.

Cherry & Marzipan Cake

Menu 26 (SD-R2530: 25)

Timer: 1 h

Golden caster sugar	50 g
Butter	175 g
Eggs (M), beaten	3 (150 g)
Self raising flour	225 g
Glace cherries, chopped	100 g
Marzipan, grated	75 g
Milk	60 mL
Topping (flaked almonds, roasted)	15 g

1 In a large bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well.

2 Add the flour with the cherries and grated marzipan, mix well with the milk to a soft consistency.

3 Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.

4 Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

5 Carefully sprinkle the toasted almonds on top of the mixture.

6 Select the menu and enter 1 hour on the timer.

7 After baking test with a skewer to see if the cake is cooked. If the cake does require extra time, select the menu again and enter a further 3 – 5 minutes on the timer. If it is still just slightly sticky, this will cook through during the stand period.

8 Take the bread pan out of the machine using oven gloves.
Leave to stand for 5 – 10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.

Jam

Strawberry Jam

Menu 27 (SD-R2530: 26)

Timer: 1 h 40 min

	Strawberries, finely chopped	600 g
	Sugar	400 g
	Powdered pectin *	13 g

Apricot Jam

Menu 27 (SD-R2530: 26)

Timer: 1 h 30 min

	Apricots, finely chopped	500 g
	Sugar	250 g
	Powdered pectin *	6 g

*Sprinkle the pectin on the ingredients in the bread pan before setting the bread pan into the main unit.

Compote

Apple Sauce

Menu 28 (SD-R2530: 27) Timer: 1 h 20 min

	Bramley apples, peeled, cored and diced	1000 g
	Water	2 tbsp

- Stir after cooking is completed.

Peach in Vanilla Syrup

Menu 28 (SD-R2530: 27) Timer: 1 h

	Peaches, stone removed and cut into ⅛	1000 g
	Sugar	100 g
	Vanilla pod	½
	Water	125 mL

- When cooking is complete, remove the peaches with a slotted spoon.
  Carefully pour the syrup over the fruit.
  Leave to cool.

EN OI4.indd 18 2021/3/25 11:08:09

Manual Recipes

Turn to P. GB13 for handling instructions.

English

Cake Kneading

Cake Dough

Menu 29 (SD-R2530: 28)

Timer: 20 min

	Butter (cut into 1 cm cubes)	200 g
	Sugar	180 g
	Milk	2 tbsp
	Eggs (M), beaten	4 (200 g)
A	Plain flour (mixed and sifted)	300 g
A	Baking powder (mixed and sifted)	13 g

Poppy Seed Gluten Free Cake

Menu 29 (SD-R2530: 28)

Timer: 10 min

	Vegetable oil	150 g
	Eggs (M), beaten	3 (150 g)
	Milk	110 mL
	Sugar	180 g
	White rice flour	210 g
	Ground almond	75 g
	Baking powder	1½ tbsp
	Lemon juice	1½ tbsp
	Poppy seeds	23 g

- Icing as you like. Mix 15 g of lemon juice with 75 g of icing sugar and sprinkle on the baked gluten free cake.

Bread Kneading & Rise

Bread Dough

Stage 1 Bread Kneading: Menu 30 (SD-R2530: 29)
Stage 2 Rise: Menu 31 (SD-R2530: 30)
(Kneading temperature condition : 28 °C)

	Dry yeast	1½ tsp
	Strong white bread flour	500 g
	Sugar	1 tbsp
	Salt	1½ tsp
	Eggs, beaten	25 g
	Water	320 mL
	Butter	15 g

Stage 1

1 See step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. GB13)
(Kneading time setting: 20 minutes)

2 After kneading is complete, put the butter into the bread pan and close the lid.

3 Rest for 5 minutes.

4 Repeat the step 1-4 of Bread Kneading. (P. GB13)
(Kneading time setting:12 minutes)

Stage 2

Option 1:

1 Shape the finish dough to your favourite shape and allow it to rise in the oven.

Option 2 :

1 See step 1 - 5 of Rise. (P. GB13)

Rice Flour English Muffin Dough

Stage 1 Bread Kneading: Menu 30 (SD-R2530: 29)
Stage 2 Rise: Menu 31 (SD-R2530: 30)
(Kneading temperature condition : 28 °C)

- Making the English Muffin in 9 cm diameter (10 inches).
(Divided into 10 pieces)

	Dry yeast	1 tsp
	Mixture / beat 1 egg + 1 egg white + warm water	430 g
	Butter, melted	60 mL
	Cider vinegar	1 tsp
	Brown rice flour	300 g
	Potato starch	100 g
	Skimmed milk powder *	50 g
	Xanthan gum	1 tbsp
	Sugar	1 tbsp
	Salt	1 tsp

* The milk powder may be omitted.

Topping

Cornmeal	Appropriate amount

Stage 1

1 See step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. GB13)
(Kneading time seting: 5 minutes)

2 After kneading is complete, open the lid, scrape off the flour.

3 Rest for 5 minutes.

4 Repeat the step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. GB13)
(Kneading time seting: 10 minutes)

Stage 2

1 See step 1 - 5 of Rise. (P. GB13)
(Rise time setting: 20 minutes)

2 Put about 90 g of dough into the mold and sprinkle the cornmeal for finishing.

3 Ferment it to 80 % of the size in an oven at 40 °C for about 30 minutes.

4 Sprinkle cornmeal on its surface and cover the mold.

5 Bake in an oven at 180 °C for about 15 minutes.

EN OI4.indd 19 2021/3/25 11:08:10

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My bread does not rise well. The top of my bread is uneven.	[All bread] ● Your flour gluten quality is poor, or you have not used strong flour. (Gluten quality can vary depending on temperature, humidity, how the flour is stored, and the season of harvest). → Try another type, brand or another batch of flour. ● The dough becomes too firm as you haven't used enough liquid. → Stronger flour with higher protein content absorbs more water than others, try adding an extra 10 - 20 mL. ● You are not using the right type of dry yeast . → Use a dry yeast from a sachet, which has **"Easy blend", "Fast Action" or "Easy Bake"** written on it. This type does not require pre-fermentation. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the **measuring spoon** provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator) ● The dry yeast has touched liquid before kneading. → Check that you have put the ingredients in the correct order according to the instructions. (P. GB6) ● You have used too much salt, or not enough sugar. → Check the recipe and measure out the correct amounts using the **measuring spoon** provided. → Check that salt and sugar are not included in other ingredients.
Can failed dough be used again? E.g: The dough hasn't been baked…etc.	● It can be used to make doughnut, pizza and others. Please confirm at which status baking stopped and resumed the subsequent operations. • When there is still dry yeast in the yeast dispenser (SD-YR2550 only). →Re-start making dough using the "Pizza" dough procedure to make doughnut or pizza (P. GB7, GB17). • When dry yeast had been mixed with other ingredients. → Take out the dough and make doughnut or pizza (P. GB7, GB17). • When the bread dough is halfway fermented or baked. → Take out the dough and start baking for 40 minutes at 170 °C in the oven. While observing the situation while baking.
My bread has not risen at all. My bread is pale and sticky.	● You did not use dry yeast. → Place the correct amount of dry yeast. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the **measuring spoon** provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator.) ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → You will need to remove the bread from the bread pan and start again with new ingredients.
Dry yeast does not drop into the bread pan. (SD-YR2550 only)	● The timing of yeast dispenser activation is different depending on the menu program and room temperature. ● Yeast dispenser is wet, or there may be a static build up. → Wipe with a damp cloth and dry naturally. ● Dry yeast is damped. → Use new dry yeast.
My bread is sticky and slices unevenly.	● It was too hot when you sliced it. → Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam.
My bread has risen too much.	● You have used too much dry yeast / water. → Check the recipe and measure out the correct amount using the **measuring spoon** (dry yeast) / sourdough cup (water) provided. → Check that excess water amount is not included in other ingredients. ● You have used too much flour. → Carefully weigh the flour using scales.
My bread is full of air holes.	● You have used too much dry yeast. → Check the recipe and measure out the correct amount using the **measuring spoon** provided. ● You have used too much liquid. → Some types of flour absorb more water than others, so try using 10 – 20 mL less water.

EN OI4.indd 20 2021/3/25 11:08:10

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My bread seems to have collapsed after rising.	● The quality of your flour isn't very good. → Try using a different brand of flour. ● You have used too much liquid. → Try using 10 – 20 mL less water.
The crust creases and goes soft on cooling.	● The steam remaining in the bread after baking can pass into the crust and soften it slightly. → To reduce the amount of steam, try using 10 – 20 mL less water.
The sides of my bread have collapsed and the bottom is damp.	● You have left the bread in the bread pan for too long after baking. → Remove the bread promptly after baking. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes.
How can I keep my crust crispy?	● To make your bread more crispy, you could use the 'Dark' crust colour option, or even bake it in the oven at 200°C for an extra 5 – 10 minutes.
There is excess oil on the bottom of brioche. The crust is oily. My bread has big holes.	● Did you add butter within 5 minutes of the beep? → Do not put butter when display show remaining time until ready. (P. GB9) Butter flavour might be weak, but it can bake.
My brioche did not turn out well when using bread mix.	● Try following things. → It might be baked better if dry yeast is decreased a little when using menu 10. (If adding dry yeast separately). → Follow the recipe on the bread mix, but the bread mix should be between 350 – 500 g. → Place the ingredients in the order described in the recipe. When adding the extra ingredients, add them later. (P. GB9) → The completion is different according to recipe on the bread mix.
Why has my bread not mixed properly?	● You haven't put the kneading blade in the bread pan. → Make sure the kneading blade is in the bread pan before you put in the ingredients.
Extra ingredients are not mixed properly.	● Did you add extra ingredients to the raisin nut dispenser before the beep or add it into the bread pan while " " is flashing? → Extra ingredients must be added to the raisin nut dispenser before the beep or put it into the bread pan during " " is flashing on the display.
Extra ingredients are not mixed properly in Brioche.	● Did you add additional ingredients within 5 minutes of the beep? → Extra ingredients must be added while " " is flashing in the display. ● Some of the bread mix dough is harder to mixed extra ingredients in or to flick out some of them. → Decrease the extra ingredients into half.
Extra ingredients do not fall into the bread pan from the raisin nut dispenser.	● Is the surface of the extra ingredients higher than the edge of the raisin nut dispenser? → Put the extra ingredients so that its surface is lower than the edge of the raisin nut dispenser. (P. GB8) The capacity of the raisin nut dispenser is 150 g, however depending on the state and the type of ingredients, they may overflow.
There is excess flour around the bottom and sides of my bread.	● You have used too much flour, or you are not using enough liquid. → Check the recipe and measure out the correct amount using scales for the flour or the sourdough cup provided for liquids.

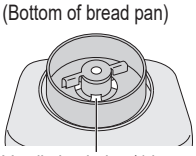
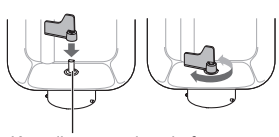
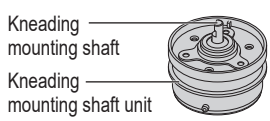
EN OI4.indd 21 2021/3/25 11:08:10

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My bread has not been baked.	● The dough menu was selected. → The dough menu does not include a baking process. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → You can try baking the dough in your oven if it has risen and proved. ● There is not enough water and the motor protection device has been activated. This only happens when the machine is overloaded and excessive force is applied to the motor. → Visit place of purchase for a service consultation. Next time, check the recipe and measure out the correct amount using the sourdough cup provided. ● You have forgotten to attach the kneading blade. → Make sure you attach the kneading blade first. (P. GB6) ● The kneading mounting shaft in the bread pan is stiff and does not rotate. → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.)
The bread does not come out.	● If the bread cannot be easily removed from the bread pan, leave the bread pan for 5 – 10 minutes to cool, making sure that it is not left unattended where somebody or something may get burnt. After that, shake the bread pan several times using oven gloves. (Hold the handle down so that it does not get in the way of bread.)
The kneading blade stays in the bread when I remove it from the bread pan.	● The dough is a little stiff. → Allow the bread to cool completely before removing the kneading blade carefully. Some types of flour absorb more water than others, so try adding an extra 10 – 20 mL of water next time. ● Crust has built up underneath the kneading blade. → Wash the kneading blade and its spindle after each use.
My gluten free pasta did not turn well.	● Your dough was too soft. → Decrease the water volume or increase the amount of xanthan gum. ● Your dough was too hard. → Decrease the amount of xanthan gum or increase the water volume.
When cooking jam, it has scorched or the kneading blade fixes and it doesn't come off.	● The amount of the fruit is too little, or the amount of sugar is too much. → Place the bread pan in the sink and half fill the bread pan with warm water. Leave the bread pan to soak until the cooked on mixture or kneading blade loosens. After scorching is relieved, wash it with a soft sponge etc.
The jam has boiled over.	● Too much fruit or sugar has been used. → Only use the amounts of fruit and sugar specified in the recipes on P. GB18.
Jam is too runny and not firmly set.	● The fruit was under or over ripe. ● Sugar was decreased too much. ● Cooking time was insufficient. ● Fruit with a low pectin content was used. → Leave the jam to cool completely. The jam will continue to set as it cools. → Use the runny jam as a sauce for desserts.
What kinds of sugar can we use on jam?	● White caster and granulated can be used. Do not use brown sugar, diet sugar, and low calorie sugar or artificial sweetener.
Can frozen fruits be used?	● It can be used for only jam and compote.

EN OI4.indd 22 2021/3/25 11:08:10

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
When making jam, can we use fruits are pickled in alcohol?	● Do not use them. The quality is not satisfactory.
The fruit has collapsed when making compote.	● The cooking time was too long. The fruit may have been over ripe.
Puzzle	
The kneading blade rattles.	● This is because the kneading blade fits loosely on the kneading mounting shaft. (This is not a fault.)
I can smell burning while the bread is baking. Smoke is coming out of the steam vent.	● Ingredients may have been spilt on the heating element. → Sometimes a little flour, raisins or other ingredients may be flicked out of the bread pan during mixing. Simply wipe the heating element gently after baking once the machine has cooled down. → Remove the bread pan from the main unit to place ingredients.
Dough leaks out from bottom of the bread pan.	● A small amount of dough will escape through the ventilation holes (so that it does not stop the rotating parts from rotating). This is not a fault, but check occasionally that the kneading mounting shaft rotate properly. → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or Panasonic service centre.) (Bottom of bread pan)  Ventilation holes (4 in total)  Kneading mounting shaft  Kneading mounting shaft Kneading mounting shaft unit Part no. ADA29E226
Display exception	
“1” appears on the display and operation has been stopped.	● When the power supply to machine is interrupted for a certain time, the display shows “1” after recovered. (It is standby mode and machine could not continue the program.) → Remove the bread, dough or ingredients and start again using new ingredients.
“H01”, “H02” appears on the display.	● The display indicates a problem with the machine. → Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.
“U50” appears on the display.	● The machine is hot (above 40 °C). This may occur with repeated use. → Allow the machine to cool down to below 40 °C before using it again (U50 will disappear).

EN OI4.indd 23 2021/3/25 11:08:11

Wir danken Ihnen für den Kauf des Panasonic - Produkts.

- Für dieses Produkt gibt es 2 Anleitungen. Dies ist die "GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTE" , Darüber hinaus gibt es die "BEDIENUNGSANLEITUNG" , wozu Sicherheitsvorkehrungen, Anweisungen zu Reinigung & Pflege usw. gehören. Bitte lesen Sie zur richtigen und sicheren Benutzung des Produktes aufmerksam beide Anleitungen.
- Beachten Sie vor Benutzung dieses Produktes **unbedingt die Abschnitte „Sicherheitsvorkehrungen“ und „Wichtige Informationen“ der „BEDIENUNGSANLEITUNG“. (S. DE2 - DE5)**.
- Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.
- Bitte bewahren Sie beide Anleitung zum künftigen Nachschlagen auf.
- Panasonic haftet nicht für unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder Missachtung der hier angeführten Anweisungen.

Inhalt

Erklärung der Teile und Bedienfeld DE2
- Hauptgerät DE2
- Zubehör DE2
- Bedienfeld und Display DE2

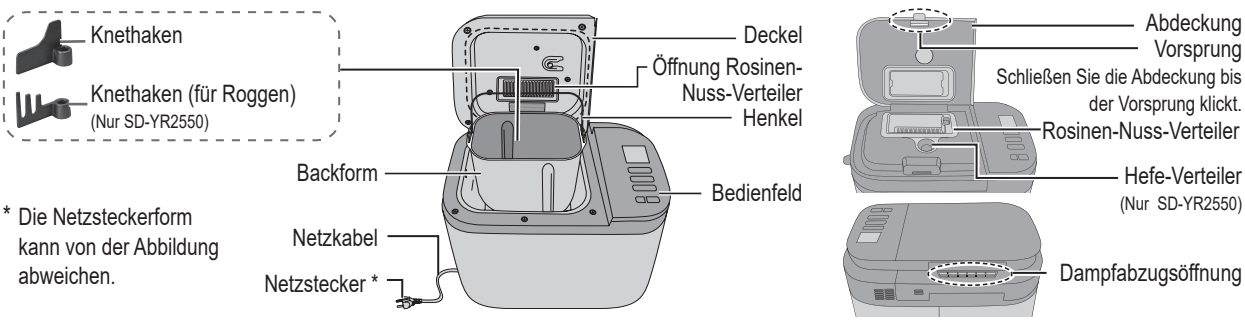
Zutaten zur Brotherstellung DE3
Tabelle mit Menüs und Backoptionen DE4
Gebrauchsanweisung DE6
- Vor der Inbetriebnahme DE6
- Vorbereitung DE6
- Brot backen DE7
- Teig zubereiten DE7
- Zusätzliche Zutaten DE8
- Brotmischung & Brotmischung Rosinen DE8
- Brioche backen DE9
- Sauerteigbrot & Sauerteigbrot Teig DE9
- Informationen zur Glutenfreiheit DE10
- Glutenfreies Brot backen DE10
- Glutenfreien Kuchen backen DE10
- Glutenfreien Pizza- / Nudelteig herstellen DE11
- Kuchenteig backen DE11
- Nur Backen DE12
- Marmelade / Kompott kochen DE12
- Kuchenteig kneten DE13
- Brotteig kneten DE13
- Gehen lassen DE13

Rezepte DE14
- Brot-Rezepte DE14
- Glutenfreie Rezepte DE16
- Teig Rezepte DE16
- Süße Rezepte DE18
- Rezeptbeispiele für manuelle Programme DE19

Fehlerbehebung DE20

Erklärung der Teile und Bedienfeld

Hauptgerät



* Die Netzsteckerform kann von der Abbildung abweichen.

Zubehör

Sauerteig-Becher

Zum Abmessen vom Flüssigkeiten / zum Ansetzen einer Sauerteig Starterkultur.



Messlöffel

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



Esslöffel
• Markierung ½

Teelöffel
• Markierung ¼, ½, ¾

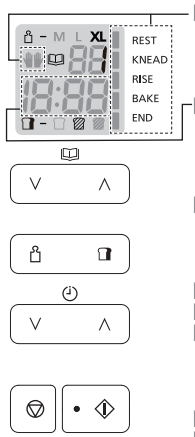
Sauerteig Starterkultur-Löffel

Um die Hefe der Sauerteig-Starterkultur zu dosieren.



Bedienfeld und Display

- Im Folgenden finden Sie eine Aufzählung aller möglichen Symbole und Wörter. Während des Betriebs werden nur die gerade relevanten angezeigt.



■ **Betriebszustand** Wird für die aktuelle Programmphase angezeigt, mit Ausnahme von ✋.
✋: Hinweis zur manuellen Bedienung. (Siehe S. DE4 - DE5 für die Menünummer.)

■ **Zeitanzeige**
- Verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung.
- Einige Menüs erfordern manuelle Schritte. Nachdem erneuten ◈ drücken,zeigt das Display die verbleibende Zeit bis zum Fortsetzen des Backvorgangs an.

■ **Menü**
- Drücken Sie ∧ oder ∨ einmal als Einstellungsmodus.
- Drücken Sie ∧ oder ∨ erneut, um die Menünummer zu ändern. (Halten Sie das Symbol nach Schritt 1 für einen schnelleren Vorlauf gedrückt.) (Sie auf den Seiten DE4 - DE5.)

■ **Brotgröße** Zur Auswahl der Größe.
■ **Bräunung** Zur Auswahl der Bräunung.
■ **Zeitvorwahl**
- Stellen Sie die Zeitvorwahl ein (Zeit der Fertigstellung). Kann bei unterstützten Menüs auf bis zu 13 Stunden eingestellt werden (bei Menü „Sauerteigbrot“ auf maximal 9 Stunden).
- Zeit für süße Menüs einstellen.

■ **◈ Start** Um das Programm zu starten.
■ **▽ Stop** Zum Abbrechen der Einstellung / zum Stoppen des Programmes. (Etwa 1 Sekunde gedrückt halten.)

DE OI4.indd 2 2021/3/25 11:08:59

Zutaten zur Brotherstellung

Für optimale Ergebnisse ist es sehr wichtig, die richtige Menge an Zutaten zu verwenden.

Flüssige Zutaten

Den mitgelieferten Sauerteig-Becher oder Messlöffel benutzen. Falls die Rezepte eine Mischung angeben (die Flüssigkeit plus Ei), sollte sie auf einer Waage gewogen werden. Die Nutzung einer Digitalwaage wird empfohlen. .

Trockene Zutaten

Sollten mit Hilfe einer Küchenwaage abgewogen oder bei kleinen Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel abgemessen werden. Die Verwendung einer digitalen Waage wird empfohlen. .

Mehl

Hauptzutat von Brot. Das Protein im Mehl bildet beim Kneten Gluten.
Gluten sorgt für Struktur und Textur und hilft dabei, dass das Brot aufgeht.
Verwenden Sie Brotmehl mit hohem Proteingehalt. Starkbrotmehl wird aus Hartweizen gemahlen und besitzt einen hohen Gehalt an Protein, das für die Entwicklung von Gluten notwendig ist.
Das während der Fermentierung erzeugte Kohlendioxid wird im elastischen Netzwerk von Gluten festgehalten und lässt den Teig aufgehen.

Helles Mehl

Wird durch Mahlen von Getreidekörnern ohne Kleie und Keim gewonnen. Die beste Mehlart zum Brotbacken ist die mit „zum Brotbacken" gekennzeichnete. Verwenden Sie kein proteinarmes oder selbstgärendes Mehl zur Herstellung von Brot.

Vollwertmehl

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

Roggenmehl

Enthält mehr Eisen, Magnesium und Kalium, die zu einer guten Gesundheit beitragen.
Brot aus Dinkelmehl hat eine flache / leicht eingesunkene Kruste.
Im Vergleich zu Brot mit weißem Dinkelmehl hat Brot aus Dinkelvollkorn eine geringe Höhe und Dichte.

Trockenhefe

Trockenhefe ist ein Trieb- und Teiglockerungsmittel und sorgt für einen luftig-lockeren Teig.
Verwenden Sie keine Trockenhefe, welche eine Vorgärung erfordert. Verwenden Sie keine Frischhefe. Wenn Hefe aus Tüten verwendet wird, schließen Sie die Tüte sofort nach der Verwendung und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. Zur Lagerung befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers und entsorgen Sie sie nach 48 Stunden Öffnung. Es wird auf den meisten Hefepackungen empfohlen, sie an einem kühlen, trockenen Ort aufzubewahren.

Milchprodukte

Ergänzt Geschmack und Nährwert.

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

➜Reduzieren Sie die Menge an Wasser proportional zur Menge an Milch.

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

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

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

Wasser

Verwenden Sie normales Leitungswasser.
Wenn die Raumtemperatur niedrig ist, verwenden Sie lauwarmes Wasser für die Menüs „Normal schnell", „Brotmischung", „Brotmischung Rosinen", „Vollkorn schnell", „Roggen", „Glutenfreies Brot" oder „Glutenfreier Nudelteig".
Wenn die Raumtemperatur hoch ist, verwenden Sie gekühltes Wasser für das Menü „Roggen", „Französisch" oder „Brioche".
Messen Sie immer die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Sauerteig-Becher.

Salz

Verbessert das Mehl und verstärkt das Gluten um der Gärung zu helfen.
Bei einer falschen Menge verliert das Brot Größe / Geschmack.

Fett

Ergänzt den Geschmack und das Brot wird weicher.
Verwenden Sie Butter (ungesalzen), Margarine oder Öl.

Sie können den Geschmack des Brotes durch andere Zutaten verbessern.

■ Eier

Erhöht den Nährwert des Brotes und verändert die Farbe. (Die Wassermenge muss proportional verringert werden.) Eier vor dem Hinzugeben schlagen. Verwenden Sie den Timer nicht bei Rezepten mit Eiern. (Eier sind bei hoher Zimmertemperatur schnell verderblich.)

■ Kleie

Erhöht den Ballaststoffgehalt des Brotes.

- Verwenden Sie max. 50 g (5 EL).

■ Keime

Gibt dem Brot ein nussiges Aroma.

- Verwenden Sie max. 50 g (4 EL).

■ Gewürze, Kräuter

Verbessert den Geschmack des Brotes.

- Verwenden sie nur eine kleine Menge (max. 1 EL).

Verwendung einer Brotbackmischung

■ Brotmischungen mit Hefe

① Geben Sie die Mischung in die Backform, fügen Sie dann Wasser hinzu. (Verwenden Sie die auf der Packung angegebene Wassermenge)
② Wählen Sie Menü 5 oder 6.

- Bei einigen Mischungen ist nicht klar wie viel Hefe enthalten ist, weshalb einige Versuche nötig sein können, bis das Ergebnis optimal ist.

■ Brotmischung mit extra Hefebeutel

① Füllen Sie zunächst die Brotmischung in die Backform und dann das Wasser. Füllen Sie dann die abgemessene Trockenhefe in den Hefe - Verteiler ein. (Für SD-R2530 legen Sie zuerst die Trockenhefe in die Backform, dann die Brotmischung und dann das Wasser.)
② Stellen Sie die Maschine entsprechend der Mehlart der Mischung ein und starten Sie den Backvorgang.

- Weißes Mehl, - empfohlen für Menü 5, 6.
- Braunes Mehl - Menü 1
- Vollwertmehl - Menü 7
- Roggenmehl - Menü 12 (Nur. SD-YR2550)

■ Brioche backen mit Backmischung

Wählen Sie Menü 10 oder 2 - Größe M, Bräunungsgrad 1 (hell)

Tipps: Das Ergebnis ist je nach Art der Mischung unterschiedlich.

DE OI4.indd 3 2021/3/25 11:08:59

Tabelle mit Menüs und Backoptionen

■ Verfügbarkeit der Funktion und erforderliche Zeit

● Die Maschine arbeitet oder pausiert auf Grundlage des Betriebsprogramms. ● Die erforderliche Zeit für jeden Prozess hängt von der Raumtemperatur ab.

	Menünummer		Menü	Optionen			Prozesse					Anmerkung	Verweis auf Seite
	SD-YR2550	SD-R2530		Größe	Bräunung	Zeitvorwahl	Rest (Ruhen)	Knead (Kneten)	Rise (Gären)	Bake (Backen)	Gesamt	✋	
Brot	1	1	Normal	✔	✔	✔	30 – 60 min.	20 – 30 min. *4	1 std. 50 min. – 2 std. 20 min.	50 – 55 min.	4 std. – 4 std. 5 min.	—	S. DE6 - DE7
	2	2	Normal schnell	✔	✔	—	—	15 – 20 min.	1 std. 50 min. – 2 std. 20 min.	35 – 40 min.	1 std. 55 min. – 2 std.	—	S. DE6 - DE7
	3	3	Normal Rosinen	✔	✔*1	✔	30 – 60 min.	15 – 30 min. *4	1 std. 50 min. – 2 std. 20 min.	50 min.	4 std.	—	S. DE6 - DE8
	4	4	Normal Schlemmerbrot	✔	✔	✔	30 – 60 min.	25 – 30 min. *4	1 std. 45 min. – 2 std. 10 min.	50 – 55 min.	4 std. – 4 std. 5 min.	✔	S. DE6 - DE8
	5	5	Brotmischung	—	✔	—	—	30 min. *4	1 std. 15 min.	45 min.	2 std. 30 min.	—	S. DE6 - DE8
	6	6	Brotmischung Rosinen	—	✔	—	—	30 min. *4	1 std. 15 min.	45 min.	2 std. 30 min.	—	S. DE6 - DE8
	7	7	Vollkorn	✔	—	✔	1 std.– 1 std. 40 min.	15 – 25 min. *4	2 std. 10 min. – 2 std. 50 min.	50 min.	5 std.	—	S. DE6 - DE7
	8	8	Vollkorn schnell	✔	—	—	15 – 25 min.	15 – 25 min. *4	1 std. 30 min. – 1 std. 40 min.	45 min.	3 std.	—	S. DE6 - DE7
	9	9	Vollkorn Rosinen	✔	—	✔	1 std. – 1 std. 40 min.	15 – 25 min. *4	2 std. 10 min. – 2 std. 50 min.	50 min.	5 std.	—	S. DE6 - DE8
	10	10	Brioche	—	✔*1	—	20 min.	30 – 60 min. *4	1 std. 20 min.– 1 std. 30 min.	45 min.	3 std. 30 min.	✔	S. DE6, DE9
	11	11	Französisch	—	—	✔	—	20 min.	4 std. 30 min.	50 min.	5 std. 40 min.	—	S. DE6 - DE7
	12	—	Roggen	—	—	✔	45 – 60 min.	ca. 10 min.	1 std. 20 min. – 1 std. 35 min.	1 std.	3 std. 30 min.	—	S. DE6 - DE7
	13	12	Sauerteigbrot	—	—	✔*3	0 – 55 min.	45 – 55 min. *5	2 std. 25 min. – 3 std. 10 min.	55 min.	5 std.	—	S. DE9
Glutenfrei	14	13	Glutenfreies Brot	—	✔*2	—	—	20 – 25 min. *7	35 – 40 min.	50 – 55 min.	1 std. 50 min. – 1 std. 55 min.	✔	S. DE6, DE10
	15	14	Glutenfreier Kuchen	—	—	—	—	20 min. *6	—	1 std. 30 min.	1 std. 50 min.	✔	S. DE6, DE10
	16	15	Glutenfreier Pizzateig	—	—	—	—	20 – 25 min. *7	5 – 10 min.	—	30 min.	✔	S. DE6, DE11
	17	16	Glutenfreier Nudelteig	—	—	—	—	15 min. *7	—	—	15 min.	✔	S. DE6, DE11

● In diesen Anweisungen verwendete Abkürzungen:min = Minute(n); std. = Stunde(n); ca. = circa.

● Anmerkung (✋): Über das Menü können manuelle Vorgänge wie das Hinzufügen von zusätzlichen Zutaten und das Abkratzen des Mehls von der Seitenwand der Backform ausgeführt werden, wenn der Piepton ertönt.

DE OI4.indd 4 2021/3/25 11:08:59

	Menünummer		Menü	Optionen			Prozesse					Anmerkung	Verweis auf Seite
	SD-YR2550	SD-R2530		Größe	Bräunung	Zeitvorwahl	Rest (Ruhen)	Knead (Kneten)	Rise (Gären)	Bake (Backen)	Gesamt		
Teig	18	17	Normal	—	—	—	30 – 50 min.	15 – 30 min. *4	1 std. 10 min. – 1 std. 30 min.	—	2 std. 20 min.	—	S. DE6 - DE7
	19	18	Normal Rosinen	—	—	—	30 – 50 min.	15 – 30 min. *4	1 std. 10 min. – 1 std. 30 min.	—	2 std. 20 min.	—	S. DE6 - DE8
	20	19	Vollkorn	—	—	—	55 min. – 1 std. 25 min.	15 – 25 min. *4	1 std. 30 min. – 2 std.	—	3 std. 15 min.	—	S. DE6 - DE7
	21	20	Vollkorn Rosinen	—	—	—	55 min. – 1 std. 25 min.	15 – 25 min. *4	1 std. 30 min. – 2 std.	—	3 std. 15 min.	—	S. DE6 - DE8
	22	21	Sauerteigbrot	—	—	—	0 – 40 min.	45 – 55 min. *5	1 std. 5 min. – 1 std. 35 min.	—	2 std. 30 min.	—	S. DE9
	23	22	Sauerteig Starterkultur	—	—	—	—	—	24 std.	—	24 std.	—	S. DE9
	24	23	Pizza	—	—	✔	(Kneten) 10 – 18 min.	(Gehen lassen) 7 – 15 min.	(Kneten) ca. 10 min.	(Gehen lassen) ca. 10 min.	45 min.	—	S. DE6 - DE7
Süßspeisen	25	24	Kuchen	—	—	—	—	20 min. *6	—	1 std. 35 min.	1 std. 55 min.	✔	S. DE6, DE11
	26	25	Nur Backen	—	—	—	—	—	—	30 min.– 1 std. 30 min.	30 min.– 1 std. 30 min.	—	S. DE12
	27	26	Marmelade	—	—	—	—	—	—	—	1 std. 30 min.– 2 std. 30 min.	—	S. DE12
	28	27	Kompott	—	—	—	—	—	—	—	1 std. – 1 std. 40 min.	—	S. DE12
Manuell	29	28	Kuchen kneten	—	—	—	—	20 min. (Standard)	—	—	1 – 20 min.	—	S. DE13
	30	29	Brot kneten	—	—	—	—	20 min. (Standard)	—	—	1 – 20 min.	—	S. DE13
	31	30	Gehen lassen	—	—	—	—	—	30 min. (Standard)	—	10 min. – 2 std.	—	S. DE13

*1 Nur „Hell“ oder „Medium“ verfügbar.
*2 Nur „Medium“ oder „Dunkel“ verfügbar.
*3 Kann bis zu 9 Stunden eingerichtet werden.
*4 Während der Knetzeit wird eine Zeit zum Aufgehen eingelegt.
*5 Während der Knetzeit gibt es eine Ruhezeit.
*6 Während der Knetdauer gibt es einen Zeitraum zum Teilen und Formen.
*7 Es gibt eine Periode zum Mehl abschaben.

DE OI4.indd 5 2021/3/25 11:08:59

Gebrauchsanweisung

Vor der Inbetriebnahme

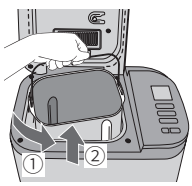
- **Vor der ersten Nutzung entfernen Sie das Verpackungsmaterial und reinigen Sie die Maschine.**
  (Siehe S. DE8 der „BEDIENUNGSANLEITUNG “)
- **Reinigen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben.**
  (Siehe S. DE8 der „BEDIENUNGSANLEITUNG “)

Vorbereitung

1 **Öffnen Sie den Deckel, entnehmen Sie die Backform (1) und setzen Sie den Knethaken in den dafür vorgesehenen Befestigungsschaft des Knethakens ein. (2)**

- Überprüfen Sie den Befestigungsschaft des Knethakens und den Knethaken und stellen Sie sicher, dass sie sauber sind.
  (Siehe S. DE8 der „BEDIENUNGSANLEITUNG “)

(1)



(2)



Befestigungsschaft des Knethakens

2 **Bereiten Sie die Zutaten mit genauen Abmessungen entsprechend des Rezeptes vor.**

Für SD-YR2550

3 1 **Geben Sie die abgemessenen Zutaten in der in den Rezepten angegebenen Reihenfolge in die Backform.**

- Gießen Sie Flüssigkeit an den Innenrand der Backform, um Spritzer zu vermeiden. (3)

2 Wischen Sie Feuchtigkeit und Mehl von der Backform ab und setzen Sie sie in die Haupteinheit zurück. (4)
Schließen Sie den Deckel.

- **Füllen Sie die Trockenhefe in den Hefespender für verfügbare Menüs. (5)**
  Wenn der Hefe - Verteiler feucht ist, nehmen Sie die Feuchtigkeit mit einem Tuch auf. (Reiben Sie nicht im Hefe - Verteiler, da sonst die Hefe aufgrund der statischen Aufladung nicht in die Backform fällt.)
- **Für verfügbare Menüs zusätzliche Zutaten in den Rosinen-Nuss-Spender geben. (Siehe S. DE8)**
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, öffnen Sie den Deckel nur, wenn das Menü dies erfordert, da dies die Brotqualität beeinträchtigt.

Für SD-R2530

3 1 **Geben Sie die abgemessenen Zutaten in der in den Rezepten angegebenen Reihenfolge in die Backform.**

- **Für Brot und Teigmenüs sollte zuerst Trockenhefe hinzugefügt werden.**
  ① Entfernen Sie die Trockenhefe vom Knethaken und dem Befestigungsschaft des Knethakens. Wenn etwas von der Hefe hineinkommt, geht das Brot eventuell nicht gut auf.
  ② **Geben Sie die trockene Zutaten auf die Trockenhefe.**
  Von jeglicher Flüssigkeit vor dem Mischen trennen.
- **Gießen Sie Flüssigkeit an den Innenrand der Backform, um Spritzer zu vermeiden. (3)**

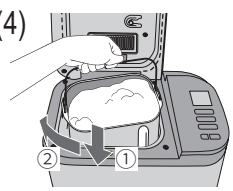
2 Wischen Sie Feuchtigkeit und Mehl von der Backform ab und setzen Sie sie in die Haupteinheit zurück. (4)
Schließen Sie den Deckel.

- **Für verfügbare Menüs zusätzliche Zutaten in den Rosinen-Nuss-Spender geben. (Siehe S. DE8)**
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, öffnen Sie den Deckel nur, wenn das Menü dies erfordert, da dies die Brotqualität beeinträchtigt.

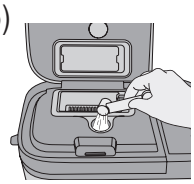
(3)



(4)



(5)



4 **Stecken Sie den Stecker der Maschine in eine 230 V Steckdose.**

Stellen Sie sicher, dass die Vorbereitungsschritte abgeschlossen sind,bevor Sie das Menü einstellen.

DE OI4.indd 6 2021/3/25 11:09:01

Brot backen

Rezepte finden Sie auf S. DE14 bis DE15.

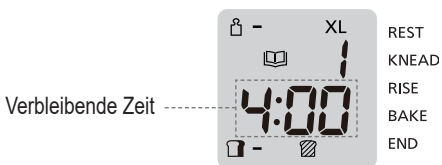
5 **Drücken Sie die Taste ∧ oder ∨ in der Menüleiste ( ), um ein Brotmenü auszuwählen.**

- Wählen Sie die Optionen für das ausgewählte Menü. (Siehe S. DE4 - DE5)
  - **Brotgröße**
  - **Bräunung**
  - **Zeitvorwahl**

6 **Drücken Sie die Start-Taste ( ) zum Starten des Geräts.** (Die Abbildung unten zeigt ausgewähltes Menü "1")

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des gewählten Programms an.

  * Die Restzeit ändert sich je nach Raumtemperatur.



- **Bei bestimmten Menüs führen Sie manuelle Schritte durch, sobald der Piepton ertönt. (Siehe S. DE4 - DE5, Menüs mit dem Symbol .)**

  Drücken Sie danach erneut die Taste .

  * Schließen Sie die Arbeiten ab, während auf dem Display blinkt. Wenn aufhört zu blinken, wird auf der Anzeige die verbleibende Zeit angezeigt.
  * Fügen Sie keine Zutaten hinzu, nachdem das Display die verbleibende Zeit angezeigt hat.
  * Das Kneten wird nach einer bestimmten Zeit ohne Drücken der Taste fortgesetzt.

7 **Wenn das Brot fertig ist** (das Gerät piept 8 Mal und das Feld ( ) neben **END (Ende)** leuchtet), **drücken Sie die Stop-Taste ( ) und ziehen Sie den Stecker**.

8 **Entnehmen Sie das Brot sofort mit trockenen Ofenhandschuhen und setzen Sie es auf einen Rost.** (6)

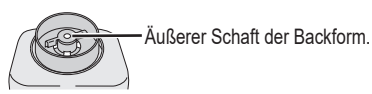
- Henkel mit Ofenhandschuhen halten und das Brot herausschütteln.

(6)



- Das Bewegen des äußeren Schaftes kann die Backform beschädigen. (7)

(7) (Boden der Backform)



- Entnehmen Sie immer den Knethaken, bevor Sie Brot schneiden. (8)

(8)



Deutsch

Teig zubereiten

Rezepte finden Sie auf S. DE16 bis DE17.

1 - **4** **Siehe S. DE6 der Vorbereitungen**

5 **Drücken Sie die Taste ∧ oder ∨ in der Menüleiste ( ), um ein Teigmenü auszuwählen.**

6 **Drücken Sie die Taste zum Starten.**

- **Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.**

7 **Wenn der Teig fertig ist** (die Maschine piept 8 Mal und das Feld ( ) neben **END** (Ende) leuchtet), **drücken Sie die Taste und ziehen Sie den Stecker.**

Tipps: Die Zeitschaltuhr ist für Teigmenüs außer Pizza nicht verfügbar.

Brotteig

8 **Formen Sie den fertigen Teig und lassen Sie ihn bis zur doppelten Größe aufgehen, Backen Sie ihn dann im Ofen.**

Pizzateig

8 **Teilen Sie den Teig mit einem Spatel und formen Sie die Portionen zu Bällen.**

9 **Bedecken Sie ihn mit einem feuchten Küchentuch und lassen Sie ihn für 10 Minuten stehen.**

10 **Teig flach rollen und Löcher mit einer Gabel einstechen.**

11 **Verstreichen Sie Ihre Lieblingssoße und den gewünschten Belag und backen Sie Ihre Pizza anschließend im Ofen.**

DE OI4.indd 7 2021/3/25 11:09:01

Zusätzliche Zutaten (Trockenfrüchte, Nüsse, Speck, Käse usw.)

Verfügbare Menüs

	Brot				Teig	
	Normal Rosinen	Normal Schlemmerbrot	Brotmischung Rosinen	Vollkorn Rosinen	Normal Rosinen	Vollkorn Rosinen
SD-YR2550	Menü 3	Menü 4	Menü 6	Menü 9	Menü 19	Menü 21
SD-R2530					Menü 18	Menü 20

Um Ihr aromatisiertes Brot herzustellen, geben Sie einfach zusätzliche Zutaten in den Rosinen-Nuss-Spender oder die Backform.

Sorgfalt bei Zutaten

Befolgen Sie die Rezept- / Menüanweisungen bezüglich der Menge je Zutat.

Andernfalls,
- Könnten die Zutaten aus der Backform spritzen und unangenehme Gerüche und Rauch verursachen.
- Geht das Brot eventuell nicht gut auf.

Trockene / nicht lösliche Zutaten **Rosinen-/ Nussverteiler verwenden - automatische Zugabe**

→Füllen Sie die zusätzlichen Zutaten in den Rosinen - Nuss - Verteiler, und stellen Sie das Gerät ein.

→Füllen Sie den Rosinen - Nuss - Verteiler nicht zu voll.



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

■ Nüsse, Kerne
- Fein hacken.
- Nüsse verringern den Effekt von Gluten, verwenden Sie nicht zu viel.
- Große harte Kerne könnten die Beschichtung des Verteilers und der Backform beschädigen.

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

■ Speck, Salami, Oliven, getrocknete Tomate
- Ölige Zutaten können am Verteiler hängen bleiben und nicht in die Backform fallen.
- Schneiden Sie den Speck und die Salami in 1 cm große Würfel.
- Schneiden Sie die Oliven in Viertel.

Feuchte / dickflüssige / lösliche Zutaten*
(von Hand in die Backform geben – können nicht in den Rosinen-/Nussverteiler gegeben werden)

→Geben Sie diese Zutaten zusammen mit den anderen in die Backform.

■ Frische Früchte, in Alkohol eingelegte Früchte, Gemüse
- Verwenden Sie nur die im Rezept angegebenen Mengen, da der Wassergehalt der Zutaten das Brot beeinflusst.

■ Käse, Schokolade
- Schneiden Sie den Käse in 1 cm Würfel.
- Hacken Sie die Schokolade fein.

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

Brotmischung & Brotmischung Rosinen

Rezepte finden Sie auf S. DE14.

1 – 4 **Siehe S. DE6 der Vorbereitungen**

5 **Wählen Sie das Menü.**

	Brotmischung	Brotmischung Rosinen
SD-YR2550	Menü 5	Menü 6
SD-R2530	Menü 5	Menü 6

6 **Drücken Sie die Taste ⏀ zum Starten.**
- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

7 **Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie das Brot,** wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) neben **END** (Ende) leuchtet.

Tipps: Das Endergebnis kann je nach der tatsächlich verwendeten Brotmischung unterschiedlich ausfallen. (Bei weizenfreien Brotmischungen kann es größere Unterschiede geben.)

DE OI4.indd 8 2021/3/25 11:09:01

Brioche backen

Rezepte finden Sie auf S. DE15.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen.

5 Wählen Sie Menü 10, Bräunung wählen.

6 Drücken Sie die Taste ⏀ zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Nach ca. 55 Minutenc bis 1 Stunde 5 Minutenc: **Öffnen Sie den Deckel,** wenn Sie das Piepen hören. **Fügen Sie die zusätzliche Butter hinzu, während " ✋ " blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Das Kneten wird ohne Drücken des ⏀ - Symbols nach 5 Minuten fortgesetzt.

8 Drücken Sie die Taste ⏁ und entnehmen Sie das Brot, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) neben **END** (Ende) leuchtet.

Tipps:
- Bei diesen Menüs ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar.
- Geben Sie nach Anzeige der Restzeit weder Butter noch zusätzliche Zutaten hinzu.
- Ergänzen Sie zusätzliche Zutaten, wie Rosinen, gemeinsam mit der Butter in Schritt 7. (Max. 150 g für Zutaten verwenden)

Brioche einfach backen.
- Schneiden Sie die Butter in 1 bis 2 cm große Würfel und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.
- Ergänzen Sie die Butter durch weitere Zutaten und befolgen Sie Schritt 5.
- Überspringen Sie Schritt 7 bei dieser Variante. Diese Brioche unterscheidet sich etwas von der anderen.

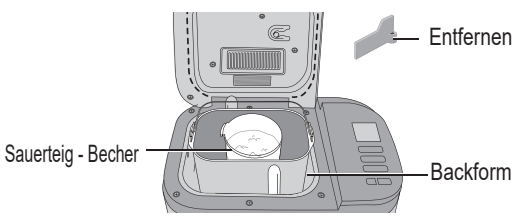
Deutsch

Sauerteigbrot & Sauerteigbrot Teig

Rezepte finden Sie auf S. DE15 , DE17.

STUFE 1 Sauerteig Starterkultur zubereiten

Vorbereitung:
① Mischen Sie alle Zutaten gut im Sauerteig Becher. (Entfernen Sie den Knethaken)
② Befestigen Sie den Deckel auf dem Sauerteig Becher.
③ Stellen Sie den Sauerteig Becher in die Backform.
④ Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.



1 Wählen Sie das Menü

	Sauerteig Starterkultur
SD-YR2550	Menü 23
SD-R2530	Menü 22

2 Drücken Sie die Taste ⏀ zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an. (Anzeige SD-YR2550 als Beispiel)



(noch 24 Stunden) (noch 59 Minuten) (Ende blinkt)

3 Drücken Sie die Taste ⏁ und entfernen Sie sofort den Sauerteig Becher sobald die Maschine 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) neben **END** (Ende) leuchtet.

- Wenn Sie die Starterkultur nicht sofort verwenden, **bewahren Sie sie im Kühlschrank auf, aber verwenden Sie sie innerhalb 1 Woche.**

STUFE 2 Sauerteigbrot backen / zubereiten

Vorbereitung:
① Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
② Geben Sie einen Becher Sauerteig Starterkultur in die Backform.
③ **SD-YR2550**
1) Geben Sie die Zutaten entsprechend der Reihenfolge des Rezepts in die Backform.
2) Füllen Sie Trockenhefe in den Hefe - Verteiler ein.
SD-R2530
1) Füllen Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform: Mehl → Salz → Trockenhefe (von Salz fern halten) → Wasser (von der Trockenhefe fern halten, gießen Sie Wasser um das Mehl herum).
④ Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie das Menü

	Sauerteigbrot	Sauerteigbrot Teig
SD-YR2550	Menü 13	Menü 22
SD-R2530	Menü 12	Menü 21

2 Drücken Sie die Taste ⏀ zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

3 Drücken Sie die Taste ⏁ und entnehmen Sie das Brot / Teig, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) neben **END** (Ende) leuchtet.

Tipps:
- **Timer ist beim Backen von Sauerteigbrot verfügbar. (bis zu 9 Stunden).**
- Formen Sie den fertigen Teig und lassen Sie ihn bis zur doppelten Größe aufgehen. Backen Sie ihn dann im Ofen. (Menü: Sauerteigbrot Teig)

Einen Sauerteig Starterkultur fehlerfrei zubereiten oder aufbewahren.
- Achten Sie darauf, das richtige Menü zu wählen.
- Nehmen Sie den Sauerteig Becher solange nicht heraus, bis das Programm abgeschlossen ist.
- Kombinieren Sie den neuen Sauerteig Starterkultur nicht mit einem alten.
- Gute Sauerteig Starterkultur riecht säuerlich und wie Alkohol.
- Wenn die Raumtemperatur mehr als 30 °C beträgt, wird der Sauerteig Starterkultur schlecht und es entsteht kein gutes Brot.

DE OI4.indd 9 2021/3/25 11:09:02

Gebrauchsanweisung

Informationen zur Glutenfreiheit

Die Herstellung von glutenfreiem Brot unterscheidet sich stark von der normalen Brotherstellung.
Es ist sehr wichtig, daß Sie sich, wenn Sie glutenfreies Brot aus gesundheitlichen Gründen backen wollen, von Ihrem Arzt beraten lassen und die folgenden Richtlinien beachten.

- Dieses Programm wurde speziell für bestimmte glutenfreie Brotmischungen entwickelt; bei Verwendung eigener Rezepturen kann es vorkommen, daß Sie keine guten Ergebnisse erzielen.
- Glutenfreies Brot kann nicht so stark aufgehen wie ein traditionelles Brot. Es wird von dichterer Konsistenz und hellerer Farbe sein als normales Brot.
- Wenn „glutenfrei" gewahlt ist, müssen die unten stehenden Angaben für jedes Rezept genau befolgt werden. (Andernfalls kann es sein, daß das Brot nicht gut wird.) Es gibt zwei Typen glutenfreier Backmischungen; Backmischungen auf Weizenmehl basierend mit niedrigem Glutengehalt und Backmischungen, die glutenfrei sind und nicht aus Weizenmehl bestehen. Falls Sie eine Spezialdiät einhalten müssen und dieses Backprogramm aus Gesundheitsgründen verwenden möchten, sprechen Sie bitte zuvor mit Ihrem Arzt.
- Die Backergebnisse und das Aussehen des Brotlaibes kann sich je nach Backgemisch verändern. Gelegentlich kann auf der Oberfläche eines Laibs etwas Mehl anhaften.
- Warten Sie, bis sich das Brot abgekühlt hat, bevor Sie es schneiden. So geht es besser.
- Das Brot sollte an einem trockenen kühlen Ort gelagert und innerhalb von 2 Tagen verzehrt werden. Wenn Sie den gesamten Laib nicht innerhalb dieser Zeit verzehren können, kann er in einen Tiefkühlbeutel gelegt, in praktische Teile geschnitten und eingefroren werden.

Warnung für Personen welche dieses Programm aus gesundheitlichen Gründen verwenden:
Bei der Verwendung von glutenfreien Programmen, sollten Sie sicherstellen, zuvor Ihren Arzt oder z.B. die lokale Zöliakie Gesellschaft zu konsultieren. Verwenden Sie nur die Zutaten, die für Ihren gesundheitlichen Zustand geeignet sind. Für jegliche Konsequenzen, die sich aus der Nutzung von Zutaten ohne einer vorherigen professionellen Beratung ergeben, ist Panasonic nicht verantwortlich.

Es ist sehr wichtig, Mischungen mit glutenhaltigen Mehlen zu vermeiden, wenn das Brot aus gesundheitsbedingten Gründen verwendet wird. Besondere Aufmerksamkeit muß der Reinigung der Backform und des Knethakens ebenso wie aller anderen verwendeten Utensilien gewidmet werden.Sie müssen auch sicherstellen, dass die verwendete Hefe kein Gluten enthält.

Glutenfreies Brot backen

Rezepte finden Sie auf S. DE16.

1 – 4 **Siehe S. DE6 der Vorbereitungen**

5 **Wählen Sie das Menü**

	Glutenfreies Brot
SD-YR2550	Menü 14
SD-R2530	Menü 13

6 **Drücken Sie die Taste ⏎ zum Starten.**

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Nach ca. 6 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel,** wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie den Teig von den Backformrändern innerhalb von 3 Minuten während 🖐 aufleuchtet. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste ⏎ fortgesetzt.

8 **Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie das Brot,** wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) neben **END** (Ende) leuchtet.

Tipps: Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, damit die Backform nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keinen Metallspatel.

Glutenfreien Kuchen backen

Rezepte finden Sie auf S. DE16.

1 – 4 **Siehe S. DE6 der Vorbereitungen**

5 **Wählen Sie das Menü**

	Glutenfreier Kuchen
SD-YR2550	Menü 15
SD-R2530	Menü 14

6 **Drücken Sie die Taste ⏎ zum Starten.**

Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Nach ca. 2 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel,** wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie den Teig von den Backformrändern innerhalb von 3 Minuten während 🖐 aufleuchtet. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste ⏎ fortgesetzt.

8 Nach ca. 12 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel,** wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab, während 🖐 blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Das Backen beginnt nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste ⏎ fortgesetzt.

9 **Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie den Kuchen,** wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) neben **END** (Ende) leuchtet.

Tipps

- Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, damit die Backform nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keinen Metallspatel.
- Wenn Sie versuchen, den Kuchen kraftvoll aus der Backform zu schütteln, verliert er die Form.

DE OI4.indd 10 2021/3/25 11:09:02

Glutenfreien Pizza- / Nudelteig herstellen

Rezepte finden Sie auf S. DE16.

1 – 4 **Siehe S. DE6 der Vorbereitungen**

5 **Wählen Sie das Menü**

	Glutenfreier Pizzateig	Glutenfreier Nudelteig
SD-YR2550	Menü 16	Menü 17
SD-R2530	Menü 15	Menü 16

6 **Drücken Sie die Taste ⏀ zum Starten.**

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Bei glutenfreiem Pizzateig nach 5 Minuten und bei glutenfreiem Nudelteig nach 2 Minuten: **öffnen Sie den Deckel,** wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab, während ✋ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste ⏀ fortgesetzt.

8 **Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie den Teig,** wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) neben **END** (Ende) leuchtet.

Glutenfreier Pizzateig

9 **Den Teig gleichmäßig in zwei Teile teilen und den geteilten Teig mit einem Löffel oder einem Pfannenwender auf einem gefetteten Backblech in etwa 20 cm große Kreise ausdrücken.**

10 **Soße und Lieblingsbelag auf dem Teig verteilen und im Ofen backen.**

- Der glutenfreier Pizzateig ist dünner und knuspriger als der herkömmliche Pizzateig.

Glutenfreier Nudelteig

9 **Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.**

10 **Bestreuen Sie die Oberseite des Teigs mit etwas Mehl, bringen Sie ihn dann in die gewünschte Form.**

11 **Kochen Sie den Teig und genießen Sie das Gericht mit Ihrer bevorzugten Soße.**

Tipps: Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, damit die Backform nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keinen Metallspatel.

Kuchen backen

Rezepte finden Sie auf S. DE18.

1 – 4 **Siehe S. DE6 der Vorbereitungen**

5 **Wählen Sie das Menü**

	Kuchen
SD-YR2550	Menü 25
SD-R2530	Menü 24

6 **Drücken Sie die Taste ⏀ zum Starten.**

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Nach ca. 12 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel,** wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab, während ✋ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste ⏀ fortgesetzt.

8 **Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie den Kuchen,** wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) neben **END** (Ende) leuchtet.

Zusätzliches Backen

- Wenn der Kuchen noch nicht ausreichend gebacken wurde, unternehmen Sie folgende Schritte. (Die zusätzliche Backzeit kann bis zu zweimal innerhalb von 20 Minuten eingestellt werden, während das Gerät immer noch heiß ist.)

① Wählen Sie das Menü (Überspringen Sie es, wenn Sie in Schritt 8 nicht die Taste ▽ gedrückt haben).
② Stellen Sie die Backzeit ein.
- Sie kann auf 1 - 20 Minuten eingestellt werden.

③ Drücken Sie die Taste ⏀ , zum Starten.
- Um das Backen zu beenden, halten Sie die Taste ▽ gedrückt.

Tipps:

- Bei diesem Menü ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar. Es wird nur die Dauer der Backzeit eingestellt.
- Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, damit die Backform nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keinen Metallspatel.
- Wenn Sie versuchen, den Kuchen kraftvoll aus der Backform zu schütteln, verliert er die Form.

DE OI4.indd 11 2023/2/1 12:56:58

Gebrauchsanweisung

Nur Backen



Vorbereitung:

①Vermischen Sie die Zutaten in einer Schüssel; halten Sie sich dabei an das Rezept.
②Nehmen Sie den Knethaken heraus und kleiden Sie die Backform mit Backpapier aus. Geben Sie dann die vermengten Zutaten in die Backform.
③Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie das Menü

	Nur Backen
SD-YR2550	Menü 26
SD-R2530	Menü 25

2 Stellen Sie die Backzeit ein.

3 Drücken Sie die Taste ⏻ zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

4 Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie den Kuchen, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) neben **END** (Ende) leuchtet.

Zusätzliches Backen

- Wenn noch nicht ausreichend gebacken wurde, wiederholen Sie Schritte 1 bis 4. (Die zusätzliche Backzeit kann bis zu zweimal innerhalb von 50 Minuten eingestellt werden, während das Gerät immer noch heiß ist. Der Timer startet erneut bei 1 Minute, indem Sie wie gewünscht die ⏲ Taste drücken.)

Tipps: Bei diesem Menü ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar. Es wird nur die Dauer der Backzeit eingestellt.

Marmelade / Kompott kochen



Zubereitung von Marmelade - Vorbereitung

① Bereiten Sie die Zutaten entsprechend des Rezeptes vor.
② Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
③ Füllen Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform: Hälfte der Früchte → Hälfte des Zuckers → verbleibende Früchte → verbleibender Zucker.
④ Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.

Zubereitung von Kompott - Vorbereitung

① Bereiten Sie die Zutaten entsprechend des Rezeptes vor. (Entnehmen Sie den Knethaken.)
② Geben Sie die Zutaten entsprechend der Reihenfolge des Rezepts in die Backform. Gießen Sie Wasser über die Zutaten.
③ Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie das Menü

	Marmelade	Kompott
SD-YR2550	Menü 27	Menü 28
SD-R2530	Menü 26	Menü 27

2 Stellen Sie die Kochzeit ein und starten Sie das Gerät.

3 Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie die Marmelade / Kompott, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) neben **END** (Ende) leuchtet.

Zusätzliches Kochen

- Wenn noch nicht ausreichend gekocht wurde → Wiederholen Sie Schritte 1 bis 3. (Kochzeit kann innerhalb 10 bis 40 Minuten bis zur Verdopplung verlängert werden, solange das Gerät noch heiß ist. Der Timer beginnt wieder bei 1 Minute, indem Sie wie gewünscht die ⏲ Taste drücken.)

Tipps:

- Bei diesen Menüs ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar. Es wird nur die Dauer der des Kochens eingestellt.
- Halten Sie sich bei der Menge der einzelnen Zutaten eng an das Rezept. Andernfalls besteht die Gefahr, dass die Marmelade nicht fest wird, überkocht oder verbrennt. Dies gilt auch für Kompott.

Tipps zur Zubereitung von Marmelade

- Für eine gute, ausreichend gelierte Marmelade ist eine ausreichende Menge von Zucker, Säure und Pektin erforderlich.
- Früchte mit einem hohen Pektinanteil gelieren leicht. Früchte mit weniger Pektin gelieren nicht so leicht.
- Verwenden Sie frische, reife Früchte. Überreife oder unreife Früchte gelieren nicht so gut.
- Die Rezepte in dieser Anleitung ergeben weiche Marmelade, da weniger Zucker verwendet wird.
- Bei zu kurzer Kochzeit können Fruchtstücke verbleiben und die Marmelade wässrig werden.
- Die Marmelade geliert beim Abkühlen weiter. Achten Sie darauf, diese nicht zu lange zu kochen.
- Füllen Sie die fertige Marmelade so schnell wie möglich in die Behälter. Achten Sie beim Herausholen der Marmelade darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Marmelade kann anbrennen, falls sie in der Backform verbleibt.
- Bewahren Sie die Marmelade kühl und dunkel auf. Aufgrund des geringeren Zuckergehalts ist die Marmelade nicht so lange haltbar wie gekaufte Marmelade. Bewahren Sie die Marmelade nach dem Öffnen gekühlt auf und verbrauchen Sie sie so schnell wie möglich.

DE OI4.indd 12 2021/3/25 11:09:03

Kuchenteig kneten



Vorbereitung:
①Entfernen Sie die Backform und bringen Sie den Knethaken an.
②Geben Sie die abgemessenen Zutaten in die Backform hinein.
③Setzen Sie die Backform wieder ein. Deckel schließen und einstecken.

1 Wählen Sie das Menü

	Kuchen kneten
SD-YR2550	Menü 29
SD-R2530	Menü 28

2 Einstellen der Knetzeit

3 Drücken Sie die Taste ⏻ zum Starten.
- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

4 Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie den Teig, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) neben **END** (Ende) leuchtet.

5 In eine Kuchenform geben und dann im vorgeheizten Ofen backen.

Tipps: Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, damit die Backform nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keinen Metallspatel.

Brotteig kneten



Vorbereitung:
①Entfernen Sie die Backform und bringen Sie den Knethaken an.
②Geben Sie die abgemessenen Zutaten in die Backform hinein.
③Setzen Sie die Backform wieder ein. Deckel schließen und einstecken.

1 Wählen Sie das Menü

	Brot kneten
SD-YR2550	Menü 30
SD-R2530	Menü 29

2 Einstellen der Knetzeit
- Bitte stellen Sie die Zeit entsprechend bis zur ersten Gärung des Brotteiges ein.

3 Drücken Sie die Taste ⏻ zum Starten.
- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

4 Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie den Teig, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) neben **END** (Ende) leuchtet.

Tipps:
- Über 20 Minuten ruhen lassen, bevor das nächste Kneten beginnt.
- Im Falle von hartem Teig oder einer großen Menge Teig kann „U50“ auf dem Display erscheinen. Lassen Sie ein wenig Zeit, um das nächste Kneten erneut zu starten.

Gehen lassen



Vorbereitung:
①Nehmen Sie den Knethaken heraus und legen Sie den Teig in die Backform.
②Setzen Sie die Backform wieder ein. Deckel schließen und einstecken.

1 Wählen Sie das Menü

	Gehen lassen
SD-YR2550	Menü 31
SD-R2530	Menü 30

2 Stellen Sie die Zeit ein (Stellen Sie hier die Zeit für die erste Gärung, entsprechend Ihres Rezeptes, ein.)

3 Drücken Sie die Taste ⏻ zum Starten.
- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

4 Drücken Sie die Taste ▽ und entnehmen Sie den Teig, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) neben **END** (Ende) leuchtet.

5 Den fertigen Teig formen und zu Ende aufgehen lassen, dann backen.

Deutsch

DE OI4.indd 13 2021/3/25 11:09:03

Rezepte

Beispiel

Name des Rezeptes

Menü Nr. + Gesamte Verarbeitunszeit + Optionssymbol

		M	L	XL
★	Trockenhefe	2 TL	2 TL	2½ TL
	Weizenmehl Typ 550	400 g	500 g	600 g
	Ei (L), geschlagen	1	1	2
	Sonnenblumenkerne	50 g	65 g	75 g
	Käse	50 g	65 g	75 g

Abkürzung:
TL = Teelöffel; EL= Esslöffel
Ei (L) = Ei in Großformat; Ei (M) = Ei in mittlerer Größe

Die Optionen jeder Rezeptur und jedes erforderlichen Vorgangs werden durch die folgenden Symbole angezeigt.

Optionssymbol

Leichte Kruste **Mittlere Kruste** **Dunkle Kruste** Verzögerungs-Timer

Symbol für erforderliche Operation

★ **SD-YR2550:** Abgemessene Trockenhefe in den Hefespender geben.
SD-R2530: Geben Sie die gemessene Trockenhefe zuerst in die Backform.

Geben Sie die abgemessenen Zutaten in der in den Rezepten angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Zusätzliche Zutaten in den Rosinen-Nuss-Spender geben.

Führen Sie die manuelle Bedienung durch (z. B. Hinzufügen zusätzlicher Zutaten, Abkratzen des Mehls von der Seitenwand der Backform), wenn der Piepton ertönt.

Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den Seiten DE6 bis DE9.

Brot-Rezepte

Normal

Weißbrot

Menü 1 (4 std. – 4 std. 5 min.)

		M	L	XL
★	Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
	Weizenmehl Typ 550	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
	Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
	Wasser	280 mL	340 mL	400 mL

Milchbrot

Menü 1 (4 std. – 4 std. 5 min.)

		M	L	XL
★	Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
	Weizenmehl Typ 550	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30g	40 g
	Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
	Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
	Milch	290 mL	360 mL	430 mL

Normal schnell

Schnelles Weißbrot

Menü 2 (1 std. 55 min. – 2 std.)

		M	L	XL
★	Trockenhefe	2 TL	2 TL	2½ TL
	Weizenmehl Typ 550	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
	Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
	Wasser	280 mL	350 mL	420 mL

Italienisches Brot

Menü 2 (1 std. 55 min.)

		M
★	Trockenhefe	2 TL
	Weizenmehl Typ 550	400 g
	Olivenöl	1½ EL
	Salz	1½ TL
	Wasser	260 mL

Normal Rosinen

Rosinenbrot

Menü 3 (4 std.)

		M	L	XL
★	Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
	Weizenmehl Typ 550	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
	Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
	Wasser	280 mL	340 mL	400 mL
	Rosinen *1	80 g	100 g	120 g

5 Körnerbrot

Menü 3 (4 std.)

		M	L	XL
★	Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
	Weizenmehl Typ 550	400 g	475 g	550 g
	Butter	20g	30 g	40 g
	Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
	Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
	Sesamsamen	1 EL	1½ EL	2 EL
	Mohnsamen	1 EL	1½ EL	2 EL
	Wasser	280 mL	330 mL	380 mL
	Leinsamen	1 EL	1½ EL	2 EL
	Kürbiskerne	1 EL	1½ EL	2 EL
	Sonnenblumenkerne	1 EL	1½ EL	2 EL

Normal Schlemmerbrot

Gefülltes Brot

Menü 4 (4 std. – 4 std. 5 min.)

		M	L	XL
★	Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
	Weizenmehl Typ 550	400 g	500 g	580 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
	Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
	Wasser	280 mL	350 mL	400 mL
	Gekochter Speck *1	50 g	65 g	75 g
	Käse *1	50 g	65 g	75 g

Mediterranes Brot

Menü 4 (4 std. – 4 std. 5 min.)

		M	L	XL
★	Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
	Weizenmehl Typ 550	400 g	500 g	580 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
	Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
	Wasser	140 mL	175 mL	200 mL
	Tomatensaft	140 mL	175 mL	200 mL
	Oliven	70 g	85 g	100 g
	Getrocknete Tomaten in Öl,gehackt	30 g	40 g	50 g

Brotmischung

Fertige Brotbackmischung

Menü 5 (2 std. 30 min.)

	Brotbackmischung *2	500 g
	Wasser *3	300 mL

Gemüse-Brot

Menü 5 (2 std. 30 min.)

	Brotbackmischung *2	500 g
	Wasser *4	150 mL
	Gemüsesaft *4	150 mL

Brotmischung Rosinen

Brotbackmischung Rosinen

Menü 6 (2 std. 30 min.)

	Brotbackmischung *2	500 g
	Wasser *3	300 mL
	Rosinen*1	100 g

Matcha-Kastanienbrot

Menü 6 (2 std. 30 min.)

	Brotbackmischung *2	500 g
	Matcha	10 g
	Wasser *3	300 mL
	Süße Esskastanien *1	100 g

DE OI4.indd 14 2021/3/25 11:09:04

Vollkorn

Vollkorn Brot

Menü 7 (5 std.)

		M	L	XL
★	Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
	Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
	Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
	Wasser	280 mL	350 mL	420 mL

Haferbrot

Menü 7 (5 std.)

		L
★	Trockenhefe	1 TL
	Weizenmehl Typ 550	400 g
	Kleie	50 g
	Brei aus Hafer	50 g
	Öl	2 EL
	Zucker	1½ TL
	Salz	1¼ TL
	Wasser	350 mL

Vollkorn schnell

Schnelles Vollkornbrot

Menü 8 (3 std.)

		M	L	XL
★	Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
	Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
	Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
	Wasser	280 mL	350 mL	420 mL

Schnelles Weizenbrot

Menü 8 (3 std.)

		M	L	XL
★	Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
	Vollkornweizenmehl	200 g	250 g	300 g
	Weizenmehl Typ 550	200 g	250 g	300 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
	Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
	Wasser	300 mL	370 mL	430 mL

Vollkorn Rosinen

Vollkorn Rosinen Brot

Menü 9 (5 std.)

		M	L	XL
★	Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
	Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
	Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
	Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
	Rosinen *1	80 g	100 g	120 g

Pekannuss-Brot

Menü 9 (5 std.)

		M
★	Trockenhefe	1 TL
	Vollkornweizenmehl	200 g
	Weizenmehl Typ 550	200 g
	Butter	20 g
	Ahornsirup	3 EL
	Salz	1½ TL
	Wasser	280 mL
	Pekannüsse *1	75 g

Brioche

Einfaches Brioche

Menü 10 (3 std. 30 min.)

★	Trockenhefe	1¼ TL
	Weizenmehl Typ 550	400 g
	Butter *5	60 g
	Zucker	50 g
	Magermilchpulver	2 EL
	Salz	1½ TL
	Gemisch / 2 geschlagene Eier (M) + 2 Eigelb + Wasser	270 mL
	Butter *6	80 g

Pannettone

Menü 10 (3 std. 30 min.)

★	Trockenhefe	1½ TL
	Weizenmehl Typ 550	400 g
	Butter* 5	60 g
	Zucker	50 g
	Salz	1½ TL
	Gemisch / 2 geschlagene Eier (M) + 2 Eigelb + Wasser	290 mL
	Butter* 6	60 g
	Kandierte Orangenschale *1	50 g
	Sultaninen *1	50 g
	Johannisbeeren *1	50 g

Französisch

Französisches Brot

Menü 11 (5 std. 40 min.)

★	Trockenhefe	1 TL
	Weizenmehl Typ 550	400 g
	Salz	1½ TL
	Wasser	290 mL

Landbrot

Menü 11 (5 std. 40 min.)

★	Trockenhefe	1 TL
	Weizenmehl Typ 550	320 g
	Vollkornweizenmehl	80 g
	Salz	1½ TL
	Kaltes Wasser (5 °C)	300 mL

Roggen (Nur SD-YR2550)

Roggenbrot

Menü 12 (3 std. 30 min.)

★	Trockenhefe	2½ TL
	Roggenmehl Typ 1150	500 g
	Öl	2 EL
	Zucker	2 TL
	Salz	1½ TL
	Wasser	440 mL

- Verwenden Sie die Knethaken für das Roggenmenü.

Roggenmischbrot

Menü 12 (3 std. 30 min.)

★	Trockenhefe	2 TL
	Roggenmehl Typ 1150	250 g
	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Öl	2 EL
	Zucker	2 TL
	Salz	1½ TL
	Wasser	360 mL

- Verwenden Sie die Knethaken für das Roggenmenü.

Sauerteigbrot

Sauerteigbrot

Stufe 1: Sauerteig Starterkultur: Menü 23 (SD-R2530: 22) (24 std.)

Anweisungen zur Rezepte finden Sie auf den Seiten DE17.

Stufe 2: Menü 13 (SD-R2530: 12) (5 std.)

	Sauerteig Starterkultur	1 Tasse
	Weizenmehl Typ 550	400 g
	Salz	1 TL
	Wasser	150 mL
	Trockenhefe *	¾ TL

* Für SD-YR2550, füllen Sie Trockenhefe in den Hefe - Verteiler ein.

*1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.
*2 Für Weiß- und Mischbrot. Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung der Brotmischung.
*3 Wassermenge entsprechend der Anweisung auf der Verpackung.
*4 Die Hälfte der angegebenen Wassermenge für die Brotmischung.
*5 Gewürfelt, 2 bis 3 cm, im Kühlschrank aufbewahren.
*6 Gewürfelt, 1 bis 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren..

Deutsch

DE OI4.indd 15 2021/3/25 11:09:05

Rezepte

Glutenfreie Rezepte

Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den Seiten DE6 bis DE10 - DE11.

Glutenfreies Brot

- Das Ergebnis variiert je nach Rezept und Art der Brotmischung.
- Befolgen Sie das Rezept auf der Verpackung Ihrer glutenfreien Brotmischung.

Glutenfreies Brot

Menü 14 (SD-R2530: 13)

(1 std. 50 min. - 1 std. 55 min.)

Wasser	430 mL
Öl	1 EL
Hammermühle Back-Mix Weissbrot	500 g
Trockenhefe	2 TL

Glutenfreies Weissbrot

Menü 14 (SD-R2530: 13)

(1 std. 50 min. - 1 std. 55 min.)

Milch	310 mL
Ei (M), geschlagen	2 (100 g)
Apfelessig	1 EL
Öl	2 EL
Honig	60 g
Salz	1¼ TL
Braunes Reismehl	150 g
Kartoffelstärke	300 g
Xanthangummi	2 TL
Trockenhefe	2½ TL

Aromatisiertes glutenfreies Brot

Verwenden Sie eine glutenfreie Brotmischung ihrer Wahl und fügen Sie unten aufgeführte Zutaten in der Backform hinzu, um ein aromatisiertes glutenfreies Brot zu erhalten.

Früchtebrot

(1 std. 50 min.)

Gemischte Früchte	100 g
Zimt	2 TL

Ahorn-Pekannuss-Brot

(1 std. 55 min.)

Ahornsirup	2 EL
Pekannüsse	50 g

Fünf-Korn Brot

(1 std. 55 min.)

Leinsamen	1 EL
Sesamsamen	2 EL
Kürbiskerne	1 EL
Mohnsamen	1 EL
Sonnenblumenkerne	1 EL

Tomaten-Käse-Brot

(1 std. 55 min.)

Parmesan, gerieben	50 g
Getrocknete Tomaten in Öl, gehackt	50 g

Glutenfreier Kuchen

Glutenfreier Schokoladenkuchen

Menü 15 (SD-R2530: 14)

(1 std. 50 min.)

Butter *2	150 g
Zucker	150 g
Eier (L), geschlagen	3 (180 g)
Dunkle Schokolade, geschmolzen	120 g
Weißes Reismehl	120 g
Kakaopulver	30 g
Backpulver	10 g

Glutenfreier Teekuchen

Menü 15 (SD-R2530: 14)

(1 std. 50 min.)

Butter *2	80 g
Zucker	160 g
Eier (L), geschlagen	3 (180 g)
Weißes Reismehl	160 g
Gemahlene Mandeln	80 g
Teeblätter, gehackt	2 TL
Backpulver	10 g

Glutenfreier Bananenkuchen

Menü 15 (SD-R2530: 14)

(1 std. 50 min.)

Butter *1	80 g
Zucker	120 g
Eier (L), geschlagen	3 (180 g)
Weißes Reismehl	160 g
Gemahlene Mandeln	50 g
Banane*2	80 g
Backpulver	10 g

Glutenfreier Pizzateig

Glutenfreier Pizzateig

Menü 16 (SD-R2530: 15)

(30 min.)

Wasser	380 mL
Weißes Reismehl	475 g
Pflanzliches Öl	1¾ EL
Salz	1 TL
Trockenhefe	1 TL

Glutenfreier Nudelteig

Glutenfreier Nudelteig

Menü 17 (SD-R2530: 16)

(15 min.)

Gemisch / 2 geschlagene Eier (M) + Wasser		260 g
Weißes Reismehl	gemischt und gesiebt	220 g
Kartoffelstärke		80 g
Maisstärke		100 g
Xanthangummi		1½ EL
Öl		2 EL
Salz		1 TL

- Die Eier mit Wasser sehr schaumig schlagen.
- Mehl, Stärke und Xanthangummi in eine Schussel geben und gut mischen.

*1: In 1 cm große Würfel schneiden.
*2: In 1 - 2 cm große schneiden.

Teig Rezepte

Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den Seiten bis DE6-DE9.

Normal

Klassischer Brot-/ Brötchenteig

Menü 18 (SD-R2530: 17)

(2 std. 20 min.)

★	Trockenhefe	1 TL
	Weizenmehl Typ 550	500 g
	Butter	30 g
	Zucker	1½ EL
	Salz	1½ TL
	Wasser	310 mL

Weiche Brötchen

Menü 18 (SD-R2530: 17)

(2 std. 20 min.)

★	Trockenhefe	1¼ TL
	Weizenmehl Typ 550	450 g
	Butter	30 g
	Zucker	1 EL
	Salz	1 TL
	Ei (M), geschlagen	1 (50 g)
	Wasser *	250 mL

* Für noch etwas weichere Brötchen versuchen Sie 125 mL Wasser und 125 mL Milch.

1 Geben Sie die Zutaten in der oben angege benen Reihenfolge in die Backform.
2 Wählen Sie das Menü.
3 Teig in 8 - 10 Stücke teilen und zu Brötchen formen.
4 Auf ein gefettetes Backblech legen und unter 40˚C bis zur doppelten Größe auspro bieren lassen (ca. 20 Minuten).
5 Mit Mehl bestäuben.
6 Im vorgeheizten Backofen unter 220 °C 15 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind.

DE OI4.indd 16 2021/3/25 11:09:05

Normal Rosinen

Rosinenbrot-Teig

Menü 19 (SD-R2530: 18)

(2 std. 20 min.)

★	Trockenhefe	1 TL
	Weizenmehl Typ 550	500 g
	Butter	30 g
	Zucker	1½ EL
	Salz	1½ TL
	Wasser	310 mL
	Rosinen *1	100 g

Britische Hot Cross Buns

Menü 19 (SD-R2530: 18)

(2 std. 20 min.)

★	Trockenhefe	½ TL
	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Butter	25 g
	Zucker	1 TL
	Magermilchpulver	1 EL
	Salz	½ TL
	Zimt	1 TL
	Gewürzmischung	½ TL
	Ei (M), geschlagen	1 (50 g)
	Wasser	100 mL
	Trockenobstmischung *1	100 g

1 Gleichmäßig in 8 Kugeln teilen. Auf ein leicht gefettetes Backblech legen und bei 40 ˚C bis zur doppelten Größe (ca. 20 Minuten) aufgehen lassen. Aus ca. 2 EL Mehl, vermischt mit 2 EL Wasser, eine Paste herstellen und ein Kreuz über die Brötchen ziehen. Alternativ ein Kreuz aus Mürbeteig-Streifen legen.

2 Im vorgeheizten Backofen bei 220 ˚C 15 - 20 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind.

3 Noch HEISS mit einer Zuckerglasur best reichen. Dafür 40 g Zucker in 4 EL Wasser ca. 5 Minuten kochen bis ein Sirup entsteht.

Vollkorn

Vollkorn Teig

Menü 20 (SD-R2530: 19)

(3 std. 15 min.)

★	Trockenhefe	1½ TL
	Vollkornweizenmehl	500 g
	Butter	30 g
	Zucker	1½ EL
	Salz	2 TL
	Wasser	340 mL

Vollkorn Teig 70%

Menü 20 (SD-R2530: 19)

(3 std. 15 min.)

★	Trockenhefe	1½ TL
	Vollkornweizenmehl	350 g
	Weizenmehl Typ 550	150 g
	Butter	30 g
	Zucker	1½ EL
	Salz	2 TL
	Wasser	330 mL

Vollkorn Teig 50%

Menü 20 (SD-R2530: 19)

(3 std. 15 min.)

★	Trockenhefe	1½ TL
	Vollkornweizenmehl	250 g
	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Butter	30 g
	Zucker	1½ TL
	Salz	2 TL
	Wasser	320 mL

Vollkorn Rosinen

Vollkorn Rosinen Teig

Menü 21 (SD-R2530: 20)

(3 std. 15 min.)

★	Trockenhefe	1½ TL
	Vollkornweizenmehl	500 g
	Butter	30 g
	Zucker	1½ EL
	Salz	2 TL
	Wasser	340 mL
	Rosinen *1	100 g

Walnuss Brötchen

Menü 21 (SD-R2530: 20)

(3 std. 15 min.)

★	Trockenhefe	1½ TL
	Vollkornweizenmehl	350 g
	Weizenmehl Typ 550	100 g
	Haferflocken	50 g
	Öl	2 EL
	Ahornsirup	2 EL
	Salz	1½ TL
	Wasser	320 mL
	Walnüsse *1	100 g

1 Teilen Sie den Teig in 12 große oder 20 kleine Brötchen auf.

2 Auf ein gefettetes Backblech legen und mit Mehl bestreuen. Bei 40 ˚C bis zur doppelten Größe gehen lassen (ca. 20 Minuten).

3 Im vorgeheizten Backofen bei 220 ˚C 12 - 15 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind.

Sauerteigbrot Teig

Sauerteigbrot (Roggen)

Stufe 1: Sauerteig Starterkultur Menü 23 (SD-R2530: 22) (24 std.)
Anweisungen zur Handhabung finden Sie auf den Seiten DE9.

Stufe 2: Menü 22 (SD-R2530: 21) (2 std. 30 min.)

	Sauerteig Starterkultur	1 Tasse
	Weizenmehl Typ 550	360 g
	Roggenmehl	40 g
	Salz	1 TL
	Wasser	150 mL
	Trockenhefe *	¾ TL

* Für SD-YR2550, füllen Sie Trockenhefe in den Hefe - Verteiler ein.

Sauerteig Starterkultur

Sauerteig Starterkultur

Menü 23 (SD-R2530: 22) (24 std.)

Die Menge für einen Sauerteig Becher

Roggenmehl Typ 1150	80 g
Salz	½ TL
Naturjoghurt	60 g
Wasser (20 °C)	80 mL
Trockenhefe *	1 (0.1 g)

* Verwenden Sie den Sauerteig-Messlöfffel.

Pizza

Pizza Teig

Menü 24 (SD-R2530: 23)

(45 min.)

★	Trockenhefe	1 TL
	Weizenmehl Typ 550	450 g
	Öl	4 EL
	Salz	2 TL
	Wasser	240 mL

Donut (unter Verwendung von gescheitertem unfermentiertem Brotteig)

1 Teilen Sie den Teig in kleine Stücke von je 35 g und formen Sie daraus Kugeln. Decken Sie sie mit einem kleinen Handtuch zu und legen Sie sie für 10 - 20 Minuten still.

2 Rollen Sie sie zu einer dünnen runden Form aus und drücken Sie den Teig mit einer Krapfenform zusammen.

3 Lassen Sie den Teig 20 - 30 Minuten (bis er auf das Doppelte seiner ursprünglichen Größe aufgegangen ist) bei einer Temperatur von 30 - 35 gären ˚C.

4 Frittieren Sie sie bei einer Öltemperatur von 170 ˚C und bestreuen Sie sie mit Zimt und raffiniertem Zucker.

Focaccia

Menü 24 (SD-R2530: 23)

(45 min.)

★	Trockenhefe	½ TL
	Weizenmehl Typ 550	300 g
	Olivenöl	1 EL
	Salz	1 TL
	Wasser	170 mL

1 Den Teig auf einem gefetteten Backblech zu einem Rechteck von 30 cm x 25 cm ausrollen und einklopfen.

2 Machen Sie mit den Fingerspitzen Einkerbungen über den gesamten Teig.

3 Fügen Sie Ihre Lieblingsbeläge wie Oliven und Tomaten hinzu.

4 Lassen Sie den Teig bei 40 ˚C bis zur Verdoppelung der Größe (ca. 30 Minuten) aufgehen.

5 Mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 190 ˚C 20 - 30 Minuten oder an den Rändern goldgelb und in der Mitte gut durchgegart backen.

- Warm zu Nudelgerichten servieren.

*1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Deutsch

DE OI4.indd 17 2021/3/25 11:09:06

Rezepte

Süße Rezepte



Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den Seiten DE6 bis DE11-DE12.

Kuchen

Butter Kuchen

Menü 25 (SD-R2530: 24) (1 std. 55 min.)

	Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten)	200 g
	Zucker	180 g
	Milch	2 EL
	Ei (M), geschlagen	4 (200 g)
A	Einfaches Mehl (gemischt und gesiebt)	300 g
A	Backpulver (gemischt und gesiebt)	13 g

Teekuchen

Menü 25 (SD-R2530: 24) (1 std. 55 min.)

	Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten)	200 g
	Zucker	180 g
	Milch	2 EL
	Ei (M), geschlagen	4 (200 g)
A	Einfaches Mehl (gemischt und gesiebt)	300 g
A	Backpulver (gemischt und gesiebt)	13 g
	Earl Grey Tee (Teeblätter)	1 EL
	Trockenfrüchte *	100 g

*Fügen Sie es hinzu, wenn Sie das Mehl in Schritt 7 abkratzen.

Nur Backen

Früchtekuchen

Menü 26 (SD-R2530: 25)

Timer: 1 std. 20 min.

Butter	150 g
Zucker	130 g
Ei (M), geschlagen	3 (150 g)
Milch	1 EL
A Einfaches Mehl (gemischt und gesiebt)	250 g
A Backpulver (gemischt und gesiebt)	10 g
Trockenobstmischung	70 g

1 Rühren Sie in einer großen Schüssel Butter und Zucker schaumig. Fügen Sie Eier einzeln hinzu und vermischen Sie alles gut.

2 Geben Sie Milch und das Mehl + Backpulvergemisch (A) hinzu und verrühren Sie alles gründlich.

3 Nehmen Sie den Knethaken heraus und kleiden Sie die Backform mit Backpapier aus. Geben Sie dann die vermengten Zutaten in die Backform.

4 Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.

5 Wählen Sie das Menü und stellen Sie die Backzeit ein :1 std. und 20 min.

6 Drücken Sie die Taste ⏀ zum Starten.

7 Drücken Sie die Taste ⏁ und entnehmen Sie den Kuchen, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld (▮) zum **END** (Ende) leuchtet.

Kuchen mit Kirschen und Marzipan

Menü 26 (SD-R2530: 25)

Timer: 1 std.

Goldener Streuzucker	50 g
Butter	175 g
Ei (M), geschlagen	3 (150 g)
Mehl mit Backtriebmitttel (self-raising)	225 g
Eingelegte Kirschen, gehackt	100 g
Marzipan, gerieben	75 g
Milch	60 mL
Belag (Mandelflocken, geröstet)	15 g

1 Rühren Sie in einer großen Schüssel Butter und Zucker schaumig. Fügen Sie Eier einzeln hinzu und vermischen Sie alles gut.

2 Fügen Sie das Mehl mit den Kirschen und geriebenem Marzipan hinzu, vermischen Sie gut mit Milch zu einer weichen Konsistenz.

3 Nehmen Sie den Knethaken heraus und kleiden Sie die Backform mit Backpapier aus. Geben Sie dann die vermengten Zutaten in die Backform.

4 Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.

5 Die Mandeln über der Teigmischung verteilen.

6 Wählen Sie das Menü und stellen Sie die Backzeit ein :1 std.

7 Um zu überprüfen ob der Kuchen fertig gebacken ist, stecken Sie einen Spieß in die Mitte des Kuchens – wenn er fertig ist, bleibt am Spieß kein weicher Teig hängen.Benötigt der Kuchen zusätzliche Zeit, wählen Sie das Menü erneut und geben Sie weitere 3 - 5 Minuten auf dem Timer ein. Wenn es noch leicht klebrig ist, backt dies während der Standzeit durch.

8 Nachdem der Backvorgang beendet ist, nutzen Sie trockene Ofenhandschuhe, um die Backform herauszuheben. Lassen Sie den Kuchen noch 5 - 10 Minuten nachziehen, bevor Sie ihn zum Abkühlen aus der Form lösen.

Marmelade

Erdbeermarmelade

Menü 27 (SD-R2530: 26)

Timer: 1 std. 40 min.

	Erdbeeren, fein gehackt	600 g
	Zucker	400 g
	Pektinpulver *	13 g

Aprikosenmarmelade

Menü 27 (SD-R2530: 26)

Timer: 1 std. 30 min.

	Aprikosen, fein gehackt	500 g
	Zucker	250 g
	Pektinpulver *	6 g

Pflaumenmarmelade

Menü 27 (SD-R2530: 26)

Timer: 1 std. 40 min.

	Pflaumen, fein gehackt	700 g
	Zucker	350 g
	Pektinpulver *	6 g

Blaubeermarmelade

Menü 27 (SD-R2530: 26)

Timer: 1 std. 50 min.

	Blaubeeren	700 g
	Zucker	400 g

* Streuen Sie das Pektin auf die Zutaten in der Backform, bevor Sie die Backform in das Hauptgerät einsetzen

Kompott

Apfelmus

Menü 28 (SD-R2530: 27)

Timer: 1 std. 20 min.

	Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt	1000 g
	Wasser	2 EL

- Wenn der Kochvorgang beendet ist, rühren Sie einmal um.

Pfirsich in Vanillesirup

Menü 28 (SD-R2530: 27)

Timer: 1 std.

	Pfirsiche, entkernt und in ⅛ geschnitten	1000 g
	Zucker	100 g
	Vanilleschote	½
	Wasser	125 mL

- Wenn der Kochvorgang beendet ist, entnehmen Sie die Pfirsiche mit einem Sieblöffel. Verteilen Sie anschließend den Vanillesirup über den Früchten.

DE OI4.indd 18 2021/3/25 11:09:07

Rezeptbeispiele für manuelle Programme

Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den Seiten bis DE13.

Kuchen kneten

Kuchenteig

Menü 29 (SD-R2530: 28)

Timer: 20 min.

	Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten)	200 g
	Zucker	180 g
	Milch	2 EL
	Ei (M), geschlagen	4 (200 g)
A	Einfaches Mehl (gemischt und gesiebt)	300 g
A	Backpulver (gemischt und gesiebt)	13 g

Glutenfreier Mohnkuchenteig

Menü 29 (SD-R2530: 28)

Timer: 10 min.

	Pflanzliches Öl	150 g
	Ei (M), geschlagen	3 (150 g)
	Milch	110 mL
	Zucker	180 g
	Weißes Reismehl	210 g
	Gemahlene Mandeln	75 g
	Backpulver	1½ EL
	Zitronensaft	1½ EL
	Mohnsamen	23 g

- Zuckerguss nach Belieben. 15 g Zitronensaft mit 75 g Puderzucker mischen und über den gebackenen glutenfreien Kuchen verteilen.

Brot kneten & gehen lassen

Brotteig

Stufe 1 Brot kneten: **Menü 30 (SD-R2530: 29)**

Stufe 2 Gehen lassen: **Menü 31 (SD-R2530: 30)**

(Knettemperatur: 28 °C)

	Trockenhefe	1½ TL
	Weizenmehl Typ 550	500 g
	Zucker	1 EL
	Salz	1½ TL
	Eier, geschlagen	25 g
	Wasser	320 mL
	Butter	15 g

Stufe 1

1 Siehe Schritt 1 - 4 von Brotteig kneten. (S. DE13)
(Einstellung der Knetzeit: 20 Minuten)

2 Wenn der Knetvorgang abgeschlossen ist, geben Sie die Butter in die Backform und schließen Sie den Deckel.

3 Lassen Sie den Teig 5 Minuten ruhen.

4 Wiederholen Sie die Schritte 1 - 4 von Brotteig kneten. (S. DE13)
(Einstellung der Knetzeit:12 Minuten)

Stufe 2
Option 1:

1 Formen Sie den fertigen Teig in Ihre Lieblingsform und lassen Sie ihn ein zweites Mal aufgehen.

Option 2 :

1 Siehe Schritt 1 - 5 von Gehen lassen. (S. DE13)

Englischer Muffin-Teig mit Reismehl

Stufe 1 Brot kneten: Menü 30 (SD-R2530: 29)

Stufe 2 Gehen lassen: **Menü 31 (SD-R2530: 30)**

(Knettemperatur: 28 °C)

- Herstellung von 10 englischen Muffins

	Trockenhefe	1 TL
	Gemisch / 1 geschlagenes Ei + 1 Eiweiß + warmes Wasser	430 g
	Butter, geschmolzen	60 mL
	Apfelessig	1 TL
	Braunes Reismehl	300 g
	Kartoffelstärke	100 g
	Magermilchpulver*	50 g
	Xanthangummi	1 EL
	Zucker	1 EL
	Salz	1 TL

*Das Milchpulver kann weggelassen werden.

Belag

Maismehl	Angemessene Menge

Stufe 1

1 Siehe Schritt 1 - 4 von Brotteig kneten. (S. DE13)
(Einstellung der Knetzeit: 20 Minuten)

2 Nach Beendigung des Knetens den Deckel öffnen und das Mehl abkratzen.

3 Lassen Sie den Teig 5 Minuten ruhen.

4 Wiederholen Sie die Schritte 1 - 4 von Brotteig kneten. (S. DE13)
(Einstellung der Knetzeit:10 Minuten)

Stufe 2

1 Siehe Schritt 1 - 4 von Gehen lassen. (S. DE13)
(Einstellung der Gärzeit: 20 Minuten)

2 Geben Sie etwa 90 g Teig in jede Muffinform und verstreuen Sie das Maismehl zum Schluss.

3 Lassen Sie die Muffins im Ofen bei 40 °C etwa 30 Minuten lang auf 80 % der Größe aufgehen.

4 Streuen Sie Maismehl auf die Oberfläche und bedecken Sie die Muffinform.

5 Im Ofen bei 180 °C etwa 15 Minuten backen.

DE OI4.indd 19 2021/3/25 11:09:07

Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt lesen.

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	
Mein Brotteig geht nicht richtig auf. Die Oberfläche des Brotes ist uneben.	[Alle Brotsorten] ● Die Qualität des Gluten in Ihrem Mehl ist schlecht, oder Sie haben kein proteinreiches Mehl verwendet. (Die Glutenqualität hängt von der Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Lagerung und Jahreszeit der Ernte ab) → Versuchen Sie eine andere Sorte, Marke oder Charge. ● Der Teig wurde zu hart, weil nicht genügend Flüssigkeit hinzugegeben wurde. → Proteinhaltiges Mehl absorbiert mehr Wasser als anderes Mehl, also fügen Sie 10 – 20 mL Wasser zusätzlich hinzu. ● Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. → Verwenden Sie den mitgelieferten **Messlöffel**. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe (Bewahren Sie Trockenhefe im Kühlschrank auf.) ● Die Hefe hat die Flüssigkeit vor dem Kneten berührt. → Vergewissern Sie sich, dass Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge (siehe Anweisungen) hinzugefügt haben. (S. DE6) ● Sie haben zu viel Salz oder zu wenig Zucker verwendet. → Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten **Messlöffel** ab. → Überprüfen Sie, ob Salz und Zucker nicht in anderen Zutaten enthalten ist.
Kann überschüssiger Teig wieder verwendet werden? Z.B: Der Teig ist nicht gebacken...etc.	● Es kann zur Herstellung von Donuts, Pizza und anderen Produkten verwendet werden. Bitte bestätigen Sie, bei welchem Status das Backen gestoppt und die nachfolgenden Arbeitsgänge wieder aufgenommen wurden. ● Wenn sich noch Trockenhefe im Hefespender befindet (nur SD-YR2550). → Fahren Sie fort mit der Herstellung von Teig, indem Sie das „Pizza"-Teigverfahren zur Herstellung von Krapfen oder Pizza verwenden (S. DE7, DE17). ● Wenn Trockenhefe mit anderen Zutaten gemischt worden war. → Nehmen Sie den Teig heraus und machen Sie Krapfen oder Pizza (S. DE7, DE17). ● Wenn der Brotteig halbwegs fermentiert oder gebacken ist. → Nehmen Sie den Teig heraus und beginnen Sie mit dem Backen für 40 Minuten bei 170 °C im Ofen. Beim Beobachten der Situation beim Backen.
Mein Brotteig ist gar nicht aufgegangen. Mein Brot ist blass und klebrig.	● Sie haben keine Trockenhefe verwendet. → Geben Sie die richtige Menge Trockenhefe in den Hefe - Verteiler. ● Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. → Verwenden Sie den mitgelieferten **Messlöffel**. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe. (Bewahren Sie Trockenhefe im Kühlschrank auf.) ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Sie müssen das Brot aus der Form entfernen und mit neuen Zutaten erneut beginnen.
Trockenhefe fällt nicht in die Backform. (Nur SD-YR2550)	● Der Zeitpunkt der Aktivierung des Hefe - Verteilers unterscheidet sich je nach Menüprogramm und Raumtemperatur. ● Der Hefe - Verteiler ist feucht oder statisch aufgeladen. → Wischen Sie ihn mit einem feuchten Lappen ab und lassen Sie ihn trocknen. ● Die Trockenhefe ist feucht geworden. → Verwenden Sie neue Trockenhefe.
Mein Brot ist klebrig und die Scheiben bröslig.	● Es war beim Aufschneiden zu heiß. → Lassen Sie Ihr Brot vor dem Schneiden abkühlen, damit der Dampf entweichen kann.
Mein Brot ist zu sehr aufgegangen.	● Sie haben zu viel Hefe / Wasser verwendet. → Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekte Menge mit dem mitgelieferten **Messlöffel** (Hefe) / Sauerteig-Becher (Wasser). → Überprüfen Sie, ob Wasser nicht in anderen Zutaten enthalten ist. ● Sie haben zu viel Mehl verwendet. → Wiegen Sie das Mehl mit einer Waage.
Mein Brot hat viele Luftlöchers.	● Sie haben zu viel Hefe verwendet. → Überprüfen sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten **Messlöffel** ab. ● Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. → Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es mit 10 – 20 mL weniger Wasser.

DE OI4.indd 20 2021/3/25 11:09:07

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	
Mein Brot ist zusammengefallen nachdem es aufgegangen ist.	● Die Qualität ihres Mehls ist nicht sehr gut. → Versuchen Sie eine andere Mehlmarke. ● Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. → Versuchen Sie es mit 10 – 20 ml weniger Wasser.
Die Kruste knittert und wird beim Abkühlen weich.	● Der nach dem Backen im Brot verbliebene Dampf kann in die Kruste gelangen und sie leicht aufweichen. → Um die Dampfmenge zu reduzieren, versuchen Sie es mit 10 – 20 ml weniger Wasser.
Die Seiten meines Brotes sind eingefallen und der Boden ist feucht.	● Sie haben das Brot nach dem Backen zu lange in der Backform gelassen. → Entfernen Sie das Brot sofort nach dem Backen. ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie können versuchen den Teig in Ihrem Ofen zu backen.
Wie bleibt meine Kruste knusprig?	● Damit das Brot knuspriger wird, können Sie die Option „Dark“ (Dunkel) für die Krustenbräunung verwenden. Sie können das Brot auch bei 200 °C / Gas Stufe 6 weitere 5 bis 10 Minuten im Backofen backen.
Überschüssiges Öl haftet an der Unterseite der Brioche. Die Kruste ist ölig. Mein Brot hat große Löcher.	● Haben Sie Butter innerhalb von 5 Minuten nach dem Piepton hinzugefügt? → Butter nicht hinzugeben, wenn das Display die Restzeit bis zur Fertigstellung anzeigt. (S. DE9) Der Buttergeschmack ist evtl. schwach, aber Backen ist möglich.
Meine Brioche ist bei Verwendung von einer Backmischung nicht gut gelungen.	● Versuchen Sie Folgendes. → Bei Verwendung von Menü 10 kann eine reduzierte Hefemenge zu besseren Backergebnissen führen. (bei getrennter Zugabe von Hefe). → Folgen Sie dem Rezept auf der Backmischung. Diese Mischung sollte zwischen 350-500 g betragen. → Füllen Sie die Trockenhefe (bei getrennter Zugabe von Hefe) in den Hefe - Verteiler und trockene Zutaten in die Backform. Füllen Sie dann das Wasser ein. Extra - Zutaten sind später hinzuzufügen. (S. DE9) → Die Fertigstellung hängt vom Rezept der jeweiligen Backmischung ab.
Warum ist mein Brot nicht gut gemischt?	● Sie haben den Knethaken nicht in die Backform gesteckt. → Vergewissern Sie sich vor Einfüllen der Zutaten, dass der Knethaken in die Backform eingesetzt ist.
Weitere Zutaten wurden nicht richtig vermischt.	● Haben Sie weitere Zutaten vor dem Signalton dem Rosinen- / Nussverteiler zugefügt oder während eines blinkenden „ “ -Symbols in die Backform gegeben? → Weitere Zutaten müssen vor dem Signalton dem Rosinen- / Nussverteiler zugefügt werden oder in die Backform gegeben werden, während das „ “ am Display blinkt.
Extra - Zutaten werden in der Brioche nicht richtig vermischt.	● Haben Sie innerhalb von 5 Minuten nach dem Signalton weitere Zutaten ergänzt? → Weitere Zutaten müssen hinzugegeben werden, während „ “ in der Anzeige blinkt. ● Bei manchen Brotmischungsteigen lassen sich Extra - Zutaten nur schwer untermischen oder herausnehmen. → Verringern Sie die zusätzlichen Zutaten um die Hälfte.
Extra Zutaten fallen nicht vom Rosinen - Nuss - Verteiler in die Backform.	● Kann der Rosinen - Nuss - Verteiler komplett geschlossen werden? → Verteilen Sie die extra Zutaten so, dass sie nicht über den Rand des Rosinen - Nuss - Verteilers hinaus ragen. (S. DE8) Der Behälter des Rosinen - Nuss - Verteilers umfasst eine maximale Kapazität von 150 g - ist jedoch abhängig von der Art bzw. vom Volumen der Zutat.
Am Boden und an den Seiten meines Brotes ist ein Mehlüberschuss.	● Sie haben zu viel Mehl verwendet, oder nicht genügend Flüssigkeit. → Schauen Sie in das Rezept und messen Sie die richtige Menge mit einem Sauerteig-Becher ab.

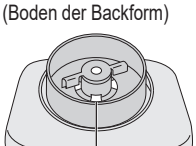
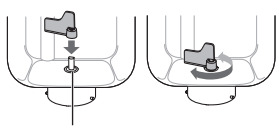
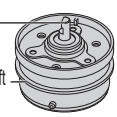
DE OI4.indd 21 2021/3/25 11:09:07

Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt lesen.

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	
Mein Brot wurde nicht gebacken.	● Das Teigmenü wurde ausgewählt. → Das Teigmenü umfasst keinen Backvorgang. ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Wenn der Teig aufgegangen ist, können Sie ihn in Ihrem Ofen backen. ● Es ist nicht genug Wasser vorhanden und die Motorschutzsicherung wurde aktiviert. Dies passiert nur wenn das Gerät überlastet ist und der Motor extremer Belastung ausgesetzt ist. → Wenden Sie sich an den Verkäufer für eine Serviceberatung. Das nächste Mal überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekte Menge mit dem bereitgestellten Sauerteig-Becher ab. ● Sie haben vergessen, den Knethaken einzusetzen. → Setzen Sie zuerst den Knethaken ein. (S. DE6) ● Der Montageschaft des Knethakens in der Backform sitzt fest und dreht sich nicht. → Wenn der Montageschaft des Knethakens fest sitzt und sich nicht dreht, wenn der Haken befestigt ist, muss die Einheit des Montageschaftes ersetzt werden (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.)
Das Brot lässt sich nicht entnehmen.	● Wenn das Entnehmen des Brotes aus dem Brotbehälter Schwierigkeiten bereitet, lassen Sie den Brotbehälter 5 bis 10 Minuten abkühlen, jedoch nicht unbeaufsichtigt, falls die Gefahr besteht, dass andere Personen oder Gegenstände Verbrennungen erleiden können. Danach den Behälter mit dem Topflappen anfassen und ein paar Mal schütteln. (Den Griff dabei nach unten halten, so dass er dem Brot nicht im Weg ist.)
Der Knethaken bleibt im Brot stecken, wenn ich es aus der Backform nehme	● Der Teig ist etwas steif. → Lassen Sie das Brot vollständig auskühlen, bevor Sie vorsichtig den Knethaken entfernen. Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es das nächste Mal mit 10 – 20 ml mehr Wasser. ● Unterhalb des Knethakens hat sich eine Kruste gebildet. → Reinigen Sie den Knethaken und seine Spindel nach jeder Verwendung.
Meine glutenfreien Nudeln sind misslungen.	● Ihr Teig war zu feucht. → Verringern Sie die Menge an Wasser oder erhöhen Sie die Menge an Xanthan. ● Ihr Teig war zu trocken. → Verringern Sie die Menge an Xanthan oder erhöhen Sie die Menge an Wasser.
Beim Kochen von Marmelade ist die Marmelade angebrannt oder der Knethaken sitzt fest und lässt sich nicht entfernen.	● Die Fruchmenge war zu gering oder die Zuckermenge zu hoch. → Stellen Sie die Backform in die Spüle und füllen Sie sie zur Hälfte mit warmem Wasser. Lassen Sie die Backform einweichen, bis sich die angebrannte Mischung oder der Knethaken lösen lässt. Wenn das Angebrannte gelöst ist, waschen Sie es mit einem weichen Schwamm ab.
Die Marmelade ist übergekocht.	● Es wurden zu viele Früchte oder Zucker verwendet. → Verwenden Sie nur die in den Rezepten auf S. DE18 angegebenen Mengen von Früchten und Zucker.
Marmelade ist zu flüssig und nicht richtig geliert.	● Die Früchte waren unreif oder überreif. ● Die Zuckermenge wurde zu stark reduziert. ● Die Kochzeit hat nicht ausgereicht. ● Früchte mit einem geringen Pektingehalt wurden verwendet. → Verwenden Sie die flüssige Marmelade als Dessertsauce. → Lassen Sie die Marmelade vollständig abkühlen. Die Marmelade geliert beim Abkühlen weiter.
Welche Zuckersorten können für Marmelade verwendet werden?	● Weißer Streuzucker oder Kristallzucker kann verwendet werden. Verwenden Sie keine braunen Zucker, Diätzucker, Zucker mit reduziertem Kaloriengehalt oder künstlichen Süßstoff.
Können gefrorene Früchte verwendet werden?	● Können nur für Marmelade und Kompott genutzt werden.

DE OI4.indd 22 2021/3/25 11:09:07

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	
Können zum Kochen von Marmelade eingelegte Früchte verwendet werden?	● Eingelegte Früchte sollten nicht verwendet werden. Die Qualität ist nicht ausreichend.
Die Früchte sind beim Kochen zusammengefallen.	● Die Kochzeit war zu lang. Die Früchte waren möglicherweise überreif.
Weitere Probleme	
Der Knethaken rattert.	● Grund hierfür ist, dass der Knethaken locker auf dem Befestigungsschaft sitzt. (Diest ist kein Fehler.)
Während des Backens riecht es verbrannt. Rauch kommt aus der Entlüftung.	● Zutaten könnten auf das Heizelement gelangt sein. → Manchmal fallen kleine Mengen Mehl, Rosinen oder andere Zutaten während des Mischens aus der Backform. Wischen Sie nach dem Backen und nach dem Abkühlen des Maschine das Heizelement einfach vorsichtig ab. → Nehmen Sie die Backform aus dem Maschine heraus, um Zutaten zuzugeben.
Teig kommt aus dem Boden der Backform.	● Eine kleine Menge Teig tritt durch die Lüftungslöcher aus (dies behindert die drehenden Teile jedoch nicht). Dies ist kein Fehler, aber überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, dass sich der Befestigungsschaft korrekt dreht. → Wenn sich der Befestigungsschaft für den Knethaken bei aufgesetztem Knethaken nicht dreht, muss die Befestigungsschafteinheit ausgetauscht werden. (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.) (Boden der Backform)  Lüftungslöcher (4 Stück)  Befestigungsschaft des Knethakens  Befestigungsschaft des Knethakens Einheit Befestigungsschaft des Knethakens Teilnr. ADA29E226
Ungewöhnliche Anzeige	
„1“ erscheint am Display und der Vorgang wurde gestoppt.	● Wenn die Stromversorgung des Gerätes zu einem bestimmten Zeitpunkt unterbrochen wird, wird nach der Wiederherstellung „1“ angezeigt. (Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus und kann das Programm nicht fortsetzen) → Nehmen Sie Brot, Teig oder Zutaten heraus und starten Sie erneut mit neuen Zutaten.
„H01“, „H02“ wird auf dem Display angezeigt.	● Das Display weist auf ein Problem mit dem Maschine hin. → Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.
„U50“ erscheint auf dem Anzeigefeld.	● Das Gerät ist heiß (über 40 °C). Dies tritt bei wiederholtem Gebrauch auf. → Lassen Sie Ihr Gerät auf unter 40 °C abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden (U50 verschwindet).

DE OI4.indd 23 2021/3/25 11:09:08

Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Pour ce produit, il y a 2 notices. Ceci est la "MODE D'EMPLOI ET RECETTES", l'autre est la «NOTICE D'UTILISATION» qui comprend les consignes de sécurité, le nettoyage & l'entretien et ainsi de suite.
  Veuillez lire attentivement les 2 notices pour utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser ce produit **veuillez prêter attention aux "Consignes de sécurité" et aux "Information importante" de la «NOTICE D'UTILISATION». (P. FR2-FR5)**.
- Ce produit est destiné aux particuliers Voir.
- Veuillez conserver les 2 notices pour une utilisation future.
- Panasonic décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de l'appareil ou tout manquement aux présentes consignes.

Contenu

Nomenclature et mode d'emploi **FR2**
- Unité principale **FR2**
- Accessoires **FR2**
- Panneau de commande et affichage **FR2**

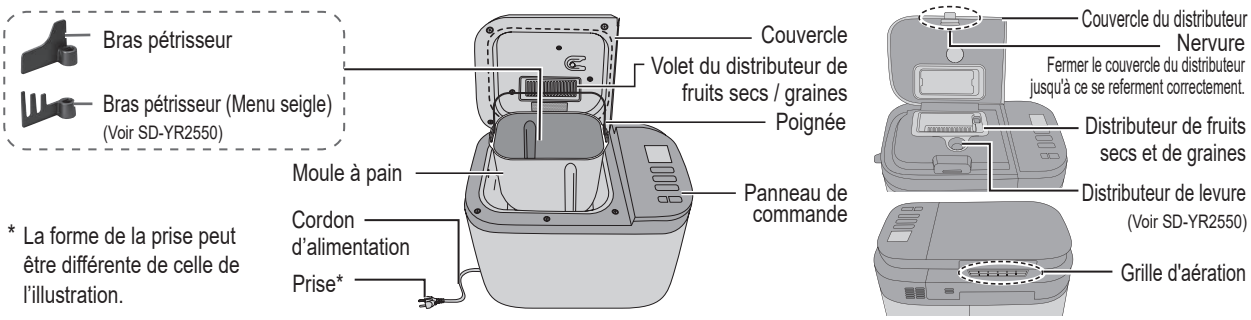
Ingrédients pour la fabrication du pain **FR3**
Graphiques de menus et options de cuisson **FR4**
Instructions d'utilisation **FR6**
- Avant l'utilisation **FR6**
- Préparations **FR6**
- Cuisson du pain **FR7**
- Préparation de pâte **FR7**
- Ingrédients supplémentaires **FR8**
- All-in mix & All-in mix raisins secs **FR8**
- Cuisson de brioche **FR9**
- Pain au levain & Pâte pour pain au levain **FR9**
- Informations sur le sans gluten **FR10**
- Cuisson de pain sans gluten **FR10**
- Cuisson d'un gâteau sans gluten **FR10**
- Préparation de pâte à pizza sans gluten / pâte à pâtes sans gluten .. **FR11**
- Cuisson de gâteau **FR11**
- Cuisson seule **FR12**
- Faire de la confiture / compote **FR12**
- Pétrissage du gâteau **FR13**
- Pétrissage du pain **FR13**
- Lever **FR13**

Recettes **FR14**
- Recettes de pain **FR14**
- Recettes sans gluten **FR16**
- Recettes de pâtes **FR16**
- Recettes sucrées **FR18**
- Recettes manuelles **FR19**

Problèmes et solutions **FR20**

Nomenclature et mode d'emploi

Unité principale

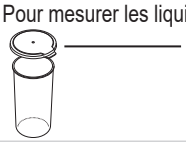


* La forme de la prise peut être différente de celle de l'illustration.

Accessoires

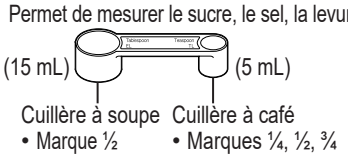
Gobelet à levain

Pour mesurer les liquides, faire du levain.



Cuillère doseuse

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



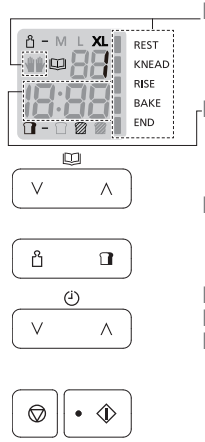
Cuillère à levain

Permet de mesurer le levain.



Panneau de commande et affichage

- L'image montre tous les termes et symboles, mais Voir ceux qui sont pertinents s'affichent pendant le fonctionnement.



- **Message d'état de la machine** S'affiche pour donner une indication sur l'étape en cours sauf ✋. ✋: Donne des indications pour des interventions manuelles. (Voir P. FR4-FR5 pour le numéro du menu.)
- **Affichage de la durée** ● Temps restant avant la fin du programme choisi. ● Le menu a nécessité un processus, l'affichage indiquera le temps restant avant le démarrage du processus après une pression sur le bouton Marche ⏻.
- **Menu** ● Appuyez une fois sur ∧ ou ∨ pour passer en mode réglage. ● Appuyez à nouveau sur ∧ ou ∨ pour modifier le numéro du menu. (Pour avancer plus rapidement, maintenez l'icône après un pas de 1.) (Voir P. FR4-FR5 pour les numéros de menus.)
- **Taille** Pour choisir la taille.
- **Croûte** Pour choisir la couleur de la croûte.
- **Départ différé** ● Réglez le départ différé (temps jusqu'à ce que le pain soit prêt). Pour les menus pour lesquels cette fonction est disponible, la fin de cuisson du pain peut être différée de 13 h (sauf le menu «Pain au levain» qui ne peut être réglé que sur 9 h). ● Réglage du temps de cuisson pour les menus sucrés.
- **Marche** Pour démarrer le programme.
- **Arrêt** Pour annuler le réglage / arrêter le programme. (Maintenez enfoncé pendant environ 1 seconde.)

FR OI4.indd 2 2021/3/25 11:12:55

Ingrédients pour la fabrication du pain

Il est extrêmement important d'utiliser les bonnes doses d'ingrédients pour de meilleurs résultats.

Ingrédients liquides

Utilisez le gobelet à levain ou la cuillère doseuse fournie.
Si les recettes indiquent un mélange (de liquide et d'œuf), les ingrédients doivent être pesés à l'aide d'une balance. L'utilisation d'une balance numérique est recommandée.

Ingrédients secs

Doivent être pesés sur une balance ou mesurés avec la **cuillère doseuse** prévue pour les petites quantités. L'utilisation de la balance numérique est recommandée.

Farine

Ingrédient principal du pain. La protéine dans la farine forme du gluten pendant le pétrissage. Le gluten procure la structure et la texture et permet au pain de lever.
Utilisez de la farine blanche (type T55). La farine blanche (type T55) est moulue à partir de blé dur et a une teneur élevée en protéines, nécessaire pour le développement du gluten.
Le gaz carbonique produit pendant la fermentation est piégé dans le réseau élastique du gluten; c'est ce qui fait lever la pâte.

Farine blanche

Obtenue par mouture des grains de blé, après séparation du son et des germes. Le meilleur type de farine pour la fabrication du pain est la farine portant l'indication "farine à pain" (type 55 à 110). N'utilisez pas de farine à pâtisserie ou à gâteau en remplacement de la farine à pain.

Farine complète

Type 130 à 150, appelée complète ou intégrale, obtenue par mouture des grains de blé entier, avec le son et les germes. Elle donne un pain très bon pour la santé. Ce pain est moins volumineux et plus lourd que le pain à base de farine blanche.

Farine de seigle

Obtenue par mouture de grains de seigle. Contient plus de fer, de magnésium et de potassium, qui contribuent à une bonne santé. Elle donne un pain dense et lourd. N'utilisez pas une quantité supérieure à la quantité indiquée (cela pourrait surcharger le moteur).

Levure sèche

Elle permet de faire lever le pain.
Veillez à utiliser de la levure sèche ne nécessitant pas de pré-fermentation.
N'utilisez pas de levure sèche devant fermenter avant l'utilisation.
Nous vous conseillons d'utiliser de la levure sèche portant l'indication **Superactive, Express ou Cuisson facile** sur l'emballage.
Si vous utilisez de la levure sèche, veillez à bien refermer le sachet immédiatement après l'utilisation .
Pour le stockage, suivez les instructions du fabricant et jetez-les après 48 heures d'ouverture. Il est recommandé de conserver la plupart des sachets de levure dans un endroit frais et sec.

Laitages

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

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

Nourrit la levure, il adoucit et ajoute du goût au pain, il modifie la couleur de la croûte.
- Réduisez la quantité de sucre si vous utilisez d'autres fruits, qui contiennent du fructose.

Eau

Utilisez de l'eau normale du robinet.
Lorsque la température ambiante est basse, utilisez de l'eau tiède pour le menu «Basique-rapide », «All-in mix », «All-in mix raisins secs », «Pain complet rapide », «Seigle », « Pain sans gluten » ou « Pâte à pâtes sans gluten ». Lorsque la température ambiante est élevée, utilisez de l'eau réfrigérée pour le menu « Seigle », «Pain croûté» ou « Brioche ».
Mesurez toujours les liquides à l'aide du gobelet à levain fourni.

Sel

Il améliore le goût et renforce l'action du gluten, favorisant la levée du pain.
Le pain pourrait perdre de son volume / goût si le dosage est incorrect.

Matière grasse

Elle ajoute du goût et du moelleux au pain.
Utilisez du beurre (sans sel), de la margarine ou de l'huile.

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

■ ŒUfs

Ils permettent d'améliorer la valeur nutritionnelle et la couleur du pain. (La quantité d'eau doit être réduite en proportion.)
Quand vous ajoutez des œufs, battez-les préalablement.
N'utilisez pas le minuteur pour les recettes à base d'œufs. (Les œufs pourrissent rapidement si la température ambiante est élevée.)

■ Son

Il permet d'augmenter la teneur en fibres du pain.
- N'utilisez pas plus de 50 g (5 c. à s.).

■ Germes de blé

Ils donnent au pain un goût de noisette.
- N'utilisez pas plus de 50 g (4 c. à s.).

■ Epices, fines herbes

Elles renforcent le goût du pain.
- En petite quantité (maxi. 1 c. à s.).

Utilisation de préparation pour le pain (aussi appelées Mix)

■ Préparations pour du pain contenant de la levure

① Placez la préparation dans le moule à pain, puis ajoutez l'eau. (Suivez les instructions figurant sur l'emballage en ce qui concerne la quantité d'eau)
② Sélectionnez le menu 5 ou 6.
- Pour certaines préparations, la quantité de levure contenue n'est pas claire, quelques essais peuvent être nécessaires pour optimiser le résultat.

■ Préparations pour du pain avec sachet de levure séparé

① Placez d'abord la préparation de pain dans le moule à pain, puis l'eau. Placez ensuite la levure mesurée dans le distributeur de levure. (Pour SD-R2530, placez d'abord la levure sèche dans le moule à pain, puis le mélange de pain et versez l'eau.)
② Réglez la machine selon le type de farine de la préparation, puis lancez la cuisson.
- Farine blanche, farine bise-recommandé pour le menu 5, 6.
- Farine multicéréales-menu 1
- Pain complet-menu 7
- Farine de seigle-menu 12 (Voir SD-YR2550)

■ Cuisson de la Brioche à partir d'une préparation pour Brioche

Sélectionnez le menu 10 ou 2-"M" (Moyen) taille "Clair" couleur de croûte.

Conseils: Le résultat diffère selon le type de farine mélangée.

Français

FR OI4.indd 3 2021/3/25 11:12:55

Graphiques de menus et options de cuisson

■ Options disponibles et durées correspondantes

● La machine s'arrête ou bouge pendant le processus en fonction du programme de fonctionnement. ● La durée des programmes varie selon la température ambiante.

	Numéro de menu		Menu	Options			Processus					Remarque	Référer. Page
	SD-YR2550	SD-R2530		Taille	Croûte	Départ différé	Rest (Repos)	Knead (Pétrissage)	Rise (Levée)	Bake (Cuisson)	Total		
Pain	1	1	Basique	✔	✔	✔	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	—	P. FR6 - FR7
	2	2	Basique-rapide	✔	✔	—	—	15 – 20 min	1 h 50 min – 2 h 20 min	35 – 40 min	1 h 55 min – 2 h	—	P. FR6 - FR7
	3	3	Basique raisins secs	✔	✔*1	✔	30 – 60 min	15 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 h	—	P. FR6 - FR8
	4	4	Pain blanc avec ingrédients spéciaux	✔	✔	✔	30 – 60 min	25 – 30 min *4	1 h 45 min – 2 h 10 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	✔	P. FR6 - FR8
	5	5	All-in mix	—	✔	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	P. FR6 - FR8
	6	6	All-in mix raisins secs	—	✔	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	P. FR6 - FR8
	7	7	Pain complet	✔	—	✔	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	P. FR6 - FR7
	8	8	Pain complet rapide	✔	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 1 h 40 min	45 min	3 h	—	P. FR6 - FR7
	9	9	Pain complet raisins secs	✔	—	✔	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	P. FR6 - FR8
	10	10	Brioche	—	✔*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 h 20 min– 1 h 30 min	45 min	3 h 30 min	✔	P. FR6, FR9
	11	11	Pain croûté	—	—	✔	—	20 min	4 h 30 min	50 min	5 h 40 min	—	P. FR6 - FR7
	12	—	Seigle	—	—	✔	45 – 60 min	env. 10 min	1 h 20 min – 1 h 35 min	1 h	3 h 30 min	—	P. FR6 - FR7
	13	12	Pain au levain	—	—	✔*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 h 25 min – 3 h 10 min	55 min	5 h	—	P. FR9
Sans gluten	14	13	Pain sans gluten	—	✔*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min	✔	P. FR6, FR10
	15	14	Gâteau sans gluten	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✔	P. FR6, FR10
	16	15	Pâte à pizza sans gluten	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✔	P. FR6, FR11
	17	16	Pâte à pâtes sans gluten	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✔	P. FR6, FR11

● Abréviations utilisées dans le présent mode d'emploi : min = minute (s); hr = heure (s); env. = environ.

● Remarque (✋): Le menu permet d'effectuer des opérations manuelles, comme ajouter des ingrédients supplémentaires et gratter la farine sur la paroi latérale du moule à pain, lorsque le bip sonore retentit.

FR OI4.indd 4 2021/3/25 11:12:56

	Numéro de menu		Menu	Options			Processus					Remarque	Référer. Page
	SD-YR2550	SD-R2530		Taille	Croûte	Départ différé	Rest (Repos)	Knead (Pétrissage)	Rise (Levée)	Bake (Cuisson)	Total		
Pâte	18	17	Basique	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. FR6 - FR7
	19	18	Basique raisins secs	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. FR6 - FR8
	20	19	Pain complet	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	P. FR6 - FR7
	21	20	Pain complet raisins secs	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	P. FR6 - FR8
	22	21	Pain au levain	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min *5	1 h 5 min – 1 h 35 min	—	2 h 30 min	—	P. FR9
	23	22	Levain	—	—	—	—	—	24 h	—	24 h	—	P. FR9
	24	23	Pizza	—	—	✔	(Pétrissage) 10 – 18 min	(Lever) 7 – 15 min	(Pétrissage) env. 10 min	(Lever) env. 10 min	45 min	—	P. FR6 - FR7
Recettes sucrées	25	24	Gâteau	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 35 min	1 h 55 min	✔	P. FR6, FR11
	26	25	Cuisson seule	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 h 30 min	30 min– 1 h 30 min	—	P. FR12
	27	26	Confiture	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min– 2 h 30 min	—	P. FR12
	28	27	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 h – 1 h 40 min	—	P. FR12
Manuel	29	28	Pétrissage du gâteau	—	—	—	—	20 min (Par défaut)	—	—	1 – 20 min	—	P. FR13
	30	29	Pétrissage du pain	—	—	—	—	20 min (Par défaut)	—	—	1 – 20 min	—	P. FR13
	31	30	Lever	—	—	—	—	—	30 min (Par défaut)	—	10 min – 2 h	—	P. FR13

*1 Seules les options “Clair” ou “Moyen” sont disponibles.
*2 Seules les options “Moyen” ou “Sombre” sont disponibles.
*3 Peut être réglé jusqu’à 9 heures.
*4 Il y a une période de levée au cours de la période de pétrissage.
*5 Il existe un temps de repos durant la période de pétrissage.
*6 Il y a une période de grattage ou de moulage pendant le pétrissage.
*7 Il y a une période de grattage de la farine.

FR OI4.indd 5 2021/3/25 11:12:56

Instructions d’utilisation

Avant l’utilisation

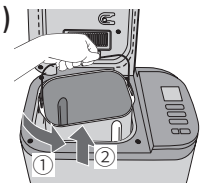
- **Lors de la première utilisation, retirez les emballages et nettoyez la machine.** (Voir P. FR8 de la « NOTICE D’UTILISATION »)
- **Nettoyez la machine si vous ne l’avez pas utilisée depuis longtemps.** (Voir P. FR8 de la « NOTICE D’UTILISATION »)

Préparations

1 **Ouvrez le couvercle, retirez le moule à pain (1) et placez le bras pétrisseur sur l’axe du bras pétrisseur prévu à cet effet. (2)**

- Vérifiez que le bras pétrisseur et son axe sont propres. (Voir P. FR8 de la « NOTICE D’UTILISATION »)

(1)



(2)



2 **Préparez les ingrédients avec la mesure exacte selon la recette.**

Pour SD-YR2550

3 1 **Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans les recettes.**

- Versez le liquide sur le bord de la paroi latérale du moule à pain pour éviter les éclaboussures.(3)

2 Essuyez toute trace d’humidité et de farine autour du moule à pain et replacez-le dans l’unité principale. (4) **Fermez le couvercle.**

- **Placez la levure sèche dans le distributeur de levure pour les menus disponibles. (5)**

  Si le distributeur de levure est humide, absorbez l’humidité avec un tissu etc. (Ne frottez pas le distributeur de levure, autrement la levure ne tombera pas dans le moule à pain à cause de la charge statique.)

- **Ajoutez des ingrédients supplémentaires dans le distributeur de noix de raisin sec pour les menus disponibles. (Voir P. FR8)**
- Pour des résultats optimaux, n’ouvrez pas le couvercle à moins que le menu ne l’exige, car cela affecte la qualité du pain.

Pour SD-R2530

3 1 **Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans les recettes.**

- **Pour le menu pain et pâte, la levure sèche doit être placée en premier.**
  - ① Placez la levure sèche à distance du bras pétrisseur et de son axe. Si une partie de la levure y pénètre, le pain peut ne pas se lever correctement.
  - ② **Placez les ingrédients secs sur la levure sèche.** La levure ne doit entrer en contact avec aucun liquide jusqu’à ce que le mélange commence.
- Versez le liquide sur le bord de la paroi latérale du moule à pain pour éviter les éclaboussures.(3)

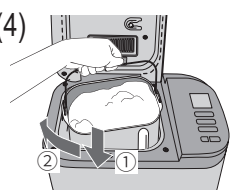
2 Essuyez toute trace d’humidité et de farine autour du moule à pain et replacez-le dans l’unité principale. (5) **Fermez le couvercle.**

- **Ajoutez des ingrédients supplémentaires dans le distributeur de noix de raisin sec pour les menus disponibles. (Voir P. FR8)**
- Pour des résultats optimaux, n’ouvrez pas le couvercle à moins que le menu ne l’exige, car cela affecte la qualité du pain.

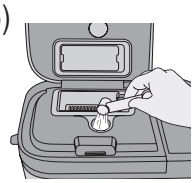
(3)



(4)



(5)



4 **Branchez la machine dans une prise 230 V.**

Assurez-vous de terminer les étapes de préparation avant de configurer le menu.

FR OI4.indd 6 2021/3/25 11:12:57

Cuisson du pain

Consultez les P. FR14-FR15 pour des recettes.

5 **Appuyez sur la touche ∧ ou ∨ dans la barre de menu (🕮) pour sélectionner un menu de pain.**

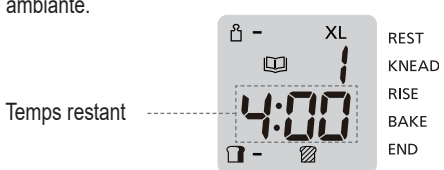
- Choisissez les options pour le menu sélectionné. (Voir P. FR4-FR5)
  - **Taille du pain**
  - **Brunissage de la croûte**
  - **Départ différé**

6 **Appuyez sur le bouton Marche (⏻) pour démarrer la machine.**

(L'affichage montre quand le menu "1" est choisi.)

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme sélectionné.

* Le temps restant est modifié en fonction de la température ambiante.



- **Faites une opération manuelle lorsque le bip sonore retentit si vous sélectionnez certains menus. (Voir P. FR4-FR5, menus avec l'icône ✋ .)**

  Ensuite, appuyez à ⏻ nouveau sur le bouton.

* Terminez les travaux pendant que ✋ clignote à l'écran. Lorsque ✋ arrête de clignoter, l'afficheur indique le temps restant.

* N'ajoutez pas plus d'ingrédients une fois que le temps restant est affiché à l'écran.

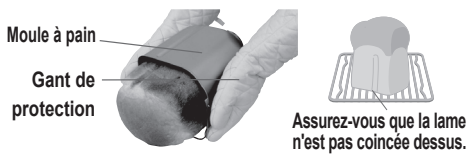
* Le pétrissage continuera après un certain temps sans appuyer sur le bouton ⏻ .

7 **Lorsque le pain est prêt** (la machine émet 8 bips et le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote)**, appuyez sur le bouton ▽ et débranchez-le.**

8 **Retirez le pain immédiatement en utilisant des gants de cuisine secs et placez-le sur une grille.** (6)

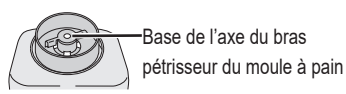
- Tenez la poignée avec des gants de cuisine et secouez le pain.

(6)



- Déplacer l'axe par la base extérieure peut endommager la forme du pain. (7)

(7) (Fond du moule à pain)



- Retirez toujours le bras pétrisseur avant de trancher le pain. (8)

(8)



Français

Préparation de pâte

Consultez les P. FR16-FR17 pour des recettes.

1-**4** **Voir P. FR6 de Préparations**

5 **Appuyez sur la touche ∧ ou ∨ dans la barre de menu (🕮) pour sélectionner un menu de pâte.**

6 **Appuyez sur le bouton ⏻ pour commencer.**

- **L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.**

7 **Lorsque la pâte est prête (**la machine émet 8 bips et le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote**), appuyez sur le bouton ▽ et débranchez-le.**

Conseils : Le minuteur n'est pas disponible sur les menus de pâte à pain, sauf pour la pizza.

Pâte à pain

8 **Façonner la pâte terminée et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle double de taille, puis cuisez-la au four.**

Pâte à pizza

8 **Divisez la pâte avec le racleur et façonnez-la en boules.**

9 **Couvrez-la avec un torchon humide et laissez reposer pendant 10 minutes.**

10 **Étalez la pâte en forme de rond et faites-y des trous à l'aide d'une fourchette.**

11 **Ajoutez votre sauce préférée et la garniture désirée, puis faites cuire au four.**

FR OI4.indd 7 2021/3/25 11:12:58

Instructions d'utilisation

Ingrédients supplémentaires (Fruits séchés, noix, bacon, fromage, etc.)

Menu disponible

	Pain				Pâte	
	Basique raisins secs	Pain blanc avec ingrédients spéciaux	All-in mix raisins secs	Pain complet raisins secs	Basique raisins secs	Pain complet raisins secs
SD-YR2550	Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 9	Menu 19	Menu 21
SD-R2530					Menu 18	Menu 20

Pour faire votre pain parfumé, placez simplement des ingrédients supplémentaires dans le distributeur de raisins secs et de noix ou le moule à pain.

Ingrédients supplémentaires à rajouter

Suivez la recette / les instructions du menu pour les quantités de chaque ingrédient.

Autrement, ● Les ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain et provoquer des odeurs et de la fumée désagréables.
● Le pain peut ne pas bien se lever.

Ingrédients secs / insolubles (Utiliser le distributeur de raisins secs et de noix-Ajout automatique)

→Placez les ingrédients rajoutés dans le distributeur de fruits secs et de graines et réglez la machine.

→Ne remplissez pas trop le distributeur de fruits secs et de graines.



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

■ Noisettes, graines
- Broyez finement.
- Les noix / noisettes ont tendance à couper le réseau élastique formé par le gluten et produisent un pain plus tassé. N'utilisez qu'en petite quantité.
- Sachez que l'utilisation de graines longues et dures (tournesol,courge) peuvent, à la longue, rayer le revêtement du moule.

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

■ Lardons, salami, olive, tomate séchée
- Il peut arriver que ces ingrédients adhèrent aux parois du distributeur et ne tombent pas dans le moule.
- Coupez le bacon et le salami en cubes de 1 cm.
- Coupez l'olive en 4.

Ingrédients humides / visqueux / solubles* (Ajouter dans le moule à pain manuellement-Ne peuvent pas être placés dans le distributeur de raisins secs et de noix)

→Placez ces ingrédients avec les autres dans le moule.

■ Fruits frais, fruits confits ou à l'eau de vie, légumes
- Respectez les quantités indiquées dans la recette, car la teneur en eau des ingrédients affecte le pain.

■ Fromage, chocolat
- Coupez le fromage en cubes de 1 cm.
- Coupez le chocolat finement.

* Ces ingrédients ne peuvent pas être placés dans le distributeur de fruits secs / graines car ils risqueraient en fondant d'adhérer aux parois du distributeur et de ne pas tomber dans le moule.

All-in mix & All-in mix raisins secs

Consultez les P. FR14 pour des recettes.

1 – 4 **Voir P. FR6 de Préparations**

5 **Sélectionnez le menu**

	All-in mix	All-in mix raisins secs
SD-YR2550	Menu 5	Menu 6
SD-R2530	Menu 5	Menu 6

6 **Appuyez sur le bouton ⏻ pour commencer.**
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

7 **Appuyez sur le bouton ⏻ et retirez le pain** lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Conseils: Le résultat final peut varier en fonction du mélange de pain utilisé. (Il peut y avoir une plus grande variation avec les mélanges de pain sans blé).

FR OI4.indd 8 2021/3/25 11:12:58

Cuisson de Brioche

Consultez les P. FR15 pour des recettes.

1 – 4 Voir P. FR6 de Préparations.

5 Sélectionnez le menu 10, choisissez la couleur de la croûte.

6 Appuyez sur le bouton ⏎ pour commencer.
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 55 minutes-1 heure 5 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Ajoutez le beurre en supplément pendant que 🖐 clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**
- Le pétrissage continue après 5 minutes sans appuyer sur le button ⏎ .

8 Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Conseils:
- La minuterie n'est pas disponible sur ces menus.
- N'ajoutez pas de beurre ou d'ingrédients supplémentaires après que l'écran a indiqué la durée restante.
- Lors de l'ajout d'ingrédients supplémentaires tels que des raisins secs, faites-le avec le beurre à l'étape 7. (Utilisez 150 g d'ingrédients maximum.)

Pour faire cuire simplement une Brioche.
- Coupez le beurre en cubes de 1-2 cm et conservez au réfrigérateur.
- Placez le beurre avec les autres ingrédients au début et suivez l'étape 5.
- Passez à l'étape 7 du processus de cette façon. La brioche est un peu différente des autres recettes.

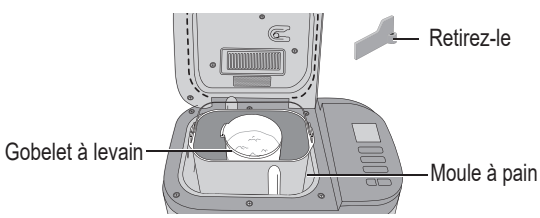
Français

Pain au levain & Pâte pour pain au levain

Consultez les P. FR15 es FR17 pour des recettes.

ÉTAPE 1 Préparation du levain

Préparations:
① Mélangez bien tous les ingrédients dans le gobelet à levain. (Enlevez le bras pétrisseur)
② Mettez le couvercle sur le gobelet à levain.
③ Placez le gobelet à levain dans le moule à pain.
④ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.



1 Sélectionnez le menu.

	Levain
SD-YR2550	Menu 23
SD-R2530	Menu 22

2 Appuyez sur le bouton ⏎ pour commencer.
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme. (Prenez l'exemple de l'écran SD-YR2550)



3 Appuyez sur le bouton ▽ et retirez immédiatement le gobelet de levain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

- Si vous ne l'utilisez pas immédiatement, **stockez dans le réfrigérateur, mais utilisez-le sous 1 semaine.**

ÉTAPE 2 Faire cuire / Fabriquer du pain au levain

Préparations:
① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
② Versez une tasse de levain dans le moule à pain.
③ **SD-YR2550**
1) Placez les ingrédients dans le moule à pain selon l'ordre de la recette.
2) Placez la levure en poudre dans le distributeur de levure.
SD-R2530
1) Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant: farine → sel → levure sèche (tenir éloigné du sel) → eau (tenir éloigné de la levure, versez l'eau autour de la farine).
④ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu.

	Pain au levain	Pâte pour pain au levain
SD-YR2550	Menu 13	Menu 22
SD-R2530	Menu 12	Menu 21

2 Appuyez sur le bouton ⏎ pour commencer.
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

3 Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le pain / la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Conseils:
- **La minuterie est disponible pour la cuisson du pain au levain (jusqu'à 9 heures).**
- Façonner la pâte terminée et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle double de taille, puis cuisez-la au four. (Menu: Pâte pour pain au levain)

Pour faire ou stocker du levain sans problème.
- Ne choisissez pas le mauvais menu.
- Ne sortez pas le gobelet à levain avant la fin du programme.
- Ne mélangez pas le nouveau levain avec l'ancien.
- Si le levain est bien préparé, il a une odeur aigre comme de l'alcool.
- Lorsque la température ambiante est supérieure à 30 °C, le levain fonctionne mal, et le pain n'est pas réussi.

FR OI4.indd 9 2021/3/25 11:12:59

Instructions d'utilisation

Informations sur le sans gluten

La confection du pain sans gluten est très différente de la méthode normale de production du pain.
Si l'on doit confectionner du pain sans gluten pour des raisons de santé, il importe de consulter votre médecin et de suivre les conseils ci-dessous.

- Ce programme est spécialement conçu pour certains mélanges sans gluten (appelés aussi Mix, mélanges panifiables), par conséquent, il est déconseillé de vouloir élaborer et faire cuire avec ce programme son propre mélange sans gluten.
- Le pain sans gluten ne peut pas lever autant qu'un pain traditionnel. Il sera d'une consistance plus dense et d'une couleur plus claire que le pain normal.
- Lorsqu'on choisit l'option "gluten free" (sans gluten), les détails pour chaque recette doivent être suivis scrupuleusement. (Autrement, le pain risque de ne pas être satisfaisant.) Il existe deux sortes de préparations exemptes de gluten, celles contenant de la farine de blé à "faible teneur en gluten" et celles contenant d'autres farines exemptes de gluten (farine de riz, de maïs, etc...). Vous devez consulter votre médecin pour savoir ce qui vous convient le mieux si vous suivez un régime spécial et si vous utilisez ce programme pour la cuisson du pain pour des raisons de santé.
- Les résultats dépendent du type de préparation. La plupart des fabricants de ces Mixes indiquent sur l'emballage le mode de préparation en machine à Pain. Il peut arriver que de la farine reste collée sur les parois du moule en fin de cuisson. Cela est dû à la texture particulière de la farine sans gluten.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, attendez que le pain soit froid avant de le couper en tranches.
- Le pain doit être gardé dans un endroit frais et sec et consommé dans les 2 jours qui suivent. Si l'on ne peut le consommer dans cet intervalle de temps, on peut le conserver dans des sacs spéciaux convenablement dimensionnés puis placés dans un congélateur.

Avertissement pour les utilisateurs utilisant ce programme pour des raisons de santé:
Quand vous utilisez le programme sans gluten, consultez au préalable votre docteur ou une association spécialisée et n'utilisez que les ingrédients appropriés pour votre état de santé.
Panasonic décline toute responsabilité concernant les conséquences résultants d'ingrédients utilisés sans les conseils d'un professionnel.

Il importe d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten si le pain a un but diététique. Prendre un soin particulier pour nettoyer le moule à pain, le bras pétrisseur ainsi que tous les ustensiles devant servir à cette fin. Vous devez également vous assurer que la levure utilisée ne contient pas de gluten.

Cuisson de pain sans gluten

Consultez les P. FR16 pour des recettes.

1 – 4 **Voir P. FR6 de Préparations.**

5 **Sélectionnez le menu**

	Pain sans gluten
SD-YR2550	Menu 14
SD-R2530	Menu 13

6 **Appuyez sur le bouton ⏎ pour commencer.**

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 6 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la farine dans les 3 minutes pendant que 🖐 clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton ⏎.

8 **Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le pain** lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Conseils: Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.

Cuisson d'un gâteau sans gluten

Consultez les P. FR16 pour des recettes.

1 – 4 **Voir P. FR6 de Préparations.**

5 **Sélectionnez le menu**

	Gâteau sans gluten
SD-YR2550	Menu 15
SD-R2530	Menu 14

6 **Appuyez sur le bouton ⏎ pour commencer.**

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 2 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la farine dans les 3 minutes pendant que 🖐 clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton ⏎.

8 Après environ 12 minutes. **Ouvrez le couvercle lorsque** vous entendez le bip sonore. **Râclez la pâte du bord du moule à pain pendant que 🖐 clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- La cuisson commencera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton ⏎.

9 **Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le gâteau** lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Conseils

- Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.
- Si vous secouez fort pour retirer le gâteau du moule à pain, il perdra sa forme.

FR OI4.indd 10 2021/3/25 11:12:59

Préparation de pâte à pizza sans gluten / pâte à pâtes sans gluten

Consultez les P. FR16 pour des recettes.

1 – 4 **Voir P. FR6 de Préparations**

5 **Sélectionnez le menu**

	Pâte à pizza sans gluten	Pâte à pâtes sans gluten
SD-YR2550	Menu 16	Menu 17
SD-R2530	Menu 15	Menu 16

6 **Appuyez sur le bouton ⏀ pour commencer.**

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après 5 minutes pour pizza sans gluten, 2 minutes pour pâte sans gluten, **ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la pâte du bord du moule à pain pendant que ✋ clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton ⏀.

8 **Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près des feux de détresse.**

Pâte à pizza sans gluten

9 **Diviser la pâte en deux parts égales et étaler la pâte divisée à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en cercles d'environ 20 cm sur une plaque graissée.**

10 **Étalez la sauce et votre garniture préférée sur la pâte et faites-la cuire au four.**

- La pâte à pizza sans gluten sera plus fine et plus croustillante que la pâte à pizza traditionnelle.

Pâte à pâtes sans gluten

9 **Enveloppez la pâte dans un film plastique et laissez-la reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.**

10 **Farinez légèrement la surface de la pâte, et faites des morceaux avec les formes de votre choix.**

11 **Faites-les bouillir et profitez-en avec votre sauce préférée.**

Conseils: Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.

Français

Cuisson de gâteau

Consultez les P. FR18 pour des recettes.

1 – 4 **Voir P. FR6 de Préparations**

5 **Sélectionnez le menu**

	Gâteau
SD-YR2550	Menu 25
SD-R2530	Menu 24

6 **Appuyez sur le bouton ⏀ pour commencer.**

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 12 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la pâte du bord du moule à pain pendant que ✋ clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton ⏀.

8 **Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le gâteau** lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas terminée,Suivez les étapes (Un temps de cuisson supplémentaire peut être réglé jusqu'à deux fois dans un délai de 20 minutes lorsque la machine est encore chaude.)

① Sélectionnez le menu (Sautez le si vous n'avez pas appuyé sur le bouton ▽ à l'étape 8).
② Affichez le temps de cuisson
- Il peut être réglé sur 1 à 20 minutes.

③ Appuyez sur le bouton ⏀ pour commencer.
- Pour interrompre la cuisson, maintenez le ▽ bouton enfoncé.

Conseils

- La minuterie n'est pas disponible sur ce menu. Cela définit seulement le temps de cuisson.
- Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.
- Si vous secouez fort pour retirer le gâteau du moule à pain, il perdra sa forme.

FR OI4.indd 11 2023/1/31 17:24:17

Instructions d'utilisation

Cuisson seule



Préparations:

①Préparez les ingrédients mélangés dans le bol conformément à la recette.
②Retirez la lame de pétrissage et appliquez le papier sulfurisé autour du moule à pain, puis versez les ingrédients mélangés.
③Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu

	Cuisson seule
SD-YR2550	Menu 26
SD-R2530	Menu 25

2 Affichez le temps de cuisson

3 Appuyez sur le bouton ◇ pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

4 Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le gâteau

lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas terminée, répétez les étapes 1 – 4. (Un temps de cuisson supplémentaire peut être réglé jusqu'à deux fois dans un délai de 50 minutes lorsque la machine est encore chaude. Le départ différé recommencera à partir d'une minute en appuyant sur le bouton ⏲ au besoin.)

Conseils: La minuterie n'est pas disponible sur ce menu. Cela définit seulement le temps de cuisson.

Faire de la confiture / compote



Préparations pour la fabrication de confiture

① Préparez les ingrédients selon la recette.
② Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
③ Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant moitié des fruits → moitié du sucre → restants des fruits → restant du sucre.
④ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

Préparations pour la fabrication de compote

① Préparez les ingrédients selon la recette. (Enlevez le bras pétrisseur.)
② Placez les ingrédients dans le moule à pain selon l'ordre de la recette, versez l'eau par dessus les ingrédients.
③ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu

	Confiture	Compote
SD-YR2550	Menu 27	Menu 28
SD-R2530	Menu 26	Menu 27

2 Réglez le temps de cuisson, puis démarrez la machine.

3 Appuyez sur le bouton ▽ et retirez la confiture / compote

lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas finie → Répétez les étapes 1 à 3. (Une durée de cuisson supplémentaire peut être effectuée deux fois dans les 10 – 40 minutes pendant que la machine est encore chaude. La cuisson recommencera à partir d'1 minute en appuyant sur le bouton ⏲ au besoin.)

Conseils

- La minuterie n'est pas disponible sur ces menus. Cela définit seulement le temps de cuisson.
- Suivez strictement la recette pour la quantité de chaque ingrédient. Dans le cas contraire, la confiture n'a pas une consistance ferme, à cuire ou à dessécher, de même que la compote.

Conseils pour la fabrication de confiture

- Il est nécessaire d'avoir une quantité appropriée de sucre, d'acide et de pectine pour faire une confiture bien prise.
- Les fruits dotés d'un niveau élevé de pectine prennent facilement. Les fruits dotés de moins de pectine ne prennent pas bien.
- Utilisez des fruits fraîchement à maturité. Les fruits trop mûrs ou pas assez ne prennent pas fermement.
- Les recettes contenues dans ces instructions permettent d'obtenir des confitures onctueuses car moins de sucre est utilisé.
- Quand le temps de cuisson est court, des morceaux de fruit peuvent demeurer partiellement et la confiture peut devenir trop liquide.
- La confiture va continuer à prendre en refroidissant. Attention de ne pas trop la cuire.
- Mettez la confiture cuite dans le récipient dès que possible. Faites attention aux brûlures lorsque vous retirez la confiture.
- La confiture peut être brûlée si elle est laissée dans le moule à pain.
- Stockez la confiture dans un endroit frais et sombre. En raison des niveaux de sucre moins élevés, la durée de conservation n'est pas aussi longue que celle des variétés disponibles en magasin. Une fois ouverte, placez-la au réfrigérateur et consommez-la peu de temps après l'ouverture.

FR OI4.indd 12 2021/3/25 11:13:00

Pétrissage du gâteau

Consultez les P. FR19 pour des recettes.

Préparations:
①Sortez le moule à pain et installer le bras pétrisseur.
②Versez les ingrédients dosés dans le moule à pain.
③Remettez le moule à pain dans l'unite principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu

	Pétrissage du gâteau
SD-YR2550	Menu 29
SD-R2530	Menu 28

2 Réglez le temps de pétrissage

3 Appuyez sur le bouton ⏻ pour commencer.
● L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

4 Appuyez sur le bouton ⏻ et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

5 Placez-le dans un moule à pain, puis faites-le cuire dans un four prechauffe.

Conseils: Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.

Pétrissage du pain

Consultez les P. FR19 pour des recettes.

Préparations:
①Sortez le moule à pain et installer le bras pétrisseur.
②Versez les ingrédients dosés dans le moule à pain.
③Remettez le moule à pain dans l'unite principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu

	Pétrissage du pain
SD-YR2550	Menu 30
SD-R2530	Menu 29

2 Réglez le temps de pétrissage
● Veuillez régler le temps en fonction de la pâte à pain qui est utilisée pour la fermentation primaire.

3 Appuyez sur le bouton ⏻ pour commencer.
● L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

4 Appuyez sur le bouton ⏻ et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Conseils
●Reposez-vous pendant plus de 20 minutes avant de commencer le prochain pétrissage.
●Dans le cas d'une pâte dure ou d'une grande quantité de pâte, la mention « U50 » peut apparaître sur l'écran. Laissez un peu de temps pour recommencer le prochain pétrissage.La quantité de farine qui peut être utilisée est de 400 à 600 g.

Lever

Consultez les P. FR19 pour des recettes.

Préparations:
①Retirez le bras pétrisseur et placer la pâte dans le moule à pain.
②Remettez le moule à pain dans l'unite principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu

	Lever
SD-YR2550	Menu 31
SD-R2530	Menu 30

2 Fixez le temps (utilisez la fermentation primaire de la pâte pétrie. Régler le temps en fonction de la pâte à pain).

3 Appuyez sur le bouton ⏻ pour commencer.
● L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

4 Appuyez sur le bouton ⏻ et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

5 Façonnez la pâte finie et laissez-la lever au four, puis faites-la cuire.

FR OI4.indd 13 2021/3/25 11:13:00

Recettes

Exemple

Nom de la recette

Numéro du menu + durée totale du processus + Icône d'option

		M	L	XL
★	Levure sèche	2 c. à c.	2 c. à c.	2½ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	600 g
	Oeufs (L), battu	1	1	2
	Graines de tournesol	50 g	65 g	75 g
	Fromage	50 g	65 g	75 g

Abréviation :

c. à c. = cuillère à thé ; c. à s. = cuillère à soupe

Œuf (L) = Œuf de grande taille ; Œuf (M) = Œuf de taille moyenne.

Les options de chaque recette et les opérations nécessaires sont indiquées par les icônes suivantes.

Icône d'option

Croûte légère **Croûte moyenne** **Croûte noire** Temporisateur de retard

Icône d'opération nécessaire

★ **SD-YR2550:** Mettez la levure sèche mesurée dans le doseur de levure.
SD-R2530: Mettez d'abord la levure sèche mesurée dans le moule à pain.

Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans les recettes.

Ajoutez les autres ingrédients dans le distributeur de noix de raisin sec.

Faites des opérations manuelles (comme ajouter des ingrédients supplémentaires, racler la farine sur la paroi latérale du moule à pain) lorsque le bip sonore retentit.

Consultez les P. FR6-FR9 pour des instructions de manipulation.

Recettes de pain

Basique

Pain blanc

Menu 1 (4 h – 4 h 5 min)

		M	L	XL
★	Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	600 g
	Beurre	20 g	30 g	40 g
	Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
	Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
	Eau	280 mL	340 mL	400 mL

Pain au lait

Menu 1 (4 h – 4 h 5 min)

		M	L	XL
★	Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	600 g
	Beurre	20 g	30 g	40 g
	Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
	Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
	Lait	290 mL	360 mL	430 mL

Basique-rapide

Pain blanc-rapide

Menu 2 (1 h 55 min – 2 h)

		M	L	XL
★	Levure sèche	2 c. à c.	2 c. à c.	2½ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	600 g
	Beurre	20 g	30 g	40 g
	Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
	Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
	Eau	280 mL	350 mL	420 mL

Pain Italien

Menu 2 (1 h 55 min)

		M
★	Levure sèche	2 c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g
	Huile d'olive	1½ c. à s.
	Sel	1½ c. à c.
	Eau	260 mL

Basique raisins secs

Pain aux raisins secs

Menu 3 (4 h)

		M	L	XL
★	Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	600 g
	Beurre	20 g	30 g	40 g
	Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
	Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
	Eau	280 mL	340 mL	400 mL
	Raisins secs *1	80 g	100 g	120 g

5 Pain aux graines

Menu 3 (4 h)

		M	L	XL
★	Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g	475 g	550 g
	Beurre	20g	30 g	40 g
	Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
	Sel	1 c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
	Graines de sésame	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
	Graine de pavot	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
	Eau	280 mL	330 mL	380 mL
	Graines de lin	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
	Graines de citrouille	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
	Graines de tournesol	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.

Pain blanc avec ingrédients spéciaux

Pain farci

Menu 4 (4 h – 4 h 5 min)

		M	L	XL
★	Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	580 g
	Beurre	20 g	30 g	40 g
	Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
	Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
	Eau	280 mL	350 mL	400 mL
	Lardon cuit *1	50 g	65 g	75 g
	Fromage *1	50 g	65 g	75 g

Tomate farcie, olive et jus de tomate

Menu 4 (4 h – 4 h 5 min)

		M	L	XL
★	Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	580 g
	Beurre	20 g	30 g	40 g
	Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
	Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
	Eau	140 mL	175 mL	200 mL
	Jus de tomates	140 mL	175 mL	200 mL
	Olive	70 g	85 g	100 g
	Tomates séchées au soleil dans l'huile, hachées	30g	40g	50g

All-in mix

All-in mix

Menu 5 (2 h 30 min)

	Farine de panification *2	500 g
	Eau *3	300 mL

Pain au jus de légumes

Menu 5 (2 h 30 min)

	Farine de panification *2	500 g
	Eau *4	150 mL
	Jus de légumes *4	150 mL

All-in mix raisins secs

All-in mix raisins secs

Menu 6 (2 h 30 min)

	Farine de panification *2	500 g
	Eau *3	300 mL
	Raisins secs *1	100 g

Pain aux marrons matcha

Menu 6 (2 h 30 min)

	Farine de panification *2	500 g
	Matcha	10 g
	Eau *3	300 mL
	Châtaignes douces *1	100 g

FR OI4.indd 14 2021/3/25 11:13:02

Pain complet

Pain complet

Menu 7 (5 h)

	M	L	XL
★ Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Farine de blé complète	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	420 mL

Pain à l'avoine et au son

Menu 7 (5 h)

	L
★ Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Son	50 g
Porridge d'avoine	50 g
Huile	2 c. à s.
Sucre	1½ c. à c.
Sel	1¼ c. à c.
Eau	350 mL

Pain complet rapide

Pain complet rapide

Menu 8 (3 h)

	M	L	XL
★ Levure sèche	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Farine de blé complète	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	420 mL

Pain complet rapide 50%

Menu 8 (3 h)

	M	L	XL
★ Levure sèche	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Farine de blé complète	200 g	250 g	300 g
Farine blanche (type T55)	200 g	250 g	300 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	300 mL	370 mL	430 mL

Pain complet raisins secs

Pain complet raisins secs

Menu 9 (5 h)

	M	L	XL
★ Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Farine de blé complète	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	420 mL
Raisins secs *1	80 g	100 g	120 g

Pain à l'érable et aux noix de pécan

Menu 9 (5 h)

	M
★ Levure sèche	1 c. à c.
Farine de blé complète	200 g
Farine blanche (type T55)	200 g
Beurre	20 g
Sirop d'érable	3 c. à s.
Sel	1 ½ c. à c.
Eau	280 mL
Noix de pécan *1	75 g

Brioche

Brioche basique

Menu 10 (3 h 30 min)

★ Levure sèche	1¼ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Beurre *5	60 g
Sucre	50 g
Lait écrémé en poudre	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Mélanger / battre 2 oeufs (M) + eau	270 mL
Beurre *6	80 g

Panettone

Menu 10 (3 h 30 min)

★ Levure sèche	1½ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Beurre*5	60 g
Sucre	50 g
Sel	1½ c. à c.
Mélanger / battre 2 oeufs (M) + eau	290 mL
Beurre *6	60 g
Ecorces d'oranges confites *1	50 g
Sultanine *1	50 g
Cassis *1	50 g

Pain croûté

Pain croûté

Menu 11 (5 h 40 min)

★ Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Sel	1½ c. à c.
Eau	290 mL

Pain de campagne

Menu 11 (5 h 40 min)

★ Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	320 g
Farine de blé complète	80 g
Sel	1½ c. à c.
Eau froide (5 °C)	300 mL

Seigle (Voir SD-YR2550)

Seigle 100%

Menu 12 (3 h 30 min)

★ Levure sèche	2½ c. à c.
Farine de seigle	500 g
Huile	2 c. à s.
Sucre	2 c. à c.
Sel	2 c. à c.
Eau	440 mL

● Utilisez la lame de pétrissage pour le menu seigle.

Seigle et blanc

Menu 12 (3 h 30 min)

★ Levure sèche	2 c. à c.
Farine de seigle	250 g
Farine blanche (type T55)	250 g
Huile	2 c. à s.
Sucre	2 c. à c.
Sel	2 c. à c.
Eau	360 mL

● Utilisez la lame de pétrissage pour le menu seigle.

Pain au levain

Pain au levain

Étape 1: Levain: Menu 23
(SD-R2530: 22) (24 h)
Consultez les P. FR17 pour des recettes.

Étape 2: Menu 13 (SD-R2530: 12) (5 h)

Levain	1 tasse
Farine blanche (type T55)	400 g
Sel	1 c. à c.
Eau	150 mL
Levure sèche *	¾ c. à c.

* Pour le SD-YR2550, placez la levure sèche dans le distributeur de levure.

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.
*2 Mix de pain pour pain blanc uniquement. Suivez les recettes figurant sur l'emballage du mix pour pain.
*3 Il faut ajouter les informations figurant sur le paquet.
*4 Réduction de moitié de la quantité d'eau spécifiée pour le mélange de pain.
*5 Coupez le beurre en cubes de 2-3 cm et conservez au réfrigérateur.
*6 Coupez le beurre en cubes de 1-2 cm et conservez au réfrigérateur.

Français

FR OI4.indd 15 2021/3/25 11:13:03

Recettes

Recettes sans gluten

Consultez les P. FR6, FR10-FR11 pour des instructions de manipulation.

Pain sans gluten

- Le résultat diffère selon les recettes ou selon le type de préparation pour pain.
- Suivez la recette sur le paquet de votre préparation pour le pain sans gluten.

Pain sans gluten

Menu 14 (SD-R2530: 13)

(1 h 50 min-1 h 55 min)

Eau	430 mL
Huile	1 c. à s.
Préparation pour pain sans gluten	500 g
Levure sèche	2 c. à c.

Pain sans gluten et sans blé

Menu 14 (SD-R2530: 13)

(1 h 50 min-1 h 55 min)

Lait	310 mL
Œufs (M), battu	2 (100 g)
Vinaigre de cidre	1 c. à s.
Huile	2 c. à s.
Miel	60 g
Sel	1¼ c. à c.
Farine de riz brun	150 g
Fécule de pomme de terre	300 g
Gomme de xanthane	2 c. à c.
Levure sèche	2½ c. à c.

Pain sans gluten aromatisé

Servez-vous d'une quantité du mélange choisi et ajoutez les ingrédients suivants dans votre moule à pain pour produire le pain de votre choix.

Pain aux fruits épicés

(1 h 50 min)

Fruits mélangés	100 g
Cannelle	2 c. à c.

Pain à l'érable et aux noix de pécan

(1 h 55 min)

Sirop d'érable	2 c. à s.
Noix de pécan	50 g

Pain aux fruits épicés

(1 h 55 min)

Graines de lin	1 c. à s.
Graines de sésame	2 c. à s.
Graines de citrouille	1 c. à s.
Graine de pavot	1 c. à s.
Graines de tournesol	1 c. à s.

Pain aux tomates séchées au soleil et au parmesan

(1 h 55 min)

Fromage parmesan râpé	50 g
Tomates séchées à l'huile, haché	50 g

Gâteau sans gluten

Gâteau au chocolat sans gluten

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 h 50 min)

Beurre *2	150 g
Sucre	150 g
Œufs (L), battu	3 (180 g)
Chocolat noir, fondu	120 g
Farine de riz blanc	120 g
Poudre de cacao	30 g
Levure chimique	10 g

Gâteau au thé sans gluten

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 h 50 min)

Beurre *2	80 g
Sucre	160 g
Œufs (L), battu	3 (180 g)
Farine de riz blanc	160 g
Poudre d'amandes	80 g
Feuilles de thé, haché	2 c. à c.
Levure chimique	10 g

Sans gluten gâteau à la banane

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 h 50 min)

Beurre *1	80 g
Sucre	120 g
Œufs (L), battu	3 (180 g)
Farine de riz blanc	160 g
Poudre d'amandes	50 g
Bananes *2	80 g
Levure chimique	10 g

Pâte à pizza sans gluten

Pâte à pizza sans gluten

Menu 16 (SD-R2530: 15)

(30 min)

Eau	380 mL
Farine de riz blanc	475 g
Huile végétale	1¾ c. à s.
Sel	1 c. à c.
Levure sèche	1 c. à c.

Pâte à pâtes sans gluten

Pâte à pâtes sans gluten

Menu 17 (SD-R2530: 16)

(15 min)

Mélanger / battre 2 oeuf (M) + Eau		260 g
Farine de riz blanc	(mélangée et tamisée)	220 g
Fécule de pomme de terre		80 g
Fécule de maïs		100 g
Gomme de xanthane		1½ c. à s.
Huile		2 c. à s.
Sel		1 c. à c.

- Assurez-vous de fouetter les oeufs et l'eau ensemble jusqu'à obtenir un mélange très lisse.
- Placez la farine, la fécule et la gomme dans un autre bol et mélangez bien.

*1: Coupé en cubes de 1 cm.
*2: Coupé en de 1-2 cm.

Recettes de pâtes

Consultez les P. FR6-FR9 pour des instructions de manipulation.

Basique

Pâte basique

Menu 18 (SD-R2530: 17)

(2 h 20 min)

★	Levure sèche	1 c. à c.
	Farine blanche (type T55)	500 g
	Beurre	30 g
	Sucre	1½ c. à s.
	Sel	1½ c. à c.
	Eau	310 mL

Rouleaux souples / baps

Menu 18 (SD-R2530: 17)

(2 h 20 min)

★	Levure sèche	1¼ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	450 g
	Beurre	30 g
	Sucre	1 c. à s.
	Sel	1 c. à c.
	Œufs (M), battu	1 (50 g)
	Eau *	250 mL

* Afin d'obtenir un rouleau légèrement plus dense, essayez 125 ml d'eau et 125 ml de lait.

1 Mettez les ingrédients dans le moule à pain dans le même ordre que celui indiqué ci-dessus.
2 Sélectionnez le menu.
3 Divisez la pâte en 8-10 morceaux et façonnez des petits pains.
4 Poser sur une plaque de cuisson graissée et laisser faire à 40 ˚C jusqu'à ce que la taille ait doublé (environ 20 minutes).
5 Saupoudrez de farine.
6 Faites cuire au four préchauffé sur 220 ˚C pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le produit soit bien doré.

FR OI4.indd 16 2021/3/25 11:13:04

Basique raisins secs

Pâte basique Raisins secs

Menu 19 (SD-R2530: 18)

(2 h 20 min)

★	Levure sèche	1 c. à c.
	Farine blanche (type T55)	500 g
	Beurre	30 g
	Sucre	1½ c. à s.
	Sel	1½ c. à c.
	Eau	310 mL
	Raisins secs *1	100 g

Petits pains de la croix-rouge

Menu 19 (SD-R2530: 18)

(2 h 20 min)

★	Levure sèche	½ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	250 g
	Beurre	25 g
	Sucre	1 c. à c.
	Lait écrémé en poudre	1 c. à s.
	Sel	½ c. à c.
	Cannelle	1 c. à c.
	Épices mélangées	½ c. à c.
	Œufs (M), battu	1 (50 g)
	Eau	100 mL
	Fruits secs mélangés *1	100 g

1 Diviser le mélange en 8 boules. Poser sur une plaque de cuisson légèrement graissée et laisser faire sur 40 ˚C jusqu'à ce que la taille ait doublé (environ 20 minutes). Faites une pâte avec environ 2 cuillères à soupe de farine mélangée à 2 cuillères à soupe d'eau et posez une croix sur les petits pains, ou recouvrez de fines tranches de pâte brisée.

2 Cuire au four préchauffé sur 220 ˚C pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le produit soit bien doré.

3 Pendant qu'il est encore CHAUD, badigeonnez avec un glaçage de sucre -40 g de sucre dans 4 cuillères à soupe d'eau, bouilli jusqu'à obtention d'un sirop-(environ 5 minutes).

Pain complet

Pâte pain complet

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★	Levure sèche	1½ c. à c.
	Farine de blé complète	500 g
	Beurre	30 g
	Sucre	1½ c. à s.
	Sel	2 c. à c.
	Eau	340 mL

Pâte pain complet 70%

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★	Levure sèche	1½ c. à c.
	Farine de blé complète	350 g
	Farine blanche (type T55)	150 g
	Beurre	30 g
	Sucre	1½ c. à s.
	Sel	2 c. à c.
	Eau	330 mL

Pâte pain complet 50%

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★	Levure sèche	1½ c. à c.
	Farine de blé complète	250 g
	Farine blanche (type T55)	250 g
	Beurre	30 g
	Sucre	1½ c. à c.
	Sel	2 c. à c.
	Eau	320 mL

Pain complet raisins secs

Pain complet raisins secs pâtes

Menu 21 (SD-R2530: 20)

(3 h 15 min)

★	Levure sèche	1½ c. à c.
	Farine de blé complète	500 g
	Beurre	30 g
	Sucre	1½ c. à s.
	Sel	2 c. à c.
	Eau	340 mL
	Raisins secs *1	100 g

Farines de blé entier aux noix 70%

Menu 21 (SD-R2530: 20)

(3 h 15 min)

★	Levure sèche	1½ c. à c.
	Farine de blé complète	350 g
	Farine blanche (type T55)	100 g
	Gruau moyen	50 g
	Huile	2 c. à s.
	Sirop d'érable	2 c. à s.
	Sel	1½ c. à c.
	Eau	320 mL
	Noix *1	100 g

1 Divisez la pâte en 12 gros rouleaux ou 20 petits pains.

2 Posez sur une plaque à pâtisserie graissée et saupoudrez de farine. Vous pouvez vous permettre de monter jusqu'à 40 °C jusqu'à ce que la taille soit doublée (environ 20 minutes).

3 Faites cuire au four préchauffé sur 220 ˚C pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien dorée.

Pâte au levain

Pâte au levain (Seigle)

Étape 1: Levain Menu 23 (SD-R2530: 22) (24 h)

Consultez les P. FR9 pour des instructions de manipulation.

Étape 2: Menu 22 (SD-R2530: 21)

(2 h 30 min)

	Levain	1 tasse
	Farine blanche (type T55)	360 g
	Farine de seigle	40 g
	Sel	1 c. à c.
	Eau	150 mL
	Levure sèche *	¾ c. à c.

* Pour le SD-YR2550, placez la levure sèche dans le distributeur de levure.

Levain

Levain

Menu 23 (SD-R2530: 22) (24 h)

Quantité pour un gobelet à levain.

Farine de seigle	80 g
Sel	½ c. à c.
Yaourt nature	60 g
Eau (20 °C)	80 mL
Levure sèche *	1 (0.1 g)

* Utilisez la cuillère à levain.

Pizza

Pâte à pizza

Menu 24 (SD-R2530: 23)

(45 min)

★	Levure sèche	1 c. à c.
	Farine blanche (type T55)	450 g
	Huile	4 c. à s.
	Sel	2 c. à c.
	Eau	240 mL

Beignet (en utilisant une pâte à pain non fermentée qui a échoué)

1 Divisez la pâte en petits morceaux de 35 g chacun et façonnez-les en boules. Couvrez-les d'une petite serviette et laissez-les reposer pendant 10 à 20 minutes.

2 Roulez-les en forme de rond fin et pressez la pâte avec le moule à beignet.

3 Laissez la pâte fermenter pendant 20 à 30 minutes (jusqu'à ce qu'elle double sa taille initiale) à une température de 30 à 35 ˚C.

4 Il faut les faire frire à une température d'huile de 170 ˚C et les saupoudrer de cannelle et de sucre blanc raffiné.

Focaccia

Menu 24 (SD-R2530: 23)

(45 min)

★	Levure sèche	½ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	300 g
	Huile d'olive	1 c. à s.
	Sel	1 c. à c.
	Eau	170 mL

1 Roulez et tapotez la pâte dans un rectangle de 30 cm x 25 cm sur une plaque de cuisson graissée.

2 Faites des entailles sur toute la pâte en utilisant le bout de vos doigts.

3 Ajoutez vos garnitures préférées telles que des olives et des tomates.

4 Permettre de prouver à 40 ˚C jusqu'à ce que la taille soit doublée (environ 30 minutes).

5 Arrosez d'huile d'olive et faire cuire dans un four préchauffé au 190 ˚C pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient dorés et que le centre soit bien cuit.

- À servir chaud avec des plats de pâtes.

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.

Français

FR OI4.indd 17 2021/3/25 11:13:05

Recettes

Recettes sucrées

Consultez les P. FR6, FR11-FR12 pour des instructions de manipulation.

Gâteau

Gâteau au beurre

Menu 25 (SD-R2530: 24) (1 h 55 min)

	Beurre (découpé en cubes de 1 cm)	200 g
	Sucre	180 g
	Lait	2 c. à s.
	4 œufs (moyens), battus	200 g
A	Farine à pain intégrale à base de blé dur (mélangée et tamisée)	300 g
A	Levure chimique (mélangée et tamisée)	13 g

Tea Gâteau

Menu 25 (SD-R2530: 24) (1 h 55 min)

	Beurre (découpé en cubes de 1 cm)	200 g
	Sucre	180 g
	Lait	2 c. à s.
	4 œufs (moyens), battus	200 g
A	Farine à pain intégrale à base de blé dur (mélangée et tamisée)	300 g
A	Levure chimique (mélangée et tamisée)	13 g
	Thé Earl Grey (feuille de thé)	1 c. à s.
	Fruits secs *	100 g

* Ajoutez-le lors du raclage de la farine à l'étape 7.

Cuisson seule

Gâteau aux fruits

Menu 26 (SD-R2530: 25)

Départ différé: 1 h 20 min

	Beurre	150 g
	Sucre	130 g
	Œufs (M), battus	3 (150 g)
	Lait	1 c. à s.
A	Farine à pain intégrale à base de blé dur (mélangée et tamisée)	250 g
A	Levure chimique (mélangée et tamisée)	10 g
	Fruits secs mélangés	70 g

1 Mélangez le beurre et le sucre dans un bol jusqu'au ramolissement, puis battez les oeufs, un à la fois.

2 Ajoutez le lait, le mélange A tamisé et le mélange de fruits secs en battant vigoureusement après l'ajout.

3 Retirez la lame de pétrissage et appliquez le papier sulfurisé autour du moule à pain, puis versez les ingrédients mélangés.

4 Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

5 Sélectionnez le menu, affichez le temps de cuisson: 1 heure et 20 minutes.

6 Appuyez sur le bouton ⏻ pour commencer.

7 Appuyez sur le bouton ⏻ et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube ( ) clignote prés du logo **END**.

Gâteau aux cerises et à la pâte d'amandes

Menu 26 (SD-R2530: 25)

Départ différé: 1 h

Sucre roux en poudre	50 g
Beurre	175 g
Œufs (M), battus	3 (150 g)
Farine avec levure incorporée	225 g
Cerises confites, haché	100 g
Pâte d'amandes, émiettée	75 g
Lait	60 mL
Topping (Amandes grillées, torréfiées)"	15 g

1 Mélangez le beurre et le sucre dans un bol jusqu'au ramolissement, puis battez les oeufs, un à la fois.

2 Ajoutez la farine avec les cerises et la pâte d'amandes, mélangez bien avec le lait pour avoir une consistance molle.

3 Retirez la lame de pétrissage et appliquez le papier sulfurisé autour du moule à pain, puis versez les ingrédients mélangés.

4 Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

5 Saupoudrez délicatement les amandes sur le dessus du mélange.

6 Sélectionnez le menu et 1 heure sur le minuteur.

7 Pour contrôler si la cuisson est terminée, plongez la lame d'un couteau au milieu du gâteau – il est prêt si la lame est sèche quand vous l'enlevez. Lorsque le gâteau a besoin d'un peu plus de temps, sélectionnez à nouveau le menu et entrez 3 à 5 minutes supplémentaires sur le minuteur. Si le gâteau est encore légèrement collant, il cuira pendant la période de repos.

8 Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de four secs pour sortir le moule à pain de l'unité principale. Laissez le pain pendant 5-10 minutes avant de le retirer pour lui permettre de refroidir.

Confiture

Confiture à la fraise

Menu 27 (SD-R2530: 26)

Départ différé: 1 h 40 min

	Fraises découpées finement	600 g
	Sucre	400 g
	Pectine en poudre *	13 g

Confiture aux abricots

Menu 27 (SD-R2530: 26)

Départ différé: 1 h 30 min

	Abricots, finement hachés	500 g
	Sucre	250 g
	Pectine en poudre *	6 g

* Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain avant de mettre le moule à pain dans l'unité principale.

Compote

Sauce aux pommes

Menu 28 (SD-R2530: 27) Départ différé: 1 h 20 min

	Pommes Bramley, épluchées, évidées et découpées	1000 g
	Eau	2 c. à s.

- Remuez une fois la cuisson terminée.

Pêche au sirop de vanille

Menu 28 (SD-R2530: 27) Départ différé: 1 h

	Pêches, dénoyautées et coupées en ⅛	1000 g
	Sucre	100 g
	Cosse de vanille	½
	Eau	125 mL

- Quand la cuisson est terminée, enlevez les pêches avec une écumoire. Versez soigneusement le sirop sur le fruit. Laissez refroidir.

FR OI4.indd 18 2021/3/25 11:13:05

Recettes manuelles

Consultez les P. FR13 pour des instructions de manipulation.

Pétrissage du gâteau

Gâteau pâtes

Menu 29 (SD-R2530: 28)

Départ différé: 20 min

	Beurre (découpé en cubes de 1 cm)	200 g
	Sucre	180 g
	Lait	2 c. à s.
	Œufs (M), battus	4 (200 g)
	A : Farine à pain intégrale à base de blé dur (mélangée et tamisée)	300 g
	A : Levure chimique (mélangée et tamisée)	13 g

Gâteau sans gluten à la graine de pavot

Menu 29 (SD-R2530: 28)

Départ différé: 10 min

	Huile végétale	150 g
	Œufs (M), battus	3 (150 g)
	Lait	110 mL
	Sucre	180 g
	Farine de riz blanc	210 g
	Amande moulue	75 g
	Levure chimique	1½ c. à s.
	Jus de citron	1½ c. à s.
	Graine de pavot	23 g

- Glaçage à volonté. Mélangez 15 g de jus de citron avec 75 g de sucre glace et saupoudrez sur le gâteau sans gluten cuit au four.

Pétrissage et levage du pain

Pâte à gâteau

Étape 1 Pétrissage du pain : Menu 30 (SD-R2530 : 29)

Étape 2 Lever: Menu 31 (SD-R2530: 30)

(Condition de température de pétrissage : 28 °C)

	Levure sèche	1½ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	500 g
	Sucre	1 c. à s.
	Sel	1½ c. à c.
	Œufs, battu	25 g
	Eau	320 mL
	Beurre	15 g

Étape 1

1 Voir les étapes 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR13)
(Durée du pétrissage: 20 minutes)

2 Lorsque le pétrissage est terminé, mettez le beurre dans le moule à pain et fermez le couvercle.

3 Faire reposer pendant 5 minutes.

4 Répétez l'étape 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR13)
(Durée du pétrissage: 12 minutes)

Étape 2

Option 1:

1 Façonnez la pâte finale selon votre forme préférée et laissez-la lever au four.

Option 2 :

1 Voir les étapes 1 à 5 de l'étape Lever. (P. FR13)

Pâte à muffins anglais à la farine de riz

Étape 1 Pétrissage du pain : Menu 30 (SD-R2530 : 29)

Étape 2 Lever: Menu 31 (SD-R2530: 30)

(Condition de température de pétrissage : 28 °C)

- Fabrication du muffin anglais en 9 cm de diamètre (10 pouces). (Divisé en 10 morceaux)

	Levure sèche	1 c. à c.
	Mélanger / battre 1 oeuf + 1 blanc d'oeuf + l'eau tiède	430 g
	Beurre fondu	60 mL
	Vinaigre de cidre	1 c. à c.
	Farine de riz brun	300 g
	Fécule de pomme de terre	100 g
	Lait écrémé en poudre *	50 g
	Gomme de xanthane	1 c. à s.
	Sucre	1 c. à s.
	Sel	1 c. à c.

*La poudre de lait peut être omise.

Topping

Semoule de maïs	Montant approprié

Étape 1

1 Voir les étapes 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR13)
(Durée du pétrissage : 5 minutes)

2 Une fois le pétrissage terminé, ouvrez le couvercle et grattez la farine.

3 Faire reposer pendant 5 minutes.

4 Répétez l'étape 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR13)
(Durée du pétrissage : 10 minutes)

Étape 2

1 Voir les étapes 1 à 5 de l'étape Lever. (P. FR13)
(Réglage du temps de montée : 20 minutes)

2 Mettez environ 90 g de pâte dans le moule et saupoudrez la farine de maïs pour la finition.

3 Faites-le fermenter à 80 % de sa taille dans un four à 40 °C pendant environ 30 minutes.

4 Saupoudrez de la farine de maïs sur sa surface et couvrez la moisissure.

5 Cuire au four à 180 °C pendant environ 15 minutes.

FR OI4.indd 19 2021/3/25 11:13:06

Problèmes et solutions

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

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
Mon pain ne lève pas bien. La surface du pain est irrégulière.	[Tous les pains] ● La qualité du gluten de votre farine est médiocre, ou vous n'avez pas utilisé de farine à pain. (La qualité du gluten peut varier selon la température, l'humidité, le mode de conservation de la farine et l'année de moisson.) → Essayez un autre type, une autre marque ou un autre lot de farine. ● La pâte est devenue trop dure parce que vous n'avez pas utilisé assez de liquide. → Les farines à pain à fort taux de protéines absorbent plus d'eau que les autres, il convient donc d'ajouter 10–20 mL en plus d'eau. ● Vous n'utilisez pas le type de levure requis. → Utilisez une levure sèche provenant d'un sachet sur lequel sont inscrits « Easy blend », « Fast Action » ou « Easy Bake ».Ce type de levure ne nécessite pas de pré-fermentation. ● Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. → Utilisez la **cuillère doseuse** fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur) ● La levure est entrée en contact avec le liquide avant le pétrissage. → Vérifiez que vous avez mis les ingrédients dans l'ordre correct selon les instructions. (P. FR6) ● Vous avez utilisé trop de sel, ou pas assez de sucre. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la **cuillère doseuse** fournie. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas de sel et de sucre.
Peut-on réutiliser la pâte ratée ? Par exemple la pâte n'a pas été cuite...etc.	● Vous pouvez l'utiliser pour faire des beignets, des pizzas et autres. Nous vous prions de confirmer à quel stade la cuisson s'est arrêtée et a repris les opérations suivantes. ● Lorsqu'il reste de la levure sèche dans le distributeur de levure (SD-YR2550 uniquement) → Re-Commencez à faire de la pâte en utilisant le procédé « Pizza » pour faire des beignets ou des pizzas (P. FR7, FR17). ● Lorsque la levure sèche a été mélangée à d'autres ingrédients. → La prendre et faire des beignets ou des pizzas (P. FR7, FR17) . ● Après la fermentation ou la cuisson de la pâte à pain à mi-parcours. → Sortez la pâte et commencez à la faire cuire pendant 40 minutes à 170 °C dans le four. En observant la situation pendant la cuisson.
Mon pain n'a pas bien levé. Mon pain est pâle et collant.	● Vous n'avez pas utilisé une levure sèche. → Placez la quantité correcte de levure sèche dans le distributeur de levure. ● Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. → Utilisez la **cuillère doseuse** fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur) ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → Vous devez enlever le pain du moule et recommencer avec de nouveaux ingrédients.
La levure en poudre ne tombe pas dans le moule à pain.(Voir SD-YR2550)	● Le moment d'activation du distributeur de levure est différent selon le programme de menu et la température ambiante. ● Le distributeur de levure est humide ou il peut y avoir une accumulation de charge statique. → Essuyez avec un tissu humide et laissez sécher naturellement. ● La levure en poudre est humide. → Utilisez une nouvelle levure en poudre.
Le pain est collant et ne se coupe pas bien.	● Il était trop chaud quand vous l'avez coupé. → Faites refroidir le pain sur une grille avant de le couper pour permettre l'élimination de la vapeur.
Le pain a trop levé.	● Vous avez utilisé trop de levure ou d'eau. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la **cuillère doseuse** (levure) / du gobelet à levain (eau) fournis. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas trop d'eau. ● Vous avez utilisé trop de farine. → Pesez soigneusement la farine au moyen d'une balance.
La mie est pleine de gros trous.	● Vous avez utilisé trop de levure. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la **cuillère doseuse** fournie. ● Vous avez utilisé trop de liquide. → Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, il convient dans ce cas de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.

FR OI4.indd 20 2021/3/25 11:13:06

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
Le pain semble s'être affaissé après avoir levé.	● La qualité de votre farine est en cause. → Utilisez une autre marque de farine. ● Vous avez utilisé trop de liquide. → Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
La croûte se plisse et devient molle lors du refroidissement.	● La vapeur restant dans le pain après la cuisson peut passer dans la croûte et la ramollir légèrement. → Pour réduire la quantité de vapeur, essayez d'utiliser 10–20 mL en moins d'eau.
Les côtés du pain se sont affaissés et le dessous est humide.	● Vous avez laissé le pain dans le moule à pain trop longtemps après la cuisson. → Enlevez le pain rapidement après la cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes.
Comment peut-on garder une croûte croustillante?	● Pour rendre votre pain plus croustillant, vous pouvez employer l'option de couleur de croûte "Sombre", ou bien faites-le cuire au four à 200 °C pour 5–10 minutes supplémentaires.
Il y a un résidus huileux au bas de la Brioche. La croûte est huileuse. Mon pain présente de gros trous.	● Avez-vous ajouté du beurre dans les 5 minutes suivant le bip? → N'ajoutez pas de beurre quand le temps restant est affiché. (P. FR9) Le pain n'aura pas le goût du beurre, mais il pourra cuire sans beurre.
Ma Brioche n'est pas très réussie quand j'utilise une préparation.	● Essayez ce qui suit. → Il pourrait être mieux cuit si la levure est diminuée en utilisant les menu 10. (Si la levure est ajoutée séparément.) → Suivez la recette indiquée pour la préparation, mais la quantité de préparation devrait se situer entre 350 et 500 g. → Placez la levure en poudre (en cas d'ajout de levure séparé) dans le distributeur de levure, et les ingrédients secs et le beurre dans le moule à pain. Ajoutez ensuite l'eau. Si vous utilisez des ingrédients rajoutés, ajoutez-les plus tard. (P. FR9) → L'opération peut se dérouler différemment en fonction de la préparation.
Pourquoi mon pain n'est-il pas correctement mélangé?	● Vous n'avez pas mis le bras pétrisseur dans le moule à pain. → Assurez-vous que le bras pétrisseur est dans le moule à pain avant que vous ne mettiez les ingrédients.
Les ingrédients rajoutés ne sont pas mélangés correctement.	● Avez-vous ajouté des ingrédients rajoutés dans le distributeur de raisins secs et de noix avant le bip ou dans le moule à pain pendant que " " clignote? → Les ingrédients rajoutés doivent être ajoutés dans le distributeur de raisins secs et de noix avant le bip ou mis dans le moule à pain pendant que le " " clignote à l'écran.
Les ingrédients rajoutés ne sont pas correctement mélangés quand je fais de la brioche.	● Avez - vous ajoute des ingrédients rajoutés a 5 min du bip? → Les ingrédients supplémentaires doivent être ajoutés, pendant que " " clignote sur l'écran. ● Selon la préparation, il arrive que les ingrédients rajoutés ne se mélangent pas bien ou qu'ils soient projetés hors du moule à pain. → Réduisez les ingrédients rajoutés de moitié.
Les ingrédients rajoutés ne tombent pas dans le moule à pain du distributeur de fruits secs et de graines.	● La surface des ingrédients rajoutés dépasse-t-elle le bord du distributeur de fruits secs et de graines? → Disposez les ingrédients rajoutés de sorte qu'ils ne dépassent pas le bord du distributeur de fruits secs et de graines. (P. FR8) La capacité du distributeur de fruits secs et de graines est de 150 g, toutefois selon l'état et le type d'ingrédients, un débordement est possible.
Il reste de la farine sur le dessous et les côtés du pain.	● Vous avez utilisé trop de farine, ou pas assez de liquide. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen d'une balance pour la farine ou du gobelet à levain fournitt pour les liquides.

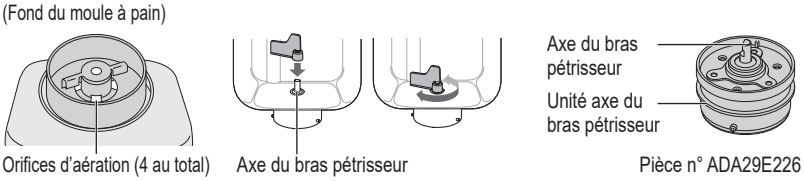
FR OI4.indd 21 2021/3/25 11:13:07

Problèmes et solutions

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

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
Le pain n'a pas été cuit.	● Le menu pâte a été sélectionné. → Le menu pâte n'inclut pas de processus de cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez essayer de cuire la pâte dans votre four si elle a levé. ● Il n'y a pas assez d'eau et le dispositif de protection du moteur s'est activé. Cela se produit uniquement quand la machine est surchargé et qu'une force excessive est appliquée sur le moteur. → Rendez-vous sur le lieu d'achat pour un examen de la machine. La prochaine fois, vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen du gobelet à levain fourni. ● Vous avez oublié de fixer le bras pétrisseur. → Veillez à fixer le bras pétrisseur au préalable. (P. FR6) ● L'axe du bras pétrisseur dans le moule à pain est bloqué et ne tourne pas. → Si l'axe ne tourne pas quand le bras pétrisseur est installé, vous devez le remplacer. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.)
Le pain ne sort pas.	● Si le pain s'enlève difficilement du moule, laisser refroidir ce dernier pendant 5 à 10 minutes, en s'assurant qu'il ne reste pas sans surveillance, pour éviter toute brûlure. Secouez alors le moule à plusieurs reprises, pour ce faire, utiliser une manique. (Tenir la poignée vers le bas pour qu'elle n'empêche pas de sortir le pain.)
Le bras pétrisseur reste fiché dans le pain quand on l'enlève du moule à pain.	● La pâte est un peu trop dense. → Laissez le pain refroidir complètement avant d'enlever soigneusement le bras pétrisseur. Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, essayez d'ajouter 10–20 mL supplémentaires d'eau la prochaine fois. ● Une croûte s'est formée sous le bras pétrisseur. → Lavez le bras pétrisseur et son axe après chaque utilisation.
Mes pâtes sans gluten ne sont pas réussies.	● Votre pâte était trop molle. → Diminuez le volume d'eau ou augmentez la quantité de gomme xanthane. ● Votre pâte était trop dure. → Diminuez la quantité de gomme xanthane ou augmentez le volume d'eau.
En faisant cuire la confiture, elle a brulé ou le bras pétrisseur se bloque et elle ne se dégage pas.	● La quantité de fruit était trop faible, ou la quantité de sucre est trop élevée. → Placez le moule à pain dans l'évier et remplissez à moitié le moule à pain avec de l'eau chaude. Laissez le moule à pain tremper jusqu'à ce que le mélange cuit ou le bras pétrisseur se desserre. Une fois le roussissement dissipé, lavez-le avec une éponge molle etc.
La confiture a débordé.	● Trop de fruits ou de sucre ont été utilisés. → Utilisez uniquement les quantités de fruits et de sucre indiquées dans les recettes à la P. FR18.
La confiture est trop liquide et n'a pas bien pris.	● Le fruit était trop mûr ou pas assez. ● Le sucre a trop diminué. ● Le temps de cuisson était insuffisant. ● Un fruit contenant peu de pectine a été utilisé. → Laissez la confiture refroidir complètement. La confiture va continuer à prendre en refroidissant. → Utilisez la confiture liquide comme une sauce pour les desserts.
Quelle sorte de sucre pouvons-nous utiliser pour la confiture?	● Il est possible d'utiliser du sucre semoule blanc ou granulé. N'utilisez pas de sucre brun, du sucre de régime et du sucre peu calorifique ou un édulcorant artificiel.
Les fruits surgelés peuvent-ils être utilisés?	● Il ne peut être utilisé que pour les confitures et les compotes.

FR OI4.indd 22 2021/3/25 11:13:07

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
En faisant de la confiture, pouvons-nous utiliser des fruits qui ont marinés dans l'alcool?	● Ne pas en utiliser. La qualité n'est pas satisfaisante.
Le fruit s'est cassé en faisant de la compote.	● Le temps de cuisson était trop long. Il est possible que le fruit était trop mûr.
Puzzles	
Il y a une odeur de brûlé pendant la cuisson du pain. De la fumée sort des trous d'aération.	● Des ingrédients peuvent avoir été renversés sur l'élément chauffant. → Parfois, un peu de farine, des raisins secs ou d'autres ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain pendant le pétrissage. Essuyez simplement l'élément chauffant doucement après la cuisson une fois que la machine à pain a refroidi. → Sortez le moule à pain de la machine à pain pour y mettre les ingrédients.
Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquètement.	● C'est parce que le bras pétrisseur n'est pas serrée à l'axe du pétrisseur. (Ce n'est pas un défaut.)
La pâte fuit par le fond du moule à pain.	● Une petite quantité de pâte sort par les orifices d'aération (si bien qu'elle n'empêche pas la rotation des pièces). Cela n'est pas un défaut, mais il convient de contrôler de temps en temps la rotation correcte de l'axe du bras pétrisseur. → Si l'axe du pétrisseur ne tourne pas quand le bras pétrisseur est attaché, vous devrez remplacer l'unité de l'axe de pétrissage. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.) (Fond du moule à pain)  Orifices d'aération (4 au total) Axe du bras pétrisseur Axe du bras pétrisseur Unité axe du bras pétrisseur Pièce n° ADA29E226
Exception d'affichage	
"1" apparaît à l'écran et le fonctionnement a été arrêté.	● Lorsque l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue pendant un certain temps, l'écran indique "1" après le rétablissement. (Il s'agit du mode veille et l'appareil n'a pas pu poursuivre le programme.) → Retirez le pain, la pâte ou les ingrédients et redémarrez avec de nouveaux ingrédients.
"H01", "H02" apparait sur l'affichage.	● L'affichage indique un problème avec la machine à pain. → Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.
"U50" apparaît sur l'afficheur.	● L'unité est trop chaude (plus de 40 °C). Cela peut se produire en cas d'utilisation répétée. → Attendez que la machine ait refroidi à moins de 40 °C avant de le réutiliser (U50 disparaîtra à ce moment-là).

FR OI4.indd 23 2021/3/25 11:13:07

Dank u wel dat u het Panasonic product heeft aangeschaft.

- Voor dit product zijn er 2 instructies. De ene is “BEDIENINGSHANDLEIDING EN RECEPTEN”, de andere is “GEBRUIKSAANWIJZING”, waaronder inhoud van Veiligheidsmaatregelen, Reiniging & Onderhoud, enzovoorts.
  Lees de 2 instructies zorgvuldig door om het product juist en veilig te gebruiken.
- Voorafgaand aan het gebruik van dit product **moet u speciale aandacht schenken aan “Veiligheidsmaatregelen” en “Belangrijke informatie” van “GEBRUIKSAANWIJZING”. (P. NL2-NL5).**
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Bewaar de 2 instructies voor gebruik in de toekomst.
- Panasonic zal geen aansprakelijkheden aannemen indien het apparaat ongepast is gebruikt of niet aan deze instructies heeft voldaan.

Inhoud

Onderdeelnamen en instructies **NL2**
- Hoofdgedeelte **NL2**
- Accessories **NL2**
- Bedieningspaneel en Display **NL2**

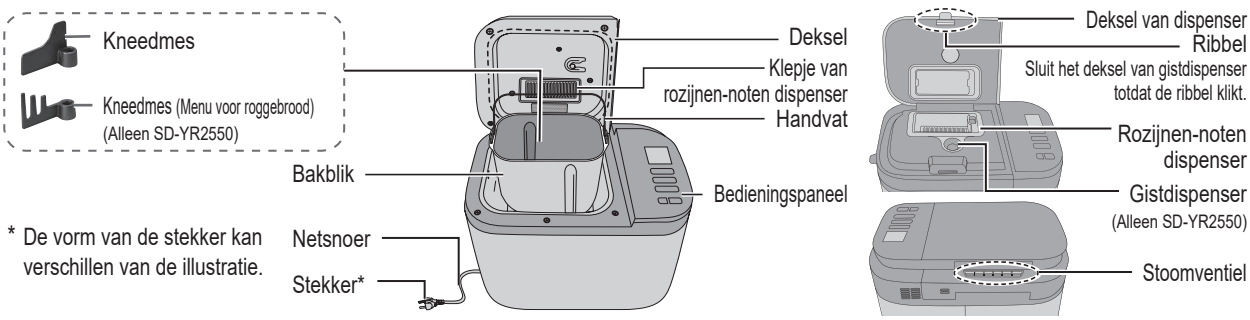
Ingrediënten voor het maken van brood **NL3**
Menudiagrammen en bakopties **NL4**
Bediening instructies **NL6**
- Voor gebruik **NL6**
- Voorbereiding **NL6**
- Brood bakken **NL7**
- Deeg maken **NL7**
- Extra ingrediënten toevoegen **NL8**
- All-in broodmix & All-in broodmix met rozijnen **NL8**
- Brioche bakken **NL9**
- Zuurdesem & Zuurdesem Deeg **NL9**
- Glutenvrij informatie **NL10**
- Glutenvrij brood bakken **NL10**
- Glutenvrije cake bakken **NL10**
- Glutenvrij pizzadeeg / Glutenvrij pastadeeg maken **NL11**
- Cake bakken **NL11**
- Enkel Bakken **NL12**
- Jam / compote maken **NL12**
- Cake kneden **NL13**
- Brood kneden **NL13**
- Rijzen **NL13**

Recepten **NL14**
- Brood Recepten **NL14**
- Glutenvrije recepten **NL16**
- Deeg recepten **NL16**
- Zoetigheden **NL18**
- Handmatige recepten **NL19**

Problemen oplossen **NL20**

Onderdeelnamen en instructies

Hoofdgedeelte



* De vorm van de stekker kan verschillen van de illustratie.

Accessories

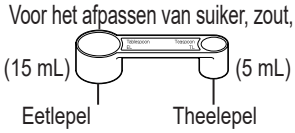
Zuurdesem maatbeker

Om vloeistoffen te meten, zuurdesem starter te maken



Maatlepeltje

Voor het afpassen van suiker, zout, gist etc.



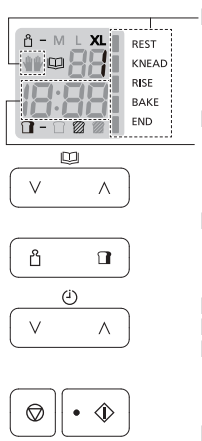
Zuurdesem starterlepeltje

Voor het afmeten van de zuurdesem startergist



Bedieningspaneel en display

- De afbeelding toont alle woorden en symbolen, maar alleen de relevante woorden en symbolen worden weergegeven tijdens de werking.



■ **Gebruiksstatus** Weergegeven voor de huidige fase van het programma behalve ✋.
✋: Geeft manuele handelingen weer. (Zie P. NL4-NL5 voor menunummer.)

■ **Tijd weergegeven**
- Resterende tijd totdat het programma klaar is.
- Het menu heeft handmatige stappen nodig, het scherm toont de resterende tijd tot het starten van dit proces nadat op de ⏯ knop gedrukt is.

■ **Menu**
- Druk op ∧ of ∨ eenmalig voor de instellingsmodus.
- Druk op ∧ of ∨ opnieuw om het menunummer te wijzigen. (Om sneller verder te gaan, houd u het pictogram ingedrukt na stap 1.) (Zie P. NL4-NL5 voor het menunummer.)

■ **Formaat** De grootte van het brood kiezen.

■ **Korst** De kleur van de korst kiezen.

■ **Startuitstel**
- Stel de vertragingstimer in (tijd totdat het brood klaar is). Voor het beschikbare menu kan het worden ingesteld tot 13 uur (behalve menu “Zuurdesembrood”, alleen ingesteld tot 9 uur).
- Stel de tijd in voor zoete menu's.

■ **⏯ Start** Het programma starten.

■ **▽ Stop** Voor annuleren van de instelling / stoppen van het programma. (Ongeveer 1 seconde ingedrukt houden.)

NL OI4.indd 2 2021/3/25 11:26:43

Ingrediënten voor het maken van brood

Het is uiterst belangrijk om de juiste hoeveelheden van de ingrediënten te gebruiken voor de beste resultaten.

Vloeibare ingrediënten

Gebruik de zuurdesem maatbeker of het maatlepeltje.

Als het recept een mengsel (vloeistof plus ei) aangeeft, moet dit gewogen worden met een weegschaal. Er wordt een digitale weegschaal aanbevolen.

Droge ingrediënten

Moeten worden gewogen op een weegschaal of worden afgemeten met het meegeleverde maatlepeltje voor de kleine hoeveelheden. Het gebruiken van een digitale weegschaal wordt aanbevolen.

Bloem

Hoofdbestanddeel van brood. De proteïnes in meel vormen gluten tijdens het kneden. Gluten zorgt voor structuur en textuur en helpt het brood rijzen.

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

Witte bloem

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

Volkoren-bloem

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

Roggebloem

Ontstaat door het vermalen van roggekorrels. Bevat meer ijzer, magnesium en kalium, die bijdragen aan een goede gezondheid. Deze soort bloem bevat echter niet genoeg kleefstoffen. Geeft een dicht, zwaar brood. Gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid (de motor kan anders overbelast raken).

Droge gist

Zorgt ervoor dat het brood kan rijzen.

Gebruik droge gist die niet hoeft voor te gisten. Gebruik geen verse gist of droge gist die voor gebruik moet vergisten. Droge gist met **Instant gist, makkelijk te mengen, snel werkend** of **makkelijk bakken** op het etiket wordt aanbevolen.

Als u droge gist uit een zakje gebruikt, sluit het zakje dan onmiddellijk na gebruik. Om te bewaren, volg de instructies van de fabrikant en 48 uur na openen weggooien. Voor de meeste gist geldt dat het op een koele, droge plek bewaard wordt.

Zuivelproducten

Verhogen de smaak en de voedingswaarde.

- Door melk in plaats van water te gebruiken stijgt de voedingswaarde van het brood. Gebruik echter geen melk als u de timer instelt, de melk kan bederven.

➜Verminder de hoeveelheid water evenredig met de hoeveelheid melk die u toevoegt.

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

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

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

Water

Gebruik gewoon kraanwater.

Wanneer de kamertemperatuur laag is, gebruik lauw water voor menu 'Basis Snel', ' All-in broodmix ", "All-in broodmix met rozijnen" Volkoren Rapid', 'Rogge', 'Glutenvrij Brood' of 'Glutenvrije Pasta'.

Wanneer de kamertemperatuur hoog is, gebruik gekoeld water voor 'Rogge', 'Frans', of 'Brioche'.

Meet altijd vloeistoffen af met behulp van de bijgeleverde zuurdesem maatbeker.

Zout

Verrijkt de bloem en versterkt de kleefstoffen zodat het brood beter rijst. Het brood kan kleiner worden of smaak verliezen als het zout niet goed wordt afgepast.

Vet

Maakt het brood smaakvoller en zachter.

Gebruik boter (ongezouten), margarine of olie.

U kunt uw brood nog lekkerder maken door andere ingrediënten toe te voegen.

■ Eieren

Verhogen de voedingswaarde en geven het brood een mooiere kleur. (De hoeveelheid water moet evenredig worden verminderd.) Klop de eieren los voordat u ze toevoegt. Gebruik geen timer bij het recept met eieren.
(Eieren rotten snel als de kamertemperatuur hoog is.)

■ Zemelen

Maken het brood vezelrijker.

- Gebruik max. 50 g (5 el).

■ Tarwekiemen

Geven het brood een meer nootachtige smaak.

- Gebruik max. 50 g (4 el).

■ Kruiden

Maken het brood smaakvoller.

- Gebruik slechts een kleine hoeveelheid (max. 1 eetlepel).

Als u een broodmix gebruikt...

■ Broodmixen met gist

① Doe de mix in het bakblik en voeg water toe.
(Raadpleeg de aanwijzingen op het pak voor de juiste hoeveelheid water)
② Selecteer menu 5 of 6.

- Het is niet altijd duidelijk hoeveel gist een mix bevat, dus u moet misschien wat experimenteren om het beste resultaat te bereiken.

■ Broodmix met een apart zakje gist

① Doe eerst de broodmix in het bakblik en vervolgens het water. Doe dan de afgemeten gist in de giststrooier. (Voor SD-R2530, doe eerst de droge gist in het bakblik, dan de broodmix en ten laatste het water.)
② Stel de machine in afhankelijk van de soort bloem die de mix bevat en start het bakken.

- Witte bloem, bruine bloem-aanbevolen voor menu 5, 6.
- Meergranen bloem-menu 1
- Volkoren-menu 7
- Roggebloem-menu 12 (Alleen SD-YR2550)

■ Brioches bakken met een brioche-mix

Selecteer het menu 10 of 2 "M" (Medium) formaat-"Lichtbruin" korstkleur.

Tips: Het resultaat verschilt afhankelijk van het soort gemengde bloem.

Nederlands

NL OI4.indd 3 2021/3/25 11:26:43

Menudiagrammen en bakopties

■ Beschikbare functies en vereiste tijd voor ieder programma

● De machine kan tijdens het proces stoppen of werken naargelang het operationele programma. ● De benodigde tijd per proces varieert afhankelijk van de kamertemperatuur.

	Menunummer		Menu	Opties			Processen					Opmerking	Referentie pagina
	SD-YR2550	SD-R2530		Formaat	Korst	Timer	Rest (Rust)	Knead (Kneden)	Rise (Rijzen)	Bake (Bakken)	Totaal	✋	
Brood	1	1	Basis	✔	✔	✔	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 u 50 min – 2 u 20 min	50 – 55 min	4 u – 4 u 5 min	—	P. NL6 - NL7
	2	2	Basis snel	✔	✔	—	—	15 – 20 min	1 u 50 min – 2 u 20 min	35 – 40 min	1 u 55 min – 2 u	—	P. NL6 - NL7
	3	3	Basis met rozijnen	✔	✔*1	✔	30 – 60 min	15 – 30 min *4	1 u 50 min – 2 u 20 min	50 min	4 u	—	P. NL6 - NL8
	4	4	Basis gevuld	✔	✔	✔	30 – 60 min	25 – 30 min *4	1 u 45 min – 2 u 10 min	50 – 55 min	4 u – 4 u 5 min	✔	P. NL6 - NL8
	5	5	All-in broodmix	—	✔	—	—	30 min *4	1 u 15 min	45 min	2 u 30 min	—	P. NL6 - NL8
	6	6	All-in broodmix met rozijnen	—	✔	—	—	30 min *4	1 u 15 min	45 min	2 u 30 min	—	P. NL6 - NL8
	7	7	Volkoren	✔	—	✔	1 u– 1 u 40 min	15 – 25 min *4	2 u 10 min – 2 u 50 min	50 min	5 u	—	P. NL6 - NL7
	8	8	Volkoren snel	✔	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *4	1 u 30 min – 1 u 40 min	45 min	3 u	—	P. NL6 - NL7
	9	9	Volkoren met rozijnen	✔	—	✔	1 u – 1 u 40 min	15 – 25 min *4	2 u 10 min – 2 u 50 min	50 min	5 u	—	P. NL6 - NL8
	10	10	Brioche	—	✔*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 u 20 min– 1 u 30 min	45 min	3 u 30 min	✔	P. NL6, NL9
	11	11	Frans	—	—	✔	—	20 min	4 u 30 min	50 min	5 u 40 min	—	P. NL6 - NL7
	12	—	Rogge	—	—	✔	45 – 60 min	ca. 10 min	1 u 20 min – 1 u 35 min	1 u	3 u 30 min	—	P. NL6 - NL7
	13	12	Zuurdesembrood	—	—	✔*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 u 25 min – 3 u 10 min	55 min	5 u	—	P. NL9
Glutenvrij	14	13	Glutenvrij brood	—	✔*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 u 50 min – 1 u 55 min	✔	P. NL6, NL10
	15	14	Glutenvrije cake	—	—	—	—	20 min *6	—	1 u 30 min	1 u 50 min	✔	P. NL6, NL10
	16	15	Glutenvrij pizzadeeg	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✔	P. NL6, NL11
	17	16	Glutenvrij pastadeeg	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✔	P. NL6, NL11

● Afkortingen die worden gebruikt in deze instructies: min = minuten; u = uur; ca. = circa.

● Opmerking (✋): Menu is beschikbaar voor handmatige bediening, zoals het toevoegen van extra ingrediënten en het meel van de zijwand van het bakblik schrapen, wanneer de pieptoon klinkt.

NL OI4.indd 4 2021/3/25 11:26:43

	Menunummer		Menu	Opties			Processen					Opmerking	Referentie pagina
	SD-YR2550	SD-R2530		Formaat	Korst	Timer	Rest (Rust)	Knead (Kneden)	Rise (Rijzen)	Bake (Bakken)	Totaal		
Deeg	18	17	Basis	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 u 10 min – 1 u 30 min	—	2 u 20 min	—	P. NL6 - NL7
	19	18	Basis met rozijnen	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 u 10 min – 1 u 30 min	—	2 u 20 min	—	P. NL6 - NL8
	20	19	Volkoren	—	—	—	55 min – 1 u 25 min	15 – 25 min *4	1 u 30 min – 2 u	—	3 u 15 min	—	P. NL6 - NL7
	21	20	Volkoren met rozijnen	—	—	—	55 min – 1 u 25 min	15 – 25 min *4	1 u 30 min – 2 u	—	3 u 15 min	—	P. NL6 - NL8
	22	21	Zuurdesem	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min *5	1 u 5 min – 1 u 35 min	—	2 u 30 min	—	P. NL9
	23	22	Zuurdesem starter	—	—	—	—	—	24 u	—	24 u	—	P. NL9
	24	23	Pizza	—	—	✔	(Kneden) 10 – 18 min	(Rijzen) 7 – 15 min	(Kneden) ca. 10 min	(Rijzen) ca. 10 min	45 min	—	P. NL6 - NL7
Zoetigheden	25	24	Cake	—	—	—	—	20 min *6	—	1 u 35 min	1 u 55 min	✔	P. NL6, NL11
	26	25	Enkel Bakken	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 u 30 min	30 min– 1 u 30 min	—	P. NL12
	27	26	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 u 30 min– 2 u 30 min	—	P. NL12
	28	27	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 u – 1 u 40 min	—	P. NL12
Handmatig recepten	29	28	Cake kneden	—	—	—	—	20 min (standaard)	—	—	1 – 20 min	—	P. NL13
	30	29	Brood kneden	—	—	—	—	20 min (standaard)	—	—	1 – 20 min	—	P. NL13
	31	30	Rijzen	—	—	—	—	—	30 min (standaard)	—	10 min – 2 u	—	P. NL13

*1 Alleen “Lichtbruin” of “Medium” beschikbaar.
*2 Alleen “Medium” of “Donker” beschikbaar.
*3 Kan worden ingesteld tot 9 uur.
*4 Tijdens het kneden is er een moment dat het product rijst.
*5 In de kneedtijd is er een rusttijd voorzien.
*6 Er is een moment voor het vormen of schrapen van deeg
*7 Er is een moment voor het verwijderen van meel van de zijwand

NL OI4.indd 5 2021/3/25 11:26:44

Bediening instructies

Voor gebruik

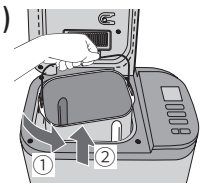
- **Verwijder de verpakking en reinig het toestel vóór het eerste gebruik.** (Zie P. NL8 van "GEBRUIKSAANWIJZING")
- **Reinig het toestel wanneer het gedurende lange tijd niet gebruikt werd.** (Zie P. NL8 van "GEBRUIKSAANWIJZING")

Voorbereiding

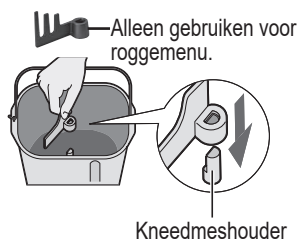
1 **Open het deksel, neem het bakblik (1) uit de machine en plaats het kneedmes in de kneedmeshouder. (2)**

- Controleer rond de kneedmeshouder en binnenin het kneedmes en verzeker dat deze gebieden schoon zijn. (Zie P. NL8 van "GEBRUIKSAANWIJZING")

(1)



(2)



2 **Zet de ingrediënten die in het recept staan met de exacte hoeveelheden klaar.**

Voor SD-YR2550

3 1 **Plaats afgemeten ingrediënten in het bakblik in de volgorde vermeld in de recepten.**

- Giet vloeistof in het bakblik tegen de zijwand om spatten te voorkomen. (3)

2 Veeg vocht en bloem rond de bakblik weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. (4) **Sluit het deksel.**

- **Doe de droge gist in de gistdispenser voor de beschikbare menu's. (5)**

  Maak de gistdispenser droog met bijvoorbeeld een doekje als deze nat is. (Wrijf niet lang over de gistdispenser, anders valt de gist niet in het bakblik vanwege statische elektriciteit.)

- **Voeg extra ingrediënten in de rozijnen-noten dispenser voor de beschikbare menu's. (Zie P. NL8)**
- Voor optimale resultaten mag het deksel niet geopend worden tenzij het menu dit vereist omdat dit de kwaliteit van het brood beinvloedt.

Voor SD-R2530

3 1 **Plaats afgemeten ingrediënten in het bakblik in de volgorde vermeld in de recepten.**

- **Voor brood en deegmenu's moet eerst droge gist worden geplaatst.**
  - ① Plaats droge gist uit de buurt van het kneedmes en de kneedmeshouder. Als hier gist in terecht komt rijst het brood mogelijk niet goed.
  - ② **Plaats droge ingrediënten over de droge gist. Het moet van vloeistof gescheiden blijven tot het mengen begint.**
- Giet vloeistof in de rand van de pan met brood zijwand om spatten te voorkomen. (3)

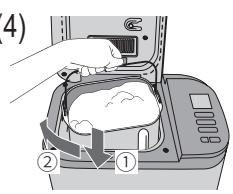
2 Veeg vocht en bloem rond de bakblik weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. (4) **Sluit het deksel.**

- **Voeg extra ingrediënten in de rozijnen-noten dispenser voor de beschikbare menu's. (Zie P. NL8)**
- Voor optimale resultaten mag het deksel niet geopend worden tenzij het menu dit vereist omdat dit de kwaliteit van het brood beinvloedt.

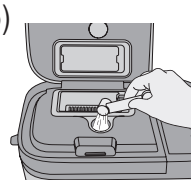
(3)



(4)



(5)



4 **Sluit de machine aan op een stopcontact van 230 V.**

Voltooi de voorbereidingsstappen vóór het instellen van het menu.

NL OI4.indd 6 2021/3/25 11:26:45

Brood bakken

Ga naar P. NL14-NL15 voor brood recepten.

5 **Druk op ∧ of ∨ Knop in menu. 🕮 balk om een broodmenu te selecteren.**

- Kies de opties voor het geselecteerde menu. (Zie P. NL4-NL5)
  - **Broodformaat**
  - **Kleur van de korst**
  - **Startuitstel**

6 **Druk op Start (⏻) om de machine te starten.**

(Het display geeft aan wanneer menu “1” is geselecteerd.)

- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het geselecteerde programma is uitgevoerd.

* De resterende tijd wordt gewijzigd afhankelijk van de kamertemperatuur.



- **Bij bepaalde menu selecties kunt u de handmatige aanpassing doen wanneer de pieptoon klinkt. (Zie P. NL4-NL5, menu met 🖐 icoon.)**

  Druk daarna opnieuw op knop ⏻.

* Wanneer 🖐 stopt met knipperen, toont het schermpje de tijd die resteert.

* Voeg geen extra ingrediënten toe nadat de resterende tijd wordt aangegeven.

* Kneden wordt na enige tijd hervat zonder op te drukken ⏻ knop.

7 **Wanneer het brood klaar is** (machine piept 8 keer en de kubus(▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert)**, druk op de ▽ -knop en verwijder de stekker uit het stopcontact.**

8 **Verwijder het brood onmiddellijk met droge ovenhandschoenen en laat het afkoelen op een rooster.** (6)

- Houd het handvat vast met ovenwanten en schud het brood uit het de broodvorm.

(6)



- Het verplaatsen van de uitwendige basis-as kan de vorm van het brood beschadigen. (7)

(7)



- Verwijder altijd het kneedmes voordat u het brood snijdt. (8)

(8)



Nederlands

Deeg maken

Ga naar P. NL16-NL17 voor brood recepten.

1-**4** **Zie P. NL6 van bereidingen**

5 **Druk op ∧ of ∨ -knop in menu. 🕮 balk om een deegmenu te selecteren.**

6 **Druk op de ⏻-knop om te starten.**

- **Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.**

7 **Wanneer het deeg klaar is** (machine piept 8 keer en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert), **druk op de ▽ -knop en verwijder de stekker uit het stopcontact.**

Tips: Startuitstel is niet beschikbaar bij deegmenu's behalve pizza.

Brooddeeg

8 **Vorm het voltooide deeg en laat het rijzen tot tweemaal de omvang, en bak vervolgens in de oven.**

Pizzadeeg

8 **Verdeel het deeg met een deegschraper en maak er balletjes van.**

9 **Dek af met een vochtige keukenhanddoek en laat het 10 minuten rusten.**

10 **Vorm een platte cirkel en maak gaten met een vork.**

11 **Verdeel uw favoriete saus en gewenste topping en bak de pizza vervolgens in de oven.**

NL OI4.indd 7 2021/3/25 11:26:45

Bediening instructies

Extra ingrediënten toevoegen (Gedroogde vruchten, noten, spek, kaas, etc.)

Beschikbare menu's

	Brood				Deeg	
	Basis met rozijnen	Basis gevuld	All-in broodmix met rozijnen	Volkoren met rozijnen	Basis met rozijnen	Volkoren met rozijnen
SD-YR2550	Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 9	Menu 19	Menu 21
SD-R2530					Menu 18	Menu 20

Om geurig brood te maken, voegt u extra ingrediënten toe aan de rozijnen-notendispenser of bakblik.

Let op de ingrediënten

Volg de instructies in het recept / menu voor de hoeveelheden van alle ingrediënten.

Anders,
- De ingrediënten kunnen uit het bakblik spatten en een onaangename rook en geur verspreiden.
- Het brood rijst mogelijk niet goed.

Droge / onoplosbare ingrediënten (gebruik de rozijnen-notendispenser-automatisch toevoegen)

→Plaats de extra ingrediënten in de rozijnen-notendispenser en stel de machine in.

→Doe de rozijnen-notendispenser niet te vol.



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

■ Noten, zaden
- Hak deze fijn.
- Noten verminderen het effect van kleefstoffen, gebruik daarom niet teveel.
- Grote, harde zaden kunnen het beschermlaagje van de dispenser en het bakblik beschadigen.

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

■ Bacon, salami, olijven, droge tomaat
- Olieachtige ingrediënten kunnen soms aan de dispenser blijven kleven en niet in het bakblik vallen.
- Snij het bacon en de salami in vierkante blokjes van 1 cm.
- Snij de olijf in vier delen.

Vochtige / stroperige / oplosbare ingrediënten* (handmatig aan het bakblik toevoegen-kan niet in de rozijnen-notendispenser worden gestopt)

→Doe deze ingrediënten met de andere ingrediënten in het bakblik.

■ Verse vruchten, ingemaakte vruchten, groente
- Wijk niet af van de hoeveelheden die in het recept worden genoemd omdat het vocht in de ingrediënten invloed heeft op het brood.

■ Kaas, chocolade
- Snij de kaas in vierkante blokjes van 1 cm.
- Hak de chocolade in kleine stukjes.

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

All-in broodmix & All-in broodmix met rozijnen

Ga naar P. NL14 voor brood recepten.

1 – 4 **Zie P. NL6 van bereidingen**

5 **Selecteer het menu.**

	All-in broodmix	All-in broodmix met rozijnen
SD-YR2550	Menu 5	Menu 6
SD-R2530	Menu 5	Menu 6

6 **Druk op de ⏻-knop om te starten.**
- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

7 **Druk op de ⏻-knop en verwijder het brood** wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips: Het uiteindelijke resultaat kan verschillen afhankelijk van welke broodmix gebruikt wordt. (Bij tarwevrije broodmixen kan meer variatie voorkomen.)

NL OI4.indd 8 2021/3/25 11:26:46

Brioche bakken

Ga naar P. NL15 voor brood recepten.

1 – 4 Zie P. NL6 van bereidingen.

5 Selecteer menu 10, kies de kleur van de korst.

6 Druk op de ⏎ -knop om te starten.

- Het schermpje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 55 minuten-1 uur en 5 minuten, open het deksel na de pieptoon. **Voeg de extra boter toe terwijl ✋ knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneden gaat verder na 5 minuten zonder op de ⏎ -toets te drukken.

8 Druk op de ▽ -knop en verwijder het brood wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips:
- Startuitstel is niet beschikbaar bij deze menu's.
- Voeg geen boter of extra ingrediënten toe als op de display de resterende tijd verschijnt.
- Bij het toevoegen van extra ingrediënten, zoals rozijnen, voegt u ze toe met de boter in stap 7. (Gebruik niet meer dan 150 gram aan extra ingrediënten)

Brioche eenvoudig bakken.
- Snij de boter in blokjes van 1-2 cm en bewaar ze in de koelkast.
- Plaats de boter in het begin met de andere ingrediënten en volg stap 5.
- Sla stap 7 van het proces op deze manier over. Deze brioche is een beetje anders dan de andere.

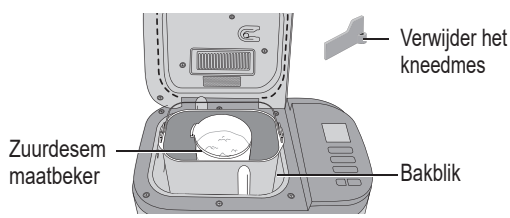
Zuurdesembrood & Zuurdesem deeg

Ga naar P. NL15, NL17 voor brood recepten.

Nederlands

FASE 1 Zuurdesem starter maken

Voorbereiding:
① Alle ingrediënten in de zuurdesem maatbeker goed mengen. (Neem het kneedmes uit de machine)
② Plaats het deksel op de zuurdesem maatbeker.
③ Plaats de zuurdesem maatbeker in het bakblik.
④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.



1 Selecteer het menu.

	Zuurdesem starter
SD-YR2550	Menu 23
SD-R2530	Menu 22

2 Druk op de ⏎-knop om te starten.

- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd. (Het SD-YR2550-scherm als voorbeeld)



3 Druk op ▽ -knop en verwijder onmiddellijk de zuurdesem maatbeker wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

- Bewaar in de koelkast als u het niet meteen gebruikt maar niet langer dan 1 week.

FASE 2 Zuurdesembrood maken / bakken

Voorbereiding:
① Plaats het kneedmes in het bakblik.
② Giet een kopje zuurdesem starter in de broodvorm.
③ **SD-YR2550**
1) Plaats de ingrediënten in de broodvorm overeenkomstig de volgorde van het recept.
2) Plaats de droge gist in de gistdispenser.
SD-R2530
1) Plaats de ingrediënten in deze volgorde in het bakblik: bloem → zout → droge gist (weghouden van de zout) → water (weghouden van de droge gist, giet water rond de bloem).
④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer het menu.

	Zuurdesembrood	Zuurdesem deeg
SD-YR2550	Menu 13	Menu 22
SD-R2530	Menu 12	Menu 21

2 Druk op de ⏎ -knop om te starten.

- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

3 Druk op de ▽ -knop en verwijder het brood / deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips:
- **Timer is beschikbaar voor bakken van zuurdesembrood (tot 9 uur).**
- Vorm het voltooide deeg en laat het rijzen tot tweemaal de omvang, en bak vervolgens in de oven. (Menu:Zuurdesem deeg)

Zuurdesem starter zonder fouten maken of bewaren.
- Selecteer geen verkeerd menu.
- De zuurdesem maatbeker niet wegnemen voordat het programma is voltooid.
- Meng de nieuwe zuurdesem starter niet met de oude.
- Als de zuurdesem starter goed is bereid, ruikt het zuur en net als alcohol.
- Wanneer de kamertemperatuur hoger is dan 30 °C, bederft de zuurdesem starter, en het brood wordt niet goed gebakken.

NL OI4.indd 9 2021/3/25 11:26:46

Bediening instructies

Glutenvrij informatie

Glutenvrij brood maken is zeer verschillend van de normale manier waarop u brood bakt.
Het is zeer belangrijk dat u uw arts raadpleegt en de volgende richtlijnen opvolgt indien u glutenvrij brood zonder kleefstoffen voor uw gezondheid maakt.

- Dit programma is speciaal ontworpen voor bepaalde “Glutenvrij” mix en daardoor kan bij gebruik van uw eigen mengsel of mix het resultaat niet optimaal zijn.
- Glutenvrij brood kan niet zo veel rijzen als een traditioneel brood. Het zal een dichtere consistentie en lichtere kleur hebben dan normaal brood.
- Met “Glutenvrij” (Glutenvrij) gekozen, moeten de details van ieder recept exact worden opgevolgd. (Het brood zal anders niet goed zijn.) Er zijn twee soorten mix zonder kleefstoffen; een “laag kleefstoffen” mix die gebaseerd is op granenmeel en een “zonder kleefstoffen” mix, gebaseerd op meel zonder granen. U dient uw arts te raadplegen welke mix voor u de juiste is indien u een speciaal dieet volgt en dit programma gebruikt voor het bakken van brood om gezondheidsredenen.
- Het resultaat is afhankelijk van de mix die u gebruikt. Het is mogelijk dat er wat bloem aan de kant van het brood overblijft. Het graanvrije mengsel kan variabeler resultaten opleveren.
- Voor een beter resultaat, wacht tot het brood afgekoeld is voor het snijden.
- Het brood moet op een koele droge plaats worden bewaard en binnen 2 dagen worden gebruikt. U kunt het brood in handige porties in diepvrieszakjes of doosjes invriezen, indien u het brood niet binnen twee dagen gaat gebruiken.

Waarschuwing als u dit programma uit gezondheidsoverwegingen gebruikt:
Als u het glutenvrij programma gebruikt, raadpleeg dan eerst uw arts of de Coeliakie Vereniging en gebruik alleen ingrediënten die geen schade kunnen toebrengen aan uw gezondheid.
Panasonic is niet verantwoordelijk voor eventuele schade als gevolg van het gebruik van ingrediënten waarvoor niet van tevoren toestemming is gevraagd aan een arts.

U moet het mengen met bloem die wel kleefstoffen bevat voorkomen indien u het brood voor uw dieet zonder kleefstoffen moet maken. Let vooral op dat het bakblik, kneedmes en andere te gebruiken voorwerpen goed schoon zijn. Je moet er ook voor zorgen dat de gebruikte gist geen gluten bevat.

Glutenvrij brood bakken

Ga naar P. NL16 voor brood recepten.

1 – 4 **Zie P. NL6 van bereidingen.**

5 **Selecteer het menu.**

	Glutenvrij brood
SD-YR2550	Menu 14
SD-R2530	Menu 13

6 **Druk op de ⏎-knop om te starten.**

- Het schermpje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 6 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. Schraap de bloem weg binnen de drie minuten terwijl 👐 knippert. **Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de ⏎ -knop te drukken.

8 **Druk op de ▽ -knop en verwijder het brood** wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips: Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.

Glutenvrije cake bakken

Ga naar P. NL16 voor brood recepten.

1 – 4 **Zie P. NL6 van bereidingen.**

5 **Selecteer het menu.**

	Glutenvrije cake
SD-YR2550	Menu 15
SD-R2530	Menu 14

6 **Druk op de ⏎-knop om te starten.**

- Het schermpje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 2 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. Schraap de bloem weg binnen de drie minuten terwijl 👐 knippert. **Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de ⏎ -knop te drukken.

8 Na ongeveer 12 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl 👐 knippert.**Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Het bakken begint na 3 minuten zonder op de ⏎ -knop te drukken.

9 **Druk op de ▽ -knop en verwijder de cake** wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips

- Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.
- Als u hard schudt om de cake te verwijderen uit het bakblik zal het zijn vorm kunnen verliezen.

NL OI4.indd 10 2021/3/25 11:26:47

Glutenvrij pizzadeeg / Glutenvrij pastadeeg maken

Ga naar P. NL16 voor brood recepten.

1 – 4 **Zie P. NL6 van bereidingen.**

5 **Selecteer het menu.**

	Glutenvrij pizzadeeg	Glutenvrij pastadeeg
SD-YR2550	Menu 16	Menu 17
SD-R2530	Menu 15	Menu 16

6 **Druk op de ⏎-knop om te starten.**

- Het schermpje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na 5 minuten voor glutenvrij pizzadeeg, 2 minuten voor glutenvrije pastadeeg, **open het deksel** na de pieptoon. **Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl 🤲 knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de ⏎ -toets te drukken.

8 **Druk op de ⊽ -knop en verwijder deeg** wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Glutenvrij pizzadeeg

9 **Verdeel het deeg gelijkmatig in twee delen en druk het verdeelde deeg met een lepel of spatel uit tot cirkels van ongeveer 20 cm op een ingevette bakplaat.**

10 **Smeer saus en je favoriete topping op het deeg en bak het in de oven.**

- Het glutenvrije pizzadeeg zal dunner en krokanter zijn dan het traditionele pizzadeeg.

Glutenvrij pastadeeg

9 **Wikkel het deeg in een plastic wikkel en laat het 1 uur in de koelkast liggen.**

10 **Breng een beetje bloem aan op het oppervlak van het deeg en maak de gewenste vormen.**

11 **Kook de pasta en geniet ervan met uw favoriete saus.**

Tips: Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.

Ga naar P. NL18 voor brood recepten.

Cake bakken

1 – 4 **Zie P. NL6 van bereidingen.**

5 **Selecteer het menu.**

	Cake
SD-YR2550	Menu 25
SD-R2530	Menu 24

6 **Druk op de ⏎-knop om te starten.**

- Het schermpje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 12 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. **Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl 🤲 knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de ⏎ -knop te drukken.

8 **Druk op de ⊽ -knop en verwijder de cake** wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Aanvullend bakken

- Als u langer wilt bakken, doe het volgende. (Extra baktijd is tweemaal mogelijk binnen 20 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op de ⏲ -knop te drukken.)

① Selecteer het menu. (Sla het over als u in stap 8 niet op de ⊽ -knop hebt gedrukt.)
② Stel de baktijd in.
- Het kan worden ingesteld op 1 - 20 minuten.

③ Druk op de ⏎ -knop om te starten.
- Om te stoppen met bakken, houd de ⊽ - knop ingedrukt.

Tips:
- Startuitstel is niet beschikbaar bij dit menu. De timer stelt alleen de duur van de baktijd in.
- Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.
- Als u hard schudt om de cake te verwijderen uit het bakblik zal het zijn vorm kunnen verliezen.

NL OI4.indd 11 2023/2/1 13:31:50

Bediening instructies

Enkel Bakken

Ga naar P. NL18 voor brood recepten.

Voorbereiding:

①Meng de ingrediënten in een schaal volgens het recept.
②Verwijder het kneedmes en leg vetvrij papier rondom in het bakblik, giet daar vervolgens de gemengde ingrediënten in.
③Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer het menu.

	Enkel Bakken
SD-YR2550	Menu 26
SD-R2530	Menu 25

2 Stel de baktijd in

3 Druk op de ⏎-knop om te starten.

- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

4 Druk op de ▽ -knop en verwijder de cake wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Aanvullend bakken

- Als u langer wilt bakken, herhaal stappen 1–4. (Extra baktijd is tweemaal mogelijk binnen 50 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op de ⏲ -knop te drukken.)

Tips: Startuitstel is niet beschikbaar bij dit menu. De timer stelt alleen de duur van de baktijd in.

Jam / compote maken

Ga naar P. NL18 voor brood recepten.

Voorbereidingen voor jam maken

① Zet de ingrediënten die in het recept staan klaar.
② Plaats het kneedmes in het bakblik.
③ Plaats de ingrediënten in deze volgorde in het bakblik de helft van het fruit → de helft van de suiker → het overgebleven fruit → de overgebleven suiker.
④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

Voorbereidingen voor compote maken

① Zet de ingrediënten die in het recept staan klaar. (Neem het kneedmes uit de machine.)
② Plaats de ingrediënten in het bakblik overeenkomstig de volgorde van de recepten, giet water over de ingrediënten.
③ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer het menu.

	Jam	Compote
SD-YR2550	Menu 27	Menu 28
SD-R2530	Menu 26	Menu 27

2 Stel de baktijd in en start vervolgens de machine.

3 Druk op de ▽ -knop en verwijder jam / compote wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Aanvullend koken

- Als u langer wilt koken, → herhaal stappen 1 – 3. (Extra kooktijd is tweemaal mogelijk binnen 10 minuten – 40 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op de ⏲ -knop te drukken.)

Tips:

- Startuitstel is niet beschikbaar bij deze menu's. De timer stelt alleen de duur van de kooktijd in.
- Volg het recept strikt voor de hoeveelheid van alle ingrediënten. Anders zet de jam niet, en kookt hij over of brandt aan, evenals de compote.

Tips voor jam maken

- De juiste hoeveelheid suiker, zuur en pectine is noodzakelijk om goed stevige jam te maken.
- Fruit met een hoog gehalte pectine kan makkelijk indikken. Fruit met minder pectine kan slecht indikken.
- Gebruik verse, rijpe vruchten. Overrijpe of niet rijpe vruchten kunnen niet makkelijk indikken.
- Met de recepten in deze handleiding maakt u zachte jam doordat minder suiker wordt gebruikt.
- Als de kooktijd kort is, kunnen stukjes fruit overblijven en kan de jam waterig worden.
- De jam blijft indikken tijdens het afkoelen. Wees voorzichtig en laat het niet overkoken.
- Stop de jam zo snel mogelijk na bereiding in een pot(je). Voorkom verbranden bij het uitnemen van de jam.
- Jam kan verbranden als het in de bakblik achterblijft.
- Bewaar jam op een koele, donkere plaats. Vanwege de lagere suikerniveaus is de houdbaarheid minder lang als in de winkel gekochte producten. Na openen in de koelkast bewaren en niet te lang bewaren.

NL OI4.indd 12 2021/3/25 11:26:47

Cake kneden



Voorbereiding:
①Neem het bakblik uit de machine en plaats het kneedmes.
②Doe de afgepaste ingrediënten in het bakblik
③Zet bakblik in het apparaat. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer het menu.

	Cake kneden
SD-YR2550	Menu 29
SD-R2530	Menu 28

2 Stel de kneedtijd in

3 Druk op de ⏎-knop om te starten.
- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

4 Druk op de ▽ -knop en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

5 Doe het deeg in een cakevorm en bak in een voorverwarmde oven.

Tips: Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.

Brood kneden



Nederlands

Voorbereiding:
①Neem het bakblik uit de machine en plaats het kneedmes.
②Doe de afgepaste ingrediënten in het bakblik.
③Doe het bakblik in de machine. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer het menu.

	Brood kneden
SD-YR2550	Menu 30
SD-R2530	Menu 29

2 Stel de kneedtijd in
- Stel de tijd in voor de eerste gisting van het brooddeeg.

3 Druk op de ⏎-knop om te starten.
- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

4 Druk op de ▽ -knop en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips:
- Rust meer dan 20 minuten voorafgaand aan de volgende kneedfase.
- In het geval van hard deeg of teveel deeg kan code "U50" op het display verschijnen. Wacht even om de volgende kneedfase te starten. De hoeveelheid meel die kan worden gebruikt, is maximaal 400- 600 g.

Rijzen



Voorbereiding:
①Verwijder het kneedmes en plaats het deeg in het bakblik.
②Doe het bakblik in de machine. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer het menu.

	Rijzen
SD-YR2550	Menu 31
SD-R2530	Menu 30

2 Stel de tijd in (gebruik de eerste gisting van het gekneed deeg. Stel de tijd in volgens het brood deeg.)

3 Druk op de ⏎-knop om te starten.
- Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

4 Druk op de ▽ -knop en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (▮) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

5 Vorm het afgewerkte deeg in de vorm die u wilt, laat het rijzen in de oven en bak het dan af.

NL OI4.indd 13 2021/3/25 11:26:48

Recepten

Voorbeeld

Recept naam

Menunr. + Totale verwerkingstijd + Optiepictogram

		M	L	XL
★	Droge gist	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	600 g
	Ei (L), geklopt	1	1	2
	Zonnebloempitten	50 g	65 g	75 g
	Kaas	50 g	65 g	75 g

Afkorting:
tsp = theelepel; tbsp = eetlepel
Ei (L) = Groot ei; Ei (M)= Medium groot ei.

De opties van elk recept en noodzakelijke werking wordt als onderstaand icoon weergegeven.

Optie icoon

Lichte korst **Medium korst** **Donkere korst** Startuitstel

Vereist Optie icoon

★ **SD-YR2550:** Doe de afgemeten droge gist in de gistdispenser.
SD-R2530: Doe eerst de afgemeten droge gist in het bakblik.

Plaats afgemeten ingrediënten in het bakblik in de volgorde vermeld in de recepten.

Toevoegen extra ingrediënten in rozijnen-notendispenser.

Maak handmatige aanpassingen, (zoals het extra toevoegen van ingrediënten en wegschrapen van bloem van de zijwand van het bakblik, wanneer het piepgeluid dit aangeeft.

Zie p. NL6-NL9 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Brood recepten

Basis

Wit brood

Menu 1 (4 u – 4 u 5 min)

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	600 g
	Boter	20 g	30 g	40 g
	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	340 mL	400 mL

Melkbrood

Menu 1 (4 u – 4 u 5 min)

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	600 g
	Boter	20 g	30g	40 g
	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Melk	290 mL	360 mL	430 mL

Basis snel

Wit-snel brood

Menu 2 (1 u 55 min – 2 u)

		M	L	XL
★	Droge gist	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	600 g
	Boter	20 g	30 g	40 g
	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	350 mL	420 mL

Italiaans brood

Menu 2 (1 u 55 min)

		M
★	Droge gist	2 tsp
	Sterke bloem voor wit brood	400 g
	Olijfolie	1½ tbsp
	Zout	1½ tsp
	Water	260 mL

Basis met rozijnen

Rozijnenbrood

Menu 3 (4 u)

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	600 g
	Boter	20 g	30 g	40 g
	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	340 mL	400 mL
	Rozijnen *1	80 g	100 g	120 g

5 Brood met zaden

Menu 3 (4 u)

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	400 g	475 g	550 g
	Boter	20g	30 g	40 g
	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Zout	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
	Sesamzaad	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Papaverzaad	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Water	280 mL	330 mL	380 mL
	Lijnzaad	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Pompoenzaden	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Zonnebloempitten	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp

Basis gevuld

Gevuld brood

Menu 4 (4 u – 4 u 5 min)

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	580 g
	Boter	20 g	30 g	40 g
	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	350 mL	400 mL
	Gebakken bacon *1	50 g	65 g	75 g
	Kaas *1	50 g	65 g	75 g

Haver en zemelen brood

Menu 4 (4 u – 4 u 5 min)

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	580 g
	Boter	20 g	30 g	40 g
	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	140 mL	175 mL	200 mL
	Tomatensap	140 mL	175 mL	200 mL
	Olijven	70 g	85 g	100 g
	Zongedroogde tomaten in olie, gesnipperd	30 g	40 g	50 g

All-in broodmix

All-in broodmix

Menu 5 (2 u 30 min)

	Broodmix *2	500 g
	Water *3	300 mL

Groentesap brood

Menu 5 (2 u 30 min)

	Broodmix *2	500 g
	Water *4	150 mL
	Groentesap *4	150 mL

All-in broodmix met rozijnen

All-in broodmix met rozijnen

Menu 6 (2 u 30 min)

	Broodmix *2	500 g
	Water *3	300 mL
	Rozijnen *1	100 g

Matcha Kastanje Brood

Menu 6 (2 u 30 min)

	Broodmix *2	500 g
	Matcha	10 g
	Water *3	300 mL
	Zoete kastanje *1	100 g

NL OI4.indd 14 2021/3/25 11:26:49

Volkoren

Volkoren brood

Menu 7 (5 u)

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Sterke bloem voor volkorenbrood	400 g	500 g	600 g
	Boter	20 g	30 g	40 g
	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	350 mL	420 mL

Haver en zemelen brood

Menu 7 (5 u)

		L
★	Droge gist	1 tsp
	Sterke bloem voor wit brood	400 g
	Zemelen	50 g
	Haver	50 g
	Olie	2 tbsp
	Suiker	1½ tsp
	Zout	1¼ tsp
	Water	350 mL

Volkoren snel

Volkoren brood snel

Menu 8 (3 u)

		M	L	XL
★	Droge gist	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Sterke bloem voor volkorenbrood	400 g	500 g	600 g
	Boter	20 g	30 g	40 g
	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	350 mL	420 mL

Snel volkoren brood 50%

Menu 8 (3 u)

		M	L	XL
★	Droge gist	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Sterke bloem voor volkorenbrood	200 g	250 g	300 g
	Sterke bloem voor wit brood	200 g	250 g	300 g
	Boter	20 g	30 g	40 g
	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	300 mL	370 mL	430 mL

Volkoren met rozijnen

Volkoren met rozijnen brood

Menu 9 (5 u)

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Sterke bloem voor volkorenbrood	400 g	500 g	600 g
	Boter	20 g	30 g	40 g
	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	350 mL	420 mL
	Rozijnen *1	80 g	100 g	120 g

Ahorn en pecannoten brood

Menu 9 (5 u)

		M
★	Droge gist	1 tsp
	Sterke bloem voor volkorenbrood	200 g
	Sterke bloem voor wit brood	200 g
	Boter	20 g
	Ahornsiroop	3 tbsp
	Zout	1 ½ tsp
	Water	280 mL
	Pecannoten *1	75 g

Brioche

Basis brioche

Menu 10 (3 u 30 min)

★	Droge gist	1¼ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	400 g
	Boter *5	60 g
	Suiker	50 g
	Mager melkpoeder	2 tbsp
	Zout	1½ tsp
	Meng / klop 2 Eieren (M) + 2 eierdooiers + water	270 mL
	Boter *6	80 g

Pannettone

Menu 10 (3 u 30 min)

★	Droge gist	1½ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	400 g
	Boter *5	60 g
	Suiker	50 g
	Zout	1½ tsp
	Meng / klop 2 Eieren (M) + 2 eierdooiers + water	290 mL
	Boter *6	60 g
	Geglaceerde sinaasappelschil *1	50 g
	Sultana rozijnen *1	50 g
	Zwarte bessen *1	50 g

Frans

Frans brood

Menu 11 (5 u 40 min)

★	Droge gist	1 tsp
	Sterke bloem voor wit brood	400 g
	Zout	1½ tsp
	Water	290 mL

Plattelandsbrood

Menu 11 (5 u 40 min)

★	Droge gist	1 tsp
	Sterke bloem voor wit brood	320 g
	Sterke bloem voor volkorenbrood	80 g
	Zout	1½ tsp
	Koud water (5 °C)	300 mL

Rogge (Alleen SD-YR2550)

Rogge 100%

Menu 12 (3 u 30 min)

★	Droge gist	2½ tsp
	Roggebloem	500 g
	Olie	2 tbsp
	Suiker	2 tsp
	Zout	2 tsp
	Water	440 mL

● Gebruik het kneedmes voor het menu voor roggebrood.

Rogge en wit

Menu 12 (3 u 30 min)

★	Droge gist	2 tsp
	Roggebloem	250 g
	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Olie	2 tbsp
	Suiker	2 tsp
	Zout	2 tsp
	Water	360 mL

● Gebruik het kneedmes voor het menu voor roggebrood.

Zuurdesem

Zuurdesem

Fase 1: Zuurdesem starter: Menu 23 (SD-R2530: 22) (24 u)

Zie p. NL17 voor de recepten.

Fase 2: Menu 13 (SD-R2530: 12) (5 u)

	Zuurdesem starter	1 kopje
	Sterke bloem voor wit brood	400 g
	Zout	1 tsp
	Water	150 mL
	Droge gist *	¾ tsp

* Voor SD-YR2550, plaats de droge gist in de gistdispenser.

*1 Snijd in ca. Blokjes van 5 mm.
*2 Alleen broodmix voor wit brood. Volg het recept op de verpakking van de broodmix.
*3 Moet worden toegevoegd zoals aangegeven op de verpakking.
*4 De helft van de op de verpakking aangegeven hoeveelheid.
*5 Snijden in blokjes van 2-3 cm en bewaren in de koelkast.
*6 Snijden in blokjes van 1-2 cm en bewaren in de koelkast.

NL OI4.indd 15 2021/3/25 11:26:50

Recepten

Glutenvrij Recepten

Zie p. NL6, NL10-NL11 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Glutenvrij brood

- Het resultaat verschilt afhankelijk van de recepten of het type broodmix.
- Volg het recept op de verpakking van uw glutenvrije broodmix.

Glutenvrij brood

Menu 14 (SD-R2530: 13)

(1 u 50 min-1 u 55 min) ▨ ▨

Water	430 mL
Olie	1 tbsp
Glutenvrij broodmix	500 g
Droge gist	2 tsp

Gluten- en tarwevrij brood

Menu 14 (SD-R2530: 13)

(1 u 50 min-1 u 55 min) ▨ ▨

Melk	310 mL
Eieren (M), geklopt	2 (100 g)
Ciderazijn	1 tbsp
Olie	2 tbsp
Honing	60 g
Zout	1¼ tsp
Bruin rijstmeel	150 g
Aardappelzetmeel	300 g
Xanthaangom	2 tsp
Droge gist	2½ tsp

Gearomatiseerd glutenvrij brood

Gebruik een van bovenstaande recepten en voeg ingrediënten van uw keuze toe aan het bakblik.

Pittig vruchtenbrood

(1 u 50 min) ▨

Gemengde vruchten	100 g
Kaneel	2 tsp

Ahorn en pecannoten brood

(1 u 55 min) ▨

Ahornsiroop	2 tbsp
Pecannoten	50 g

Brood met vijf zaden

(1 u 55 min) ▨

Lijnzaad	1 tbsp
Sesamzaad	2 tbsp
Pompoenzaden	1 tbsp
Papaverzaad	1 tbsp
Zonnebloempitten	1 tbsp

Zongedroogde tomaat en parmezaan brood

(1 u 55 min) ▨

Parmezaanse kaas, geraspt	50 g
Gedroogde tomaten in olie, gesnipperd	50 g

Glutenvrije cake

Glutenvrije chocoladecake

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 u 50 min)

Boter *2	150 g
Suiker	150 g
Eieren (L), geklopt	3 (180 g)
Donkere chocolade, gesmolten	120 g
Witte rijstbloem	120 g
Cacaopoeder	30 g
Bakpoeder	10 g

Glutenvrij Theegebak

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 u 50 min)

Boter *2	80 g
Suiker	160 g
Eieren (L), geklopt	3 (180 g)
Witte rijstbloem	160 g
Gemalen amandelen	80 g
Theebladeren, gesnipperd	2 tsp
Bakpoeder	10 g

Glutenvrije bananencake

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 u 50 min)

Boter *1	80 g
Suiker	120 g
Eieren (L), geklopt	3 (180 g)
Witte rijstbloem	160 g
Gemalen amandelen	50 g
Banaan *2	80 g
Bakpoeder	10 g

Glutenvrij pizzadeeg

Glutenvrij pizzadeeg

Menu 16 (SD-R2530: 15)

(30 min)

Water	380 mL
Witte rijstbloem	475 g
Plantaardige olie	1¾ tbsp
Zout	1 tsp
Droge gist	1 tsp

Glutenvrij pastadeeg

Glutenvrij pastadeeg

Menu 17 (SD-R2530: 16)

(15 min)

Meng / klop 2 ei (M) + water		260 g
Witte rijstbloem	(gemengd en gezeefd)	220 g
Aardappelzetmeel		80 g
Maïzena		100 g
Xanthaangom		1½ tbsp
Olie		2 tbsp
Zout		1 tsp

- Zorg ervoor dat u de eieren en het water samen klopt tot een zeer gladde massa.
- Doe het bloem, het zetmeel en de gom in een andere kom en meng goed.

*1: In blokjes van 1 cm gesneden.
*2: In blokjes van 1-2 cm.

Deeg Recepten

Zie p. NL6-NL9 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Basis

Basis Deeg

Menu 18 (SD-R2530: 17)

(2 u 20 min)

★	Droge gist	1 tsp
	Sterke bloem voor wit brood	500 g
	Boter	30 g
	Suiker	1½ tbsp
	Zout	1½ tsp
	Water	310 mL

Zachte broodjes / Bolletjes

Menu 18 (SD-R2530: 17)

(2 u 20 min)

★	Droge gist	1¼ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	450 g
	Boter	30 g
	Suiker	1 tbsp
	Zout	1 tsp
	Ei（M), geklopt	1 (50 g)
	Water *	250 mL

* Voor iets dikkere bollen, probeer 125 ml water en 125 ml melk.

1 Plaats de ingrediënten in het bakblik in de bovenstaande volgorde.
2 Selecteer het menu.
3 Verdeel het deeg in 8-10 stukken en vorm in bollen.
4 Plaats op een ingevette bakplaat en laat rijzen bij 40 ˚C tot verdubbeld in grootte. (ongeveer 20 minuten).
5 Bestuif meel.
6 Bak in een voorverwarmde oven op 220 ˚C voor 15 minuten of tot de kleur verandert in goudbruin.

NL OI4.indd 16 2021/3/25 11:26:51

Basis met rozijnen

Basis deeg met rozijnen

Menu 19 (SD-R2530: 18)

(2 u 20 min)

★	Droge gist	1 tsp
	Sterke bloem voor wit brood	500 g
	Boter	30 g
	Suiker	1½ tbsp
	Zout	1½ tsp
	Water	310 mL
	Rozijnen *1	100 g

Hete Kruisbroodjes

Menu 19 (SD-R2530: 18)

(2 u 20 min)

★	Droge gist	½ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Boter	25 g
	Suiker	1 tsp
	Mager melkpoeder	1 tbsp
	Zout	½ tsp
	Kaneel	1 tsp
	Gemengde kruiden	½ tsp
	Ei (M), geklopt	1 (50 g)
	Water	100 mL
	Gemengde droge vruchten *1	100 g

1 Verdeel het mengsel in 8 ballen. Plaats op een licht ingevette bakplaat en laten rijzen bij 40 ˚C tot een verdubbeling van het formaat (ongeveer 20 minuten). Maak een pasta met ongeveer 2 eetlepels bloem gemengd met 2 eetlepels water en spuit een kruis over de broodjes of bedek met dunne plakjes kruimeldeeg.
2 Bak in een voorverwarmde oven op 220 ˚C gedurende 15-20 minuten of tot de kleur goudbruin is geworden.
3 Terwijl het nog heet is, borstel met een suikerglazuur -40 g suiker in 4 eetlepels water, gekookt tot een siroop is bereikt- (ongeveer 5 minuten).

Volkoren

Volkoren Deeg

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 u 15 min)

★	Droge gist	1½ tsp
	Sterke bloem voor volkorenbrood	500 g
	Boter	30 g
	Suiker	1½ tbsp
	Zout	2 tsp
	Water	340 mL

Volkoren Deeg 70%

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 u 15 min)

★	Droge gist	1½ tsp
	Sterke bloem voor volkorenbrood	350 g
	Sterke bloem voor wit brood	150 g
	Boter	30 g
	Suiker	1½ tbsp
	Zout	2 tsp
	Water	330 mL

Volkoren Deeg 50%

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 u 15 min)

★	Droge gist	1½ tsp
	Sterke bloem voor volkorenbrood	250 g
	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Boter	30 g
	Suiker	1½ tsp
	Zout	2 tsp
	Water	320 mL

Volkoren met rozijnen

Volkoren met rozijnen deeg

Menu 21 (SD-R2530: 20)

(3 u 15 min)

★	Droge gist	1½ tsp
	Sterke bloem voor volkorenbrood	500 g
	Boter	30 g
	Suiker	1½ tbsp
	Zout	2 tsp
	Water	340 mL
	Rozijnen *1	100 g

Volkoren walnotenbroodjes 70%

Menu 21 (SD-R2530: 20)

(3 u 15 min)

★	Droge gist	1½ tsp
	Sterke bloem voor volkorenbrood	350 g
	Sterke bloem voor wit brood	100 g
	Medium havermout	50 g
	Olie	2 tbsp
	Ahornsiroop	2 tbsp
	Zout	1½ tsp
	Water	320 mL
	Walnoten *1	100 g

1 Verdeel het deeg in 12 grote broodjes of 20 bolletjes.
2 Plaats ze op een ingevette bakplaat en bestuif met bloem. Laat rijzen bij 40 ˚C tot het formaat verdubbeld is (ongeveer 20 minuten).
3 Bakken in een voorverwarmde oven op 220 ˚C gedurende 12-15 minuten of tot de kleur goudbruin wordt.

Zuurdesem Deeg

Zuurdesem Deeg (Rogge)

Fase 1: Zuurdesem starter Menu 23 (SD-R2530: 22) (24 u)

Zie p. NL9 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Fase 2: Menu 22 (SD-R2530: 21) (2 u 30 min)

	Zuurdesem starter	1 kopje
	Sterke bloem voor wit brood	360 g
	Roggebloem	40 g
	Zout	1 tsp
	Water	150 mL
	Droge gist *	¾ tsp

* Voor SD-YR2550, plaats de droge gist in de gistdispenser.

Zuurdesem starter

Zuurdesem starter

Menu 23 (SD-R2530: 22) (24 u)

De hoeveelheid van een zuurdesem maatbeker

Roggebloem	80 g
Zout	½ tsp
Gewone yoghurt	60 g
Water (20 ˚C)	80 mL
Droge gist *	1 (0.1 g)

*Gebruik het meegeleverde zuurdesemstarter lepeltje.

Pizza

Pizza deeg

Menu 24 (SD-R2530: 23)

(45 min)

★	Droge gist	1 tsp
	Sterke bloem voor wit brood	450 g
	Olie	4 tbsp
	Zout	2 tsp
	Water	240 mL

Donut (Gebruikmakend van niet gerezen brooddeeg)

1 Verdeel het deeg in kleine stukjes van 35 g elk en vorm er balletjes van. Bedek ze met een kleine handdoek en laat ze 10-20 minuten rusten.
2 Rol ze in een dunne ronde vorm en druk met een donutvorm in het deeg.
3 Laat het deeg gisten gedurende 20-30 minuten(totdat het stijgt tot het dubbele van zijn oorspronkelijke grootte) bij een temperatuur van 30-35 ˚C.
4 Frituur ze op een olietemperatuur van 170 ˚C en bestrooi ze met kaneel en geraffineerde witte suiker.

Focaccia

Menu 24 (SD-R2530: 23)

(45 min)

★	Droge gist	½ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	300 g
	Olijfolie	1 tbsp
	Zout	1 tsp
	Water	170 mL

1 Rol en klop het deeg in een rechthoek van 30 cm x 25 cm op een ingevette bakplaat.
2 Maak met uw vingertoppen inkepingen in het hele deeg.
3 Voeg uw favoriete toppings toe zoals olijven en tomaten.
4 Laat het deeg op 40 ˚C rusten totdat het is verdubbeld in grootte (ongeveer 30 minuten).
5 Besprenkel met olijfolie en bakken in een voorverwarmde oven op 190 ˚C voor 20-30 minuten of tot het goudbruin is aan de randen en goed gaar in het midden.

- Serveer warm bij pasta gerechten.

*1 Snijd in ca. Blokjes van 5 mm.

NL OI4.indd 17 2021/3/25 11:26:51

Recepten

Zoetigheden

Zie p. NL6, NL11-NL12 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Cake

Botercake

Menu 25 (SD-R2530: 24) (1 u 55 min)

	Boter (In blokjes van 1 cm gesneden)	200 g
	Suiker	180 g
	Melk	2 tbsp
	Eieren (M), geklopt	4 (200 g)
A	Gewone bloem (gemengd en gezeefd)	300 g
A	Bakpoeder (gemengd en gezeefd)	13 g

Theegebak

Menu 25 (SD-R2530: 24) (1 u 55 min)

	Boter (In blokjes van 1 cm gesneden)	200 g
	Suiker	180 g
	Melk	2 tbsp
	Eieren (M), geklopt	4 (200 g)
A	Gewone bloem (gemengd en gezeefd)	300 g
A	Bakpoeder (gemengd en gezeefd)	13 g
	Earl grey thee (theebladeren)	1 tbsp
	Gedroogde vruchten *	100 g

* Voeg toe bij het afschrapen van de bloem in stap 7.

Enkel Bakken

Vruchtencake

Menu 26 (SD-R2530: 25)

Timer: 1 u 20 min

Boter	150 g
Suiker	130 g
Eieren (M), geklopt	3 (150 g)
Melk	1 tbsp
A Gewone bloem (gemengd en gezeefd)	250 g
A Bakpoeder (gemengd en gezeefd)	10 g
Gemengde droge vruchten	70 g

1 Klop de boter en suiker samen in een kom totdat het zacht is, klop vervolgens de eieren er één voor één in.

2 Voeg melk, mix A en de gemengde droge vruchten toe en klop dit stevig door elkaar.

3 Verwijder het kneedmes en leg vetvrij papier rondom in het bakblik, giet daar vervolgens de gemengde ingrediënten in.

4 Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

5 Selecteer het menu en stel de baktijd in: 1 uur en 20 minuten.

6 Druk op de ⏎ -knop om te starten.

7 Druk op de ⊘ -toets en verwijder de cake na 8 pieptonen en als End (▮) knippert.

Kersen- en marsepeincake

Menu 26 (SD-R2530: 25)

Timer: 1 u

Lichtbruine basterdsuiker	50 g
Boter	175 g
Eieren (M), geklopt	3 (150 g)
Zelfrijzend bakmeel	225 g
Geglaceerde kersen, gesnipperd	100 g
Marsepein, geraspt	75 g
Melk	60 mL
Topping (Geschaafde amandelen, geroosterd)	15 g

1 Klop de boter en suiker samen in een kom totdat het zacht is, klop vervolgens de eieren er één voor één in.

2 Voeg de bloem met kersen en marsepein toe, meng goed met de melk tot een zachte consistentie.

3 Verwijder het kneedmes en leg vetvrij papier rondom in het bakblik, giet daar vervolgens de gemengde ingrediënten in.

4 Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

5 Strooi de amandelen voorzichtig boven-op het mengsel.

6 Selecteer menu en stel 1 uur in met de timer.

7 Om te controleren of de cake klaar is, kunt u er een satéprikker in steken – als de prikker er droog uitkomt, is de cake gaar. Als de cake nog iets meer tijd nodig heeft, selecteer het menu dan opnieuw en stel de timer in op 3-5 minuten. Als de cake nog wat plakkerig is, is dat geen probleem, deze zal verder garen terwijl hij afkoelt.

8 Wanneer het bakken klaar is, gebruikt u droge ovenhandschoenen om de bakvorm uit de machine te halen. Laat het 5-10 minuten staan voordat u de cake verwijdert zodat deze kan afkoelen.

Jam

Aardbeienjam

Menu 27 (SD-R2530: 26)

Timer: 1 u 40 min

	Aardbeien, fijngehakt	600 g
	Suiker	400 g
	Gepoederde pectine *	13 g

Abrikozenjam

Menu 27 (SD-R2530: 26)

Timer: 1 u 30 min

	Abrikozen, fijngehakt	500 g
	Suiker	250 g
	Gepoederde pectine *	6 g

* Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik voordat u het bakblik terug in de machine plaatst.

Compote

Appelmoes

Menu 28 (SD-R2530: 27) Timer: 1 u 20 min

	Bramley appels, geschild, zonder klokhuis en in blokjes	1000 g
	Water	2 tbsp

- Roeren nadat het koken is voltooid.

Perzik In Vanillesiroop

Menu 28 (SD-R2530: 27) Timer: 1 u

	Perziken, pit verwijderd en in ⅛ delen gesneden	1000 g
	Suiker	100 g
	Vanillestokje	½
	Water	125 mL

- Als het koken klaar is, verwijdert u de perziken met een schuimspaan. Giet voorzichtig de siroop over het fruit. Laat afkoelen.

NL OI4.indd 18 2021/3/25 11:26:52

Handmatige recepten

Zie p. NL13 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Cake kneden

Taartdeeg

Menu 29 (SD-R2530: 28)

Timer: 20 min

	Boter (In blokjes van 1 cm gesneden)	200 g
	Suiker	180 g
	Melk	2 tbsp
	Eieren (M), geklopt	4 (200 g)
A	Gewone bloem (gemengd en gezeefd)	300 g
A	Bakpoeder (gemengd en gezeefd)	13 g

Glutenvrije maanzaadcake

Menu 29 (SD-R2530: 28)

Timer: 10 min

	Plantaardige olie	150 g
	Eieren (M), geklopt	3 (150 g)
	Melk	110 mL
	Suiker	180 g
	Witte rijstbloem	210 g
	Gemalen amandelen	75 g
	Bakpoeder	1½ tbsp
	Citroensap	1½ tbsp
	Papaverzaad	23 g

- Icing zoals je wilt. Mengen 15 g citroensap met 75 g poeder suiker en smeer uit over de gebakken glutenvrije taart.

Brood kneden & Rijzen

Brood Deeg

Fase 1 Brood kneden: Menu 30 (SD-R2530: 29)

Fase 2 Rijzen: Menu 31 (SD-R2530: 30)

(Temperatuurconditie kneden: 28 °C)

	Droge gist	1½ tsp
	Sterke bloem voor wit brood	500 g
	Suiker	1 tbsp
	Zout	1½ tsp
	Eieren, geklopt	25 g
	Water	320 mL
	Boter	15 g

Fase 1

1 Zie stap 1-4 van Brood kneden. (P. NL13)
(Kneedtijd: 20 minuten)

2 Wanneer het kneden gereed is, doe de boter in het bakblik en sluit de deksel van de machine.

3 Rust gedurende 5 minuten.

4 Herhaal stap 1-4 van Brood kneden. (P. NL13)
(Kneedtijd: 12 minuten)

Fase 2

Optie 1:

1 Vorm het deeg naar wens en laat het rijzen in de oven.

Optie 2 :

1 Zie stap 1-5 van Rijzen. (P. NL13)

Engels muffindeeg van rijstmeel

Fase 1 Brood kneden: Menu 30 (SD-R2530: 29)

Fase 2 Rijzen: Menu 31 (SD-R2530: 30)

(Temperatuurconditie kneden: 28 °C)

- Maak de muffins met een diameter van ongeveer 9 cm.
(Verdeeld in 10 stukken)

	Droge gist	1 tsp
	Meng / klop 1 ei + 1 eiwit + lauw water	430 g
	Boter, gesmolten	60 mL
	Ciderazijn	1 tsp
	Bruin rijstmeel	300 g
	Aardappelzetmeel	100 g
	Mager melkpoeder *	50 g
	Xanthaangom	1 tbsp
	Suiker	1 tbsp
	Zout	1 tsp

* De melk poeder kan worden weggelaten.

Topping

Maïsmeel	Geschikte hoeveelheid

Fase 1

1 Zie stap 1-4 van Brood kneden. (P. NL13)
(Kneedtijd: 20 minuten)

2 Zodra het kneden gereed is, deksel openmaken en meel van de zijkant van het bakblik schrapen.

3 Rust gedurende 5 minuten.

4 Herhaal stap 1-4 van Brood kneden. (P. NL13)
(Kneedtijd: 12 minuten)

Fase 2

1 Zie stap 1-5 van Rijzen. (P. NL13)
(Rijstijd instelling: 20 minuten)

2 Doe ongeveer 90 g deeg in de bakvorm en strooi er maïsmeel over.

3 Laat het deeg in de oven ongeveer 30 minuten rijzen op 40ºC tot 80% van de grootte.

4 Strooi maïsmeel op het oppervlak en bedek de bakvorm.

5 Bakken ongeveer 15 minuten in een oven van 180 °C.

NL OI4.indd 19 2021/3/25 11:26:52

Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Mijn brood rijst niet goed. De bovenkant van mijn brood is niet egaal.	[Alle broden] ● De glutenkwaliteit van uw meel is laag of u hebt geen harde bloem gebruikt. (De kwaliteit van kleefstoffen kan variëren afhankelijk van de temperatuur, vochtigheid, hoe de bloem wordt bewaard en de periode waarin het is geoogst.) → Probeer eens een andere soort, een ander merk of een andere partij bloem. ● Het deeg is te hard geworden omdat u niet genoeg vloeistof hebt gebruikt. → Hardere bloem met een hoger bestanddeel proteïne neemt meer water op dan andere bloem; probeer 10 – 20 ml extra water toe te voegen. ● U gebruikt niet de juiste soort gist. → Gebruik een droge gist uit een sachet, waarop "Gemakkelijk mengsel", "snel Actie" of "Gemakkelijk Bakken" is geschreven. Deze soort gist hoeft niet voor te rijzen. ● U gebruikt niet genoeg gist of de gist die u gebruikt is oud. → Gebruik het meegeleverde **maatlepeltje**. Controleer de vervaldatum van de gist. (Bewaar droge gist in de koelkast.) ● De gist is voor het kneden in contact gekomen met de vloeistof. → Controleer of u de ingrediënten in de juiste volgorde volgens de instructies hebt toegevoegd. (P. NL6) ● U hebt teveel zout of te weinig suiker gebruikt. → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde **maatlepeltje**. → Controleer of de andere ingrediënten niet al zout en suiker bevatten.
Kan mislukt deeg opnieuw worden gebruikt? Bijv: het deeg is niet gebakken ... enz.	● Het kan worden gebruikt om o.a. donuts, pizza te maken. Bevestig alsjeblieft bij wlke status het bakken is gestopt en weer hervat. ● Er zit nog steeds gist in de gistdispenser (Alleen SD-YR2550). → Begin opnieuw met het maken van deeg met behulp van de "Pizza" -deeg procedure om een donut of pizza te maken (P. NL7, NL17). ● Wanneer droge gist is gemengd met andere ingrediënten → Verwijder het deeg en maak donuts of pizza (P. NL7, NL17). ● Wanneer het brood maar half gerezen of gebakken is. → Verwijder het deeg en bak gedurende 40 minuten op 170 ºC in de oven. Houd het bakken tijdens deze 40 minuten in de gaten en stop wanneer het deeg verbrandt.
Mijn brood is helemaal niet gerezen. Mijn brood is bleek en klef.	● U heeft geen droge gist gebruikt. → Voeg de correcte hoeveelheid gist toe. ● U heeft niet genoeg droge gist gebruikt, of de gist die u gebruikt is oud. → Gebruik het bijgeleverde **maatlepeltje**. Controleer de houdbaarheidsdatum op de verpakking van de gist (bewaar droge gist in de koelkast) ● Er is een stroomstoring geweest of de machine werd stop gezet tijdens het bakken. → U dient het mislukte brood te verwijderen uit de machine en met nieuwe ingrediënten opnieuw te beginnen.
Droge gist valt niet in het bakblik. (Alleen SD-YR2550)	● De timing van het activeren van de gistdispenser verschilt, afhankelijk van het programmamenu en de kamertemperatuur. ● De gistdispenser is nat of er sprake van statische elektriciteit. → Afvegen met een vochtige doek en gewoon laten opdrogen. ● Droge gist is vochtig. → Gebruik nieuwe droge gist.
Mijn brood is plakkerig en ik kan geen gelijkmatige plakken snijden.	● Het brood was te warm toen u het sneed. → Laat uw brood op een rekje afkoelen voordat u het gaat snijden zodat de damp kan ontsnappen.
Mijn brood is te veel gerezen.	● U hebt teveel gist / water gebruikt. → Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van de bijgeleverde **maatlepeltje** (gist) / zuurdesem maatbeker (water). → Controleer of andere ingrediënten niet ook al water bevatten. ● U hebt teveel meel gebruikt. → Weeg de bloem zorgvuldig af met behulp van een weegschaal.
Mijn brood zit vol luchtgaten.	● U hebt teveel gist gebruikt. → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde **maatlepeltje**. ● U hebt teveel vloeistof gebruikt. → Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer eens 10 – 20 mL minder water te gebruiken.

NL OI4.indd 20 2021/3/25 11:26:52

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Mijn brood lijkt te zijn ingezakt na het rijzen	● Uw bloem is niet van goede kwaliteit. → Probeer eens een ander merk bloem. ● U hebt teveel vloeistof gebruikt. → Probeer eens 10 – 20 mL minder water te gebruiken.
De korst wordt rimpelig en wordt zacht als het brood afkoelt.	● De damp die na het bakken in het brood vrijkomt, kan naar de korst gaan waardoor die wat zachter wordt. → Probeer eens 10 – 20 mL minder water te gebruiken om de hoeveelheid damp te verminderen.
Mijn brood is aan de zijkanten ingezakt en de onderkant is vochtig.	● U hebt het brood te lang in het bakblik gelaten nadat het bakken voltooid was. → Neem het brood na het bakken onmiddellijk uit de machine. ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet.
Hoe kan ik de korst van mijn brood knapperig houden?	● Om het brood knapperiger te maken kunt of de optie “Donker” korstkleur selecteren, of kunt u het zelfs 5 – 10 minuten extra bakken in de oven op 200 °C / gas, stand 6.
De onderkant van de brioches is te vettig, olieachtig. De korst is olieachtig. Er zijn grote gaten in het brood.	● Hebt u boter toegevoegd binnen 5 minuten na de pieptoon? → Geen boter toevoegen wanneer de resterende tijd tot voltooiing al wordt aangegeven. (zie P. NL9) De botersmaak kan minder zijn, maar het bakken zal best lukken.
Het bakken van brioches lukt niet wanneer ik broodmix gebruik.	● Probeer de volgende oplossingen. → Het zal waarschijnlijk beter bakken als iets minder gist wordt gebruikt bij menu 10. (Indien u de gist apart toevoegt.) → Volg het recept dat voor de broodmix voorgeschreven is, maar zorg dat de broodmix tussen de 350 – 500 gram blijft. → Plaats de droge gist (indien het toevoegen van gist apart geschied) in de gistdispenser, en de droge ingrediënten en boter in het bakblik. Doe er daarna water bij. Extra ingrediënten kunt u beter iets later toevoegen. (zie P. NL9) → Het resultaat kan verschillen, afhankelijk van het recept vermeld op de broodmix.
Waarom zijn de ingrediënten van mijn brood niet goed gemengd?	● U hebt het kneedmes niet in het bakblik geplaatst. → Zorg ervoor dat het kneedmes in het bakblik zit voordat u de ingrediënten er in stopt.
Extra ingrediënten worden niet goed gemengd.	● Hebt u extra ingrediënten toegevoegd aan de rozijnen-notendispenser voor de pieper of hebt u dit aan de broodbak toegevoegd terwijl de “ ” knipperde? → Extra ingrediënten moeten worden toegevoegd aan de rozijnen-notendispenser voor de pieper of hebt aan de broodbak toegevoegd terwijl de “ ” knippert op de display.
Extra ingrediënten worden niet goed gemengd in de brioches.	● Hebt u extra ingrediënten toegevoegd binnen 5 min na de pieptoon? → Extra ingrediënten moeten worden toegevoegd terwijl “ ” knippert in de display. ● Bepaald deeg op basis van broodmix kan minder geschikt zijn voor het mengen van extra ingrediënten, soms zodanig dat ze er uit gewerkt worden. → Verlaag de extra ingrediënten met de helft.
De extra ingrediënten vallen niet uit de rozijnen-notenstrooier in het bakblik.	● Is het oppervlak van de extra ingrediënten hoger dan de rand van de rozijnen-notendispenser? → Voeg de extra ingrediënten zo toe dat het oppervlak lager is dan de rand van de rozijnen-notendispenser. (P. NL8) De capaciteit van de rozijnen-notendispenser bedraagt 150 g, dit is echter afhankelijk van de staat en de aard van de ingrediënten, ze kunnen overlopen.
De onderkant en de zijkanten van mijn brood zijn met teveel bloem bedekt.	● U hebt teveel bloem gebruikt of u gebruikt niet genoeg vloeistof. → Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van een weegschaal voor de bloem of de bijgeleverde zuurdesem maatbeker voor vloeistoffen

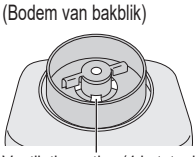
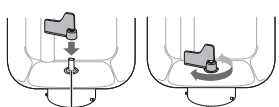
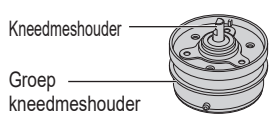
NL OI4.indd 21 2021/3/25 11:26:52

Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Mijn brood is niet gebakken.	● Het deegmenu werd geselecteerd. → In het deegmenu zit geen bakproces. ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan circa 10 minuten wordt stopgezet. U kunt proberen het deeg in uw oven te bakken als het al is gerezen. ● Er is niet genoeg water en de beveiligingsinrichting voor de motor is in werking getreden. Dit gebeurt alleen wanneer de machine overbelast is en de motor te veel onder druk komt te staan. → Ga naar de zaak waar u de machine hebt gekocht om naar de machine te laten kijken. Controleer de volgende keer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met de bijgeleverde zuurdesem maatbeker. ● U hebt vergeten het kneedmes in de machine te plaatsen. → Plaats het mes eerst. (P. NL6) ● De kneedmeshouder in het bakblik zit vast en draait niet rond. → Als de houder niet draait wanneer het mes erop wordt bevestigd, moet de houder vervangen worden. ● (Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.)
Het brood komt niet uit het blik.	● Als het brood niet gemakkelijk uit het bakblik kan worden verwijderd, laat het dan 5 – 10 minuten afkoelen, waarbij u het bakblik niet onbeheerd mag laten staan om te voorkomen dat iemand zich eraan brandt. Hierna kunt u het brood verwijderen door het bakblik met ovenwanten op te pakken en enkele keren goed te schudden. (Zorg ervoor dat het handvat omlaag staat, zodat dit geen obstakel voor het brood kan vormen.)
Het kneedmes blijft in het brood zitten als ik het uit het bakblik neem.	● Het deeg is een beetje stijf. → Laat het brood helemaal afkoelen voor het voorzichtig verwijderen van het kneedmes. Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer in het vervolg dus 10-20 mL extra water toe te voegen. ● Er hebben zich korsten onder het mes opgehoopt. → Was het kneedmes en het draaiende gedeelte na ieder gebruik.
Mijn glutenvrije pasta is niet goed gelukt.	● Uw deeg was te zacht. → Verlaag het watervolume of verhoog de hoeveelheid xanthaangom. ● Uw deeg was te hard. → Verlaag de hoeveelheid xanthaangom of verhoog het watervolume.
Tijdens het koken van de confituur is het verbrand of het kneedmes blijft vastzitten en kan niet worden verwijderd.	● Er zat te weinig fruit in of de hoeveelheid suiker is te veel. → Plaats het bakblik in de gootsteen en vul het bakblik voor de helft met warm water. Laat het bakblik weken totdat het bovenliggende mengsel of het kneedmes loslaat. Als het verbrande gedeelte heeft geweekt, was het met een zachte spons etc. Droog daarna het bakblik en de kneedmeshouder zorgvuldig af.
De confituur is overgekookt.	● Er is teveel fruit of suiker gebruikt. → Gebruik alleen de hoeveelheden fruit en suiker die staan omschreven in de recepten op P. NL18.
De confituur is te dun en niet goed ingedikt.	● Het fruit is niet rijp of overrijp. ● Er zit te weinig suiker in. ● De kooktijd was ontoereikend. ● Er is fruit met laag pectinegehalte gebruikt. → Laat de confituur helemaal afkoelen. De confituur blijft indikken tijdens het afkoelen. → Gebruik de dunne confituur als saus voor de desserts.
Welke soorten suiker kunnen we gebruiken op confituur?	● Witte basterdsuiker en kristalsuiker. Gebruik geen bruine suiker, dieetsuiker of kunstmatige zoetstoffen.
Kan bevroren fruit gebruikt worden?	● Het kan alleen worden gebruikt voor confituur en compote.

NL OI4.indd 22 2021/3/25 11:26:53

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Kunnen we bij het maken van confituur fruit gebruiken die in alcohol is gedompeld?	● Gebruik deze niet. De kwaliteit is niet goed.
Het fruit is in elkaar gezakt bij het maken compote.	● De kooktijd was te lang. Het fruit is mogelijk overrijp.
Raadsel	
Het kneedmes ratelt.	● Dit komt doordat het kneedmes losjes op de montage-as past. (Dit is geen fout.)
Ik ruik een brandlucht tijdens het bakken van het brood. Er komt rook uit het stoomgat.	● Er zijn misschien ingrediënten op de hittebron terechtgekomen. → Tijdens het mengen kan er soms een kleine hoeveelheid bloem, rozijnen of andere ingrediënten uit het bakblik worden geworpen. Veeg gewoon voorzichtig het verwarmingselement schoon, nadat de machine is afgekoeld. → Neem het bakblik uit de broodbakmachine voordat u de ingrediënten er in doet.
Er lekt deeg uit de bodem van het bakblik.	● Een kleine hoeveelheid deeg komt via de ventilatiegaatjes naar buiten (zodat het deeg de draaiende delen niet blokkeert). Dit is geen storing maar controleer wel af en toe of de kneedmeshouder goed draait. → Als de montage-as van het kneedmes niet draait als het kneedmes is bevestigd, moet u het montage-as gedeelte vervangen. (Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.) (Bodem van bakblik)  Ventilatiegaatjes (4 in totaal)  Kneedmeshouder  Kneedmeshouder Groep kneedmeshouder Artikelnr. ADA29E226
Uitzondering display	
“1” verschijnt op het scherm en de activiteit is gestopt.	● Als de stroomtoevoer naar de machine enige tijd is onderbroken, verschijnt op het scherm “1” nadat deze hersteld is. (Dat is de stand-by modus en de machine kan niet doorgaan met het programma.) → Verwijder het brood, deeg of ingrediënten en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.
“H01 – H02” verschijnt op het display.	● Het display geeft aan dat er een probleem is met de machine. → Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.
Op het display wordt “U50” weergegeven.	● De machine is heet (meer dan 40 °C). Dit kan gebeuren als de machine meerdere malen achter elkaar wordt gebruikt. → Laat de machine afkoelen tot minder dan 40 °C voordat u de machine opnieuw gaat gebruiken (U50 verdwijnt).

NL OI4.indd 23 2021/3/25 11:26:53

La ringraziamo per aver acquistato un prodotto Panasonic.

- Per questo prodotto vi sono 2 istruzioni. Questa è il "MANUALE PER L'USO E RICETTE", l'altra è "ISTRUZIONI D'USO", che include il contenuto di Precauzioni di Sicurezza, Pulizia & Conservazione e così via.
  Leggere attentamente le 2 istruzioni per utilizzare il prodotto in modo corretto e sicuro.
- Prima di utilizzare questo prodotto, **prestare particolare attenzione a "Precauzioni di sicurezza" e "Informazioni importanti" di "ISTRUZIONI D'USO". (pag. IT2 - IT5).**
- Questo prodotto è destinato esclusivamente a un uso domestico.
- Conservare queste 2 istruzioni per riferimenti futuri.
- Panasonic non accetterà alcuna responsabilità se il prodotto viene usato in modo improprio oppure le istruzioni non sono seguite.

Indice

Nomi delle parti e istruzioni IT2
- Unità principale IT2
- Accessori IT2
- Pannello di controllo e Display IT2

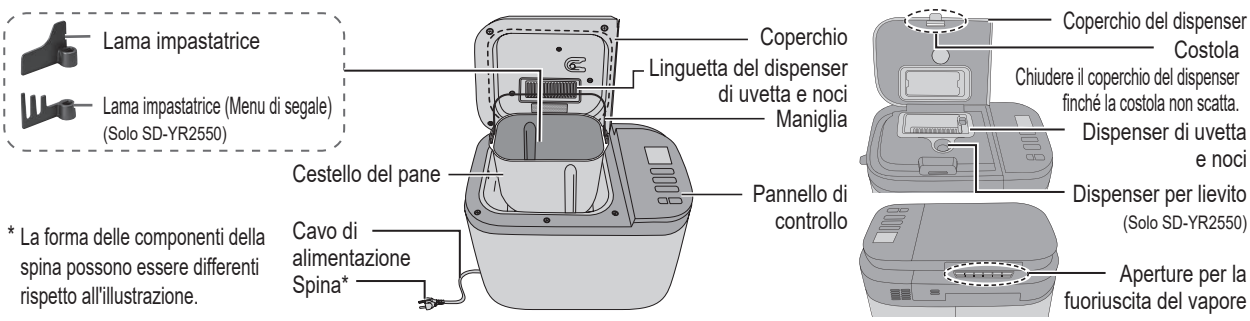
Ingredienti per la preparazione del pane IT3
Tabella dei menu e opzioni di cottura IT4
Istruzioni per l'uso IT6
- Prima dell'utilizzo IT6
- Preparazioni IT6
- Cottura del pane IT7
- Preparazione dell'impasto IT7
- Ingredienti aggiuntivi IT8
- Mix di pane & Mix di pane con uvetta IT8
- Cottura di brioche IT9
- Pane a lievitazione naturale & Impasto a lievitazione naturale ... IT9
- Informazioni Senza Glutine IT10
- Cottura del pane senza glutine IT10
- Cottura della torta senza glutine IT10
- Preparazione dell'impasto per pizza senza glutine / pasta senza glutine .. IT11
- Cottura di torte IT11
- Solo cottura IT12
- Per preparare marmellata / composta IT12
- Impastare la torta IT13
- Impastare il pane IT13
- Lievitazione IT13

Ricette IT14
- Ricette per pane IT14
- Ricette senza glutine IT16
- Ricette per impasti IT16
- Ricette dolci IT18
- Ricette manuali IT19

Risoluzione dei problemi IT20

Nomi delle parti e istruzioni

Unità principale

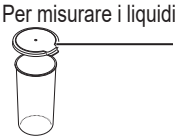


* La forma delle componenti della spina possono essere differenti rispetto all'illustrazione.

Accessori

Bicchiere dosatore per lievito naturale

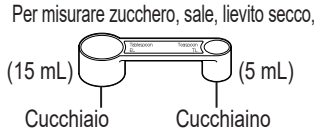
Per misurare i liquidi e fare lievito naturale.



• incrementi da 10 mL

Cucchiaio dosatore

Per misurare zucchero, sale, lievito secco, ecc.



Cucchiaio
• ½ marcatura

Cucchiaino
• ¼, ½, ¾ marcature

Cucchiaino dosatore per lievito madre

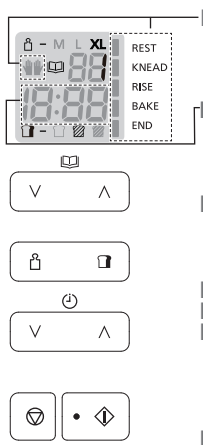
Per misurare il lievito naturale.



circa. 0,1 g

Pannello di controllo e Display

- L'immagine mostra tutte le parole e i simboli, ma durante il funzionamento vengono visualizzati solo quelli rilevanti.



Stato di funzionamento Mostra la fase attuale del programma, ad eccezione di ✋.
✋: Indica l'esecuzione di operazioni manuali. (Vedere P. IT4 - IT5 per il numero di menu.)

Appare il tempo
- Tempo rimanente alla fine della cottura.
- Il menu richiede qualche passaggio manuale; sul display viene visualizzato il tempo rimanente fino all'avvio del processo, dopodiché premere il pulsante ⏎.

Menu
- Premere ∧ o ∨ una volta per diventare un modo di impostazione.
- Premere ∧ o ∨ di nuovo per modificare il numero di menu.

(Per avanzare più rapidamente, tenere premuta l'icona dopo il passo 1.)
(Fare riferimento alle pag. IT4 e IT5 per i numeri dei menu.)

Dimensioni Per selezionare le dimensioni.

Crosta Per selezionare la doratura della crosta.

Timer
- Impostazione della partenza ritardata (tempo rimanente fino a cottura ultimata del pane). Per il menu disponibile, è possibile impostare fino a 13 ore (tuttavia, per il menu "A lievitazione naturale pane" si possono impostare solo fino a 9 ore).
- IImpostare il tempo per dolci Menù.

Avvio Per avviare il programma

Arresto Per annullare l'impostazione / arrestare il programma. (Tenere premuto per circa 1 secondo.)

IT OI4.indd 2 2021/3/25 11:34:19

Ingredienti per la preparazione del pane

È estremamente importante utilizzare le misure corrette degli ingredienti per ottenere risultati ottimali.

Ingredienti liquidi

Utilizzare il bicchiere dosatore per lievito naturale o il cucchiaio dosatore forniti in dotazione.
Se le ricette prevedono una miscela (il liquido più uovo), gli ingredienti devono essere pesati su una bilancia. L'utilizzo di una bilancia digitale è raccomandato.

Ingredienti secchi

- Devono essere pesati sulle bilance o misurati con il cucchiaio dosatore in dotazione per le piccole quantità. L'utilizzo di una bilancia digitale è raccomandato.

Farina

E' l'ingrediente principale del pane. La proteina nella farina genera glutine durante l'impasto. Il glutine fornisce struttura e consistenza e consente al pane di lievitare.

Utilizzare farina forte per pane. La farina forte per pane viene prodotta da grano duro e presenta un elevato contenuto di proteine necessarie per la formazione del glutine. L'anidride carbonica prodotta durante la fermentazione viene intrappolata nel tessuto elastico del glutine e consente all'impasto di lievitare.

Farina bianca

Viene prodotta macinando il chicco del grano, esclusi crusca e germe. Il tipo migliore di farina per la preparazione del pane è la farina "speciale per pane". Non utilizzare farina autolievitante in sostituzione della farina per pane.

Farina integrale per pane

Viene prodotta macinando il chicco intero del grano, inclusi crusca e germe. Da questa farina si ottiene un pane molto salutare. Questo pane è più basso e più pesante rispetto a quello ottenuto con la farina bianca.

Farina di segale

Viene prodotta macinando il chicco di segale. Rispetto alla farina bianca contiene più ferro, magnesio e potassio, che contribuiscono alla buona salute. Non contiene però una quantità sufficiente di glutine. Da questo tipo di farina si ottiene un pane denso e pesante. Non utilizzare quantità superiori rispetto a quelle specificate (altrimenti si rischia di sovraccaricare il motore).

Lievito secco

Fa lievitare il pane.
Accertarsi di utilizzare lievito secco e non in polvere e che non necessiti di prefermentazione. Non usare lievito secco che richieda la fermentazione prima dell'uso. Si consiglia l'uso di lieviti secchi che hanno le diciture Lievito Istantaneo, di Facile Miscelazione, Azione Rapida o Panificazione Facilitata scritte sulla confezione. Quando si adopera il lievito in bustine, richiudere immediatamente la bustina dopo l'utilizzo. Per conservarlo, seguire le istruzioni del produttore e scartarlo dopo 48 ore di apertura. Si raccomanda di conservare in un luogo fresco e asciutto sulla maggior parte delle confezioni di lievito.

Prodotti caseari

Maggior sapore e valore nutrizionale.

- Se si utilizza il latte al posto dell'acqua, il valore nutrizionale del pane sarà maggiore; in tal caso non utilizzare l'impostazione "in timer" poiché non potrebbe mantenersi fresco per tutta la notte.

➜Ridurre la quantità di acqua in misura proporzionale rispetto a quella del latte.

Zucchero (zucchero semolato, zucchero di canna, miele, melassa, ecc.)

Aumenta l'azione lievitante, addolcisce e aggiunge gusto al pane, cambiandone il colore della crosta.

- Utilizzare quantità minori di zucchero se si aggiungono all'impasto uvetta o altri frutti contenenti fruttosio.

Acqua

Utilizzare la normale acqua di rubinetto.
Quando la temperatura ambiente è bassa, utilizzare acqua tiepida per il menu 'Rapido di base', ' Preparato Per Pane ', ' Pane Mix Uvetta ' Grano intero Rapid ', ' Segale ', ' Pane Senza Glutine ' o ' Pasta Senza Glutine '. Quando la temperatura ambiente è elevata, utilizzare acqua fredda per il menu 'Segale', ' Francese' o ' Brioche'. Misurare sempre i liquidi utilizzati mediante il bicchiere dosatore per lievito naturale fornito in dotazione.

Sale

Arricchisce il gusto e dà maggiore forza all'azione del glutine contribuendo a far lievitare il pane. Il pane potrebbe risultare di dimensioni minori/perdere gusto se la misurazione non è precisa.

Grassi

Arricchisce il sapore e la morbidezza del pane.
Utilizzare burro (non salato), margarina o olio.

È possibile arricchire il sapore del pane aggiungendo altri ingredienti:

■ Uova

Aumentano il valore nutrizionale e migliorano il colore del pane. (La quantità di acqua deve essere ridotta in misura proporzionale.) Sbattere le uova prima di aggiungerle all'impasto. Non utilizzare il timer per la ricetta con uova. (le uova vanno a male rapidamente se la temperatura dell'ambiente circostante è elevata).

■ Crusca

Aumenta il contenuto di fibre nel pane.

- Utilizzare al max. 50 g (5 cucchiai).

■ Germe di grano

Dona al pane un sapore simile a quello della noce.

- Utilizzare al max. 50 g (4 cucchiai).

■ Spezie, erbe aromatiche

Arricchiscono il gusto del pane.

- Utilizzare solo in piccole quantità (max. 1 cucchiaio).

Utilizzo di miscele per pane...

■ Miscele per pane contenenti lievito secco

① Porre la miscela nel cestello del pane, quindi aggiungere acqua. (Seguire le istruzioni riportate sulla confezione per la quantità di acqua necessaria)
② Selezionare il menu 5 o 6.

- La quantità di lievito secco contenuta in alcune miscele non è specificata in maniera esatta; potrebbe pertanto essere necessario fare alcune prove prima di ottenere i risultati desiderati.

■ Miscele per pane con sacchetto di lievito secco separato

① Porre per prima la miscela per cestello del pane, quindi aggiungere l'acqua. Introdurre successivamente il lievito secco dosato nel dosatore del lievito. (Per la SD-R2530, mettere prima il lievito secco nella teglia da pane, poi la miscela di pane, poi l'acqua.)
② Impostare la macchina in base al tipo di farina contenuta nella miscela e iniziare la cottura.

- Farina bianca, farina scura - menu 5 o 6
- Farina ai cereali - menu 1
- Pane integrale - menu 7
- Farina di segale - menu 12 (Solo SD-YR2550)

■ Cottura di brioche con miscela per brioche

Selezionare il menu 10 o 2 - dimensione "M" (Media) - "Dorata" colore della crosta.

Suggerimenti: Il risultato varia a seconda del tipo di farina miscelata.

Italiano

IT OI4.indd 3 2021/3/25 11:34:20

Tabella dei menu e opzioni di cottura

■ Funzioni e tempi

● La macchina si arresta o si muove durante il processo in base al programma in funzione. ● Il tempo necessario per ogni fase varia in base alla temperatura dell'ambiente.

	Numero dei menu		Menu	Opzioni			Fase					Note	Rif. Pagina
	SD-YR2550	SD-R2530		Dimensioni	Crosta	Timer	Rest (Riposo)	Knead (Impasto)	Rise (Lievitazione)	Bake (Cottura)	Totale		
Pane	1	1	Base	✔	✔	✔	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 ora 50 min – 2 ore 20 min	50 – 55 min	4 ore – 4 ore 5 min	—	P. IT6 - IT7
	2	2	Base veloce	✔	✔	—	—	15 – 20 min	1 ora 50 min – 2 ore 20 min	35 – 40 min	1 ora 55 min – 2 ore	—	P. IT6 - IT7
	3	3	Base con uvetta	✔	✔*1	✔	30 – 60 min	15 – 30 min *4	1 ora 50 min – 2 ore 20 min	50 min	4 ore	—	P. IT6 - IT8
	4	4	Base farcito	✔	✔	✔	30 – 60 min	25 – 30 min *4	1 ora 45 min – 2 ore 10 min	50 – 55 min	4 ore – 4 ore 5 min	✔	P. IT6 - IT8
	5	5	Mix di pane	—	✔	—	—	30 min *4	1 ora 15 min	45 min	2 ore 30 min	—	P. IT6 - IT8
	6	6	Mix di pane con uvetta	—	✔	—	—	30 min *4	1 ora 15 min	45 min	2 ore 30 min	—	P. IT6 - IT8
	7	7	Pane integrale	✔	—	✔	1 ora– 1 ora 40 min	15 – 25 min *4	2 ore 10 min – 2 ore 50 min	50 min	5 ore	—	P. IT6 - IT7
	8	8	Pane integrale veloce	✔	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *4	1 ora 30 min – 1 ora 40 min	45 min	3 ore	—	P. IT6 - IT7
	9	9	Pane integrale con uvetta	✔	—	✔	1 ora – 1 ora 40 min	15 – 25 min *4	2 ore 10 min – 2 ore 50 min	50 min	5 ore	—	P. IT6 - IT8
	10	10	Brioche	—	✔*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 ora 20 min– 1 ora 30 min	45 min	3 ore 30 min	✔	P. IT6, IT9
	11	11	Francese	—	—	✔	—	20 min	4 ore 30 min	50 min	5 ore 40 min	—	P. IT6 - IT7
	12	—	Segale	—	—	✔	45 – 60 min	circa 10 min	1 ora 20 min – 1 ora 35 min	1 ora	3 ore 30 min	—	P. IT6 - IT7
	13	12	A lievitazione naturale	—	—	✔*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 ore 25 min – 3 ore 10 min	55 min	5 ore	—	P. IT9
Senza glutine	14	13	Pane senza glutine	—	✔*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 ora 50 min – 1 ora 55 min	✔	P. IT6, IT10
	15	14	Torta senza glutine	—	—	—	—	20 min *6	—	1 ora 30 min	1 ora 50 min	✔	P. IT6, IT10
	16	15	Pizza senza glutine	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✔	P. IT6, IT11
	17	16	Pasta senza glutine	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✔	P. IT6, IT11

● Abbreviazioni utilizzate in queste istruzioni: min = minuti; ora = ora (rio).

● Note (✋): Il menu è disponibile per effettuare operazioni manuali come l'aggiunta di ingredienti extra e la raschiatura della farina dal fianco della teglia da pane, quando suona il segnale acustico.

IT OI4.indd 4 2021/3/25 11:34:20

	Numero dei menu		Menu	Opzioni			Fase					Note	Rif. Pagina
	SD-YR2550	SD-R2530		Dimensioni	Crosta	Timer	Rest (Riposo)	Knead (Impasto)	Rise (Lievitazione)	Bake (Cottura)	Totale		
Impasto	18	17	Base	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 ora 10 min – 1 ora 30 min	—	2 ore 20 min	—	P. IT6 - IT7
	19	18	Base con uvetta	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 ora 10 min – 1 ora 30 min	—	2 ore 20 min	—	P. IT6 - IT8
	20	19	Pane integrale	—	—	—	55 min – 1 ora 25 min	15 – 25 min *4	1 ora 30 min – 2 ore	—	3 ore 15 min	—	P. IT6 - IT7
	21	20	Pane integrale con uvetta	—	—	—	55 min – 1 ora 25 min	15 – 25 min *4	1 ora 30 min – 2 ore	—	3 ore 15 min	—	P. IT6 - IT8
	22	21	A lievitazione naturale	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min *5	1 ora 5 min – 1 ora 35 min	—	2 ore 30 min	—	P. IT9
	23	22	Lievito madre	—	—	—	—	—	24 ore	—	24 ore	—	P. IT9
	24	23	Pizza	—	—	✔	(Impasto) 10 – 18 min	(Lievitazione) 7 – 15 min	(Impasto) circa 10 min	(Lievitazione) circa 10 min	45 min	—	P. IT6 - IT7
Dolci	25	24	Torta	—	—	—	—	20 min *6	—	1 ora 35 min	1 ora 55 min	✔	P. IT6, IT11
	26	25	Solo cottura	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 ora 30 min	30 min– 1 ora 30 min	—	P. IT12
	27	26	Marmellata	—	—	—	—	—	—	—	1 ora 30 min– 2 ore 30 min	—	P. IT12
	28	27	Composta di frutta	—	—	—	—	—	—	—	1 ora – 1 ora 40 min	—	P. IT12
Manuale	29	28	Impastare la torta	—	—	—	—	20 min (predefinito)	—	—	1 – 20 min	—	P. IT13
	30	29	Impastare il pane	—	—	—	—	20 min (predefinito)	—	—	1 – 20 min	—	P. IT13
	31	30	Lievitazione	—	—	—	—	—	30 min (predefinito)	—	10 min – 2 ore	—	P. IT13

*1 Disponibili solo “Dorata” o “Media”.
*2 Disponibili solo “Media” o “Scura”.
*3 Può essere impostato fino a 9 ore.
*4 La fase di impasto comprende un periodo di lievitazione.
*5 La fase di impasto comprende un periodo di riposo.
*6 Durante il periodo di impasto vi è un periodo di modellatura dell’impasto.
*7 C'è un periodo di raschiatura della farina.

IT OI4.indd 5 2021/3/25 11:34:20

Istruzioni per l'uso

Prima dell'utilizzo

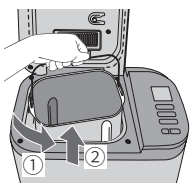
- **Per il primo utilizzo rimuovere il materiale d'imballaggio e pulire la macchina.** (Vedere P. IT8 delle "ISTRUZIONI D'USO")
- **Pulire la macchina quando non viene utilizzata da molto tempo.** (Vedere P. IT8 delle "ISTRUZIONI D'USO")

Preparazioni

1 **Aprire il coperchio, rimuovere il cestello del pane (1) e posizionare la lama impastatrice nel perno d'appoggio del meccanismo per impastare. (2)**

- Controllare accuratamente tutto intorno al perno di appoggio del meccanismo per impastare e internamente alla lama impastatrice e assicurarsi che questi componenti siano puliti. (Vedere P. IT8 delle "ISTRUZIONI D'USO")

(1)



(2)



Perno di appoggio del meccanismo per impastare

2 **Preparare gli ingredienti attenendosi scrupolosamente al dosaggio indicato nella ricetta.**

Per SD-YR2550

3 1 **Mettere gli ingredienti misurati nella teglia da pane nell'ordine indicato nelle ricette.**

- Versare del liquido sul bordo della teglia per evitare gli spruzzi. (3)

2 Eliminare qualsiasi traccia di liquido e farina intorno al cestello del pane e riporlo nell'unità principale. (4) **Chiudere il coperchio.**

- **Aggiungere altri ingredienti nel distributore di frutta secca per i menu disponibili. (5)**

  Se il distributore di lievito è bagnato, asciugarlo con panni ecc. (Non strofinare il distributore di lievito, altrimenti il lievito secco non cadrà nella teglia del pane a causa dell'elettricità statica).

- **Aggiungere altri ingredienti nel distributore di frutta secca per i menu disponibili. (Vedere pag. IT8)**
- Per ottenere risultati ottimali, aprire il coperchio solo se il menu lo richiede, poiché ciò influisce sulla qualità del pane.

Per SD-R2530

3 1 **Mettere gli ingredienti misurati nella teglia da pane nell'ordine indicato nelle ricette.**

- **Per i menu pane e impasto, il lievito secco dovrebbe essere aggiunto prima.**
  - ① **Posizionare il lievito secco lontano dalla lama impastatrice e dal perno di appoggio del meccanismo per impastare. Se un po' di lievito dovesse entrarvi, il pane potrebbe non lievitare bene.**
  - ② **Mettere gli ingredienti secchi sopra il lievito secco.** Deve essere tenuto separato da qualsiasi liquido fino all'inizio della miscelazione.
- Versare del liquido sul bordo della teglia per evitare gli spruzzi. (3)

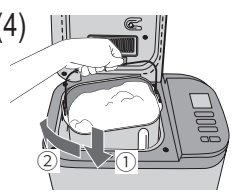
2 Eliminare qualsiasi traccia di liquido e farina intorno al cestello del pane e riporlo nell'unità principale. (4) **Chiudere il coperchio.**

- **Aggiungere altri ingredienti nel distributore di frutta secca per i menu disponibili. (Vedere pag. IT8)**
- Per ottenere risultati ottimali, aprire il coperchio solo se il menu lo richiede, poiché ciò influisce sulla qualità del pane.

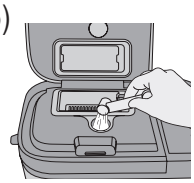
(3)



(4)



(5)



4 **Collegare la spina della macchina del pane a una presa elettrica 230 V.**

Assicurarsi di completare le fasi di preparazione prima di impostare il menu.

IT OI4.indd 6 2021/3/25 11:34:21

Cottura del pane

Fare riferimento alle P. IT14 - IT15 per le ricette per pane.

5 **Premere il tasto ∧ o ∨ nella barra del menu (🕮) per selezionare un menu pane.**

- Scegliere le opzioni per il menu selezionato. (Vedere P. IT4 - IT5)
  - **Dimensioni pane**
  - **Doratura della crosta**
  - **Timer**

6 **Premere il pulsante (⏼) Avvio per avviare la macchina.** (Il display indica quando viene selezionato il menu "1".)

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma selezionato.
  * Il tempo restante cambia in base alla temperatura dell'ambiente circostante.



- **Eseguire l'operazione manuale quando si sente il segnale acustico se si selezionano determinati menu. (Vedere P. IT4 - IT5, menu con 🖐 icona).**
  Dopodiché, premere di nuovo il tasto ⏼ .
  * Completare i lavori mentre 🖐 lampeggia sul display. Se il segnale 🖐 smette di lampeggiare, il display mostra il tempo rimanente.
  * Non aggiungere ingredienti dopo che il display mostra il tempo rimanente.
  * L'impastamento continuerà dopo un certo tempo senza premere il pulsante ⏼ .

7 **Quando il pane è pronto** (la macchina emette 8 bip e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia), **premere il pulsante Stop (⏻) e scollegare.**

8 **Rimuovere il pane immediatamente utilizzando guanti da forno asciutti e posizionarlo su una griglia metallica.** (6)

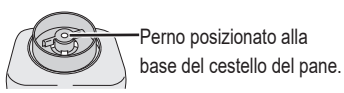
- Afferra la maniglia del cestello indossando i guanti da forno e scuoti il pane verso l'esterno.

(6)



- Muovere il perno può danneggiare la forma del pane. (7)

(7) (Base del cestello del pane)



- Rimuovere sempre la lama impastatrice prima di tagliare il pane. (8)

(8)



Preparazione dell'impasto

Fare riferimento alle P. IT16 - IT17 per le ricette per pane.

1 - **4** **Vedere a pag. IT6 di Preparazione.**

5 **Premere il tasto ∧ o ∨ nella barra del menu (🕮) per selezionare un menu impasto.**

6 **Premere il pulsante ⏼ per avviare.**
- **Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.**

7 **Quando l'impasto è pronto** (la macchina emette 8 bip e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia), **premere il pulsante ⏻ e scollegare.**

Consigli: Il timer non è disponibile sui menu per impasto, tranne Pizza.

Impasto per pane

8 **Modellare l'impasto finito e lasciarlo lievitare finché non raddoppia le dimensioni, quindi infornarlo.**

Impasto per pizza

8 **Dividere l'impasto e formare delle palline.**

9 **Coprirle con un panno umido e lasciarle riposare per 10 minuti.**

10 **Dare una forma piatta circolare e praticare dei fori con una forchetta.**

11 **Distribuire la vostra salsa preferita e la guarnizione desiderata poi infornare.**

Italiano

IT OI4.indd 7 2021/3/25 11:34:22

Istruzioni per l'uso

Ingredienti aggiuntivi (Frutta secca, noci, pancetta, formaggio ecc.)

Menu Disponibili

	Pane				Impasto	
	Base con uvetta	Base farcito	Mix di pane con uvetta	Pane integrale con uvetta	Base con uvetta	Pane integrale con uvetta
SD-YR2550	Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 9	Menu 19	Menu 21
SD-R2530					Menu 18	Menu 20

Per preparare pane aromatizzato, basta introdurre gli altri ingredienti nel dispenser di uvetta e noci o nel cestello del pane.

Attenzione agli ingredienti

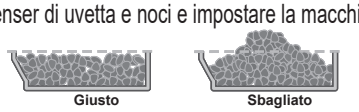
Seguire la ricetta / le istruzioni del menu per le quantità di ogni ingrediente.

In caso contrario
- Gli ingredienti possono fuoriuscire dal cestello del pane e provocare odori sgradevoli e fumo.
- Il pane potrebbe non lievitare bene.

Ingredienti secchi / insolubili (Uso del dispenser di uvetta e noci - Li aggiunge automaticamente)

→Introdurre gli ingredienti aggiuntivi nel dispenser di uvetta e noci e impostare la macchina.

→Non riempire eccessivamente il dispenser di uvetta e noci.



■ Frutta secca
- Tagliare grossolanamente a cubetti di circa 5 mm.
- Gli ingredienti ricoperti di zucchero potrebbero aderire alle pareti del dispenser e non cadere nel cestello del pane.

■ Noci, Semi
- Tritare finemente.
- Le noci riducono l'effetto del glutine; si consiglia pertanto di non utilizzarle in grandi quantità.
- L'utilizzo di semi grandi e duri potrebbe graffiare il rivestimento del dosatore e del cestello del pane.

■ Erbe aromatiche
- Utilizzare un massimo di 1 – 2 cucchiai di erbe aromatiche secche. Per quelle fresche, seguire le istruzioni indicate nella ricetta.

■ Pancetta, salame, olive, pomodori secchi
- A volte gli ingredienti oleosi potrebbero aderire alle pareti del dosatore e non cadere nel cestello del pane.
- Tagliare pancetta e salame a dadini.
- Tagliare le olive in ¼.

Ingredienti umidi / viscosi / solubili*
(Aggiunta nel cestello del pane con le mani - Non possono essere collocati nel dispenser di uvetta e noci)

→Unire questi ingredienti a tutti gli altri all'interno del cestello del pane.

■ Frutta fresca, frutta sotto spirito, verdura
- Utilizzare soltanto le quantità specificate nella ricetta poiché il contenuto in acqua di questi ingredienti potrebbe modificare il pane.

■ Formaggio, cioccolato
- Tagliare il formaggio a dadini da 1 cm.
- Tritare finemente il cioccolato.

* Questi ingredienti non possono essere introdotti nel dispenser di uvetta e noci poiché aderirebbero alle pareti del dispenser e non cadrebbero nel cestello del pane.

Fare riferimento alle P. IT14 per le ricette per pane.

Mix di pane & Mix di pane con uvetta

1 – 4 **Vedere a pag. IT6 di Preparazione**

5 Selezionare il menu.

	Mix di pane	Mix di pane con uvetta
SD-YR2550	Menu 5	Menu 6
SD-R2530	Menu 5	Menu 6

6 Premere il pulsante ⏻ per avviare.
- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

7 Premere il pulsante ⏻ e rimuovere il pane quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Suggerimenti: Il risultato finale può differire a seconda della miscela di pane effettivamente utilizzata. (Ci può essere una maggiore variazione con miscele di pane senza grano).

IT OI4.indd 8 2021/3/25 11:34:22

Cottura di brioche

Fare riferimento alle P. IT15 per le ricette per pane.

1 – 4 **Vedere a pag. IT6 di Preparazione.**

5 **Selezionare il menu 10, scegliere la doratura della crosta**

6 **Premere il pulsante ⏀ per avviare.**

- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo circa 55 minuti - 1 ora e 5 minuti. **Aprire il coperchio quando si avverte il segnale acustico. Aggiungere il burro supplementare mentre ✋ sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**

- La fase dell'impasto continua dopo 5 minuti senza premere il pulsante ⏀.

8 **Premere il pulsante ▽ e rimuovere il pane** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Consigli:
- Il timer non è disponibile in questi menu.
- Non aggiungere burro o ulteriori ingredienti quando sul display viene visualizzato il tempo restante.
- Quando si aggiungono ulteriori ingredienti, ad esempio uvetta, aggiungerli con burro al punto 7. (Non utilizzare quantità superiori ai 150 g per gli ingredienti aggiuntivi.)

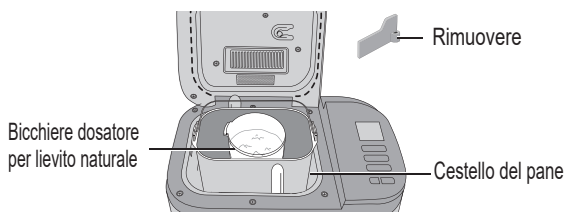
Sistema semplice per cuocere brioche
- Tagliare il burro a cubetti di 1 - 2 cm e conservarli in frigorifero.
- Introdurre il burro con altri ingredienti all'inizio e seguire il punto 5.
- Saltare così il punto 8. Il brioche sarà leggermente diverso.

Pane a lievitazione naturale & Impasto a lievitazione naturale

Fare riferimento alle P. IT15, IT17 per le ricette per pane.

FASE 1 Come fare il lievito madre

Preparazioni:
① Miscelare bene tutti gli ingredienti nel bicchiere dosatore per lievito naturale. (Rimuovere la lama impastatrice)
② Porre il coperchio sul bicchiere dosatore per lievito naturale.
③ Porre il bicchiere dosatore per lievito naturale nel cestello del pane.
④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.



1 **Selezionare il menu.**

	Lievito madre
SD-YR2550	Menu 23
SD-R2530	Menu 22

2 **Premere il pulsante ⏀ per avviare.**

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma. (Prendere come esempio il display SD-YR2550)



3 **Premere il pulsante ▽ e rimuovere immediatamente il bicchiere dosatore per lievito naturale** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

- Quando non la si usa immediatamente, **conservarli nel frigo, ma utilizzarli entro 1 settimana.**

FASE 2 Per cuocere / preparare rustico a lievitazione naturale

Preparazioni:
① Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
② Versare il lievito madre nel cestello del pane.
③ **SD-YR2550**
1) Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base all'ordine della ricetta.
2) Introdurre il lievito secco nel dispenser del lievito.
SD-R2530
1) Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base al seguente ordine: farina → sale → lievito in polvere (e lontano del sale) → acqua (Tenere lontano dal lievito in polvere, versare acqua intorno alla farina).
④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 **Selezionare il menu.**

	Pane a lievitazione naturale	Impasto a lievitazione naturale
SD-YR2550	Menu 13	Menu 22
SD-R2530	Menu 12	Menu 21

2 **Premere il pulsante per avviare ⏀.**

- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

3 **Premere il pulsante ▽ e rimuovere il pane / impasto** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Consigli:
- **Il timer è disponibile per cuocere rustico a lievitazione naturale (fino a 9 ore).**
- Modellare l'impasto finito e lasciarlo lievitare finché non raddoppia le dimensioni, quindi infornarlo. (Menu: Impasto a lievitazione naturale)

Per creare o conservare il lievito madre senza problemi.
- Non selezionare un menu errato.
- Non tirare fuori il bicchiere dosatore per lievito naturale fino a che il programma non è completo.
- Non mischiare il lievito madre nuovo con quello vecchio.
- Se l'impasto del lievito madre è fatto bene, avrà un odore pungente simile all'alcool.
- Quando la temperatura dell'ambiente circostante è superiore a 30 °C, il lievito madre si guasta e il pane non è buono.

IT OI4.indd 9 2021/3/25 11:34:23

Istruzioni per l'uso

Informazioni Senza Glutine

Il procedimento per la preparazione del pane senza glutine è molto diverso rispetto a quello del pane normale.
Se si prepara pane senza glutine per motivi di salute è molto importante aver consultato il proprio medico e seguire le linee guida indicate di seguito.

- Questo programma è stato sviluppato in particolare per determinati tipi di miscele senza glutine; pertanto con l'utilizzo di altre miscele potrebbe non essere possibile ottenere gli stessi buoni risultati.
- Il pane senza glutine non può lievitare quanto un pane tradizionale. Sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale.
- Quando si seleziona l'opzione "gluten free" (senza glutine), è necessario seguire attentamente le indicazioni di ciascuna ricetta. (Altrimenti il pane potrebbe non riuscire bene.) Esistono due tipi di miscele pronte: miscele a basso contenuto di glutine e miscele preparate con farina senza glutine. Se si sceglie una delle due, consultare prima il proprio medico.
- I risultati di cottura e l'aspetto del pane possono variare in base al tipo di miscela utilizzata. Occasionalmente potrebbe rimanere della farina su un lato della pagnotta. Le miscele di farine senza glutine producono risultati maggiormente variabili.
- Per ottenere un risultato migliore, attendere che la pagnotta si sia raffreddata prima di tagliarla a fette.
- Il pane deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto e consumato entro 2 giorni. Qualora non si utilizzi l'intera pagnotta entro il periodo di tempo sopra specificato, è possibile suddividere la parte avanzata in comode porzioni e congerlarle servendosi degli appositi sacchetti per congelatore.

Avvertenza per gli utenti che utilizzano questo programma per motivi di salute:
Quando si segue il programma "Senza glutine", è necessario consultare il proprio medico o l'Associazione Celiachia e utilizzare esclusivamente gli ingredienti adatti alle proprie condizioni di salute.
Panasonic non si assume alcuna responsabilità per eventuali conseguenze derivanti da ingredienti utilizzati senza aver consultato professionisti del settore sanitario.

È estremamente importante evitare la contaminazione con farine contenenti glutine nel caso in cui il pane venga preparato per determinati motivi alimentari. È necessario prestare particolare attenzione alla pulizia del cestello del pane e della lama impastatrice nonché a tutti gli utensili che vengono utilizzati. Dovete anche assicurarvi che il lievito utilizzato non contenga glutine.

Cottura del pane senza glutine

Fare riferimento alle P. IT16 per le ricette per pane.

1 – 4 **Vedere a pag. IT6 di Preparazione**

5 **Selezionare il menu.**

	Pane senza glutine
SD-YR2550	Menu 14
SD-R2530	Menu 13

6 **Premere il pulsante ⏀ per avviare.**

- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo circa 6 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire il cestello, spingendo verso il basso la farina entro 3 minuti mentre 🖐 sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**

- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante ⏀.

8 **Premere il pulsante ⏚ e rimuovere la torta** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Consigli: Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.

Cottura della torta senza glutine

Fare riferimento alle P. IT16 per le ricette per pane.

1 – 4 **Vedere a pag. IT6 di Preparazione**

5 **Selezionare il menu.**

	Torta senza glutine
SD-YR2550	Menu 15
SD-R2530	Menu 14

6 **Premere il pulsante ⏀ per avviare.**

- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo circa 2 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire il cestello, spingendo verso il basso la farina entro 3 minuti mentre 🖐 sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**

- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante ⏀.

8 Dopo circa 12 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire, asportando l'impasto presente sulla parete laterale del cestello del pane mentre 🖐 sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**

- La cottura inzierà dopo 3 minuti senza premere il pulsante ⏀

9 **Premere il pulsante ⏚ e rimuovere la torta** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Consigli

- Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.
- Se si scuote troppo energicamente per rimuovere la torta dal cestello del pane, si rovinerà la forma della torta.

IT OI4.indd 10 2021/3/25 11:34:23

Preparazione dell'impasto per pizza senza glutine / pasta senza glutine

Fare riferimento alle P. IT16 per le ricette per pane.

1 – 4 **Vedere a pag. IT6 di Preparazione**

5 **Selezionare il menu.**

	Pizza senza glutine	Pasta senza glutine
SD-YR2550	Menu 16	Menu 17
SD-R2530	Menu 15	Menu 16

6 **Premere il pulsante ⏎ per avviare.**

- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo 5 minuti per pizza senza glutine, 2 minuti per pasta senza glutine, **aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire, asportando l'impasto presente sulla parete laterale del cestello del pane mentre sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**

- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante ⏎.

8 **Premere il pulsante ⊽ e rimuovere l'impasto** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Pizza senza glutine

9 **Dividere uniformemente l'impasto in due parti e stenderle utilizzando un cucchiaio o una spatola in cerchi di circa 20 cm su una teglia unta.**

10 **Spalmate la salsa e il vostro condimento preferito sull'impasto e infornatelo.**

- L'impasto della Pizza Senza Glutine sarà più sottile e croccante rispetto all'impasto tradizionale della Pizza.

Pasta senza glutine

9 **Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e lasciarlo riposare per 1 ora in frigorifero.**

10 **Infarinare leggermente la superficie dell'impasto e stenderla a piacimento.**

11 **Far bollire l'acqua, aggiungere la pasta e una volta cotta condire a piacimento.**

Consigli: Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.

Italiano

Cottura di torte

Fare riferimento alle P. IT18 per le ricette per pane.

1 – 4 **Vedere a pag. IT6 di Preparazione**

5 **Selezionare il menu.**

	Torta
SD-YR2550	Menu 25
SD-R2530	Menu 24

6 **Premere il pulsante ⏎ per avviare.**

- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo circa 12 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire, asportando l'impasto presente sulla parete laterale del cestello del pane mentre sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**

- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante ⏎.

8 **Premere il pulsante ⊽ e rimuovere la torta** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Cottura Ulteriore

- Se la cottura non è completa, seguire il seguente metodo. (Un ulteriore tempo di cottura può essere nuovamente impostato entro 20 minuti se l'unità è ancora calda. Il timer si riavvia da 1 minuto premendo il pulsante ⏲ come richiesto.)

① Selezionare il menu (Saltare se non si è premuto il pulsante ⊽ al punto 8).
② Impostazione dell'orario di cottura
- Può essere impostato su 1 - 20 minuti.

③ Premere il pulsante ⏎ per avviare.
- Per interrompere la cottura, tenere premuto il pulsante ⊽.

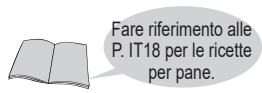
Consigli

- Il timer non è disponibile in questo menu. Imposta solo la durata della cottura.
- Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.
- Se si scuote troppo energicamente per rimuovere la torta dal cestello del pane, si rovinerà la forma della torta.

IT OI4.indd 11 2023/2/1 10:29:25

Istruzioni per l'uso

Solo cottura



Preparazioni:

①Preparare gli ingredienti mescolati nel recipiente in base alla ricetta.
②Rimuovere la lama impastatrice e stendere della carta da forno attorno al cestello del pane, quindi versare gli ingredienti mescolati.
③Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu.

	Solo cottura
SD-YR2550	Menu 26
SD-R2530	Menu 25

2 Impostare il tempo di cottura

3 Premere il pulsante ⏻ per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

4 Premere il pulsante ▽ e rimuovere la torta

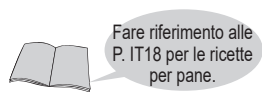
quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Ulteriore cottura

- Se la cottura non è completa, ripetere i passaggi 1 - 3. (Un ulteriore tempo di cottura può essere impostato fino a due volte entro 50 minuti se l'unità è ancora calda. Il timer si riavvia da 1 minuto premendo il pulsante ⏲ come richiesto.)

Consigli: Il timer non è disponibile in questo menu. Imposta solo la durata della cottura.

Per preparare marmellata / composta



Operazioni preliminari per preparare marmellata

① Preparare gli ingredienti in base alla ricetta.
② Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
③ Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base al seguente ordine metà della frutta → metà dello zucchero → quantità rimanente della frutta → quantità rimanente dello zucchero.
④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

Operazioni preliminari per preparare composta

① Preparare gli ingredienti in base alla ricetta. (Rimuovere la lama impastatrice.)
② Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base all'ordine delle ricette e versare acqua sugli ingredienti.
③ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu.

	Marmellata	Composta di frutta
SD-YR2550	Menu 27	Menu 28
SD-R2530	Menu 26	Menu 27

2 Impostare il tempo di cottura, quindi avviare la macchina.

3 Premere il pulsante ▽ e rimuovere la marmellata / composta quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Ulteriore cottura

- Se la cottura non è completa → Ripetere i passaggi 1 - 3. (Un ulteriore tempo di cottura può essere impostato fino a due volte entro 10 minuti – 40 minuti se l'unità è ancora calda. Il timer si riavvia da 1 minuto premendo il pulsante Timer ⏲ come richiesto.)

Consigli

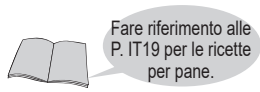
- Il timer non è disponibile in questi menu. Imposta solo la durata della cottura.
- Seguire attentamente la ricetta per la quantità di ogni ingrediente. In caso contrario, la marmellata non si addensa, trabocca o si brucia, così come la composta.

Consigli per preparare marmellata

- Per ottenere una marmellata densa è necessario che le quantità di zucchero, acido e pectina siano ben dosate.
- La frutta con un elevato livello di pectina si addensa facilmente. La frutta con quantità minori di pectina non si addensa facilmente.
- Utilizzare frutta fresca e matura. La frutta troppo matura o acerba non si addensa.
- Le ricette in questo manuale risulteranno morbide se si usa poco zucchero.
- Se il tempo di cottura è breve, alcuni pezzi di frutta potrebbero restare interi e la marmellata potrebbe risultare troppo liquida.
- Durante il raffreddamento la marmellata continuerà ad addensarsi. Fare attenzione a non cuocerla troppo.
- Versare prima possibile la marmellata pronta in un contenitore. Prestare attenzione a non bruciarsi quando si estrae la marmellata.
- La marmellata potrebbe bruciarsi se lasciata nel cestello del pane.
- Conservare la marmellata in un ambiente fresco e buio. A causa del basso contenuto di zucchero la data di scadenza non potrà essere lunga come quella delle confezioni acquistate nei negozi. Una volta aperta, conservare in frigorifero e consumare in breve tempo.

IT OI4.indd 12 2021/3/25 11:34:24

Impastare la torta



Preparazioni:
①Rimuovere il cestello del pane e posizionare la lama impastatrice.
②Introdurre gli ingredienti dosati nel cestello del pane.
③Riposizionare il cestello del pane all'interno dell'unità principale. Chiudere il coperchio e collegare la macchina

1 **Selezionare il menu.**

	Impastare la torta
SD-YR2550	Menu 29
SD-R2530	Menu 28

2 **Impostare il tempo di impastamento**

3 **Premere il pulsante ⏎ per avviare.**
- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

4 **Premere il pulsante ⊽ e rimuovere l'impasto** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

5 **Metterlo in uno stampo per dolci, quindi cuocere in forno preriscaldato.**

Consigli: Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.

Impastare il pane



Preparazioni:
①Rimuovere il cestello del pane e posizionare la lama impastatrice.
②Introdurre gli ingredienti dosati nel cestello del pane.
③Riposizionare il cestello del pane all'interno dell'unità principale. Chiudere il coperchio e collegare la macchina

1 **Selezionare il menu.**

	Impastare il pane
SD-YR2550	Menu 30
SD-R2530	Menu 29

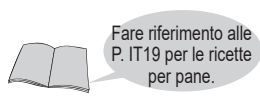
2 **Impostare il tempo di impastamento**
- Si prega di impostare il tempo in base all'impasto del pane che viene utilizzato per la fermentazione primaria.

3 **Premere il pulsante ⏎ per avviare.**
- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

4 **Premere il pulsante ⊽ e rimuovere l'impasto** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Consigli:
- Riposare per oltre 20 minuti prima dell'impastamento successivo.
- Nel caso di pasta dura o di molta pasta, sul display può apparire la scritta "U50". Lasciare un po' di tempo per riavviare l'impastamento successivo.

Lievitazione



Preparazioni:
①Togliere la lama impastatrice e mettere l'impasto nella cestello del pane.
②Riposizionare il cestello del pane all'interno dell'unità principale. Chiudere il coperchio e collegare la macchina.

1 **Selezionare il menu.**

	Lievitazione
SD-YR2550	Menu 31
SD-R2530	Menu 30

2 **Impostare il tempo** (utilizzare la fermentazione primaria della pasta impastata. Impostare il tempo in base alla pasta del pane).

3 **Premere il pulsante ⏎ per avviare.**
- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

4 **Premere il pulsante ⊽ e rimuovere l'impasto** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

5 **Modellare l'impasto finito e lasciarlo lievitare in forno, quindi cuocere.**

Italiano

IT OI4.indd 13 2021/3/25 11:34:24

Ricette

Esempio

Nome della ricetta
Menù N° + Tempo Totale + Icona dell'opzione

		M	L	XL
★	Lievito secco	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	Farina bianca per pane	400 g	500 g	600 g
	Uovo (L), sbattute	1	1	2
	Semi di girasole	50 g	65 g	75 g
	Formaggio	50 g	65 g	75 g

Abbreviazione:
tsp = cucchiaino da tè; tbsp = cucchiaio da tavola
Uovo (L) = Uovo di grandi dimensioni;Uovo (M) = Uovo di medie dimensioni.

Le opzioni di ogni ricetta e le operazioni necessarie sono indicate con le seguenti icone.

Icona dell'opzione

Crosta leggera **Crosta media** **Crosta scura** **Timer di ritardo**

Icona di funzionamento necessario

★ **SD-YR2550:** Mettere il lievito secco misurato nel distributore del lievito.
SD-R2530: Mettere prima il lievito secco misurato in una teglia per il pane.

Mettere gli ingredienti misurati nella teglia da pane nell'ordine indicato nelle ricette.

Aggiungere altri ingredienti nel distributore di frutta secca.

Eseguire l'operazione manuale (come l'aggiunta di ingredienti extra, raschiare la farina dal lato della teglia da pane) quando suona il segnale acustico.

Andare a pag. IT6 - IT9 per le istruzioni per l'uso

Ricette per pane

Base

Pane bianco

Menu 1 (4 ore – 4 ore 5 min)

		M	L	XL
★	Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Farina bianca per pane	400 g	500 g	600 g
	Burro	20 g	30 g	40 g
	Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Acqua	280 mL	340 mL	400 mL

Pane al latte

Menu 1 (4 ore – 4 ore 5 min)

		M	L	XL
★	Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Farina bianca per pane	400 g	500 g	600 g
	Burro	20 g	30g	40 g
	Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Latte	290 mL	360 mL	430 mL

Base veloce

Pane bianco veloce

Menu 2 (1 ora 55 min – 2 ore)

		M	L	XL
★	Lievito secco	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	Farina bianca per pane	400 g	500 g	600 g
	Burro	20 g	30 g	40 g
	Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Acqua	280 mL	350 mL	420 mL

Pane Italiano

Menu 2 (1 ora 55 min)

		M
★	Lievito secco	2 tsp
	Farina bianca per pane	400 g
	Olio d'oliva	1½ tbsp
	Sale	1½ tsp
	Acqua	260 mL

Base con uvetta

Base con uvetta

Menu 3 (4 ore)

		M	L	XL
★	Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Farina bianca per pane	400 g	500 g	600 g
	Burro	20 g	30 g	40 g
	Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Acqua	280 mL	340 mL	400 mL
	Uvetta *1	80 g	100 g	120 g

5 Pane di semi

Menu 3 (4 ore)

		M	L	XL
★	Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Farina bianca per pane	400 g	475 g	550 g
	Burro	20g	30 g	40 g
	Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sale	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
	Semi di sesamo	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Semi di papavero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Acqua	280 mL	330 mL	380 mL
	Semi di lino	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Semi di zucca	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Semi di girasole	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp

Base farcito

Pane ripieno

Menu 4 (4 ore – 4 ore 5 min)

		M	L	XL
★	Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Farina bianca per pane	400 g	500 g	580 g
	Burro	20 g	30 g	40 g
	Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Acqua	280 mL	350 mL	400 mL
	Pancetta *1	50 g	65 g	75 g
	Formaggio *1	50 g	65 g	75 g

Pomodoro ripieno, olive e succo di pomodoro

Menu 4 (4 ore – 4 ore 5 min)

		M	L	XL
★	Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Farina bianca per pane	400 g	500 g	580 g
	Burro	20 g	30 g	40 g
	Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Acqua	140 mL	175 mL	200 mL
	Succo di pomodoro	140 mL	175 mL	200 mL
	Olive	70 g	85 g	100 g
	Pomodori secchi in olio, a pezzettini	30 g	40 g	50 g

Mix di pane

Mix di pane

Menu 5 (2 ore 30 min)

	Miscela per pane *2	500 g
	Acqua *3	300 mL

Pane al succo di verdure

Menu 5 (2 ore 30 min)

	Miscela per pane *2	500 g
	Acqua *4	150 mL
	Succo di verdura *4	150 mL

Mix di pane con uvetta

Mix di pane con uvetta

Menu 6 (2 ore 30 min)

	Pane al succo di verdure *2	500 g
	Acqua *3	300 mL
	Uvetta *1	100 g

Pane di castagne matcha

Menu 6 (2 ore 30 min)

	Pane al succo di verdure *2	500 g
	Matcha	10 g
	Acqua *3	300 mL
	Castagna dolce *1	100 g

IT OI4.indd 14 2021/3/25 11:34:25

Pane integrale

Pane integrale

Menu 7 (5 ore)

	M	L	XL
★ Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Farina integrale per pane	400 g	500 g	600 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	350 mL	420 mL

Pane di avena e crusca

Menu 7 (5 ore)

	L
★ Lievito secco	1 tsp
Farina bianca per pane	400 g
Crusca	50 g
Porridge d'avena	50 g
Olio	2 tbsp
Zucchero	1½ tsp
Sale	1¼ tsp
Acqua	350 mL

Pane integrale veloce

Pane integrale veloce

Menu 8 (3 ore)

	M	L	XL
★ Lievito secco	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Farina integrale per pane	400 g	500 g	600 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	350 mL	420 mL

Pane integrale veloce 50%

Menu 8 (3 ore)

	M	L	XL
★ Lievito secco	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Farina integrale per pane	200 g	250 g	300 g
Farina bianca per pane	200 g	250 g	300 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	300 mL	370 mL	430 mL

Pane integrale con uvetta

Pane integrale con uvetta

Menu 9 (5 ore)

	M	L	XL
★ Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Farina integrale per pane	400 g	500 g	600 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	350 mL	420 mL
Uvetta *1	80 g	100 g	120 g

Pane all'acero e noci di pecan

Menu 9 (5 ore)

	M
★ Lievito secco	1 tsp
Farina integrale per pane	200 g
Farina bianca per pane	200 g
Burro	20 g
Sciroppo d'acero	3 tbsp
Sale	1 ½ tsp
Acqua	280 mL
Noci pecan *1	75 g

Brioche

Base brioche

Menu 10 (3 ore 30 min)

★ Lievito secco	1¼ tsp
Farina bianca per pane	400 g
Burro *5	60 g
Zucchero	50 g
Latte magro in polvere	2 tbsp
Sale	1½ tsp
Miscela / sbattere 2 uova (M) + 2 tuorli d'uovo + Acqua	270 mL
Burro *6	80 g

Panettone

Menu 10 (3 ore 30 min)

★ Lievito secco	1½ tsp
Farina bianca per pane	400 g
Burro *5	60 g
Zucchero	50 g
Sale	1½ tsp
Miscela / sbattere 2 uova (M) + 2 tuorli d'uovo + Acqua	290 mL
Burro *6	60 g
Buccia d'arancia candita *1	50 g
Uva sultanina *1	50 g
Ribes *1	50 g

Francese

Pane francese

Menu 11 (5 ore 40 min)

★ Lievito secco	1 tsp
Farina bianca per pane	400 g
Sale	1½ tsp
Acqua	290 mL

Pane campagnolo

Menu 11 (5 ore 40 min)

★ Lievito secco	1 tsp
Farina bianca per pane	320 g
Farina integrale per pane	80 g
Sale	1½ tsp
Acqua fredda (5 °C)	300 mL

Segale (Solo SD-YR2550)

Segale 100%

Menu 12 (3 ore 30 min)

★ Lievito secco	2½ tsp
Farina di segale	500 g
Olio	2 tbsp
Zucchero	2 tsp
Sale	2 tsp
Acqua	440 mL

- Utilizzare la lama impastatrice specifica per la segale.

Segale e bianco

Menu 12 (3 ore 30 min)

★ Lievito secco	2 tsp
Farina di segale	250 g
Farina bianca per pane	250 g
Olio	2 tbsp
Zucchero	2 tsp
Sale	2 tsp
Acqua	360 mL

- Utilizzare la lama impastatrice specifica per la segale.

A lievitazione naturale

A lievitazione naturale

Fase 1: Lievito madre: Menu 23
(SD-R2530: 22) (24 ore)
Andare a pag. IT17 per le ricette.

Fase 2: Menu 13 (SD-R2530: 12) (5 ore)

Lievito madre	1 tazza
Farina bianca per pane	400 g
Sale	1 tsp
Acqua	150 mL
Lievito secco *	¾ tsp

* Per SD-YR2550, introdurre il lievito secco nel dispenser del lievito.

*1 Tagliare in cubi di circa 5 mm.
*2 Miscela di pane solo per pane bianco. Seguire le ricette sulla confezione della miscela per il pane.
*3 Come indicato sulla confezione deve essere aggiunto.
*4 Metà della quantità d'acqua specificata per la miscela per il pane.
*5 Tagliato a cubetti da 2 - 3 cm e conservato in frigorifero.
*6 Tagliato a cubetti da 1 - 2 cm e conservato in frigorifero.

IT OI4.indd 15 2021/3/25 11:34:26

Ricette

Ricette senza glutine

Andare a pag. IT6, IT10 - IT11 per le istruzioni per l'uso

Pane senza glutine

- Il risultato varia in base alle ricette o al tipo di miscela per pane utilizzato.
- Seguire la ricetta sulla confezione della miscela per pane senza glutine.

Pane senza glutine

Menu 14 (SD-R2530: 13)

(1 ora 50 min - 1 ora 55 min)

Acqua	430 mL
Olio	1 tbsp
Miscela per pane senza glutine	500 g
Lievito secco	2 tsp

Pane senza glutine e grano

Menu 14 (SD-R2530: 13)

(1 ora 50 min - 1 ora 55 min)

Latte	310 mL
2 uova (Medie) , sbattute	100 g
Aceto di sidro	1 tbsp
Olio	2 tbsp
Miele	60 g
Sale	1¼ tsp
Farina di riso nero	150 g
Fecola di patate	300 g
Gomma di xantano	2 tsp
Lievito secco	2½ tsp

Pane senza glutine aromatizzato

Utilizzate una quantità di miscela scelta e aggiungete i seguenti ingredienti alla vostra teglia per produrre il pane di vostra scelta.

Pane alla frutta piccante

(1 ora 50 min)

Frutta mista	100 g
Cannella	2 tsp

Pane di acero e pecan

(1 ora 55 min)

Sciroppo d'acero	2 tbsp
Noci pecan	50 g

Pane ai cinque cereali

(1 ora 55 min)

Semi di lino	1 tbsp
Semi di sesamo	2 tbsp
Semi di zucca	1 tbsp
Semi di papavero	1 tbsp
Semi di girasole	1 tbsp

Pomodoro seccato e pane di parmigiano

(1 ora 55 min)

Formaggio parmigiano, tritato	50 g
Pomodori secchi in olio, a pezzettini	50 g

Torta senza glutine

Torta di cioccolato senza glutine

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 ora 50 min)

Burro *2	150 g
Zucchero	150 g
Uovo (L), sbattute	3 (180 g)
Cioccolato fondente,fuso	120 g
Farina di riso bianco	120 g
Cacao in polvere	30 g
Lievito bianco in polvere	10 g

Torta di tè senza glutine

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 ora 50 min)

Burro *2	80 g
Zucchero	160 g
Uovo (L), sbattute	3 (180 g)
Farina di riso bianco	160 g
Mandorle in polvere	80 g
Foglie di tè, a pezzettini	2 tsp
Lievito bianco in polvere	10 g

Torta di banana senza glutine

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 ora 50 min)

Burro *1	80 g
Zucchero	120 g
Uovo (L), sbattute	3 (180 g)
Farina di riso bianco	160 g
Mandorle in polvere	50 g
Banana *2	80 g
Lievito bianco in polvere	10 g

Pizza senza glutine

Pizza senza glutine

Menu 16 (SD-R2530: 15)

(30 min)

Acqua	380 mL
Farina di riso bianco	475 g
Olio vegetale	1¾ tbsp
Sale	1 tsp
Lievito secco	1 tsp

Pizza senza glutine

Pizza senza glutine

Menu 17 (SD-R2530: 16)

(15 min)

Miscela / sbattere 2 uovo (M) + Acqua		260 g
Farina di riso bianco	(misto e setacciato)	220 g
Fecola di patate	(misto e setacciato)	80 g
Corn starch	(misto e setacciato)	100 g
Gomma di xantano	(misto e setacciato)	1½ tbsp
Olio		2 tbsp
Sale		1 tsp

- Assicurarsi di sbattere le uova e l'acqua insieme finché l'impasto non si ammorbidisce.
- Introdurre fecola, amido e gomma in un altro recipiente e mescolare bene.

*1: Tagliato a cubetti da 1 cm.
*2: Tagliato a 1 - 2 cm.

Ricette per impasti

Andare a pag. IT6-IT9 per le istruzioni per l'uso.

Base

Impasto classico

Menu 18 (SD-R2530: 17)

(2 ore 20 min)

★	Lievito secco	1 tsp
	Farina bianca per pane	500 g
	Burro	30 g
	Zucchero	1½ tbsp
	Sale	1½ tsp
	Acqua	310 mL

Rotoli morbidi / Baps

Menu 18 (SD-R2530: 17)

(2 ore 20 min)

★	Lievito secco	1¼ tsp
	Farina bianca per pane	450 g
	Burro	30 g
	Zucchero	1 tbsp
	Sale	1 tsp
	Uova（M), sbattute	1 (50 g)
	Acqua *	250 mL

* Per un rotolo leggermente più denso provate 125 ml di acqua e 125 ml di latte.

1 Mettere gli ingredienti nella teglia da pane nell'ordine sopra indicato.
2 Selezionare il menu.
3 Dividere l'impasto in 8 - 10 pezzi e modellarlo in padelle.
4 Mettere su una teglia unta e lasciare riposare a 40 ˚C fino a raddoppiare le dimensioni (circa 20 minuti).
5 Spolverare con la farina.
6 Cuocere in forno preriscaldato a 220 ˚C per 15 minuti o fino a doratura.

IT OI4.indd 16 2021/3/25 11:34:27

Base con uvetta

Impasto con uvetta

Menu 19 (SD-R2530: 18)

(2 ore 20 min)

★	Lievito secco	1 tsp
	Farina bianca per pane	500 g
	Burro	30 g
	Zucchero	1½ tbsp
	Sale	1½ tsp
	Acqua	310 mL
	Uvetta *1	100 g

*1 Tagliare in cubi di circa 5 mm.

Panini caldi a croce

Menu 19 (SD-R2530: 18)

(2 ore 20 min)

★	Lievito secco	½ tsp
	Farina bianca per pane	250 g
	Burro	25 g
	Zucchero	1 tsp
	Latte magro in polvere	1 tbsp
	Sale	½ tsp
	Cannella	1 tsp
	Misto di spezie	½ tsp
	Uova (M), sbattute	1 (50 g)
	Acqua	100 mL
	Frutta secca mista *1	100 g

1 Dividere la miscela in 8 palline. Mettetele su una teglia leggermente unta e lasciate riposare a 40 ˚C fino a raddoppiare le dimensioni (ca. 20 minuti). Fare un impasto con circa 2 cucchiai di farina impastata con 2 cucchiai d'acqua e passare una croce sui panini, oppure guarnire con fette sottili di pasta frolla.
2 Cuocere in forno preriscaldato a 220 ˚C per 15-20 minuti o fino a doratura.
3 Mentre è ancora caldo, spennellare con una glassa di zucchero -40 g di zucchero in 4 cucchiai d'acqua, far bollire fino a raggiungere uno sciroppo - (circa 5 minuti).

Pane integrale

Impasto integrale

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 ore 15 min)

★	Lievito secco	1½ tsp
	Farina integrale per pane	500 g
	Burro	30 g
	Zucchero	1½ tbsp
	Sale	2 tsp
	Acqua	340 mL

Impasto integrale 70%

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 ore 15 min)

★	Lievito secco	1½ tsp
	Farina integrale per pane	350 g
	Farina bianca per pane	150 g
	Burro	30 g
	Zucchero	1½ tbsp
	Sale	2 tsp
	Acqua	330 mL

Impasto integrale 50%

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 ore 15 min)

★	Lievito secco	1½ tsp
	Farina integrale per pane	250 g
	Farina bianca per pane	250 g
	Burro	30 g
	Zucchero	1½ tsp
	Sale	2 tsp
	Acqua	320 mL

Pane integrale con uvetta

Impasto integrale con uvetta

Menu 21 (SD-R2530: 20)

(3 ore 15 min)

★	Lievito secco	1½ tsp
	Farina integrale per pane	500 g
	Burro	30 g
	Zucchero	1½ tbsp
	Sale	2 tsp
	Acqua	340 mL
	Uvetta *1	100 g

Rotoli di noce integrale di grano 70%

Menu 21 (SD-R2530: 20)

(3 ore 15 min)

★	Lievito secco	1½ tsp
	Farina integrale per pane	350 g
	Farina bianca per pane	100 g
	Farina d'avena media	50 g
	Olio	2 tbsp
	Sciroppo d'acero	2 tbsp
	Sale	1½ tsp
	Acqua	320 mL
	Noci *1	100 g

1 Dividere l'impasto in 12 grandi rotoli o 20 rotoli per la cena.
2 Mettere su una teglia unta e cospargere di farina. Lasciare riposare a 40 ˚C fino a raddoppiare le dimensioni (circa 20 minuti).
3 Cuocere in forno preriscaldato a 220 ˚C per 12 - 15 minuti o fino a doratura.

Impasto a lievitazione naturale

Impasto a lievitazione naturale (Segale)

Fase 1: Lievito madre Menu 23 (SD-R2530: 22) (24 ore)

Andare a pag. IT9 per le istruzioni per l'uso.

Fase 2: Menu 22 (SD-R2530: 21) (2 ore 30 min)

	Lievito madre	1 tazza
	Farina bianca per pane	360 g
	Farina di segale	40 g
	Sale	1 tsp
	Acqua	150 mL
	Lievito secco *	¾ tsp

* Per SD-YR2550, introdurre il lievito secco nel dispenser del lievito.

Lievito madre

Lievito madre

Menu 23 (SD-R2530: 22) (24 ore)

Quantità per un bicchiere dosatore per lievito naturale

Farina di segale	80 g
Sale	½ tsp
Yogurt bianco	60 g
Acqua (20 °C)	80 mL
Lievito secco *	1 (0.1 g)

*Utilizzare il cucchiaio per lievito madre fornito.

Pizza

Impasto pizza

Menu 24 (SD-R2530: 23)

(45 min)

★	Lievito secco	1 tsp
	Farina bianca per pane	450 g
	Olio	4 tbsp
	Sale	2 tsp
	Acqua	240 mL

Ciambella (utilizzando pasta di pane non fermentata fallita)

1 Dividere la pasta in piccoli pezzi da 35 g ciascuno e modellarli in palline. Coprirle con un piccolo asciugamano e farle riposare per 10 - 20 minuti.
2 Arrotolarle in forma tonda sottile e pressare la pasta con lo stampo per ciambelle.
3 Lasciare fermentare la pasta per 20 - 30 minuti (fino a quando non raggiunge il doppio della sua dimensione originale) a una temperatura di 30 - 35 ˚C.
4 Friggerle ad una temperatura dell'olio di 170 ˚C e cospargerle di cannella e zucchero bianco raffinato.

Focaccia

Menu 24 (SD-R2530: 23)

(45 min)

★	Lievito secco	½ tsp
	Farina bianca per pane	300 g
	Olio d'oliva	1 tbsp
	Sale	1 tsp
	Acqua	170 mL

1 Stendere la pasta in un rettangolo di 30 cm x 25 cm su una teglia unta.
2 Fare delle rientranze su tutta la pasta con la punta delle dita.
3 Aggiungere i condimenti preferiti come olive e pomodori.
4 Lasciare riposare a 40 ˚C fino a raddoppiare le dimensioni (circa 30 minuti).
5 Cospargere con olio d'oliva e cuocere in forno preriscaldato a 190 ˚C per 20 - 30 minuti o fino a doratura ai bordi e cuocere bene al centro.

• Servire caldo con i primi piatti.

*1 Tagliare in cubi di circa 5 mm.

IT OI4.indd 17 2021/3/25 11:34:27

Ricette

Ricette dolci

Andare a pag. IT6, IT11 - IT12 per le istruzioni per l'uso

Torta

Torta Burro

Menu 25 (SD-R2530: 24) (1 ora 55 min)

	Burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	200 g
	Zucchero	180 g
	Latte	2 tbsp
	Uova (M), sbattute	4 (200 g)
A	Farina 00 (misto e setacciato)	300 g
A	Lievito bianco in polvere (misto e setacciato)	13 g

Torta Di Tè

Menu 25 (SD-R2530: 24) (1 ora 55 min)

	Burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	200 g
	Zucchero	180 g
	Latte	2 tbsp
	Uova (M), sbattute	4 (200 g)
A	Farina 00 (misto e setacciato)	300 g
A	Lievito bianco in polvere (misto e setacciato)	13 g
	Tè earl grey (foglie di tè)	1 tbsp
	Frutta secca *	100 g

* Aggiungilo quando raschi via la farina nel passaggio 7.

Solo cottura

Torta alla frutta

Menu 26 (SD-R2530: 25)

Timer: 1 ora 20 min

	Burro	150 g
	Zucchero	130 g
	Uova (M), sbattute	3 (150 g)
	Latte	1 tbsp
A	Farina 00 (misto e setacciato)	250 g
A	Lievito bianco in polvere (misto e setacciato)	10 g
	Frutta secca mista	70 g

1 Montare il burro con lo zucchero in un recipiente finché non diventa un composto morbido, quindi sbattere le uova, una per volta.

2 Aggiungere il latte, setacciata A e frutta secca mista, sbattendo bene il composto dopo ogni aggiunta.

3 Rimuovere la lama impastatrice e stendere della carta da forno attorno al cestello del pane, quindi versare gli ingredienti mescolati.

4 Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

5 Selezionare il menu, impostare il tempo di cottura: 1 ora e 20 minuti.

6 Premere il pulsante per avviare ⏀ .

7 Premere il pulsante ⏀ e rimuovere la torta quando la la macchina emette 8 segnali acustici e **END** (Fine) (▮) lampeggia.

Torta Alla Ciliegia e Marzapane

Menu 26 (SD-R2530: 25)

Timer: 1 ora

Zucchero	50 g
Burro	175 g
Uova (M), sbattute	3 (150 g)
Farina autolievitante	225 g
Ciliege candite, a pezzettini	100 g
Marzapane, tritato	75 g
Latte	60 mL
Guarnizione (Mandorle tostate a scaglie)	15 g

1 Montare il burro con lo zucchero in un recipiente finché non diventa un composto morbido, quindi sbattere le uova, una per volta.

2 Aggiungere la farina con ciliegie e marzapane, mescolare bene con il latte fino ad ottenere una consistenza morbida.

3 Rimuovere la lama impastatrice e stendere della carta da forno attorno al cestello del pane, quindi versare gli ingredienti mescolati.

4 Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

5 Distribuire con cura le mandorle sopra il composto.

6 Selezionare il menu e inserire 1 ora sul timer.

7 Per verificare che la cottura sia completa, inserire uno stuzzicadenti al centro della torta o del pasticcino che saranno pronti se sullo stecchino estratto non sono presenti residui di impasto. Se la torta richiede un tempo supplementare, selezionare nuovamente il menu e inserire altri 3 - 5 minuti sul timer. Se è ancora leggermente appiccicosa, la torta si cuoce durante il periodo di stand.

8 Al termine della cottura, usare guanti da forno asciutti per prendere il cestello del pane dall'unità principale. Lasciarlo raffreddare per 5 - 10 minuti prima di rimuovere il pane.

Marmellata

Marmellata Di Fragole

Menu 27 (SD-R2530: 26)

Timer: 1 ora 40 min

	Fragole, tagliate a pezzetti	600 g
	Zucchero	400 g
	Pectina in polvere *	13 g

Marmellata Di Albicocche

Menu 27 (SD-R2530: 26)

Timer: 1 ora 30 min

	Albicocche, tagliate a pezzetti	500 g
	Zucchero	250 g
	Pectina in polvere *	6 g

* Distribuire la pectina sugli ingredienti nel cestello del pane prima di inserirlo nell'unità principale.

Composta di frutta

Salsa Di Mele

Menu 28 (SD-R2530: 27) Timer: 1 ora 20 min

	Mele sbucciate, senza torsolo e tagliate a dadini	1000 g
	Acqua	2 tbsp

- Mescolare a fine cottura.

Pesca In Sciroppo Vanigliato

Menu 28 (SD-R2530: 27) Timer: 1 ora

	Pesche, senza nocciolo e tagliate a ⅛	1000 g
	Zucchero	100 g
	Bacca di vaniglia	½
	Acqua	125 mL

- A cottura ultimata, rimuovere le pesche con una schiumarola. Versare lentamente lo sciroppo sulla frutta. Lasciar raffreddare.

IT OI4.indd 18 2021/3/25 11:34:28

Ricette manuali

Andare a pag. IT13 per le istruzioni per l'uso

Impastare la torta

Torta di pasta frolla

Menu 29 (SD-R2530: 28)

Timer: 20 min

	Burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	200 g
	Zucchero	180 g
	Latte	2 tbsp
	Uova (M), sbattute	4 (200 g)
A	Farina 00 (misto e setacciato)	300 g
A	Lievito bianco in polvere (misto e setacciato)	13 g

Torta senza glutine di semi di papavero

Menu 29 (SD-R2530: 28)

Timer: 10 min

	Olio vegetale	150 g
	Uova (M), sbattute	3 (150 g)
	Latte	110 mL
	Zucchero	180 g
	Farina di riso bianco	210 g
	Ground almond	75 g
	Lievito bianco in polvere	1½ tbsp
	Succo di limone	1½ tbsp
	Semi di papavero	23 g

- Glassa a piacere. Mescolare 15 g di succo di limone con 75 g di zucchero a velo e spolverare la torta senza glutine.

Impastare e lievitare il pane

Pasta di pane

Fase 1 Impastare il pane: Menu 30 (SD-R2530: 29)

Fase 2 Lievitazione: Menu 31 (SD-R2530: 30)

(Condizione di temperatura dell'impasto: 28 °C)

	Lievito secco	1½ tsp
	Farina bianca per pane	500 g
	Zucchero	1 tbsp
	Sale	1½ tsp
	Uova, sbattute	25 g
	Acqua	320 mL
	Burro	15 g

Fase 1

1 Vedi i passi da 1 a 4 di Impastare il pane. (P. IT13)
(Impostazione del tempo di impastamento: 20 minuti)

2 Quando l'impasto è completo, mettere il burro nella teglia da pane e chiudere il coperchio.

3 Riposare per 5 minuti.

4 Ripetere i passi da 1 a 4 di Impastare il pane. (P. IT13)
(Impostazione del tempo di impastamento:12 minuti)

Fase 2

Opzione 1:

1 Modellare la pasta di finitura nella forma che preferite e lasciarla lievitare in forno.

Opzione 2 :

1 Vedi i passi da 1 a 5 di Lievitazione. (P. IT13)

Farina di riso Pasta di muffin all'inglese

Fase 1 Impastare il pane: Menu 30 (SD-R2530: 29)

Fase 2 Lievitazione: Menu 31 (SD-R2530: 30)

(Condizione di temperatura dell'impasto: 28 °C)

- Fare il muffin inglese in 9 cm di diametro (10 pollici).
(Diviso in 10 pezzi)

	Lievito secco	1 tsp
	Miscela / sbattere 1 uovo + 1 albume + acqua tiepida	430 g
	Burro, fuso	60 mL
	Aceto di sidro	1 tsp
	Farina di riso	300 g
	Fecola di patate	100 g
	Latte magro in polvere *	50 g
	Gomma di xantano	1 tbsp
	Zucchero	1 tbsp
	Sale	1 tsp

*Il latte in polvere può essere omesso.

Guarnizione

Farina di mais	Importo adeguato

Fase 1

1 Vedi i passi da 1 a 4 di Impastare il pane. (P. IT13)
(Impostazione del tempo di impastamento: 5 minuti)

2 Una volta terminato l'impastamento, aprire il coperchio, grattare via la farina.

3 Riposare per 5 minuti.

4 Ripetere i passi da 1 a 4 di Impastare il pane. (P. IT13)
(Impostazione del tempo di impastamento:10 minuti)

Fase 2

1 Vedi i passi da 1 a 5 di Lievitazione. (P. IT13)
(Impostazione del tempo di salita: 20 minuti)

2 Mettere circa 90 g di pasta nello stampo e cospargere la farina di mais per rifinire.

3 Far fermentare all'80 % del formato in forno a 40 °C per circa 30 minuti.

4 Cospargere la farina di mais sulla sua superficie e coprire lo stampo.

5 Cuocere in forno a 180 °C per circa 15 minuti.

IT OI4.indd 19 2021/3/25 11:34:28

Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
Il pane non lievita bene. La superficie del pane è irregolare.	[Tutti i tipi di pane] ● La qualità del glutine presente nella farina impiegata è scadente oppure non è stata utilizzata farina di grano duro. (la qualità del glutine può variare in base alla temperatura, all'umidità, alla modalità di conservazione della farina e alla stagione del raccolto.) → Provare un altro tipo, un'altra marca o un'altra partita di farina. ● L'impasto è diventato troppo duro perché non è stata utilizzata una quantità sufficiente di liquido. → La farina di grano duro con contenuto proteico più elevato assorbe più acqua rispetto alle altre; si consiglia di aggiungere altri 10 – 20 mL di acqua. ● Non si sta utilizzando il giusto tipo di lievito secco. → Usate un lievito secco da una bustina, su cui è scritto "Miscela facile", "Azione veloce" o "Cottura facile". Questo tipo di lievito non necessita di pre-fermentazione. ● Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito secco oppure il lievito secco impiegato è vecchio. → Utilizzare il **cucchiaio dosatore** fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito secco. (Conservare il lievito secco in frigorifero) ● Il lievito secco è entrato a contatto con del liquido prima dell'impasto. → Verificare di aver inserito gli ingredienti in base al corretto ordine indicato nelle istruzioni. (P. IT6) ● È stato utilizzato troppo sale o una quantità insufficiente di zucchero. → Rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando il **cucchiaio dosatore** fornito in dotazione. → Verificare che sale e zucchero non siano inclusi in altri ingredienti.
Si può usare di nuovo l'impasto fallito? Ad esempio L'impasto non è stato cotto... ecc.	● Può essere usato per fare ciambelle, pizza e altro. Si prega di confermare a quale stato di cottura si è interrotta la cottura e di riprendere le operazioni successive. ● Quando c'è ancora lievito secco nel dispenser del lievito (solo SD-YR2550) → Ricominciare a fare la pasta usando il procedimento "Pizza" per fare la ciambella o la pizza (P. IT7, IT17). ● Quando il lievito secco è stato mescolato con altri ingredienti. → Togliere l'impasto e fare la ciambella o la pizza (P. IT7, IT17) . ● Quando la pasta del pane è a metà fermentazione o cotta. → Togliere la pasta e iniziare la cottura per 40 minuti a 170 °C nel forno. Osservare la situazione durante la cottura.
Il pane non lievita. Il pane è biancastro e appiccicoso.	● Non si è utilizzato lievito secco. → Introdurre la corretta quantità di lievito secco nel relativo dispenser. ● Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito oppure il lievito impiegato è vecchio. → Utilizzare il **cucchiaio dosatore** fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito secco. (Conservare il lievito secco in frigorifero) ● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. → È necessario rimuovere il pane dal cestello e ricominciare con nuovi ingredienti.
Il lievito secco non cade nel cestello del pane. (Solo SD-YR2550)	● I tempi di apertura del dispenser del lievito sono diversi a seconda del menu e della temperatura dell'ambiente. ● Il dispenser del lievito è bagnato o potrebbe esservi elettricità statica. → Lavare con un panno umido e lasciar asciugare naturalmente. ● Il lievito secco è umido. → Utilizzare nuovo lievito secco.
Il pane è appiccicoso e non è possibile tagliare delle fette regolari.	● Era troppo caldo quando è stato tagliato a fette. → Lasciar raffreddare il pane su una griglia prima di tagliarlo per far dissolvere il vapore.
Il pane è lievitato troppo.	● È stato utilizzato/a troppo/a lievito secco/acqua. → Controlla la ricetta e misura gli ingredienti mediante il **cucchiaio dosatore** (lievito)/il bicchiere dosatore per lievito naturale (acqua) forniti in dotazione. → Verificare che la quantità di acqua in eccesso non sia contenuta in altri ingredienti. ● Si è usata troppa farina. → Misurare attentamente la farina utilizzando la bilancia.
Il pane è pieno di bolle d'aria.	● È stato utilizzato troppo lievito secco. → Rileggere la ricetta e misurare la giusta quantità utilizzando il **cucchiaio dosatore** fornito in dotazione. ● È stato utilizzato troppo liquido. → Alcuni tipi di farine assorbono una maggiore quantità di acqua rispetto alle altre; si consiglia pertanto di utilizzare 10 – 20 mL di acqua in meno.

IT OI4.indd 20 2021/3/25 11:34:28

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
Il pane sembra essersi sgonfiato dopo la lievitazione.	● La qualità della farina non è molto buona. → Provare a utilizzare una marca diversa di farina. ● È stato utilizzato troppo liquido. → Provare a utilizzare 10 – 20 mL in meno di acqua.
La crosta raggrinzisce e diventa morbida quando il pane si raffredda.	● Il vapore che rimane all'interno del pane dopo la cottura può passare nella crosta e ammorbidirla leggermente. → Per ridurre la quantità di vapore, provare a utilizzare 10 – 20 mL di acqua in meno.
I lati del pane si sono abbassati e la base è umida.	● Il pane è stato lasciato per troppo tempo nel cestello dopo la cottura. → Rimuovere immediatamente il pane dopo la cottura. ● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. → La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti.
Come si può mantenere croccante la crosta?	● Per rendere la crosta più croccante, si può utilizzare l'opzione "Dark" (Scura) del colore della crosta oppure mettere il pane nel forno a 200 °C per altri 5 – 10 minuti.
C'è troppo olio alla base della brioche. La crosta è oleosa. Il pane ha buchi molto grandi.	● È stato aggiunto del burro entro 5 minuti dal segnale acustico? → Non introdurre burro quando il display indica il tempo rimanente per il termine della cottura. (P. IT9) Il sapore del burro potrebbe essere impercettibile, ma potrebbe essersi cotto nel forno.
La brioche non viene bene se si utilizza la funzione "Miscele per Pane".	● Provare i seguenti accorgimenti. → Potrebbe cuocersi meglio diminuendo leggermente la quantità di lievito secco quando si utilizzano i menu 10 (Se si aggiunge il lievito secco separatamente). → Seguire la ricetta riportata sulla miscela pronta per pane, ma la quantità di quest'ultima deve essere compresa tra 350 e 500 g. → Introdurre il lievito secco (se aggiunto separatamente) nel dispenser del lievito secco e gli altri ingredienti secchi e il burro nel cestello del pane. Quindi aggiungere l'acqua. Se si aggiungono ingredienti extra, introdurli in un secondo momento. (P. IT9) → Il completamento è diverso a seconda della ricetta su cui si basa la miscela pronta per il pane.
Perché il pane non risulta omogeneo?	● La lama impastatrice non è stata inserita nel cestello del pane. → Accertarsi che la lama impastatrice sia nel cestello del pane prima di versarvi gli ingredienti.
Gli ingredienti ulteriori non sono miscelati correttamente.	● Si sono aggiunti ingredienti extra nel dispenser di uvetta e noci prima del segnale acustico o nel cestello del pane con la " " lampeggiante? → Gli ingredienti extra devono essere aggiunti nel dispenser di uvetta e noci prima del segnale acustico o introdotti nel cestello del pane quando il " " lampeggia sul display.
Gli ingredienti aggiuntivi non sono stati mescolati adeguatamente nella brioche.	● Si sono aggiunti ulteriori ingredienti entro 5 min dal segnale acustico? → Gli ulteriori ingredienti devono essere aggiunti quando lampeggia " " nel display. ● L'impasto per il pane è troppo duro e non consente di aggiungere ulteriori ingredienti o di toglierne alcuni. → Ridurre a metà gli ingredienti extra.
Gli ingredienti extra non cadono nel cestello del pane dal dispenser di noci e uvetta.	● La superficie degli ingredienti extra è più alta del bordo del dispenser di noci e uvetta? → Inserire gli ingredienti extra in modo che la loro superficie sia più bassa del bordo del dispenser di noci e uvetta. (P. IT8) La capacità del dispenser di noci e uvetta è di 150 g, tuttavia gli ingredienti, a seconda della tipologia e della consistenza, potrebbero fuoriuscire.
C'è troppa farina intorno alla base e ai lati del pane.	● È stata utilizzata troppa farina o non si sta utilizzando una quantità sufficiente di liquido. → Controlla la ricetta e le dosi, utilizzando una bilancia da cucina per la farina e il bicchiere dosatore per lievito naturale per liquidi fornito in dotazione.

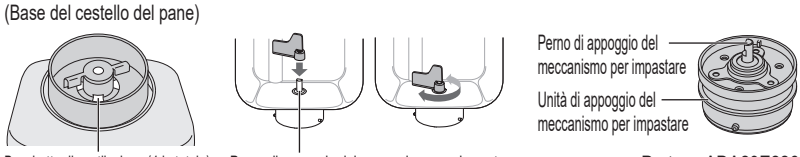
IT OI4.indd 21 2021/3/25 11:34:28

Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
Il pane non si è cotto.	● È stato selezionato il menu “Impasto”. → Il menu “Impasto” non comprende il processo di cottura. ● Si è verificata un’interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. → La macchina si spegne se viene fermata per più di circa 10 minuti. Se l’impasto è lievitato correttamente si può provare a cuocerlo nel proprio forno. ● Non c’è una quantità di acqua sufficiente e si è attivato la macchina di protezione del motore. Ciò si verifica soltanto quando l’unità è troppo piena e il motore viene sottoposto a uno sforzo eccessivo. → Recarsi presso il proprio rivenditore per il servizio di assistenza. Durante il successivo utilizzo, controllare la ricetta e misurare gli ingredienti utilizzando il bicchiere dosatore per lievito naturale fornito in dotazione. ● La lama impastatrice non è stata fissata. → Accertarsi per prima cosa di aver fissato la lama impastatrice (P. IT6). ● Il perno su cui poggia la lama impastatrice è duro e non ruota. → Se il perno su cui poggia la lama impastatrice non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituire tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.)
Non si riesce a tirare fuori il pane.	● Se il pane non può essere facilmente rimosso dal cestello, lasciarlo raffreddare per 5 – 10 minuti, facendo attenzione a non lasciarlo incustodito in un ambiente dove qualcuno potrebbe rischiare di ustionarsi o dove oggetti potrebbero incendiarsi. In seguito, scuotere diverse volte il cestello del pane servendosi dei guanti da forno. (Tenere abbassata la maniglia in modo che non ostacoli il pane.)
Quando si rimuove il pane dal cestello la lama impastatrice rimane incastrata al suo interno.	● L’impasto è leggermente duro. → Lasciar raffreddare completamente il pane prima di rimuovere adeguatamente la lama impastatrice. Alcuni tipi di farine assorbono maggiori quantità di acqua rispetto ad altre; la prossima volta si consiglia pertanto di aggiungere altri 10 – 20 mL di acqua. ● La crosta si è accumulata sotto la lama impastatrice. → Lavare la lama impastatrice dopo ogni utilizzo.
La pasta senza glutine non cuoce in maniera ottimale.	● L’impasto era troppo morbido. → Ridurre il volume di acqua o aumentare la quantità di gomma di xantano. ● L’impasto era troppo duro. → Ridurre il volume di gomma di xantano o aumentare la quantità di acqua.
Durante la cottura la marmellata si è bruciata oppure la lama impastatrice si è bloccata e non si stacca.	● La quantità di frutta era insufficiente oppure quella dello zucchero era troppa. → Mettere il cestello del pane nel lavandino e riempirlo a metà con acqua calda. Lasciare a bagno il cestello del pane finché i residui non si staccano o la lama impastatrice non si svita. Dopo aver staccato i residui bruciati, lavarlo con una spugna morbida o panno simile.
La marmellata è traboccata.	● È stato/a utilizzato/a troppo zucchero o troppa frutta. → Utilizzare esclusivamente le quantità di frutta e zucchero indicate nelle ricette a P. IT18.
La marmellata è troppo liquida e non si è addensata.	● La frutta era acerba o troppo matura. ● La quantità di zucchero è stata diminuita troppo. ● Il tempo di cottura non era sufficiente. ● È stata utilizzata frutta a basso contenuto di pectina. → Lasciar raffreddare completamente la marmellata. Durante il raffreddamento la marmellata continuerà ad addensarsi. → Utilizzare la marmellata troppo liquida come salsa per dessert.
Quali tipi di zucchero si possono usare per la marmellata?	● Può essere utilizzato zucchero di canna e semolato. Non utilizzare zucchero di canna scuro, zucchero dietetico, zucchero a basso contenuto di calorie o dolcificanti.
È possibile utilizzare frutta congelata?	● Può essere utilizzata solo per marmellata e composta di frutta.

IT OI4.indd 22 2021/3/25 11:34:29

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
Per la preparazione della marmellata è possibile utilizzare frutta sotto spirito?	● Non utilizzarli. La qualità non è soddisfacente.
La frutta si è disfatta durante la preparazione della composta di frutta.	● Il tempo di cottura era troppo lungo. La frutta poteva essere troppo matura.
Difficoltà	
La lama impastatrice fa un rumore metallico.	● Ciò si verifica perché la lama impastatrice non è fissata saldamente al perno su cui poggia. (Non si tratta di un difetto)
Si avverte odore di bruciato durante la cottura del pane. Esce fumo dalle aperture per la fuoriuscita del vapore.	● Gli ingredienti potrebbero essere fuoriusciti ed essersi incastrati sulla serpentina. → A volte piccole quantità di farina, uvetta o altri ingredienti potrebbero schizzare fuori dal cestello del pane durante la fase in cui vengono mescolati. Pulire delicatamente la serpentina dopo la cottura, quando la macchina per il pane si è raffreddata. → Rimuovere il cestello del pane dalla macchina per introdurvi gli ingredienti.
L'impasto è fuoriuscito dalla base del cestello del pane.	● Una piccola quantità d'impasto fuoriesce dalle bocchette di ventilazione (ma non impedisce alle parti rotanti di ruotare). Non si tratta di un difetto; tuttavia è bene verificare occasionalmente che il perno su cui poggia la lama impastatrice ruoti correttamente. → Se il perno su cui poggia la lama impastatrice non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituire tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.) (Base del cestello del pane)  Parte n. ADA29E226
Eccezione sul display	
"1" appare sul display e l'operazione viene arrestata.	● Quando si interrompe l'alimentazione della macchina per un determinato periodo di tempo, sul display viene visualizzato "1" dopo il ripristino. (È in modalità standby e la macchina potrebbe non continuare il programma) → Togliere il pane, l'impasto o gli ingredienti e iniziare con nuovi ingredienti.
"H01", "H02" appare sul display.	● Il display indica la presenza di un problema con la macchina per il pane. → Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.
"U50" appare sul display.	● L'unità è molto calda (circa 40 °C). Ciò potrebbe verificarsi con un utilizzo ripetuto della macchina. → Lasciar raffreddare l'unità fino a una temperatura inferiore ai 40 °C prima di riutilizzarla (apparirà U50).

IT OI4.indd 23 2021/3/25 11:34:29

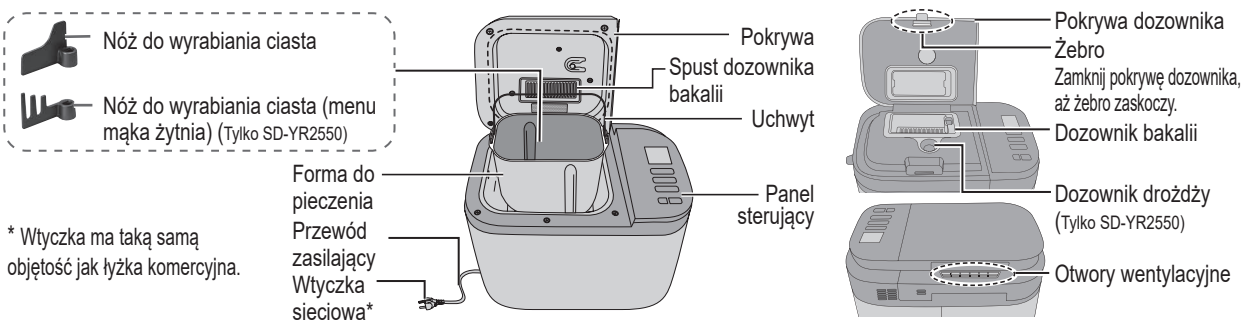
Dziękujemy za zakup tego produktu firmy Panasonic.
● Dla tego produktu dostępne są 2 instrukcje. Ta o nazwie „INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRZEPISY” oraz druga „INSTRUKCJA OBSŁUGI”, która obejmuje Środki bezpieczeństwa, Czyszczenie i Dbanie o urządzenie.
Należy uważnie przeczytać 2 instrukcje, aby używać produktu prawidłowo i bezpiecznie.
● Przed użyciem tego produktu **należy zwrócić szczególną uwagę na część „Uwagi dotyczące bezpieczeństwa”** i **„Ważne informacje” DOKUMENTU „INSTRUKCJA OBSŁUGI”. (str. PL2-PL5).**
● Ten produkt przystosowany jest wyłącznie do użytku domowego.
● Zachowaj 2 instrukcje do wykorzystania w przyszłości.
● Firma Panasonic nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeżeli urządzenie jest użytkowane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji obsługi.

Spis treści

Nazwy części i instrukcje PL2
● Urządzenie PL2
● Akcesoria PL2
● Panel sterujący i wyświetlacz PL2
Składniki wypieków PL3
Diagramy menu i opcje pieczenia PL4
Instrukcje postępowania PL6
● Przed rozpoczęciem użytkowania PL6
● Przygotowanie PL6
● Pieczenie chleba PL7
● Przygotowywanie ciasta drożdżowego PL7
● Dodatkowe składniki PL8
● Mieszanka chleba & Mieszanka chleba z bakaliami PL8
● Pieczenie brioche PL9
● Rustykalne z zakwasu chleba & Rustykalne ciasto na zakwasie .. PL9
● Informacje o produktach bezglutenowych PL10
● Pieczenie chleba zwykłego bezglutenowego PL10
● Pieczenie ciasta bezglutenowego PL10
● Przygotowywanie bezglutenowej pizzy / bezglutenowego makaronu .. PL11
● Pieczenie ciasta PL11
● Sam wypiek PL12
● Robienie dżemu / kompotu PL12
● Wyrabiania ciasta PL13
● Wyrabianie chleba PL13
● Wyrastanie PL13
Przepisy PL14
● Przepisy na chleb PL14
● Przepisy bezglutenowe PL16
● Przepisy przygotowywania ciasta PL16
● Słodkie przepisy PL18
● Przepisy ręczne PL19
Rozwiązywanie problemów PL20

Nazwy części i instrukcje

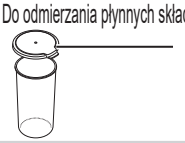
Urządzenie



Akcesoria

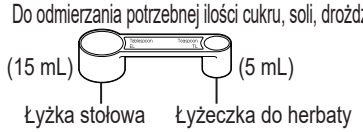
Kubek do zakwasu

Do odmierzania płynnych składników przygotowywania startera zakwasu.



Łyżeczka do odmierzania

Do odmierzania potrzebnej ilości cukru, soli, drożdży itp.



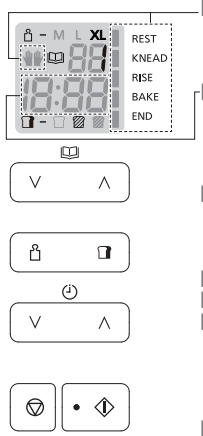
Łyżeczka do startera zakwasu

Do odmierzania drożdży do startera zakwasu.



Panel sterujący i wyświetlacz

● Na rysunku widoczne są wszystkie komunikaty i symbole, ale podczas pracy wyświetlane będą tylko właściwe dla danej sytuacji.



■ **Stan pracy** Wyświetlane dla bieżącej fazy programu oprócz ✋.
✋: Wskaż, że wykonujesz ręczną operację. (Numer programu można znaleźć na str. PL4 - PL5.)

■ **Pokazywanie czasu** ● Czas pozostały do zakończenia programu.
● Menu wymaga podjęcia ręcznych czynności. Na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do upieczenia chleba po naciśnięciu przycisku ⏎.

■ **Menu** ● Naciśnij przycisk ∧ lub ∨ jeden raz, aby włączyć tryb ustawień.
● Naciśnij ponownie ∧ lub ∨, aby zmienić numer programu.menu. (W celu szybszego przejścia dalej przytrzymaj ikonę po wykonaniu kroku 1.)
(Oznaczenia programów podane są na str. PL4 i PL5.)

■ **Wielkość wypieku** Aby wybrać rozmiar.

■ **Skórka** Aby wybrać kolor skórki.

■ **Timer** ● Ustawienie timera opóźniającego (ustawienie czasu, po którym wypiek ma być gotowy). Dla dostępnego menu, ustawić można do 13 godzin (poza menu „Rustykalne z zakwasu” , które można ustawić do 9 godz).
● Ustaw czas na słodkie menu

■ **Start** W celu uruchomienia programu.

■ **Stop** Aby anulować ustawienie / zatrzymać program. (Przytrzymaj przez około 1 sekundę.)

PL OI4.indd 2 2021/3/25 11:40:25

Składniki wypieków

Dla zapewnienia najlepszych wyników bardzo ważne jest, aby prawidłowo odmierzać składniki.

Składniki płynne

Użyć dołączonego kubka do zakwasu lub łyżeczki do odmierzania.

Jeśli przepis mówi, że mikstura (płyn i jajko) powinny być zważone na wadze. Zaleca się używanie wagi cyfrowej.

Składniki suche

Należy zważyć na wadze lub dla małych ilości, odmierzyć dostarczoną **łyżką do odmierzania**. Zaleca się używanie wagi cyfrowej.

Mąka

Główny składnik chleba. Białko w mące podczas zagniatania formuje gluten. Gluten zapewnia strukturę i teksturę oraz wspomaga wyrastanie chleba.

Należy używać wyłącznie mąki wysokoglutenowej. Mąka wysokoglutenowa jest uzyskiwana poprzez mielenie ziaren pszenicy i ma wysoką zawartość białka, które jest niezbędne do tworzenia glutenu. Dwutlenek węgla wytwarzany podczas fermentacji jest więziony w elastycznej sieci włókien glutenu, co umożliwia wyrastanie ciasta.

Mąka biała

Uzyskiwana poprzez zmielenie jąder ziaren pszenicy, po oddzieleniu otrąb i zarodków. Najlepszy rodzaj mąki do pieczenia chleba to ta, która jest oznaczona jako „chlebowa". Nie należy używać mąki zwykłej lub samospulchniającej, jako substytutu mąki do wypieku chleba.

Mąka pełnoziarnista

Mąka uzyskiwana przez zmielenie całych jąder nasion pszenicy, łącznie z otrębami (łuskami) oraz zarodnikami. Zapewnia bardzo zdrowe wypieki. Takie wypieki rosną słabiej i są mniej puszyste, niż w przypadku pieczenia z wykorzystaniem białej mąki.

Mąka żytnia

Uzyskiwana poprzez zmielenie jąder ziaren żyta. Zawiera więcej niż mąka pszenna mikroelementów w postaci żelaza, magnezu i potasu, które są korzystne dla dobrego zdrowia. Jednak nie zawiera dość glutenu. Zapewnia gęsty, zwarty chleb. Nie należy stosować w ilości większej od podanej (może to spowodować przeciążenie silnika).

Drożdże

Umożliwiają wzrost chleba.

Należy korzystać z suszonych drożdży, nie wymagających wstępnego rozczyniania. Nie używać suszonych drożdży wymagających fermentacji przed użyciem. Zalecamy korzystanie z suszonych drożdży oznaczonych jako Instant, Szybki wzrost, Łatwe mieszanie lub Łatwe pieczenie. W przypadku korzystania z drożdży przechowywanych w saszetkach, opakowanie należy szczelnie zamknąć natychmiast po użyciu. Przechowywać zgodnie z instrukcjami producenta i wyrzucić po 48 godzinach po otwarciu. Na ogół zaleca się, aby przechowywać suszone drożdże w chłodnym i suchym miejscu.

Produkty mleczne

Dodają wypiekom smaku i wartości odżywczych.

- Jeżeli zamiast wody użyjesz mleka wartość odżywcza chleba będzie wyższa. Jednak w takim przypadku nie należy korzystać z opóźnienia startu za pomocą timera, ponieważ mleko może nie zachować świeżości przez noc.

➜Ilość wody należy zmniejszyć proporcjonalnie do ilości dodawanego mleka.

Cukier (cukier rafinowany, cukier brązowy, miód, melasa itp.)

Pożywka dla drożdży, dodaje słodyczy i smaku wypiekom i zapewnia rumianą barwę skórki.

- W przypadku korzystania z rodzynek lub innych owoców zawierających fruktozę należy użyć mniejszej ilości cukru.

Woda

Należy korzystać ze zwykłej wody z kranu.

Gdy temperatura w pomieszczeniu jest niska, używaj ciepłej wody w programie „Podstawowe szybkie pieczenie", „Mieszanka do wypieku chleba", „Mieszanka do wypieku chleba z rodzynkami", „Szybki wypiek z pełnoziarnistej pszenicy", „Żyto", „Zwykły chleb bezglutenowy" lub „Makaron bezglutenowy".

Gdy temperatura w pomieszczeniu jest wysoka, używaj schłodzonej wody w programie „Żyto", „Francuski" lub „Brioche".

Potrzebne ilości płynów zawsze należy odmierzać korzystając z dołączonego kubka do zakwasu z miarką.

Sól

Poprawia smak i wzmacnia gluten pomagając we wzroście ciasta.Chleb może stracić swoją objętość/smak w przypadku użycia niewłaściwej ilości soli.

Tłuszcz

Poprawia smak i miękkość chleba.

Użyj masło (niesolone), margarynę lub olej.

Smak swojego chleba można jeszcze bardziej poprawić, dodając także inne składniki.

■ Jajka

Zwiększają wartości odżywcze i poprawiają barwę wypieków. (Należy odpowiednio zmniejszyć ilość dodawanej wody.) Jajka należy dodawać po roztrzepaniu. Nie należy używać timera do przepisu z jajkiem. (Jeśli temperatura pomieszczenia będzie wysoka, jajka szybko się popsują.)

■ Otręby

Zwiększają zawartość błonnika w chlebie.

- Nie należy dodawać więcej niż 50 g (5 łyżek stołowych).

■ Kiełki pszenicy

Zapewniają chlebowi bardziej orzechowy smak.

- Nie należy dodawać więcej niż 50 g (4 łyżki stołowe).

■ Przyprawy, zioła

Poprawiają smak chleba.

- Należy używać w małych ilościach (maks. 1 łyżka stołowa).

W przypadku korzystania z gotowych mieszanek do wypieku chleba...

■ Mieszanki chlebowe zawierające drożdże

① Wsyp mieszankę do formy do pieczenia, a następnie dodaj wodę. (Wodę dodaj w ilości zgodnej z instrukcjami podanymi na opakowaniu mieszanki).

② Wybierz menu 5 lub 6.

- W przypadku niektórych mieszanek nie wiadomo jaka jest zawartość drożdży, więc rezultaty są trudne do przewidzenia.

■ Mieszanki chlebowe z saszetką z drożdżami

① Najpierw wsyp do formy do pieczenia odmierzoną ilość mieszanki chlebowej, a następnie wlej wodę. Następnie włóż pod pokrywę dozownika drożdży odmierzoną ilość suszonych drożdży. (W przypadku modelu SD-R2530 najpierw wsyp suche drożdże do formy na chleb, a następnie wymieszaj mieszankę i potem dodaj wody.

② Ustaw maszyna zgodnie z typem mąki znajdującej się w mieszance i rozpocznij pieczenie.

- Mąka biała, mąka razowa - menu 5, 6
- Mąka wieloziarnisty błyskawiczny - menu 1
- Pełnoziarniste pszenne - menu 7
- Mąka żytnia - menu 12 (Tylko SD-YR2550)

■ Pieczenie Brioche z użyciem mieszanki brioche

Wybierz menu 10 lub 2 - ustawienie wielkości „średnie", przyrumienienie „Jasne" .

Wskazówki: Wynik różni się w zależności od rodzaju użytej mieszanki mąki.

Polski

PL OI4.indd 3 2021/3/25 11:40:25

Diagramy menu i opcje pieczenia

■ Dostępne funkcje i wymagany czas

● Urządzenie zatrzymuje się lub porusza w czasie procesu w oparciu o program operacyjny. ● Czas wymagany na każdy z etapów różni się w zależności od temperatury w pomieszczeniu.

	Numer menu		Menu	Opcje			Etapy					Uwaga	Strona źródłowa
	SD-YR2550	SD-R2530		Wielkość wypieku	Przyrumienienie	Timer	Rest (odpoczynek)	Knead (wyrabianie)	Rise (wyrastanie)	Bake (pieczenie)	Łącznie		
Chleb	1	1	Podstawowe	✔	✔	✔	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 godz 50 min – 2 godz 20 min	50 – 55 min	4 godz – 4 godz 5 min	—	Str. PL6 - PL7
	2	2	Podstawowe błyskawiczne	✔	✔	—	—	15 – 20 min	1 godz 50 min – 2 godz 20 min	35 – 40 min	1 godz 55 min – 2 godz	—	Str. PL6 - PL7
	3	3	Podstawowe z bakaliami	✔	✔*1	✔	30 – 60 min	15 – 30 min *4	1 godz 50 min – 2 godz 20 min	50 min	4 godz	—	Str. PL6 - PL8
	4	4	Podstawowe nadziewane	✔	✔	✔	30 – 60 min	25 – 30 min *4	1 godz 45 min – 2 godz 10 min	50 – 55 min	4 godz – 4 godz 5 min	✔	Str. PL6 - PL8
	5	5	Mieszanka chleba	—	✔	—	—	30 min *4	1 godz 15 min	45 min	2 godz 30 min	—	Str. PL6 - PL8
	6	6	Mieszanka chleba z bakaliami	—	✔	—	—	30 min *4	1 godz 15 min	45 min	2 godz 30 min	—	Str. PL6 - PL8
	7	7	Pełnoziarniste pszenne	✔	—	✔	1 godz– 1 godz 40 min	15 – 25 min *4	2 godz 10 min – 2 godz 50 min	50 min	5 godz	—	Str. PL6 - PL7
	8	8	Pełnoziarniste pszenne błyskawiczne	✔	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *4	1 godz 30 min – 1 godz 40 min	45 min	3 godz	—	Str. PL6 - PL7
	9	9	Pełnoziarniste pszenne z bakaliami	✔	—	✔	1 godz – 1 godz 40 min	15 – 25 min *4	2 godz 10 min – 2 godz 50 min	50 min	5 godz	—	Str. PL6 - PL8
	10	10	Brioche	—	✔*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 godz 20 min– 1 godz 30 min	45 min	3 godz 30 min	✔	Str. PL6, PL9
	11	11	Francuskie	—	—	✔	—	20 min	4 godz 30 min	50 min	5 godz 40 min	—	Str. PL6 - PL7
	12	—	Żytnie	—	—	✔	45 – 60 min	ok. 10 min	1 godz 20 min – 1 godz 35 min	1 godz	3 godz 30 min	—	Str. PL6 - PL7
	13	12	Rustykalne z zakwasu	—	—	✔*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 godz 25 min – 3 godz 10 min	55 min	5 godz	—	Str. PL9
Bezglutenowe	14	13	Zwykły chleb bezglutenowy	—	✔*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 godz 50 min – 1 godz 55 min	✔	Str. PL6, PL10
	15	14	Ciasto bezglutenowe	—	—	—	—	20 min *6	—	1 godz 30 min	1 godz 50 min	✔	Str. PL6, PL10
	16	15	Pizza bezglutenowa	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✔	Str. PL6, PL11
	17	16	Makaron bezglutenowy	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✔	Str. PL6, PL11

● Używane w tej instrukcji skróty: min = minuta (y); godz = godzina (y); ok. = około.

● Uwaga (✋): W tym programie można ręcznie wykonywać czynności, takie jak dodawanie dodatkowych składników, czy zeskrobywanie mąki z boku formy do chleba, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

PL OI4.indd 4 2021/3/25 11:40:25

	Numer menu		Menu	Opcje			Etapy					Uwaga	Strona źródłowa
	SD-YR2550	SD-R2530		Wielkość wypieku	Przyrumienienie	Timer	Rest (odpoczynek)	Knead (wyrabianie)	Rise (wyrastanie)	Bake (pieczenie)	Łącznie		
Ciasto	18	17	Podstawowe	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 godz 10 min – 1 godz 30 min	—	2 godz 20 min	—	Str. PL6 - PL7
	19	18	Podstawowe z bakaliami	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 godz 10 min – 1 godz 30 min	—	2 godz 20 min	—	Str. PL6 - PL8
	20	19	Pełnoziarniste pszenne	—	—	—	55 min – 1 godz 25 min	15 – 25 min *4	1 godz 30 min – 2 godz	—	3 godz 15 min	—	Str. PL6 - PL7
	21	20	Pełnoziarniste pszenne z bakaliami	—	—	—	55 min – 1 godz 25 min	15 – 25 min *4	1 godz 30 min – 2 godz	—	3 godz 15 min	—	Str. PL6 - PL8
	22	21	Rustykalne z zakwasu	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min *5	1 godz 5 min – 1 godz 35 min	—	2 godz 30 min	—	Str. PL9
	23	22	Starter do zakwasu	—	—	—	—	—	24 godz	—	24 godz	—	Str. PL9
	24	23	Pizza	—	—	✔	(Wyrabianie) 10 – 18 min	(Wyrastanie) 7 – 15 min	(Wyrabianie) ok. 10 min	(Wyrastanie) ok. 10 min	45 min	—	Str. PL6 - PL7
Słodkie	25	24	Ciasto	—	—	—	—	20 min *6	—	1 godz 35 min	1 godz 55 min	✔	Str. PL6, PL11
	26	25	Sam wypiek	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 godz 30 min	30 min– 1 godz 30 min	—	Str. PL12
	27	26	Dżem	—	—	—	—	—	—	—	1 godz 30 min– 2 godz 30 min	—	Str. PL12
	28	27	Kompot	—	—	—	—	—	—	—	1 godz – 1 godz 40 min	—	Str. PL12
Ręczne	29	28	Wyrabiania ciasta	—	—	—	—	20 min (domyślny)	—	—	1 – 20 min	—	Str. PL13
	30	29	Wyrabianie chleba	—	—	—	—	20 min (domyślny)	—	—	1 – 20 min	—	Str. PL13
	31	30	Wyrastanie	—	—	—	—	—	30 min (domyślny)	—	10 min – 2 godz	—	Str. PL13

*1 Dostępne tylko ustawienie „Jasne” lub „Średnie”.
*2 Dostępne tylko ustawienie „Średnie” lub „Ciemne” .
*3 Można ustawić maksymalnie 9 godzin.
*4 Podczas etapu wyrabiania występuje okres rośnięcia.
*5 Podczas etapu wyrabiania występuje okres odpoczywania.
*6 W czasie zagniatania mieści się czas na skrobanie lub formowanie.
*7 Jest to moment na zeskrobanie mąki.

PL OI4.indd 5 2021/3/25 11:40:25

Instrukcje postępowania

Przed rozpoczęciem użytkowania

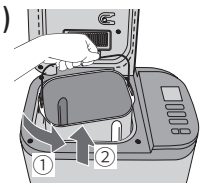
- **W przypadku pierwszego użycia usuń opakowanie i umyj urządzenie.** (Patrz str. PL8 w „INSTRUKCJA OBSŁUGI ”)
- **Umyj urządzenie, jeśli nie było używane przez dłuższy czas.** (Patrz str. PL8 w „INSTRUKCJA OBSŁUGI ”)

Przygotowanie

1 **Otwórz pokrywę, wyjmij formę do pieczenia (1) i włóż nóż do wyrabiania ciasta na trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta. (2)**

- Sprawdź, czy trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta oraz wnętrze noża do wyrabiania ciasta są czyste. (Patrz str. PL8 w „INSTRUKCJA OBSŁUGI ”)

(1)



(2)



2 **Przygotuj składniki odmierzając ich ilości dokładnie według przepisu.**

Dla SD-YR2550

3 1 **Umieść odmierzone składniki w formie do chleba w kolejności podanej w przepisach.**

- Aby uniknąć rozpryskiwania, należy wlać płyn po krawędzi ściany bocznej formy do chleba. (3)

2 Wytrzyj wilgoć i mąkę wokół formy do pieczenia i następnie włóż formę z powrotem do urządzenia. (4) **Zamknij pokrywę.**

- **Umieść suche drożdże w dozowniku drożdży w odpowiednich programach.(5)**

  Jeśli dozownik drożdży jest wilgotny, wchłoń wilgoć chusteczką itp. (Nie pocieraj dozownika drożdży, w przeciwnym razie suche drożdże nie wpadną do formy z powodu ładunków elektrostatycznych).

- **Dodaj dodatkowe składniki do dozowniku przeznaczonego dla nich w przypadku odpowiednich programów. (Patrz str. PL8)**
- Nie otwieraj pokrywy, jeśli nie wymaga tego menu, gdyż pogorszy to jakość chleba.

Dla SD-R2530

3 1 **Umieść odmierzone składniki w formie do chleba w kolejności podanej w przepisach.**

- **Do menu chleb i ciasto, suche drożdże powinny być umieszczone w pierwszej kolejności.**

  ① Umieścić suche drożdże z dala od noża do wyrabiania ciasta oraz trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta. Chleb może dobrze nie wyrosnąć, jeśli dostaną się do niego drożdże.

  ② **Umieść suche składniki na suchych drożdżach.** Należy trzymać go z dala od innego płynu aż do rozpoczęcia mieszania.

- Aby uniknąć rozpryskiwania, należy wlać płyn po krawędzi ściany bocznej formy do chleba.(3)

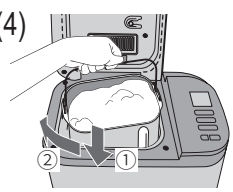
2 Wytrzyj wilgoć i mąkę wokół formy do pieczenia i następnie włóż formę z powrotem do urządzenia. (4) **Zamknij pokrywę.**

- **Dodaj dodatkowe składniki do dozowniku przeznaczonego dla nich w przypadku odpowiednich programów. (Patrz str. PL8)**
- Nie otwieraj pokrywy, jeśli nie wymaga tego menu, gdyż pogorszy to jakość chleba.

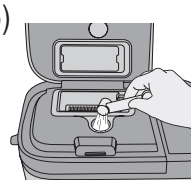
(3)



(4)



(5)



4 **Podłącz wypiekacz do gniazdka sieciowego o napięciu 230 V.**

Należy zakończyć kroki przygotowawcze przed ustawieniem menu.

PL OI4.indd 6 2021/3/25 11:40:26

Pieczenie chleba

Przepisy na chleb – patrz str. PL14 - PL15.

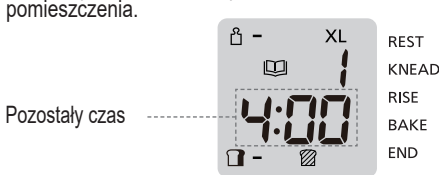
5 **Naciśnij przycisk ∧ lub ∨ na pasku Menu (🕮), aby wybrać program pieczenia.**

- Wybierz opcje dla wybranego menu. (Patrz str. PL4 - PL5)
  - **Wielkość wypieku**
  - **Kolor przyrumienienia**
  - **Timer opóźniający**

6 **Naciśnij przycisk Start (⏯), by uruchomić maszynę.**

(Na rysunku przedstawiona jest sytuacja po wybraniu programu „1")

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.
  * Pozostały czas zmienia się w zależności od temperatury pomieszczenia.



- **W przypadku wybrania niektórych rodzajów pieczenia, należy wykonać dodatkowe ręczne operacje, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. (Rodzaje wypieków znajdziesz pod ikoną 🖐🖐 na str. PL4 - PL5.)**

  Następnie ponownie naciśnij przycisk ⏯ .
  * Zakończ pracę, gdy na wyświetlaczu miga 🖐🖐 . Kiedy przestanie migać przycisk , wyświetlacz pokaże pozostały 🖐🖐 czas.
  * Nie należy dodawać składników, jeżeli na wyświetlaczu widoczny jest czas do zakończenia programu.
  * Ugniatanie będzie kontynuowane po pewnym czasie bez naciśnięcia przycisku ⏯ .

7 **Gdy chleb jest gotowy** (urządzenie emituje sygnał dźwiękowy 8 razy i zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec), **naciśnij przycisk Stop (▽) i wyjmij wtyczkę z gniazdka.**

8 **Natychmiast wyjmij chleb za pomocą suchych rękawic kuchennych i umieść go na drucianym stelażu.** (6)

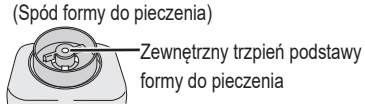
- Przytrzymaj uchwyt za pomocą rękawic kuchennych i wyciągnij chleb potrząsając nim.

(6)



- Wyciągnięcie chleba poza wałek podstawy może zniszczyć jego kształt. (7)

(7)



- Przed pokrojeniem chleba należy wyjąć z niego nóż do wyrabiania ciasta. (8)

(8)



Polski

Przygotowywanie ciasta drożdżowego

Przepisy na chleb – patrz str. PL16 - PL17.

1 - **4** **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Naciśnij przycisk ∧ lub ∨ na pasku Menu (🕮), aby wybierz menu ciasta.**

6 **Naciśnij przycisk Start (⏯), by uruchomić maszynę.**
• Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.

7 **Gdy ciasto jest gotowe** (urządzenie emituje sygnał dźwiękowy 8 razy i zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec), **naciśnij przycisk ▽ i wyjmij wtyczkę z gniazdka.**

Wskazówki: Timer nie jest dostępny w menu ciasta, poza menu Pizza.

Ciasto na chleb

8 **Uformuj kształt przygotowanego ciasta i zaczekaj na podwojenie jego objętości, a następnie upiecz w piekarniku.**

Ciasto na pizzę

8 **Podziel ciasto szpachelką i uformuj z podzielonych części kulki.**

9 **Przykryj je wilgotnym ręcznikiem kuchennym i pozostaw na 10 minut.**

10 **Rozwałkuj ciasto i wykonaj w nim otwory widelcem.**

11 **Dodaj ulubiony sos i składniki, a następnie upiecz w piekarniku.**

PL OI4.indd 7 2021/3/25 11:40:27

Instrukcje postępowania

Dodatkowe składniki (Suszone owoce, orzechy, boczek, ser itp.)

Dostępne menu

	Chleb				Ciasto	
	Podstawowe z bakaliami	Podstawowe nadziewane	Mieszanka Chleba z bakaliami	Pełnoziarniste pszenne z bakaliami	Podstawowe z bakaliami	Pełnoziarniste pszenne z bakaliami
SD-YR2550	Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 9	Menu 19	Menu 21
SD-R2530					Menu 18	Menu 20

Aby zrobić chleb aromatyzowany, wystarczy umieścić dodatkowe składniki w dozowniku rodzynek i orzechów lub w formie na chleb.

Zwróć uwagę na składniki

Zastosuj się do instrukcji przepisu / menu, aby dodać odpowiednie ilości każdego ze składników.

W przeciwnym razie.
- Składniki mogą zostać wyrzucone z formy do pieczenia i powodować nieprzyjemny zapach i dym.
- Chleb może dobrze nie urosnąć.

Składniki suche / nierozpuszczalne (Użycie dozownika rodzynek i orzechów - Dodawanie automatyczne)

→Umieść dodatkowe składniki w dozowniku bakalii i zamknij urządzenie.

→Nie przepełniaj dozownika bakalii.



■ Suszone owoce
- Należy pokroić w kostkę o gradacji ok. 5 mm.
- Składniki kandyzowane mogą przylgnąć do ścianek dozownika bakalii i nie wpaść do formy do pieczenia.

■ Orzechy, nasiona
- Należy je drobno posiekać.
- Orzechy osłabiają efekty działania glutenu, dlatego nie należy używać ich zbyt wiele.
- Dodawanie dużych, twardych nasion może uszkodzić powłokę dozownika lub formy do pieczenia.

■ Zioła
- Należy ograniczyć się do 1 – 2 łyżek stołowych suszonych ziół. W przypadku świeżych ziół, należy stosować się do instrukcji podanych w przepisie.

■ Bekon, salami, oliwki, suszone pomidory
- Czasami tłuste składniki mogą przylgnąć do ścianek dozownika bakalii i nie wpaść do formy do pieczenia.
- Salami i bekon należy pokroić w kostkę o gradacji 1 cm.
- Oliwki należy pokroić na ćwiartki.

Składniki wilgotne / lepkie *
(Dodawanie do formy na chleb ręcznie - Nie można umieszczać w dozowniku rodzynek i orzechów)

→Dodaj te składniki do innych, znajdujących się w formie do pieczenia.

■ Świeże owoce, owoce konserwowane alkoholem, warzywa
- Należy dodawać w ilościach nie przekraczających zalecanych w przepisie, ponieważ zawarta w nich woda może wpłynąć na jakość uzyskanego wypieku.

■ Ser, czekolada
- Ser należy pokroić w kostkę o średnicy 1 cm.
- Czekoladę należy drobno posiekać.

* Tych składników nie można umieszczać w dozowniku bakalii, ponieważ przylgną do jego ścianek i nie wpadną do formy do pieczenia.

Mieszanka chleba & Mieszanka chleba z bakaliami

Przepisy na chleb – patrz str. PL14.

1 – 4 **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Wybierz menu**

	Mieszanka chleba	Mieszanka chleba z bakaliami
SD-YR2550	Menu 5	Menu 6
SD-R2530	Menu 5	Menu 6

6 **Naciśnij przycisk ⏻, by uruchomić.**
- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.

7 **Naciśnij przycisk ⏏ i wyjmij chleb** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Wskazówki: Wynik końcowy może się różnić w zależności od stosowanej mieszanki chleba. (Mogą występować większe różnice w mieszankach chleba bez pszenicy).

PL OI4.indd 8 2021/3/25 11:40:27

Pieczenie Brioche

Przepisy na chleb – patrz str. PL15.

1 – 4 **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Wybierz menu 10, aby wybrać kolor przyrumienienia.**

6 **Naciśnij przycisk ⏀, by uruchomić.**
- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

7 Po około 55 minutach - 1 godzina i 5 minutach. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego otwórz pokrywę. **Dodaj więcej masła w czasie, gdy migocze przycisk ✋. Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**
- Zagniatanie będzie kontynuowane po 5 minutach bez konieczności naciśnięcia przycisku ⏀.

8 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij chleb** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Wskazówki:
- Timer nie jest dostępny w tych menu.
- Nie należy dodawać masła lub dodatkowych składników, po pokazaniu na wyświetlaczu pozostałego czasu.
- Podczas dodawania dodatkowych składników, takich jak rodzynki, dodaj je z masłem w kroku 7. (nie dodawaj więcej niż 150 g dodatkowych składników)

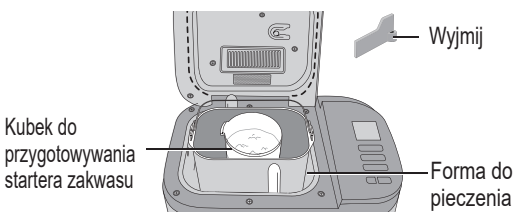
W celu prostego upieczenia Brioche.
- Pokrój masło na kostki o wielkości 1-2 cm i włóż je do lodówki.
- Umieść masło z innymi składnikami na początku i wykonaj krok 5.
- Pomiń krok 7. Ta Brioche różni się trochę od innych.

Rustykalne z zakwasu chleba & Rustykalne ciasto na zakwasie

Przepisy na chleb – patrz str. PL15, PL17.

ETAP 1 Przygotowywanie startera zakwasu

Przygotowanie:
① Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki w kubku do przygotowywania zakwasu.
(wyjmij nóż do wyrabiania ciasta)
② Załóż pokrywkę kubka do przygotowywania zakwasu.
③ Umieść kubek do przygotowywania zakwasu w formie do pieczenia.
④ Włóż formę do pieczenia do urządzenia i podłącz je do sieci.



1 **Wybierz menu**

	Starter do zakwasu
SD-YR2550	Menu 23
SD-R2530	Menu 22

2 **Naciśnij przycisk ⏀, by uruchomić.**
- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu. (Na przykład wyświetlacz SD-YR2550)



(Pozostało 24 godzin) (Pozostało 59 minut) (Miga ikona końca)

3 **Naciśnij przycisk ▽ i niezwłocznie wyjmij kubek ze starterem zakwasu** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

- Jeśli nie użyjesz masy natychmiast, należy umieścić ją w lodówce, oraz wykorzystać w ciągu 1 tygodnia.

Etap 2 Pieczenie / Robienie Rustykalne z zakwasu

Przygotowanie:
① Zainstaluj nóż do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia.
② Wlej szklankę Starter do zakwasu do formy na chleb.
③ **SD-YR2550**
1) Włóż składniki do formy na chleb, zgodnie z kolejnością przepisu.
2) Wsyp suszone drożdże do dozownika drożdży.
SD-R2530
1) Umieść składniki w formie do pieczenia w następującej kolejności: sól → suche drożdże (trzymaj z dala od soli) → woda (trzymaj z dala od suchych drożdży, wlej wodę dookoła mąki).
④ Włóż formę do pieczenia do urządzenia i podłącz je do sieci.

1 **Wybierz menu**

	Rustykalne z zakwasu chleba	Rustykalne ciasto na zakwasie
SD-YR2550	Menu 13	Menu 22
SD-R2530	Menu 12	Menu 21

2 **Naciśnij przycisk Start (⏀), by uruchomić urządzenie.**
- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

3 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij chleb / ciasto** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Wskazówki:
- **Do pieczenia chleba Rustykalne z zakwasu dostępny jest zegar. (do 9 godziny).**
- **Uformuj kształt przygotowanego ciasta i zaczekaj na podwojenie jego objętości, a następnie upiecz w piekarniku. (Menu: Rustykalne ciasto na zakwasie)**

Aby zrobić lub przechować bez problemu Starter do zakwasu.
- Należy uważać, aby nie wybrać nieprawidłowego menu.
- Nie wyjmuj kubka do przygotowywania startera zakwasu, aż do chwili zakończenia programu.
- Nie należy mieszać nowego Starteru do zakwasu ze starym.
- Jeżeli Starter do zakwasu jest przygotowany właściwie ma kwaśny zapach i czuć go alkoholem.
- Gdy temperatura pokojowa przekracza 30 °C, Starter do zakwasu nie wyjdzie dobrze i chleb nie uda się.

PL OI4.indd 9 2021/3/25 11:40:28

Instrukcje postępowania

Informacje o produktach bezglutenowych

Przygotowywanie pieczywa bezglutenowego istotnie różni się od normalnego sposobu pieczenia chleba.
Jeżeli pieczywo bezglutenowe jest przygotowywane z przyczyn zdrowotnych, bardzo ważne jest skonsultowanie się w tej sprawie ze swoim lekarzem oraz dokładne stosowanie się do poniższych zaleceń.

- Opisywany program pieczenia został opracowany pod kątem określonych mieszanek bezglutenowych, w związku z czym użycie innych może nie zapewniać równie dobrych rezultatów
- Chleb bezglutenowy nie wyrasta tak samo jak chleb tradycyjny. Będzie miał bardziej gęstą konsystencję i jaśniejszy kolor niż zwykły chleb.
- Po wybraniu programu pieczywa "gluten free" (bezglutenowego), należy ściśle stosować się do zaleceń receptury. (W innym przypadku jakość uzyskanego wypieku może być niezadowalająca.)
  Występują dwa rodzaje mieszanek bezglutenowych do wypieków – mieszanki o niskiej zawartości glutenu oraz mieszanki nie zawierające pszenicy i glutenu. Jeżeli przed skorzystaniem z tego programu musisz wybrać jedną z nich, skonsultuj się uprzednio ze swoim lekarzem.
- Rezultaty pieczenia oraz wygląd wypieku mogą różnić się w zależność od użytej mieszanki. W niektórych przypadkach na bokach wypieku mogą znajdować się niewielkie pozostałości mąki.

Zastosowanie mieszanek nie zawierających pszenicy może dawać bardziej zróżnicowane rezultaty.

- Aby uzyskać lepsze rezultaty, przed pokrojeniem wypieku, należy poczekać, aż bochenek całkowicie ostygnie.
- Gotowy chleb należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu i należy spożyć go w ciągu dwóch dni od wypieku. Jeżeli nie można spożyć całości w tym czasie, należy go pokroić na wygodne porcje, umieścić w foliowych torebkach i zamrozić w lodówce.

Ostrzeżenie dla osób wykorzystujących ten program pieczenia z przyczyn zdrowotnych:
Przed skorzystaniem z programu przygotowującego wypieki bezglutenowe niebędne jest skonsultowanie się ze swoim lekarzem lub ze Stowarzyszeniem Osób z Celiakią i Na Diecie Bezglutenowej oraz stosowanie wyłącznie składników odpowiednich w przypadku posiadanego schorzenia. Panasonic nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek konsekwencje wynikające z użycia składników zastosowanych bez profesjonalnej konsultacji.

Jeżeli pieczywo bezglutenowe jest przygotowywane ze względu na wymagania diety, wówczas niezmiernie istotne jest unikanie zanieczyszczenia produktów mąką zawierającą gluten. Szczególną uwagę należy zwracać na to przy okazji mycia formy do pieczenia oraz noża do wyrabiania ciasta, jak również używanych przyborów kuchennych.Space before również upewnić się, że użyte drożdże nie zawierają glutenu.

Pieczenie chleba zwykłego bezglutenowego

Przepisy na chleb – patrz str. PL16.

1 – 4 **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Wybierz menu**

	Zwykły chleb bezglutenowy
SD-YR2550	Menu 14
SD-R2530	Menu 13

6 **Naciśnij przycisk ⏀, by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

7 Po około 6 minutach. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego **otwórz pokrywę. Zeskrob mąkę w ciągu 3 minut, gdy miga przycisk 🖐. Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Zagniatanie będzie kontynuowane po 3 minutach bez konieczności naciśnięcia przycisku ⏀.

8 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij chleb** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Wskazówki: Aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia, użyj gumowej szpachelki. Nie używaj metalowych łopatek itp.

Pieczenie ciasta bezglutenowego

Przepisy na chleb – patrz str. PL16.

1 – 4 **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Wybierz menu**

	Ciasto bezglutenowe
SD-YR2550	Menu 15
SD-R2530	Menu 14

6 **Naciśnij przycisk ⏀, by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

7 **Po około 2 minutach. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego otwórz pokrywę. Zeskrob mąkę w ciągu 3 minut, gdy miga przycisk 🖐. Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Zagniatanie będzie kontynuowane po 3 minutach bez konieczności naciśnięcia przycisku ⏀.

8 Po około 12 minutach. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego **otwórz pokrywę. Zeskrob ciasto z bocznych ścianek formy do pieczenia, gdy miga przycisk 🖐. Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Pieczenie rozpocznie się po 3 min bez konieczności dotknięcia ikony ⏀.

9 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij chleb** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Wskazówki

- Aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia, użyj gumowej szpachelki. Nie używaj metalowych łopatek itp.
- Po mocnym potrząśnięciu w celu wyjęcia ciasta z formy do pieczenia, straci ono swój kształt.

PL OI4.indd 10 2021/3/25 11:40:28

Przygotowywanie bezglutenowej pizzy / bezglutenowego makaronu

Przepisy na chleb – patrz str. PL16.

1 – 4 **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Wybierz menu**

	Pizza bezglutenowa	Makaron bezglutenowy
SD-YR2550	Menu 16	Menu 17
SD-R2530	Menu 15	Menu 16

6 **Naciśnij przycisk ⏎, by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

7 Po 5 min dla bezglutenowej pizzy, 2 min dla bezglutenowego makaronu. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego **otwórz pokrywę. Zeskrob ciasto z bocznych ścianek formy do pieczenia, gdy miga przycisk ✋. Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Zagniatanie będzie kontynuowane po 3 minutach bez konieczności dotknięcia ikony ⏎.

8 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij ciasto** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Pizza bezglutenowa

9 **Równomiernie podzielić ciasto na dwie części i rozwałkować ciasto łyżką lub szpatułką formując koła o średnicy około 20 cm na wysmarowanej tłuszczem blasze.**

10 **Na cieście posmarować sosem i ulubioną polewą i upiec w piekarniku.**

- Ciasto na pizzę bezglutenowa będzie cieńsze i bardziej chrupiące niż tradycyjne ciasto na pizzę.

Makaron bezglutenowy

9 **Zawiń ciasto w plastikową folię i włóż na 1 godzinę do lodówki.**

10 **Lekko oprósz mąką powierzchnię ciasta i uformuj wymagane kształty.**

11 **Ugotuj je i podaj z ulubionym sosem.**

Wskazówki: Aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia, użyj gumowej szpachelki. Nie używaj metalowych łopatek itp.

Przepisy na chleb – patrz str. PL18.

Pieczenie ciasta

1 – 4 **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Wybierz menu**

	Ciasto
SD-YR2550	Menu 25
SD-R2530	Menu 24

6 **Naciśnij przycisk ⏎, by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

7 Po około 12 minutach. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego **otwórz pokrywę. Zeskrob ciasto z bocznych ścianek formy do pieczenia, gdy miga przycisk ✋. Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Zagniatanie będzie kontynuowane po 3 minutach bez konieczności naciśnięcia przycisku ⏎.

8 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij ciasta** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Dodatkowe pieczenie

- Jeżeli ciasto jest niedopieczone, należy postępować zgodnie z poniższą metodą. (Czas dodatkowego pieczenia można zwiększyć dwukrotnie w ciągu 20 minut, gdy maszyna jest nadal rozgrzana. Timer zostanie uruchomiony ponownie od 1 minuty, poprzez naciśnięcie przycisku ⏱ zgodnie z wymaganiami.)

① Wybierz menu (pomiń to, jeśli nie został naciśnięty przycisk ▽ w kroku 8)
② Ustaw czas pieczenia
- Można ustawić go na 1 - 20 minut.

③ Naciśnij przycisk ⏎, by uruchomić.
- Aby przerwać pieczenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk ▽.

Wskazówki

- Timer nie jest dostępny w tym menu. Funkcja ta ustawia jedynie czas trwania pieczenia.
- Aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia, użyj gumowej szpachelki. Nie używaj metalowych łopatek itp.
- Po mocnym potrząśnięciu w celu wyjęcia ciasta z formy do pieczenia, straci ono swój kształt.

PL OI4.indd 11 2023/2/1 11:12:31

Instrukcje postępowania

Sam wypiek



Przygotowanie:

①Przygotuj w miseczce wymieszane składniki, zgodnie z przepisem.
②Wyjmij nóż do zagniatania i wyłóż odpornym na tłuszcz papierem formę na chleb, a następnie wlej wymieszane składniki.
③Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz maszyna do sieci.

1 **Wybierz menu**

	Sam wypiek
SD-YR2550	Menu 26
SD-R2530	Menu 25

2 **Ustaw czas pieczenia**

3 **Naciśnij przycisk ⏀, by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.

4 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij ciasto** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Dodatkowe pieczenie

- Jeżeli ciasto jest niedopieczone, powtórz kroki 1 – 4 (Czas dodatkowego pieczenia można zwiększyć dwukrotnie w ciągu 50 minut, gdy maszyna jest nadal rozgrzana. Timer zostanie uruchomiony ponownie od 1 minuty, poprzez naciśnięcie przycisku ⏲ zgodnie z wymaganiami.)

Wskazówki: Timer nie jest dostępny w tym menu. Funkcja ta ustawia jedynie czas trwania pieczenia.

Robienie dżemu / kompotu



Przygotowania do robienia dżemu

① Przygotuj składniki zgodnie z przepisem.
② Zainstaluj nóż do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia.
③ Umieść składniki w formie do pieczenia w następującej kolejności połowa owoców → połowa cukru → reszta owoców → reszta cukru.
④ Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz maszyna do sieci.

Przygotowania do robienia kompotu

① Przygotuj składniki zgodnie z przepisem. (Wyjmij nóż do wyrabiania ciasta.)
② Włóż składniki do formy na chleb, zgodnie z kolejnością przepisu, zalej składniki wodą.
③ Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz maszyna do sieci.

1 **Wybierz menu**

	Dżem	Kompot
SD-YR2550	Menu 27	Menu 28
SD-R2530	Menu 26	Menu 27

2 **Ustaw czasu pieczenia, a następnie uruchom maszynę.**

3 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij dżem / kompot** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Dodatkowe gotowanie

- Jeżeli dżem nie jest jeszcze gotowy → powtórz kroki 1 – 3. (Czas dodatkowego gotowania można zwiększyć dwukrotnie w ciągu 10 – 40 minut, gdy maszyna jest nadal rozgrzane. Timer zostanie uruchomiony ponownie od 1 minuty, poprzez naciśnięcie przycisku ⏲ zgodnie z wymaganiami.)

Wskazówki

- Timer nie jest dostępny w tych menu. Funkcja ta ustawia jedynie czas trwania pieczenia.
- W przeciwnym razie, dżem nie będzie sztywny, może zostać zagotowany lub przypalony, dotyczy to także kompotu.

Wskazówki dotyczące robienia dżemu

- Dla uzyskania odpowiednio gęstego dżemu, konieczne jest użycie odpowiednich ilości cukru, kwasu cytrynowego i pektyny.
- Owoce o wysokiej zawartości pektyn żelują się łatwo. Z owoców o małej zawartości pektyn trudno uzyskać gęsty dżem.
- Używaj świeżo dojrzałych owoców. Owoce niedojrzałe lub przestojałe nie dają dobrych rezultatów.
- Przepisy w tych instrukcjach dotyczą robienia miękkiego dżemu, z powodu użycia mniejszej ilości cukru.
- Jeżeli czas gotowania będzie za krótki, kawałki owoców nie rozpadną się całkowicie i dżem może stać się wodnisty.
- Dżem gęstnieje podczas stygnięcia. Należy uważać, aby go nadmiernie nie wygotować.
- Gotowy dżem należy możliwie najszybciej przełożyć do słoików. Podczas robienia dżemu należy uważać, aby się nie poparzyć.
- Dżem może poparzyć po wyjęciu z formy na chleb.
- Dżem należy przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu. Ze względu na małą zawartość cukru nie jest on równie trwały, co produkty nabywane w sklepach. Po otwarciu słoika, dżem należy przechowywać w lodówce i spożyć w możliwie krótkim czasie.

PL OI4.indd 12 2021/3/25 11:40:29

Wyrabiania ciasta



Przygotowanie:
①Wyjmij formę do pieczenia c hleba i ustaw nóż do wyrabiania.
②Włóż do formy odmierzone składniki.
③Włóż formę z powrotem do urządzenia. Zamknąć pokrywę i podłączyć.

1 Wybierz menu

	Wyrabiania ciasta
SD-YR2550	Menu 29
SD-R2530	Menu 28

2 Ustaw czas wyrabiania

3 Naciśnij przycisk ⏎, by uruchomić.
- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.

4 Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij ciasto po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

5 Włóż ją do formy na ciasto, a następnie upiecz w podgrzewanym piekarniku.

Wskazówki: Aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia, użyj gumowej szpachelki. Nie używaj metalowych łopatek itp.

Wyrabiania chleba



Przygotowanie:
①Wyjmij formę do pieczenia chleba i ustaw nóż do wyrabiania.
②Włóż do formy odmierzone składniki.
③Włóż formę z powrotem do urządzenia. Zamknąć pokrywę i podłączyć.

1 Wybierz menu

	Wyrabianie chleba
SD-YR2550	Menu 30
SD-R2530	Menu 29

2 Ustaw czas wyrabiania
- Ustaw czas zgodnie z typem masy chlebowej stosowanej do pierwotnej fermentacji.

3 Naciśnij przycisk ⏎, by uruchomić.
- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.

4 Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij ciasto po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Wskazówki:
- Odstaw na ponad 20 minut przed rozpoczęciem następnego wyrabiania ciasta.
- W przypadku twardej masy lub jej dużej ilości na wyświetlaczu może pojawić się napis „U50". Odczekaj chwilę, aby ponownie uruchomić następne Wyrabiania ciasta.
  Można użyć do 400 - 600g mąki.

Wyrastanie



Przygotowanie:
①Wyjmij nóż do wyrabiania ciasta i włóż masę do formy do pieczenia.
②Włóż formę z powrotem do urządzenia. Zamknąć pokrywę i podłączyć.

1 Wybierz menu

	Wyrastanie
SD-YR2550	Menu 31
SD-R2530	Menu 30

2 Ustaw czas (użyj pierwotnej fermentacji ugniatanej masy. Ustaw czas według używanej masy.)

3 Naciśnij przycisk ⏎, by uruchomić.
- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

4 Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij ciasto po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

5 Uformuj gotowe ciasto i poczekaj, aż wyrośnie, a następnie upiecz.

Polski

PL OI4.indd 13 2021/3/25 11:40:29

Przepisy

Przykład

Tytuł przepisu
Nr menu + całkowity czas procesu + ikona opcji

		M	L	XL
★	Drożdże	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
	Jajka (L), roztrzepane	1	1	2
	Ziarna słonecznika	50 g	65 g	75 g
	Ser	50 g	65 g	75 g

Skróty:
tsp = łyżeczka do herbaty; tbsp = łyżka stołowa
Jajko (L) = jajko rozmiaru L; Jajko (M) = jajo rozmiaru M.

Opcje każdego przepisu i niezbędne czynności są oznaczone następującymi ikonami.

Ikona opcji

Lekko dopieczona skórka | Średnio dopieczona skórka | Dobrze wypieczona skórka | Zegarek opóźnienia

Ikona wymaganej czynności

★ **SD-YR2550:** Umieść odmierzone suche drożdże w dozowniku drożdży.
SD-R2530: Najpierw umieść odmierzone suche drożdże w formie do chleba.

Umieść odmierzone składniki w formie do chleba w kolejności podanej w przepisach.

Wsyp dodatkowe składniki do wyznaczonego dozownika.

Wykonaj dodatkowe czynności ręczne (takie jak dodawanie dodatkowych składników, czy zeskrobywanie mąki z boku formy do chleba), gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Sprawdź instrukcje podawania na str. PL6 - PL9.

Przepisy na chleb

Podstawowe

Biały Chleb

Menu 1 (4 godz – 4 godz 5 min)

		M	L	XL
★	Drożdże	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
	Masło	20 g	30 g	40 g
	Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Woda	280 mL	340 mL	400 mL

Chleb mleczny

Menu 1 (4 godz – 4 godz 5 min)

		M	L	XL
★	Drożdże	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
	Masło	20 g	30g	40 g
	Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Mleko	290 mL	360 mL	430 mL

Podstawowe błyskawiczne

Biały chleb błyskawiczny

Menu 2 (1 godz 55 min – 2 godz)

		M	L	XL
★	Drożdże	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
	Masło	20 g	30 g	40 g
	Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Woda	280 mL	350 mL	420 mL

Pieczywo Włoskie

Menu 2 (1 godz 55 min)

		M
★	Drożdże	2 tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g
	Oliwa z oliwek	1½ tbsp
	Sól	1½ tsp
	Woda	260 mL

Podstawowe z bakaliami

Chleb z rodzynkami

Menu 3 (4 godz)

		M	L	XL
★	Drożdże	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
	Masło	20 g	30 g	40 g
	Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Woda	280 mL	340 mL	400 mL
	Rodzynki *1	80 g	100 g	120 g

Chleb z 5 ziarnami

Menu 3 (4 godz)

		M	L	XL
★	Drożdże	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g	475 g	550 g
	Masło	20g	30 g	40 g
	Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sól	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
	Nasiona sezamu	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Mak	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Woda	280 mL	330 mL	380 mL
	Siemię lniane	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Pestki dyni	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Ziarna słonecznika	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp

Podstawowe nadziewane

Chleb nadziewany

Menu 4 (4 godz – 4 godz 5 min)

		M	L	XL
★	Drożdże	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g	500 g	580 g
	Masło	20 g	30 g	40 g
	Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Woda	280 mL	350 mL	400 mL
	Gotowany bekon *1	50 g	65 g	75 g
	Ser *1	50 g	65 g	75 g

Nadziewane pomidory, oliwki i sok pomidorowy

Menu 4 (4 godz – 4 godz 5 min)

		M	L	XL
★	Drożdże	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g	500 g	580 g
	Masło	20 g	30 g	40 g
	Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Woda	140 mL	175 mL	200 mL
	Sok pomidorowy	140 mL	175 mL	200 mL
	Oliwki	70 g	85 g	100 g
	Suszone pomidory w oleju, pokrojone	30 g	40 g	50 g

Mieszanka chleba

Mieszanka chleba

Menu 5 (2 godz 30 min)

	Mąka mieszanki do chleba *2	500 g
	Woda *3	300 mL

Chleb z sokiem warzywnym

Menu 5 (2 godz 30 min)

	Mąka mieszanki do chleba *2	500 g
	Woda *4	150 mL
	Sok warzywny *4	150 mL

Mieszanka chleba z bakaliami

Mieszanka Chleba z bakaliami

Menu 6 (2 godz 30 min)

	Mąka mieszanki do chleba *2	500 g
	Woda *3	300 mL
	Rodzynki *1	100 g

Chleb z zieloną herbatą matcha i kasztanami

Menu 6 (2 godz 30 min)

	Mąka mieszanki do chleba *2	500 g
	Matcha	10 g
	Woda *3	300 mL
	Słodki kasztan *1	100 g

PL OI4.indd 14 2021/3/25 11:40:30

Pełnoziarniste pszenne

Pełnoziarniste pszenne chleb

Menu 7 (5 godz)

		M	L	XL
★	Drożdże	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
	Masło	20 g	30 g	40 g
	Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Woda	280 mL	350 mL	420 mL

Chleb z płatkami owsianymi i otrębami

Menu 7 (5 godz)

		L
★	Drożdże	1 tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g
	Otręby	50 g
	Płatki owsiane	50 g
	Oliwa	2 tbsp
	Cukier	1½ tsp
	Sól	1¼ tsp
	Woda	350 mL

Pełnoziarniste pszenne błyskawiczne

Szybki chleb pszenny razowy

Menu 8 (3 godz)

		M	L	XL
★	Drożdże	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
	Masło	20 g	30 g	40 g
	Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Woda	280 mL	350 mL	420 mL

Szybki chleb pszenny razowy 50%

Menu 8 (3 godz)

		M	L	XL
★	Drożdże	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	200 g	250 g	300 g
	Biała mąka chlebowa	200 g	250 g	300 g
	Masło	20 g	30 g	40 g
	Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Woda	300 mL	370 mL	430 mL

Pełnoziarniste pszenne z bakaliami

Pełnoziarniste pszenne z bakaliami chleb

Menu 9 (5 godz)

		M	L	XL
★	Drożdże	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
	Masło	20 g	30 g	40 g
	Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Woda	280 mL	350 mL	420 mL
	Rodzynki *1	80 g	100 g	120 g

Chleb z syropem klonowym i orzechami pekan

Menu 9 (5 godz)

		M
★	Drożdże	1 tsp
	Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	200 g
	Biała mąka chlebowa	200 g
	Masło	20 g
	Syrop klonowy	3 tbsp
	Sól	1 ½ tsp
	Woda	280 mL
	Orzechy pecan *1	75 g

Brioche

Podstawowe brioche

Menu 10 (3 godz 30 min)

★	Drożdże	1¼ tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g
	Masło *5	60 g
	Cukier	50 g
	Odtłuszczone mleko w proszku	2 tbsp
	Sól	1½ tsp
	Mieszanka / wbite 2 jajka (M) + 2 żółtka jaj + Woda	270 mL
	Masło *6	80 g

Pannettone

Menu 10 (3 godz 30 min)

★	Drożdże	1½ tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g
	Masło *5	60 g
	Cukier	50 g
	Sól	1½ tsp
	Mieszanka / wbite 2 jajka (M) + 2 żółtka jaj + Woda	290 mL
	Masło *6	60 g
	Kandyzowana skórka pomarańczowa *1	50 g
	Rodzynki sułtańskie *1	50 g
	Porzeczkiv *1	50 g

Francuskie

Francuskie

Menu 11 (5 godz 40 min)

★	Drożdże	1 tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g
	Sól	1½ tsp
	Woda	290 mL

Chleb na zakwasie

Menu 11 (5 godz 40 min)

★	Drożdże	1 tsp
	Biała mąka chlebowa	320 g
	Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	80 g
	Sól	1½ tsp
	Zimna woda (5 °C)	300 mL

Żytnie (Tylko SD-YR2550)

Żytnie 100%

Menu 12 (3 godz 30 min)

★	Drożdże	2½ tsp
	Mąka żytnia	500 g
	Oliwa	2 tbsp
	Cukier	2 tsp
	Sól	2 tsp
	Woda	440 mL

● Użyj nożna do zagniatania dla menu żytni.

Pszenno-żytni

Menu 12 (3 godz 30 min)

★	Drożdże	2 tsp
	Mąka żytnia	250 g
	Biała mąka chlebowa	250 g
	Oliwa	2 tbsp
	Cukier	2 tsp
	Sól	2 tsp
	Woda	360 mL

● Użyj nożna do zagniatania dla menu żytni.

Rustykalne z zakwasu

Rustykalne z zakwasu

Etap 1: Starter do zakwasu: Menu 23
(SD-R2530: 22) (24 godz)
Sprawdź przepisy na str. PL17.

Etap 2: Menu 13 (SD-R2530: 12) (5 godz)

	Starter do zakwasu	1 filiżanka
	Biała mąka chlebowa	400 g
	Sól	1 tsp
	Woda	150 mL
	Drożdże *	¾ tsp

* W przypadku SD-YR2550, umieszczanie suszonych drożdży w podajniku drożdży.

*1 Pokroić w kostkę ok. 5 mm.
*2 Mieszanka chlebowa tylko do białego chleba. Postępuj zgodnie z przepisami na opakowaniu mieszanki chlebowej.
*3 Należy dodać składniki wymienione na opakowaniu.
*4 Połowa określonej ilości wody do mieszanki chlebowej.
*5 Pokrój na kostki o wielkości 2-3 cm i włóż je do lodówki.
*6 Pokrój na kostki o wielkości 1-2 cm i włóż je do lodówki.

Polski

PL OI4.indd 15 2021/3/25 11:40:31

Przepisy

Przepisy bezglutenowe

Sprawdź instrukcje podawania na str. PL6, PL10 - PL11.

Zwykły chleb bezglutenowy

- Rezultat zależy od przepisu lub typu używanego chleba.
- Należy się zastosować do przepisu na opakowaniu z mieszanką chleba bezglutenowego.

Zwykły chleb bezglutenowy

Menu 14 (SD-R2530: 13)

(1 godz 50 min - 1 godz 55 min)

Woda	430 mL
Oliwa	1 tbsp
Chlebowa mieszanka bezglutenowa	500 g
Drożdże	2 tsp

Chleb bez glutenu i pszenicy

Menu 14 (SD-R2530: 13)

(1 godz 50 min - 1 godz 55 min)

Mleko	310 mL
Jajka (M), roztrzepane	2 (100 g)
Ocet jabłkowy	1 tbsp
Oliwa	2 tbsp
Miód	60 g
Sól	1¼ tsp
Brązowa mąka ryżowa	150 g
Mąka ziemniaczana	300 g
Guma ksantanowa	2 tsp
Drożdże	2½ tsp

Aromatyzowany chleb bezglutenowy

Użyj jednej ilości wybranej mieszanki i dodaj do formy następujące składniki, aby upiec wybrany typ chleba.

Bochenek korzenno owocowy

(1 godz 50 min)

Mieszane owoce	100 g
Cynamon	2 tsp

Chleb z syropem klonowym i orzechami pekan

(1 godz 55 min)

Syrop klonowy	2 tbsp
Orzechy pekan	50 g

Chleb z pięcioma ziarnami

(1 godz 55 min)

Siemię lniane	1 tbsp
Nasiona sezamu	2 tbsp
Pestki dyni	1 tbsp
Mak	1 tbsp
Ziarna słonecznika	1 tbsp

Chleb z pomidorami suszonymi na słońcu i parmezanem

(1 godz 55 min)

Parmezan, starty	50 g
Suszone pomidory w oleju, pokrojone	50 g

Ciasto bezglutenowe

Bezglutenowe ciasto czekoladowe

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 godz 50 min)

Masło *2	150 g
Cukier	150 g
Jajka (L), roztrzepane	3 (180 g)
Ciemna czekolada, stopiony	120 g
Mąka ryżowa	120 g
Kakao	30 g
Proszek do pieczenia	10 g

Bezglutenowe ciasto herbaciane

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 godz 50 min)

Masło *2	80 g
Cukier	160 g
Jajka (L), roztrzepane	3 (180 g)
Mąka ryżowa	160 g
Orzeszki ziemne	80 g
Liście herbaty, pokrojone	2 tsp
Proszek do pieczenia	10 g

Bezglutenowe ciasto bananowe

Menu 15 (SD-R2530: 14)

(1 godz 50 min)

Masło *1	80 g
Cukier	120 g
Jajka (L), roztrzepane	3 (180 g)
Mąka ryżowa	160 g
Orzeszki ziemne	50 g
Banany *2	80 g
Proszek do pieczenia	10 g

Pizza bezglutenowa

Pizza bezglutenowa

Menu 16 (SD-R2530: 15)

(30 min)

Woda	380 mL
Mąka ryżowa	475 g
Olej roślinny	1¾ tbsp
Sól	1 tsp
Drożdże	1 tsp

Makaron bezglutenowy

Makaron bezglutenowy

Menu 17 (SD-R2530: 16)

(15 min)

Mieszanka / wbite 2 jajko (M) + Woda		260 g
Mąka ryżowa		220 g
Mąka ziemniaczana	(zmieszana i przesiana)	80 g
Skrobia kukurydziana		100 g
Guma ksantanowa		1½ tbsp
Oliwa		2 tbsp
Sól		1 tsp

- Ubijaj razem jajka i wodę, aż do uzyskania płynnej masy.
- Dodaj mąkę, skrobię i gumę do innej miski, a następnie dobrze wymieszaj.

*1: Pokrojony w 1-cm kostkę.
*2: Pokrojony w 1-2-cm.

Przepisy przygotowywania ciasta

Sprawdź instrukcje podawania na str. PL6 - PL9.

Podstawowe

Podstawowe Ciasto

Menu 18 (SD-R2530: 17)

(2 godz 20 min)

★	Drożdże	1 tsp
	Biała mąka chlebowa	500 g
	Masło	30 g
	Cukier	1½ tbsp
	Sól	1½ tsp
	Woda	310 mL

Miękkie rogaliki / bułki

Menu 18 (SD-R2530: 17)

(2 godz 20 min)

★	Drożdże	1¼ tsp
	Biała mąka chlebowa	450 g
	Masło	30 g
	Cukier	1 tbsp
	Sól	1 tsp
	Jajka（M), roztrzepane	1 (50 g)
	Woda *	250 mL

* W celu uzyskania trochę twardszych rogalików, użyj 125 ml wody i 125 ml mleka.

1 Umieść odmierzone składniki w formie do chleba w kolejności podanej powyżej.
2 Wybierz menu.
3 Podziel ciasto na 8–10 kawałków i uformuj z nich bułki.
4 Umieść je na nasmarowanej blasze do pieczenia i pozostaw do wyrośnięcia w temp. 40 ˚C aż podwoją wielkość (ok. 20 minut).
5 Posyp mąką.
6 Upiecz w podgrzanym piekarniku w temp. 220 ˚C przez 15 minut lub do uzyskania złotobrązowego koloru.

PL OI4.indd 16 2021/3/25 11:40:32

Podstawowe z bakaliami

Podstawowe z bakaliami ciasto

Menu 19 (SD-R2530: 18)

(2 godz 20 min)

★	Drożdże	1 tsp
	Biała mąka chlebowa	500 g
	Masło	30 g
	Cukier	1½ tbsp
	Sól	1½ tsp
	Woda	310 mL
	Rodzynki *1	100 g

Gorące bułki z krzyżykiem

Menu 19 (SD-R2530: 18)

(2 godz 20 min)

★	Drożdże	½ tsp
	Biała mąka chlebowa	250 g
	Masło	25 g
	Cukier	1 tsp
	Odtłuszczone mleko w proszku	1 tbsp
	Sól	½ tsp
	Cynamon	1 tsp
	Mieszane przyprawy	½ tsp
	Jajka (M), roztrzepane	1 (50 g)
	Woda	100 mL
	Mieszanka suszonych owoców *1	100 g

1 Podziel mieszankę na 8 kulek. Umieść je na lekko nasmarowanej blasze do pieczenia i pozostaw do wyrośnięcia w temp. 40 ˚C aż podwoją wielkość (ok. 20 minut). Zrób pastę z ok. 2 łyżek mąki zmieszanej z 2 łyżkami wody i wyciśnij ją w formie krzyżyków na bułkach lub rozłóż cienkie plastry kruchego ciasta.
2 Upiecz w podgrzanym piekarniku w temp. 220 ˚C przez 15 – 20 minut lub do uzyskania złotobrązowego koloru.
3 Kiedy jeszcze są GORĄCE, polej je glazurą cukrową — zagotować 40 g cukru w 4 łyżkach wody aż do uzyskania konsystencji syropu (ok. 5 minut).

Pełnoziarniste pszenne

Pełnoziarniste pszenne Ciasto

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 godz 15 min)

★	Drożdże	1½ tsp
	Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	500 g
	Masło	30 g
	Cukier	1½ tbsp
	Sól	2 tsp
	Woda	340 mL

Pełnoziarniste pszenne Ciasto 70%

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 godz 15 min)

★	Drożdże	1½ tsp
	Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	350 g
	Biała mąka chlebowa	150 g
	Masło	30 g
	Cukier	1½ tbsp
	Sól	2 tsp
	Woda	330 mL

Pełnoziarniste pszenne Ciasto 50%

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 godz 15 min)

★	Drożdże	1½ tsp
	Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	250 g
	Biała mąka chlebowa	250 g
	Masło	30 g
	Cukier	1½ tsp
	Sól	2 tsp
	Woda	320 mL

Pełnoziarniste pszenne z bakaliami

Pełnoziarniste pszenne z bakaliami Ciasto

Menu 21 (SD-R2530: 20)

(3 godz 15 min)

★	Drożdże	1½ tsp
	Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	500 g
	Masło	30 g
	Cukier	1½ tbsp
	Sól	2 tsp
	Woda	340 mL
	Rodzynki *1	100 g

Razowe rogale z orzechami włoskimi 70%

Menu 21 (SD-R2530: 20)

(3 godz 15 min)

★	Drożdże	1½ tsp
	Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	350 g
	Biała mąka chlebowa	100 g
	Średniej wielkości płatki owsiane	50 g
	Oliwa	2 tbsp
	Syrop klonowy	2 tbsp
	Sól	1½ tsp
	Woda	320 mL
	Orzechy włoskie, pokrojone *1	100 g

1 Podziel ciasto na 12 dużych rogali lub 20 mniejszych.
2 Umieść na natłuszczonych blachach do pieczenia i posyp mąką. Pozostaw do wyrośnięcia w temp. 40 ˚C aż podwoją wielkość (ok. 20 minut).
3 Upiecz w podgrzanym piekarniku w temp. 220 ˚C przez 12 – 15 minut lub do uzyskania złotobrązowego koloru.

Rustykalne z zakwasu

Rustykalne z zakwasu (Żytnie)

Etap 1: Starter do zakwasu Menu 23 (SD-R2530: 22) (24 godz)

Sprawdź instrukcje podawania na str. PL9.

Etap 2: Menu 22 (SD-R2530: 21) (2 godz 30 min)

	Starter do zakwasu	1 filiżanka
	Biała mąka chlebowa	360 g
	Mąka żytnia	40 g
	Sól	1 tsp
	Woda	150 mL
	Drożdże *	¾ tsp

* W przypadku SD-YR2550, umieszczanie suszonych drożdży w podajniku drożdży.

Starter do zakwasu

Starter do zakwasu

Menu 23 (SD-R2530: 22) (24 godz)

Ilość na jeden kubek startera

Mąka żytnia	80 g
Sól	½ tsp
Jogurt naturalny	60 g
Woda (20 °C)	80 mL
Drożdże *	1 (0.1 g)

*Użyj dostarczonej łyżki do startera zakwasu.

Pizza

Pizza ciasto

Menu 24 (SD-R2530: 23)

(45 min)

★	Drożdże	1 tsp
	Biała mąka chlebowa	450 g
	Oliwa	4 tbsp
	Sól	2 tsp
	Woda	240 mL

Pączki (z użyciem niesfermentowanej masy chlebowej)

1 Podziel ciasto na małe kawałki o wadze ok. 35 g każdy i uformuj z nich kulki. Przykryj je małym ręcznikiem i odstaw nieruchomo na 10 - 20 minut.
2 Przewałkuj je aż do uzyskania cienkiego okręgu i dociśnij formą do pączków.
3 Pozostaw ciasto na 20 – 30 minut aż przefermentuje (aż do podwojenia pierwotnego rozmiaru) w temperaturze 30 - 35˚C.
4 Usmaż je w głębokim oleju o temp. 170˚C i posyp cynamonem i rafinowanym białym cukrem.

Focaccia

Menu 24 (SD-R2530: 23)

(45 min)

★	Drożdże	½ tsp
	Biała mąka chlebowa	300 g
	Oliwa z oliwek	1 tbsp
	Sól	1 tsp
	Woda	170 mL

1 Przewałkuj ciasto i ugnieć go do uzyskania prostokąta o wymiarach 30 cm x 25 cm na natłuszczonej blasze do pieczenia.
2 Czubkami palców wykonaj wgniecenia na całej powierzchni ciasta.
3 Dodaj swoje ulubione dodatki, takie jak oliwki i pomidory.
4 Pozostaw do wyrośnięcia w temp. 40 ˚C aż ciasto podwoi wielkość (ok. 30 minut).
5 Spryskaj oliwą z oliwek i upiecz w podgrzanym piekarniku w temperaturze 190 ˚C przez 20 – 30 minut lub do uzyskania złotych krawędzi dobrego upieczenia w środku.

● Podawaj na ciepło z daniami z makaronu.

*1 Pokroić w kostkę ok. 5 mm.

Polski

PL OI4.indd 17 2021/3/25 11:40:32

Przepisy

Słodkie przepisy

Sprawdź instrukcje podawania na str. PL6, PL11 - PL12.

Ciasto

Ciasto maślane

Menu 25 (SD-R2530: 24) (1 godz 55 min)

	Masło (pokrojone w kostki o średnicy 1 cm)	200 g
	Cukier	180 g
	Mleko	2 tbsp
	4 jajka (średnie), rozbite	200 g
A	Mąka zwykła (zmieszana i przesiana)	300 g
A	Proszek do pieczenia (zmieszana i przesiana)	13 g

Ciasto herbaciane

Menu 25 (SD-R2530: 24) (1 godz 55 min)

	Masło (pokrojone w kostki o średnicy 1 cm)	200 g
	Cukier	180 g
	Mleko	2 tbsp
	4 jajka (średnie), rozbite	200 g
A	Mąka zwykła (zmieszana i przesiana)	300 g
A	Proszek do pieczenia (zmieszana i przesiana)	13 g
	Herbata earl grey (Liście herbaty)	1 tbsp
	Suszone owoce *	100 g

* Dodaj go podczas zeskrobywania mąki w kroku 7.

Sam wypiek

Ciasto owocowe

Menu 26 (SD-R2530: 25)

Timer: 1 godz 20 min

	Masło	150 g
	Cukier	130 g
	Jajka (M), roztrzepane	3 (150 g)
	Mleko	1 tbsp
A	Mąka zwykła (zmieszana i przesiana)	250 g
A	Proszek do pieczenia (zmieszana i przesiana)	10 g
	Mieszanka suszonych owoców	70 g

1 Utrzyj razem w misce masło i cukier, aż do uzyskania miękkiej masy, a następnie wbij pojedynczo jajka.

2 Dodaj mleko, przesiej A i wymieszaj suszone owoce, ubijając po każdym dodaniu.

3 Wyjmij nóż do zagniatania i wyłóż odpornym na tłuszcz papierem formę na chleb, a następnie wlej wymieszane składniki.

4 Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz maszyna do sieci.

5 Wybierz menu, ustaw czas pieczenia: 1 godzina i 20 minut.

6 Naciśnij przycisk ⏎, by uruchomić.

7 Naciśnij przycisk ⊘ i wyjmij ciasto po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych, gdy zacznie migotać kontrolka **END** (Koniec).

Ciasto z wiśniami i marcepanem

Menu 26 (SD-R2530: 25)

Timer: 1 godz

Drobny cukier trzcinowy np. Golden Caster	50 g
Masło	175 g
Jajka (M), roztrzepane	3 (150 g)
Mąka samospulchniająca	225 g
Wiśnie w syropie, pokrojone	100 g
Marcepan, starty na tarce	75 g
Mleko	60 mL
Nadzienie (Migdały w płatkach, prażone)	15 g

1 Utrzyj razem w misce masło i cukier, aż do uzyskania miękkiej masy, a następnie wbij pojedynczo jajka.

2 Dodaj mąkę z wiśniami i marcepanem, dobrze wymieszaj z mlekiem, aż do uzyskania miękkiej konsystencji.

3 Wyjmij nóż do zagniatania i wyłóż odpornym na tłuszcz papierem formę na chleb, a następnie wlej wymieszane składniki.

4 Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz maszyna do sieci.

5 Ostrożnie oprósz mikstur migdałami.

6 Wybierz menu i 1 godzinę na zegarze.

7 Aby sprawdzić, czy ciasto lub bułka są upieczone, należy wbić w nie patyczek od szaszłyków. Jeżeli do wyciągniętego patyczka nic nie przylgnęło, można uznać, że wypiek jest już gotowy. Jeśli ciasto wymaga dodatkowego czasu, wybierz ponownie program i ustaw kolejne 3 - 5 minut na zegarze. Jeśli nadal jest lekko lepkie, w okresie odstawienia.

8 Po zakończeniu pieczenia, użyj suchych rękawic do obsługi piekarnika, aby wyjąć formę na chleb z głównego urządzenia. Przed wyjęciem chleba pozostaw go na 5 - 10 minut w celu ostygnięcia.

Dżem

Dżem truskawkowy

Menu 27 (SD-R2530: 26)

Timer: 1 godz 40 min

	Truskawki, drobno pokrojone	600 g
	Cukier	400 g
	Pektyna w proszku *	13 g

Dżem morelowy

Menu 27 (SD-R2530: 26)

Timer: 1 godz 30 min

	Morele, drobno pokrojone	500 g
	Cukier	250 g
	Pektyna w proszku *	6 g

*Przed wstawieniem formy na chleb do głównego urządzenia, spryskaj składniki w formie na chleb pektyną.

Kompot

Kompot Jabłkowy

Menu 28 (SD-R2530: 27)

Timer: 1 godz 20 min

	Jabłka o. Bramley, obrane, wydrylowane i pokrojone na cząstki	1000 g
	Woda	2 tbsp

- Zamieszaj po zakończeniu gotowania.

Brzoskwinie w syropie waniliowym

Menu 28 (SD-R2530: 27)

Timer: 1 godz

	Brzoskwinie, odpestkowane i podzielone na ⅛	1000 g
	Cukier	100 g
	Laska wanilii	½
	Woda	125 mL

- Po zakończeniu gotowania wyjmij brzoskwinie łyżką cedzakową. Owoce ostrożnie polej syropem. Pozostaw do ostygnięcia.

PL OI4.indd 18 2021/3/25 11:40:32

Przepisy ręczne

Sprawdź instrukcje podawania na str. PL13.

Wyrabiania ciasta

Masa na ciasto

Menu 29 (SD-R2530: 28)

Timer: 20 min

	Masło (pokrojone w kostki o średnicy 1 cm)	200 g
	Cukier	180 g
	Mleko	2 tbsp
	Jajka (M), roztrzepane	4 (200 g)
A	Mąka zwykła (zmieszana i przesiana)	300 g
A	Proszek do pieczenia (zmieszana i przesiana)	13 g

Ciasto bezglutenowe z makiem

Menu 29 (SD-R2530: 28)

Timer: 10 min

	Olej roślinny	150 g
	Jajka (M), roztrzepane	3 (150 g)
	Mleko	110 mL
	Cukier	180 g
	Mąka ryżowa	210 g
	Orzeszki ziemne	75 g
	Proszek do pieczenia	1½ tbsp
	Sok cytrynowy	1½ tbsp
	Mak	23 g

- Ulubiona polewa. Zmieszaj 15 g soku z cytryny z 75 g cukru pudru i polej tym lukrem bezglutenowe ciasto.

Wyrabianie i wyrastanie chleba

Masa chlebowa

Etap 1 Wyrabianie chleba: Menu 30 (SD-R2530: 29)

Etap 2 Wyrastanie: Menu 31 (SD-R2530: 30)

(Warunki temperatury wyrabiania ciasta: 28 °C)

	Drożdże	1½ tsp
	Biała mąka chlebowa	500 g
	Cukier	1 tbsp
	Sól	1½ tsp
	Jajka, roztrzepane	25 g
	Woda	320 mL
	Masło	15 g

Etap 1

1 Patrz kroki 1 - 4 wyrabiania chleba. (Str. PL13)
(Ustawienie czasu wyrabiania ciasta: 20 minuty)

2 Po zakończeniu wyrabiania ciasta umieść masło w formie do chleba i zamknij pokrywkę.

3 Odstaw na 5 minut.

4 Powtórz czynności opisane w punktach 1 – 4 wyrabiania chleba.
(Str. PL13)
(Ustawienie czasu wyrabiania ciasta: 12 minuty)

Etap 2

Opcja 1:

1 Uformuj ciasto do ulubionego kształtu i poczekaj, aż wyrośnie w piekarniku.

Opcja 2 :

1-7 Patrz kroki 1 - 5 Wyrastania ciasta. (Str. PL13)

Masa na angielskie babeczki z mąki ryżowej

Etap 1 Wyrabianie chleba: Menu 30 (SD-R2530: 29)

Etap 2 Wyrastanie: Menu 31 (SD-R2530: 30)

(Warunki temperatury wyrabiania ciasta: 28 °C)

- Robienie angielskich babeczek o średnicy 9 cm (10 cala). (ciasto podzielone na 10 części)

	Drożdże	1 tsp
	Mieszanka / wbite 1 jajko + białko z 1 jajka + letniej woda	430 g
	Masło, stopiony	60 mL
	Ocet jabłkowy	1 tsp
	Brązowa mąka ryżowa	300 g
	Mąka ziemniaczana	100 g
	Odtłuszczone mleko w proszku *	50 g
	Guma ksantanowa	1 tbsp
	Cukier	1 tbsp
	Sól	1 tsp

* Mleko w proszku można pominąć.

Nadzienie

Mąka kukurydziana	Odpowiednią ilość

Etap 1

1 Patrz kroki 1 - 4 wyrabiania chleba. (Str. PL13)
(Ustawienie czasu wyrabiania ciasta: 5 minuty)

2 Po zakończeniu wyrabiania ciasta otwórz pokrywkę i zeskrob mąkę.

3 Odstaw na 5 minut.

4 Powtórz czynności opisane w punktach 1 – 4 wyrabiania chleba.
(Str. PL13)
(Ustawienie czasu wyrabiania ciasta: 10 minuty)

Etap 2

1 Patrz kroki 1 - 5 Wyrastania ciasta. (Str. PL13)
(Ustawienie czasu wyrastania ciasta: 20 minuty)

2 Włóż około 90 g ciasta do formy i posyp mąką kukurydzianą do wykończenia.

3 Odczekaj aż wyrośnie o 80% wielkości w piekarniku w temperaturze 40 °C przez około 30 minut.

4 Posyp mąką kukurydzianą po powierzchni i przykryj formę.

5 Upiecz w piekarniku w temperaturze 180 °C przez około 15 minut.

PL OI4.indd 19 2021/3/25 11:40:33

Rozwiązywanie problemów

Przed zwróceniem się o pomoc do autoryzowanego serwisu, należy sprawdzić zalecenia podane w tym rozdziale.

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
W trakcie lub po gotowaniu	
Mój chleb nie wyrasta dobrze. Wierzch mojego wypieku jest nierówny.	[Wszystkie wypieki] ● Słaba jakość glutenu użytej mąki lub nie używasz mąki wysokoglutenowej. (Jakość glutenu może zależeć od temperatury, wilgotności oraz sposobu przechowywania mąki oraz pory zbioru zboża.) → Wypróbuj mąkę innego rodzaju, marki lub z innej dostawy. ● Ciasto stało się zbyt gęste, ponieważ nie została użyta wystarczająca ilość płynów. → Mąka o wyższej zawartości protein (glutenu) pochłania więcej wody niż inne rodzaje mąki, można więc spróbować dodawać 10 – 20 mL wody więcej. ● Używasz niewłaściwego rodzaju drożdży. → Użyj suchych drożdży z saszetki z napisem „Łatwe mieszanie”, „Szybkie działanie” lub „Łatwe pieczenie”. Tego typu drożdże nie wymagają fermentacji wstępnej. ● Używasz niewłaściwej ilości drożdży lub Twoje drożdże są przeterminowane. → Używaj dołączonej **łyżeczki do odmierzania**. Sprawdź datę przydatności drożdży. (Włóż suszone drożdże do lodówki) ● Drożdże weszły w kontakt z wodą przed rozpoczęciem wyrabiania. → Sprawdź, czy składniki zostały dodane w kolejności podanej w przepisie. (str. PL6) ● Użyte zostało zbyt dużo soli lub zbyt mało cukru. → Sprawdź przepis i odmierz właściwą ilość składników dołączoną **łyżeczką do odmierzania**. → Sprawdź, czy sól lub cukier nie stanowią elementu innych używanych składników.
Czy można ponownie użyć nieudanej masy? Np.: Masa nie została dopieczona ... itp.	● Można ją wtedy użyć do zrobienia pączków, pizzy i innych wypieków. Potwierdź na jakim etapie pieczenie zostało zatrzymane i wznowione były kolejne operacje. ● Gdy drożdże były jeszcze w dozowniku (tylko SD-YR2550) → Ponownie rozpocznij wyrabianie ciasta zgodnie z procedurą ciasta na pizzę, aby przygotować pączki lub pizzę (str. PL7, PL17). ● Po wymieszaniu suchych drożdży z innymi składnikami. → Wyjmij ciasto i zrób pączki lub pizzę (str. PL7, PL17) . ● Gdy masa chlebowa była w połowie wyrośnięta lub upieczona. → Wyjmij ciasto i upiecz je w piekarniku przez 40 minut w temperaturze 170°C. Zawsze pilnując procesu pieczenia.
Mój chleb w ogóle nie wyrósł. Mój chleb jest blady i kleisty.	● Nie użyłeś suszonych drożdży. → Włóż do dozownika drożdży odpowiednią ilość suszonych drożdży. ● Użyte zostało za mało drożdży lub stosowane drożdże są przeterminowane. → Korzystaj z dołączonej **łyżeczki do odmierzania**. Sprawdź datę przydatności drożdży. (Włóż suszone drożdże do lodówki) ● Podczas pracy nastąpiła przerwa w zasilaniu lub maszyna zostało zatrzymane. → Należy wówczas usunąć wypiek z formy do pieczenia i zacząć od nowa z nowymi składnikami.
Suszone drożdże nie wpadły do formy do pieczenia. (Tylko SD-YR2550)	● Czas otwierania się dozownika drożdży różni się w zależności od programu wybranego w menu urządzenia oraz → temperatury panującej w pomieszczeniu. ● Dozownik drożdży był wilgotny lub na jego ściankach zebrały się ładunki elektrostatyczne. → Wytrzyj go wilgotną ściereczką i pozostaw do naturalnego wyschnięcia. ● Suszone drożdże są zawilgotniałe. → Użyj suszonych drożdży z nowo otwartego opakowania.
Mój chleb jest lepki i kroi się nierówno.	● Prawdopodobnie podczas krojenia jest jeszcze zbyt gorący. → Przed pokrojeniem należy pozwolić wypiekowi ostygnąć na kratce do pieczenia, aby uwolniona została z niego para wodna.
Moje wypieki rosną za bardzo.	● Użyte zostało za dużo drożdży / wody. → Sprawdź przepis i odmierz odpowiednią ilość, używając dołączonej **łyżeczki do odmierzania** (drożdże) / kubka do przygotowywania startera zakawasu (woda). → Należy sprawdzić, czy woda nie stanowi elementu innych stosowanych składników. ● Użyłeś za dużo mąki. → Należy uważnie odmierzyć odpowiednią ilość mąki, korzystając z wagi kuchennej.
Mój wypiek jest pełny bąbli powietrznych.	● Użyte zostało za dużo drożdży. → Sprawdź przepis i odmierz właściwą ilość dołączoną **łyżeczką do odmierzania**. ● Użyte zostało za dużo płynów. → Niektóre rodzaje mąki wchłaniają więcej wody niż inne. Spróbuj dodawać 10 – 20 mL wody mniej.

PL OI4.indd 20 2021/3/25 11:40:33

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
W trakcie lub po gotowaniu	
Moje wypieki mają tendencję do zapadania się po urośnięciu.	● Twoja mąką jest niskiej jakości. → Spróbuj użyć mąki innej marki. ● Użyte zostało za dużo płynów. → Spróbuj użyć 10 – 20 mL wody mniej.
Skórka wypieku marszczy się i mięknie podczas schładzania.	● Wilgoć pozostała wewnątrz bochenka po pieczeniu, przechodzi do skórki, rozmiękczając ją. → W celu ograniczenia ilości pary można spróbować redukować 10 – 20 mL wody.
Ścianki mojego wypieku się zapadają, a spód jest wilgotny.	● Po upieczeniu wypiek został zbyt długo pozostawiony w formie do pieczenia. → Wypiek należy wyjąć z formy do pieczenia wkrótce po upieczeniu. ● Nastąpiła awaria zasilania lub maszyna zostało zatrzymane podczas pracy. → Maszyna wyłącza się, jeżeli zostanie zatrzymane na więcej niż 10 min.
Jak można zwiększyć chrupkość skórki?	● Aby uzyskać bardziej chrupiący wypiek, można ustawić funkcję przyrumieniania na „Ciemne”, a nawet dopiec wypiek w piekarniku nagrzanym do 200°C przez dodatkowe 5 – 10 min.
Na dnie Brioche znajduje się zbędny tłuszcz. Ciasto jest gliniaste. W moim wypieku są duże dziury.	● Czy dodatkowe masło zostało dodane w ciągu 5 min od wygenerowania sygnału? → Nie należy dodawać dodatkowego masła po wyświetleniu czasu pozostałego do zakończenia wypieku. (str. PL9). Maślany smak może być wówczas mało wyczuwalny, ale ciasto zostanie odpowiednio upieczone.
Moje Brioche nie udają się odpowiednio przy korzystaniu gotowej mieszanki do wypieku.	● Spróbuj następujących środków zaradczych. → Wypiek może udawać się lepiej, jeżeli w programie 10 zostanie nieco zmniejszona ilość stosowanych drożdży. (Jeżeli drożdże dodawane są osobno). → Należy stosować się do przepisu na opakowaniu, ale ilość mieszanki powinna zawierać się między 350 g a 500 g. → Umieść suszone drożdże (jeżeli są dodawane osobno) w dozowniku drożdży, a suche składniki oraz masło w formie do pieczenia. Następnie wlej wodę. Dodatkowe składniki należy dodawać później (str. PL9) → Realizacja różni się w zależności od przepisu na opakowaniu mieszanki.
Dlaczego moje ciasto nie jest właściwie wyrobione?	● Nóż do wyrabiania ciasta nie został włożony do formy do pieczenia. → Upewnij się, że nóż do wyrabiania został umieszczony w formie przed dodaniem składników.
Dodatkowe składniki nie zostały dokładnie wymieszane.	● Czy przed sygnałem dźwiękowym dodałeś dodatkowe składniki do dozownika rodzynek i orzechów lub dodałeś je do formy na chleb podczas migania „ ” ? → Dodatkowe składniki należy dodać do dozownika rodzynek i orzechów przed sygnałem dźwiękowym lub włożyć je do formy na chleb, gdy na wyświetlaczu miga „ ”.
Dodatkowe składniki nie wymieszały się dobrze z ciastem na Brioche.	● Nie dodałeś dodatkowych składników w ciągu 5 min. od sygnału dźwiękowego? → Dodatkowe składniki należy dodać, gdy na wyświetlaczy zacznie migać „ ” . ● Niektóre mieszanki składników utrudniają odpowiednie rozprowadzenie dodatkowych składników. → Zmniejsza dodatkowe składniki do połowy.
Dodatkowe składniki nie spadają z dozownika bakalii do wnętrza formy do pieczenia.	● Czy poziom nasypanych dodatkowych składników przekracza krawędź podajnika bakalii? → Rozłóż dodatkowe składniki w taki sposób, aby nie wystawały ponad krawędź podajnika bakalii. (str. PL8) Pojemność podajnika bakalii wynosi 150 g, jednakże w zależności od stanu i rodzaju dodatkowych składników taka ilość może się w nim nie mieścić.
Na spodzie i na bokach mojego chleba znajduje się mąka.	● Użyte zostało za dużo mąki lub za mało płynów. → Sprawdź przepis i odmierz właściwe ilości składników, korzystając z wagi kuchennej w przypadku mąki lub z dołączonego kubka do odmierzania w przypadku płynów.

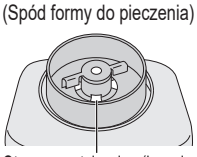
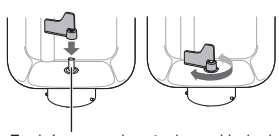
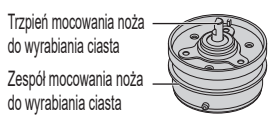
PL OI4.indd 21 2021/3/25 11:40:33

Rozwiązywanie problemów

Przed zwróceniem się o pomoc do autoryzowanego serwisu, należy sprawdzić zalecenia podane w tym rozdziale.

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
W trakcie lub po gotowaniu	
Mój wypiek nie został upieczony.	● Został wybrany program przygotowywania ciasta. → Programy przygotowywania ciasta nie obejmują procesu pieczenia. ● Nastąpiła awaria zasilania lub maszyna zostało zatrzymane podczas pracy. → Maszyna wyłącza się, jeżeli zostanie zatrzymane na więcej niż 10 min. Jeżeli ciasto jest odpowiednio wyrobione i wyrośnięte, można spróbować upiec je w piekarniku. ● Użyte zostało za mało płynów i uruchomiło się zabezpieczenie przeciążeniowe silnika. Zdarza się to tylko w sytuacji, kiedy urządzenie jest przeciążane i silnik musi pokonywać zbyt duży opór. → Aby uzyskać pomoc techniczną należy odwiedzić miejsce zakupu. Następnym razem należy dokładnie sprawdzić recepturę przepisu i odmierzyć odpowiednie ilości płynów, za pomocą dołączonego kubka do odmierzania i mąki, za pomocą kuchennej wagi. ● Nie został zainstalowany nóż do wyrabiania ciasta. → Nóż do wyrabiania ciasta należy zawsze instalować przed dodaniem składników (str. PL6) ● Trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta został zablokowany i nóż się nie obraca. → Jeżeli trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta się nie obraca, konieczna będzie wymiana zespołu mocowania noża do wyrabiania. (należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.)
Nie można wyjąć chleba z formy do pieczenia.	● Jeżeli nie można łatwo wyjąć wypieku z formy do pieczenia, należy pozostawić go na 5 – 10 min do ostygnięcia, zwracając uwagę, aby nie został pozostawiony w miejscu, gdzie ktoś lub coś mogłoby się nim poparzyć. Po upływie tego czasu należy, korzystając z rękawic kuchennych, kilkukrotnie potrząsnąć formą do pieczenia. (Należy przytrzymać uchwyt, aby nie znalazł się na drodze wypadającego wypieku.)
Podczas wyjmowania wypieku z formy do pieczenia nóż do wyrabiania ciasta pozostaje uwięziony w jego wnętrzu.	● Wypiek jest nieco za twardy. → Przed ostrożnym wyjęciem noża do wyrabiania ciasta, należy pozwolić na całkowite ostygnięcie wypieku. Niektóre rodzaje mąki pochłaniają więcej wody niż inne, więc następnym razem można spróbować dodać 10 – 20 mL wody więcej. ● Pod nożem do wyrabiania zebrało się przypieczone ciasto. → Po każdym użyciu należy myć nóż do wyrabiania ciasta oraz jego mocowanie.
Mój makaron bezglutenowy nie przekręca się dobrze.	● Za miękkie ciasto. → Zmniejsz ilość wody lub zwiększ ilość gumy ksantanowej. ● Za twarde ciasto. → Zmniejsz ilość gumy ksantanowej lub zwiększ ilość wody.
Podczas gotowania dżemu uległ on przypaleniu lub nóż do wyrabiania ciasta się zablokował i nie można go wyjąć.	● Ilość użytych owoców była za mała lub zostało dodane za dużo cukru. → Umieść formę do pieczenia w zlewozmywaku i do połowy napełnij ciepłą wodą. Pozostaw do odmoczenia, aż zmięknie mikstura, która osiadła na nożu do wyrabiania. Po odmoczeniu, umyj nóż i trzpień miękką gąbką itp.
Dżem wykipiał z formy.	● Użyte zostało za dużo owoców lub cukru. → Należy dodawać tylko tyle owoców i cukru ile zostało podane w przepisach na str. PL18.
Dżem jest zbyt rzadki i nie ma odpowiedniej konsystencji.	● Owoce były za mało albo za bardzo dojrzałe. ● Zostało dodane za mało cukru. ● Czas gotowania był niewystarczający. ● Zozstały użyte owoce o małej zawartości pektyn. → Należy pozwolić, aby dżem całkowicie ostygł. Dżem gęstnieje, stygnąc. → Rzadkiego dżemu można używać jako sosu do deserów.
Jakiego rodzaju cukru mogę używać do robienia dżemu?	● Można stosować biały, rafinowany cukier drobny lub krystaliczny. Nie można stosować cukru brązowego, dietetycznego, niskokalorycznego lub słodzików.
Czy można użyć mrożonych owoców?	● Mogą być wykorzystywane jedynie na dżem i kompot.

PL OI4.indd 22 2021/3/25 11:40:33

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
W trakcie lub po gotowaniu	
Czy do dżemu można użyć owoców konserwowanych alkoholem?	● Nie należy ich używać. Jakość produktu będzie niesatysfakcjonująca.
Owoce rozpadły się podczas przygotowywania kompotu.	● Czas gotowania był za długi. Owoce mogły być zbyt dojrzałe.
Wątpliwości	
Nóż do wyrabiania ciasta grzechocze.	● Dzieje się tak dlatego, że nóż do wyrabiania ciasta jest luźno osadzony na trzpieniu mocującym. (Nie świadczy to o nieprawidłowej pracy urządzenia.)
Podczas pieczenia czuć zapach spalenizny. Przez otwory wentylacyjne wydobywa się dym.	● Składniki mogły osiąść na grzałce. → Czasami niewielka ilość mąki, bakalii lub innych składników może zostać wyrzucona z formy do pieczenia podczas mieszania. Po zakończeniu wypieku, kiedy maszyna ostygnie, należy dokładnie wytrzeć grzałkę. → Przed dodaniem składników, należy wyjmować formę do pieczenia z maszyna.
Ciasto wycieka z dna formy do pieczenia.	● Mała ilość ciasta może wydostawać się przez otwory wentylacyjne (dzięki czemu nie powoduje ono blokowania obracających się elementów). Nie oznacza to problemu w działaniu urządzenia, ale należy od czasu do czasu sprawdzać, czy trzpień mocowania obraca się prawidłowo. → Jeżeli po założeniu noża, trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta się nie obraca, konieczna będzie wymiana zespołu mocowania noża do wyrabiania ciasta (należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.) (Spód formy do pieczenia)  Otwory wentylacyjne (łącznie 4)  Trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta  Trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta Zespół mocowania noża do wyrabiania ciasta Nr części zam. ADA29E226
Wyłączenie wyświetlacza	
Działanie zostało zatrzymane, a na wyświetlaczu widoczna jest cyfra „1”.	● Jeśli zasilanie urządzenia zostanie na jakiś czas przerwane, po wznowieniu działania na wyświetlaczu widoczna będzie cyfra „1”. (Oznacza to, że urządzenie jest w trybie gotowości i nie może kontynuować programu). → Wyjmij chleb, ciasto lub składniki i zacznij od początku, używając nowych składników.
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat „H01”, „H02”.	● Wyświetlany komunikat oznacza problem z pracą urządzenia. → Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Panasonic.
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat „U50”.	● Urządzenie jest gorące (temperatura powyżej 40 °C). Może to nastąpić po kilku następujących po sobie wypiekach. → Przed ponownym użyciem urządzenia należy umożliwić schłodzenie się urządzenia poniżej temperatury 40 °C. (komunikat U50 zniknie)

Polski

PL OI4.indd 23 2021/3/25 11:40:34

Köszönjük, hogy Panasonic terméket vásárolt.

- E termékhez 2 használati utasítás tartozik. Ez a „KEZELÉSI KÉZIKÖNYV ÉS RECEPTEK”, míg a másik a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ”, amelyek magukban foglalják a biztonsági óvintézkedéseket, a tisztítást és gondozást stb.
  A termék helyes és biztonságos használata érdekében olvassa el mind a 2 utasítást.
- A termék használata előtt **vegye különösen figyelembe a „Biztonsági Óvintézkedések” és „Fontos Információk” a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” részeit. (HU2 - HU5 oldal).**
- Ez a termék kizárólag háztartási használatra készült.
- Kérjük, őrizze meg a 2 utasítást a jövőbeni használatra.
- A Panasonic nem vállal felelősséget a készülék rendellenes működtetéséből, vagy a kezelési útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából eredő károkért.

Tartalom

A részek megnevezése és útmutatások HU2
- Fő egység.....HU2
- Tartozékok.....HU2
- Vezérlőegység és kijelző.....HU2

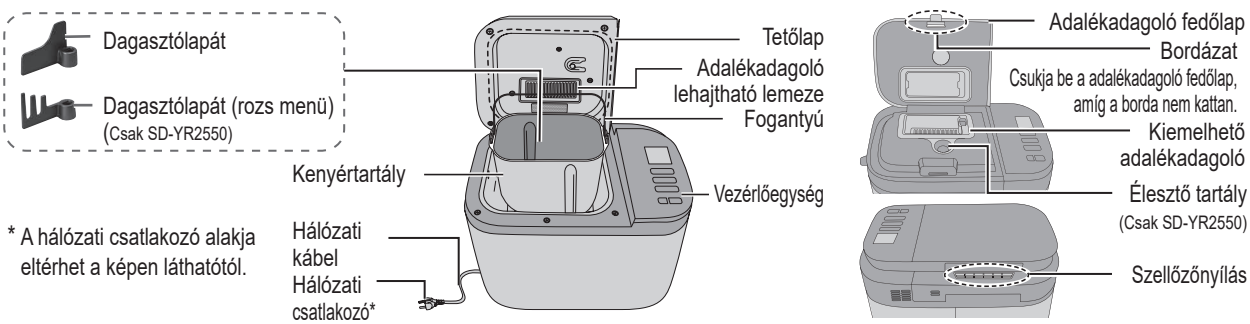
Szükséges hozzávalók.....HU3
Menütáblázatok és sütési lehetőségek HU4
Kezelési Tanácsok HU6
- Használatbavétel előtt.....HU6
- Előkészületek.....HU6
- Kenyérsütés.....HU7
- Tészta készítés.....HU7
- Adalékanyagok.....HU8
- Kenyérkeverék & Mazsolás kenyér keverék.....HU8
- Briós készítése.....HU9
- Kovászos kenyér & Kovász tészta.....HU9
- Gluténmentes információk.....HU10
- Gluténmentes kenyér sütése.....HU10
- Gluténmentes sütemény sütése.....HU10
- Gluténmentes pizza / gluténmentes tészta készítése .HU11
- Sütemény sütés.....HU11
- Csak sütés.....HU12
- Lekvár / Befőtt készítése.....HU12
- Süteménytészta dagasztása HU13
- Kenyér dagasztása HU13
- Kelesztés HU13

Receptek.....HU14
- Kenyér receptek HU14
- Glutén mentes receptek HU16
- Tésztakészítésreceptek.....HU16
- Édes receptek.....HU18
- Kézi receptek.....HU19

Hibaelhárítás HU20

A Részek Megnevezése és Utasítások

Fő egység



Tartozékok

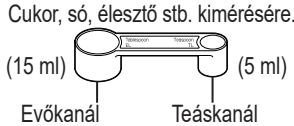
Élesztős pohár

Folyadékok mérésére, kovász készítéséhez.



Mérőkanál

Cukor, só, élesztő stb. kimérésére.



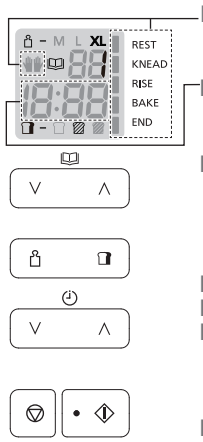
Kovász (indító) kanál

A kovász (indító) élesztő kimérésére.



Vezérlőegység és kijelző

- Ezen az ábrán minden szó és jelzés látható, de működés közben csak az éppen aktuális jelenik meg.



■ **Működési állapot** A program aktuális fázisánál jelenik meg kivéve az ✋.
✋ : A manuális működésről tájékoztat. (A menü számát lásd HU4 - HU5 oldalon.)

■ **Megjelenített idő**
- A program befejezésig még hátralévő időtartam.
- A menü bizonyos műveletet igényelt. A kijelző megjeleníti azt az időt, amíg a művelet elindul a „⏯” ikon megérintése után.

■ **Menü**
- Nyomja meg egyszer a ∧ vagy a ∨ gombot, hogy belépjen a beállítási módba.
- Nyomja meg újra a ∧ vagy a ∨ gombot a menü számának megváltoztatásához.

(A gyorsabb léptetéshez tartsa lenyomva a gombot.) (A menü számát lásd HU4 - HU5 oldalon.)

■ **Méret** A méret kiválasztása.

■ **Kenyérhéj** A héj színének kiválasztása.

■ **Időzítő**
- A késleltetési időt állítja be (ameddig elkészül a kenyér). Az elérhető menük esetében legfeljebb 13 órára állítható be (a „Kovász” menü kivételével, amely legfeljebb 9 órára állítható be).
- Az édes menük időbeállítása.

■ **⏯ Indít** A program indításához.

■ **Állj** A beállítás visszavonásához / a program leállításához. (Tartsa megérintve kb. 1 másodpercig.)

HU OI4.indd 2 2021/3/25 11:48:24

Szükséges hozzávalók

A legjobb eredmény elérése érdekében rendkívül fontos a hozzávalók pontos kimérése.

Folyékony hozzávalók

Használja a tartozék élesztős poharat vagy mérőkanalat.

Ha a receptben a keverék (folyadék plusz tojás) méréséhez mérleg használatát írják elő, digitális mérleg használata javasolt.

Száraz hozzávalók

Mérlegen vagy a mellékelt kisméretű **mérőkanállal** tanácsos kimérni. Digitális mérleg használata tanácsos.

Liszt

A kenyér fő összetevője. Dagasztás közben a lisztben lévő fehérje gluténné alakul át. A glutén struktúrát és textúrát ad a tésztának, ezenkívül elősegíti a kelesztést.

BL80 kenyérlisztet használjon. A BL80 kenyérliszt kemény búzából készül, és nagy mennyiségben tartalmaz fehérjét, ami a glutén képződéséhez szükséges. A kelési folyamat közben felszabadult széndioxid csapdába kerül a glutén elasztikus szerkezete következtében, s kelesztéskor ez emeli fel a tésztát.

Fehér liszt

A búzaszem megőrlésével keletkezik, a korpa és búzacsíra kizárásával.
A legjobb az a lisztfajta, amelyiket „kenyérsütéshez” jelzéssel láttak el.
A kenyérliszt helyettesítésére ne használjon sima vagy sütőporral kevert lisztet.

Teljes kiőrlésű liszt

A búzaszem megőrlésével keletkezik, a korpát és búzacsírát is tartalmazza. Egészséges kenyér készül belőle. Az ilyen lisztből készült kenyér alacsonyabb és sűrűbb szerkezetű, mint a fehér lisztből készült kenyér.

Rozsliszt

A Rozs megőrlésével készül. Több vasat, magnéziumot és káliumot tartalmaz, mint a fehér liszt, amelyek hozzájárulnak az egészséghez. Viszont nem elegendő a sikértartalma. A rozslisztel készült kenyér sűrű, tömött szerkezetű. A megállapított mennyiségnél ne tegyen többet a gépbe (túlterhelheti a motort).

Száraz élesztő

A kenyér megemelkedését teszi lehetővé.
Olyan száraz élesztőt használjon, amelyiknél nem kell külön előre megkeleszteni az élesztőt. Ne használjon száraz élesztőt, amely felhasználás előtt erjesztést igényel.
Azt a száraz élesztőt ajánljuk, amelyiknek a csomagolásán az „Instant élesztő”, „Könnyen keveredik”, „Gyors hatás” vagy „Könnyű sütés” felirat látható. Ha kis tasakban árult élesztőt használ, a már kinyitott tasakot azonnal zárja vissza. Tárolásnál kövesse a gyártó utasításait és felbontás után 48 órával dobja ki. A legtöbb csomagolt élesztőt ajánlott hűvös száraz hely tárolni.

Tejes termékek

A hozzáadott tej növeli a kenyér zamatát és tápértékét.
- Ha víz helyett tejet használ, a kenyér tápértéke megnő, de ez időzített üzemmódban nem alkalmazható, mert a tej az éjszaka folyamán nem tartható frissen.

➜A hozzáadott tejtől függően csökkentse a víz mennyiségét.

Cukor (kristálycukor, barna cukor, méz, melasz, stb.)

Táplálja az élesztőt, megédesíti és ízletesebbé teszi a kenyeret, és hozzájárul a héj színéhez.
- Ha mazsolát vagy más cukortartalmú gyümölcsöt tesz a tésztába, csökkentse a cukor mennyiségét.

Víz

Normál csapvizet használjon.
Ha a szobahőmérséklet alacsony, használjon langyos vizet az „Alap gyors”, „Kenyérkeverék”, „Mazsolás kenyér keverék”, „Teljes kiőrlésű gyors” „Rozs”, „Gluténmentes kenyér” vagy „Gluténmentes tészta” menüben.
Ha a szobahűmérséklet magas, használjon hűtött vizet a „Rozs”, „Francia” vagy „Briós” menüben.
A folyadékokat mindig mérje ki a tartozék mérőpohárral.

Só

Az ízhatás fokozásával és a rugalmasság növelésével biztosítja a kenyér megemelkedését. Pontatlan adagolás esetén a kenyér veszít magasságából / zamatosságából.

Zsiradék

Ízletesebbé és lágyabbá teszi a kenyeret.
Használjon vajat (nem sózott változatot), margarint vagy olajat.

Egyéb anyagok hozzáadásával még ízletesebbé teheti a kenyeret.

■ Tojás

Növeli a kenyér tápértékét és szebbé teszi a színét. (A vízmennyiséget arányosan csökkenteni kell.) A hozzáadott tojást előzőleg verje fel. A tojást tartalmazó recepthez ne használja az időmérőt. (A tojás hamar megromlik, ha a szobahőmérséklet magas.)

■ Korpa

Növeli a kenyér rosttartalmát.
- A használt mennyiség max. 50 g (5 evőkanál) legyen.

■ Búzacsíra

Diós ízhatást ad a kenyérnek.
- A használt mennyiség max. 50 g (4 evőkanál) legyen.

■ Fűszerek, gyógynövények

Kihangsúlyozza a kenyér ízét.
- Csak kis mennyiséget (max. 1 evőkanál) alkalmazzon.

Kenyérkeverék használata

■ Élesztőt tartalmazó kenyérkeverék

① A keveréket tegye a kenyértartályba, és adja hozzá a vizet. (A vízmennyiséget a csomagoláson feltüntetett leírás határozza meg)
② Válassza ki a 5 vagy a 6 menüt.
- Egyes keverékeknél nem derül ki, hogy az mennyi élesztőt tartalmaz, ezért csak néhány próbálkozás és sikertelen eredmény után kaphatja meg az optimális eredményt.

■ Kenyérkeverék, az élesztő külön tasakban

① Először a kenyérkeveréket tegye a kenyértartályba, majd adjon hozzá vizet. Ezután a kimért élesztőt tegye az élesztőtartályba. (Az SD-R2530 típusnál először helyezze a száraz élesztőt a kenyérsütő formába, majd a kenyérkeveréket, majd a vizet.)
② A gépet a keverékben lévő liszt fajtájától függően állítsa a megfelelő üzemmódba, majd indítsa el a sütést.
- Fehér liszt, barna liszt - 5, 6 menü
- Sokmagvas liszt - 1 menü
- Korpás - 7 menü
- Rozsliszt - 12 menü (Csak SD-YR2550)

■ Briós készítése briós - keverékből

Válassza ki a 10 vagy a 2 menüt, a „M” (közepes) méretet, és a „Világos” héjat.

Tippek: Az eredmény a kevert liszt típusától függ.

Magyar

HU OI4.indd 3 2021/3/25 11:48:24

Menütáblázatok és sütési lehetőségek

■ Használható üzemmódok és azok időszükségletei

● A folyamat során a gép a program alapján indul el, vagy áll le. ● Az egyes folyamatokhoz szükséges időtartam függ a helyiség hőmérsékletétől.

	Menüszám		Menü	Lehetőségek			Folyamatok					Megjegyzés	Lásd a oldalt
	SD-YR2550	SD-R2530		Méret	Kenyérhéj	Időzítő	Rest (Pihentetés)	Knead (Dagasztás)	Bake (Sütés)	Rise (Kelesztés)	Összesen	✋	
Kenyér	1	1	Alap	✔	✔	✔	30 – 60 perc	20 – 30 perc *4	1 óra 50 perc – 2 óra 20 perc	50 – 55 perc	4 óra – 4 óra 5 perc	—	HU6 - HU7 oldal
	2	2	Alap gyorssütés	✔	✔	—	—	15 – 20 perc	1 óra 50 perc – 2 óra 20 perc	35 – 40 perc	1 óra 55 perc – 2 óra	—	HU6 - HU7 oldal
	3	3	Alap kelesztés	✔	✔*1	✔	30 – 60 perc	15 – 30 perc *4	1 óra 50 perc – 2 óra 20 perc	50 perc	4 óra	—	HU6 - HU8 oldal
	4	4	Alap töltött	✔	✔	✔	30 – 60 perc	25 – 30 perc *4	1 óra 45 perc – 2 óra 10 perc	50 – 55 perc	4 óra – 4 óra 5 perc	✔	HU6 - HU8 oldal
	5	5	Kenyér keverék	—	✔	—	—	30 perc *4	1 óra 15 perc	45 perc	2 óra 30 perc	—	HU6 - HU8 oldal
	6	6	Kenyér keverék kelesztés	—	✔	—	—	30 perc *4	1 óra 15 perc	45 perc	2 óra 30 perc	—	HU6 - HU8 oldal
	7	7	Korpás	✔	—	✔	1 óra– 1 óra 40 perc	15 – 25 perc *4	2 óra 10 perc – 2 óra 50 perc	50 perc	5 óra	—	HU6 - HU7 oldal
	8	8	Korpás gyorssütés	✔	—	—	15 – 25 perc	15 – 25 perc *4	1 óra 30 perc – 1 óra 40 perc	45 perc	3 óra	—	HU6 - HU7 oldal
	9	9	Korpás kelesztés	✔	—	✔	1 óra – 1 óra 40 perc	15 – 25 perc *4	2 óra 10 perc – 2 óra 50 perc	50 perc	5 óra	—	HU6 - HU8 oldal
	10	10	Briós	—	✔*1	—	20 perc	30 – 60 perc *4	1 óra 20 perc– 1 óra 30 perc	45 perc	3 óra 30 perc	✔	HU6, HU9 oldal
	11	11	Francia	—	—	✔	—	20 perc	4 óra 30 perc	50 perc	5 óra 40 perc	—	HU6 - HU7 oldal
	12	—	Rozs	—	—	✔	45 – 60 perc	kb. 10 perc	1 óra 20 perc – 1 óra 35 perc	1 óra	3 óra 30 perc	—	HU6 - HU7 oldal
	13	12	Kovász	—	—	✔*3	0 – 55 perc	45 – 55 perc *5	2 óra 25 perc – 3 óra 10 perc	55 perc	5 óra	—	HU9 oldal
Gluténmentes	14	13	Gluténmentes kenyér	—	✔*2	—	—	20 – 25 perc *7	35 – 40 perc	50 – 55 perc	1 óra 50 perc – 1 óra 55 perc	✔	HU6, HU10 oldal
	15	14	Gluténmentes sütemény	—	—	—	—	20 perc *6	—	1 óra 30 perc	1 óra 50 perc	✔	HU6, HU10 oldal
	16	15	Gluténmentes pizza	—	—	—	—	20 – 25 perc *7	5 – 10 perc	—	30 perc	✔	HU6, HU11 oldal
	17	16	Gluténmentes tészta	—	—	—	—	15 perc *7	—	—	15 perc	✔	HU6, HU11 oldal

● Az utasításokban használatos rövidítések a következők: kb. = körülbelül.

● Uwaga (✋): A menü kézi műveletek elvégzésére szolgál, például extra hozzávalók hozzáadása és a liszt lekaparása a kenyérsütő forma oldalfalából, amikor megszólal a sípolás.

HU OI4.indd 4 2021/3/25 11:48:25

	Menüszám		Menü	Lehetőségek			Folyamatok					Megjegyzés	Lásd a oldalt
	SD-YR2550	SD-R2530		Méret	Kenyérhéj	Időzítő	Rest (Pihentetés)	Knead (Dagasztás)	Bake (Sütés)	Rise (Kelesztés)	Összesen		
Tésztakészítés	18	17	Alap	—	—	—	30 – 50 perc	15 – 30 perc *4	1 óra 10 perc – 1 óra 30 perc	—	2 óra 20 perc	—	HU6 - HU7 oldal
	19	18	Alap kelesztés	—	—	—	30 – 50 perc	15 – 30 perc *4	1 óra 10 perc – 1 óra 30 perc	—	2 óra 20 perc	—	HU6 - HU8 oldal
	20	19	Korpás	—	—	—	55 perc – 1 óra 25 perc	15 – 25 perc *4	1 óra 30 perc – 2 óra	—	3 óra 15 perc	—	HU6 - HU7 oldal
	21	20	Korpás kelesztés	—	—	—	55 perc – 1 óra 25 perc	15 – 25 perc *4	1 óra 30 perc – 2 óra	—	3 óra 15 perc	—	HU6 - HU8 oldal
	22	21	Kovász	—	—	—	0 – 40 perc	45 – 55 perc *5	1 óra 5 perc – 1 óra 35 perc	—	2 óra 30 perc	—	HU9 oldal
	23	22	Indító kovász	—	—	—	—	—	24 óra	—	24 óra	—	HU9 oldal
	24	23	Pizza	—	—	✔	(Dagasztás) 10 – 18 perc	(Kelesztés) 7 – 15 perc	(Dagasztás) kb. 10 perc	(Kelesztés) kb. 10 perc	45 perc	—	HU6 - HU7 oldal
Édes	25	24	Sütemény	—	—	—	—	20 perc *6	—	1 óra 35 perc	1 óra 55 perc	✔	HU6, HU11 oldal
	26	25	Csak sütés	—	—	—	—	—	—	30 perc– 1 óra 30 perc	30 perc– 1 óra 30 perc	—	HU12 oldal
	27	26	Lekvár	—	—	—	—	—	—	—	1 óra 30 perc– 2 óra 30 perc	—	HU12 oldal
	28	27	Befőtt	—	—	—	—	—	—	—	1 óra – 1 óra 40 perc	—	HU12 oldal
Kézikönyv	29	28	Süteménytészta dagasztása	—	—	—	—	20 perc (Alapértelmezett)	—	—	1 – 20 perc	—	HU13 oldal
	30	29	Kenyér dagasztása	—	—	—	—	20 perc (Alapértelmezett)	—	—	1 – 20 perc	—	HU13 oldal
	31	30	Kelesztés	—	—	—	—	—	30 perc (Alapértelmezett)	—	10 perc – 2 óra	—	HU13 oldal

*1 Csak világos héjú vagy közepesen megsült lehet.
*2 Csak közepesen megsült vagy sötétben megsült lehet.
*3 Legfeljebb 9 órára állítható be.
*4 A dagasztás folyamata közben van egy kelesztési időtartam.
*5 A dagasztás folyamata közben van egy pihentetési időtartam.
*6 Dagasztás közben kaparás, illetve formázás történik.
*7 A liszt lekaparásának ideje.

HU OI4.indd 5 2021/3/25 11:48:25

Kezelési Tanácsok

Használatbavétel előtt

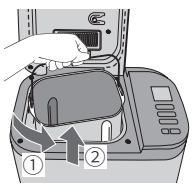
- **Ez első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, és tisztítsa meg a gépet.** (Lásd a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” HU8 oldalát)
- **Ha hosszabb ideig nem használta a gépet, tisztítsa meg.** (Lásd a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” HU8 oldalát)

Előkészületek

1 **Nyissa ki a tetőlapot Vegye ki a kenyértartályt (1) és helyezze a dagasztólapátot a dagasztólapát tengelyére. (2)**

- Ellenőrizze a dagasztólapátot és a dagasztólapát tengelyét, győződjön meg arról, hogy tiszták. (Lásd a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” HU8 oldalát)

(1)



(2)



2 **A recept szerint, pontosan kimérve készítse elő a hozzávalókat.**

SD-YR2550 típushoz

3 1 **Helyezze a kimért összetevőket a kenyérsütő formába a receptekben felsorolt sorrendben.**

- A folyadékot a kenyérsütő forma oldalnak a széléhez öntse, hogy ne fröccsenjen ki. (3)

2 A kenyértartályról körbe töröljön le minden nedvességet és az összes lisztet, majd helyezze vissza a fő egységbe. (4) **Zárja a tetőlapot.**

- **Helyezze a száraz élesztőt az élesztőadagolóba azoknál a menüknél, ahol elérhető. (5)**

  Ha nedves a tartály, törölje szárazra egy papírtörlővel stb. (Ne dörzsölje, mert sztatikus feltöltődés miatt az élesztő hozzátapad, és nem esik be a kenyértartályba.)

- **Tegye a további összetevőket a mazsola-dió adagolóba azoknál a menüknél, ahol elérhető. (Lásd: HU8 oldal)**
- Az optimális eredmény érdekében ne nyissa ki a tetőlapot, hacsak a menüben ez nincs előírva, mert ez befolyásolja a kenyér minőségét.

SD-YR2550 típushoz

3 1 **Helyezze a kimért összetevőket a kenyérsütő formába a receptekben felsorolt sorrendben.**

- **A kenyér és tészta menüben először száraz élesztőt kell elhelyezni.**

  ① A száraz élesztőt a dagasztólapáttól és a dagasztólapát tengelyétől távolabb helyezze el. Ha az élesztő egy része bekerül oda, lehet, hogy a kenyér nem kel meg.

  ② **Helyezze a száraz hozzávalókat a száraz élesztőre.** A keverés megkezdése előtt azt távol kell tartani minden folyadéktól.

- A folyadékot a kenyérsütő forma oldalnak a széléhez öntse, hogy ne fröccsenjen ki. (3)

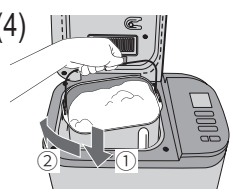
2 A kenyértartályról körbe töröljön le minden nedvességet és az összes lisztet, majd helyezze vissza a fő egységbe. (4) **Zárja a tetőlapot.**

- **Tegye a további összetevőket a mazsola-dió adagolóba azoknál a menüknél, ahol elérhető. (Lásd: HU8 oldal)**
- Az optimális eredmény érdekében ne nyissa ki a tetőlapot, hacsak a menüben ez nincs előírva, mert ez befolyásolja a kenyér minőségét.

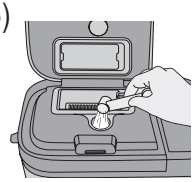
(3)



(4)



(5)



4 **A kenyérsütő hálózati csatlakozóját csatlakoztassa a 230 V -os konnektorba.**

Ügyeljen arra, hogy a menü beállítása előtt végezze el az előkészületi lépéseket.

HU OI4.indd 6 2021/3/25 11:48:26

Kenyérsütés

A recepteket lásd a HU14 - HU15. oldalon.

5 **Nyomja meg a ∧ vagy ∨ gombot a Menü (🕮) sávban a kenyér menü kiválasztásához.**

- Válassza ki a beállításokat a kiválasztott menüből. (Lásd: HU4 - HU5. oldal)

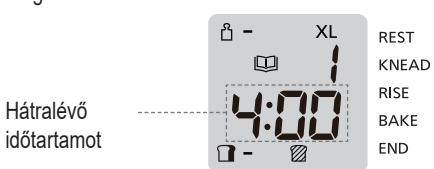
  Kenyér mérete

  A héj színe

  Késleltetés időzítő

6 **Nyomja meg az Indít (⏎) gombot a készülék indításához.** (Az ábrán lévő kijelzőn a kiválasztott „1” menü látható.)

- A kijelzőn a kiválasztott program befejezéséig fennmaradó idő látható.
  * A fennmaradó idő a helyiség hőmérsékletének megfelelően módosul.



- **Ha bizonyos menüket választ, végezze el a kézi műveleteket a hangjelzéskor.**
  (Lásd az HU4 - HU5 oldalakon az 🖐 ikonnal jelzett menük.)
  Ezután újra nyomja meg a ⏎ gombot.
  * Fejezze be a munkákat, amíg a 🖐 villog a kijelzőn. A 🖐 villogásának abbamaradásakor a kijelző a hátralévő időt jeleníti meg.
  * Amikor a kijelző a még hátralévő időtartamot mutatja, már ne tegyen be hozzávalót.
  * A dagasztás egy bizonyos idő után folytatódik a ⏎ gomb megnyomása nélkül.

7 **Amikor a kenyér kész van** (a gép 8-szor csipog és **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog)**, nyomja meg a Stop (▽) gombot és húzza ki a csatlakozót.**

8 **Azonnal vegye ki a kenyeret, ehhez száraz hőálló kesztyűt használjon, majd tegye azt egy fémrácsra.** (6)

- Hőálló kesztyűvel fogja meg a fogantyút, és rázza ki a kenyeret.

(6) **Kenyértartály**
Fogókesztyű

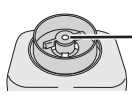




Győződjön meg arról, hogy a penge nem akad el rajta.

- A külső tengelyvég mozgatása károsíthatja a kenyér formáját. (7)

(7) (A kenyértartály alja)



A külső tengely a kenyértartály alján

- A kenyér szeletelése előtt mindig távolítsa el a dagasztólapátot. (8)

(8)



Tészta készítés

A recepteket lásd a HU16 - HU17. oldalon.

1 - **4** **Lásd: HU6. oldal - Előkészületek.**

5 **Nyomja meg a ∧ vagy ∨ gombot a Menü (🕮) sávban a egy tésztamenüt kiválasztásához.**

6 **Nyomja meg az Indít (⏎) gombot a készülék indításához.**

- **A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható.**

7 **Amikor a tészta kész van** (a gép 8-szor csipog és **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog)**, nyomja meg a ▽ gombot és húzza ki a csatlakozót.**

Tippek: Az időmérő nem használható a tésztamenükhöz, kivéve a Pizza.

Kenyértészta

8 **Formázza az elkészült tésztát, hagyja, hogy kétszeres méretűre dagadjon, majd süsse ki a sütőben.**

Pizzatészta

8 **Egy kaparóval vágja szét a tésztát, majd alakítsa golyókká a darabokat.**

9 **Takarja le egy nedves konyharuhával, és hagyja állni 10 percig.**

10 **Formázza laposra és kerekre a tésztát, majd készítsen rajta lyukakat egy villával.**

11 **Kenje meg kedvenc szószával és a kívánt feltéttel, majd süsse ki a sütőben.**

HU OI4.indd 7 2021/3/25 11:48:27

Kezelési Tanácsok

Adalékanyagok (Szárított gyümölcsök, diófélék, baconszalonna, sajt stb.)

Elérhető menük

	Kenyér				Tészta	
	Alap kelesztés	Alap töltött	Kenyér keverék kelesztés	Korpás kelesztés	Alap kelesztés	Korpás kelesztés
SD-YR2550	Menü 3	Menü 4	Menü 6	Menü 9	Menü 19	Menü 21
SD-R2530					Menü 18	Menü 20

Ízesített kenyér készítéséhez egyszerűen csak tegye bele a plusz hozzávalókat a mazsola- és dióadagolóba vagy a kenyértartályba.

Alapanyagokkal kapcsolatos figyelmeztetés

Az egyes hozzávalók mennyiségét illetően kövesse a recept / menü utasításait.

Ellenkező esetben,
- Az alapanyagok kiszóródhatnak a kenyértartályból, kellemetlen szagokat és füstöt okozhatnak.
- Lehet, hogy a kenyér nem kel meg megfelelően.

Száraz / nem oldódó hozzávalók (A mazsola és dióadagoló használata - Automatikus hozzáadás)

→A külön hozzávalókat tegye az adalékadagoló tartályba, és állítsa be a gép.

→Ne töltse túl a kiemelhető adalékadagolót.



■ Aszalt gyümölcsök
- Vágja fel durván, kb. 5 mm - es kockákra.
- Cukrozott gyümölcsöknél előfordulhat, hogy az adalékadagoló falához tapad, és nem hullik be a kenyértartályba.

■ Diófélék, magvak
- Vágja apróra.
- A diófélék befolyásolják a glutén hatását, ezért túl sokat ne használjon belőlük.
- A nagyméretű, kemény magvak megkarcolhatják az adalékadagoló és a kenyértartály falát.

■ Gyógynövények
- Szárított gyógynövényekből 1 – 2 evőkanálnyit használjon. Friss gyógynövényeknél pedig a recept szerint járjon el.

■ Szalonna, szalámi, olajbogyó, szárított paradicsom
- A zsírosabb, olajosabb hozzávalóknál előfordulhat, hogy az adalékadagoló falához tapadnak, és nem hullnak be a kenyértartályba.
- A szalonnát és szalámit vágja fel 1 cm - es kockákra.
- Az olajbogyót negyedelje.

Nedves / ragadós / oldódó hozzávalók *
(Hozzáadás a kenyérsütő formához kézzel - Nem lehet beletenni a mazsola és dióadagolóba)

→Ezeket a többi hozzávalóval együtt tegye be a kenyértartályba.

■ Friss vagy alkoholban tartósított gyümölcsök, növényi
- Mindig a receptben megadott mennyiséget alkalmazza, mert azok nedvességtartalma befolyásolja a kenyér minőségét.

■ Sajt, csokoládé
- A sajtot vágja fel 1 cm - es kockákra.
- A csokoládét vágja apróra.

* Az ilyenfajta hozzávalókat nem lehet az adalékadagolóba tenni, mert a falához tapadhatnak, és nem esnek bele a kenyértartályba.

Kenyér keverék & Kenyér keverék kelesztés

A recepteket lásd a HU14. oldalon.

1 – 4 **Lásd: HU6. oldal - Előkészületek.**

5 **Válassza ki a menüt.**

	Kenyér keverék	Kenyér keverék kelesztés
SD-YR2550	Menü 5	Menü 6
SD-R2530	Menü 5	Menü 6

6 **A kezdéshez nyomja meg a ⏻ gombot.**
- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható

7 **Nyomja meg a ▽ gombot, és vegye ki a kenyeret,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

Tippek: A végeredmény az alkalmazott kenyérkeveréktől függően eltérő lehet. (Nagyobb eltérés lehet a búzamentes kenyérkeverékeknél.)

HU OI4.indd 8 2021/3/25 11:48:27

Briós készítése

A recepteket lásd a HU15. oldalon.

1 – 4 **Lásd: HU6. oldal -Előkészületek..**

5 **Válassza ki a 10. menüt, válassza ki a héj színét.**

6 **A kezdéshez nyomja meg a ⏀ gombot.**

- A kijelzőn a sípoló hangjelzésig fennmaradó idő látható.

7 Körülbelül 55 perc – 1 óra 5 perc elteltével. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. Adja a hozzá a további vajat, amikor a villog. Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**

- A dagasztás folytatódni fog 5 perc után, és nem szükséges megérintenie a ⏀ gombot.

8 **Nyomja meg a ▽ gombot, és vegye ki a kenyeret,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

Tippek:
- Az időzítő nem elérhető ezekben a menükben.
- Ne adjon hozzá vajat vagy más plusz hozzávalót, miután a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.
- Ha kiegészítő hozzávalókat, mint például mazsolát ad hozzá, a 7. lépésben a vajjal együtt adja hozzá. (Ezek mennyisége max. 150 g lehet)

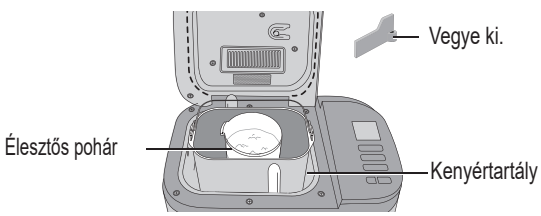
Briós sütése egyszerűen.
- A vajat 1 - 2 cm - es kockákra vágja fel, és tartsa azokat a hűtőben.
- Adja hozzá a vajat és az egyéb hozzávalókat az elején és folytassa az 5. lépéssel.
- Hagyja ki a folyamat 7. lépését. Ez a briós kissé eltér a másiktól.

Kovászos kenyér & Kovász tészta

A recepteket lásd a HU15, HU17. oldalon.

1. FÁZIS Kovász (indító) készítés

Előkészületek:
① Keverje jól össze a hozzávalókat a élesztős pohár. (Vegye ki a dagasztólapátot)
② Helyezze rá a fedelet a élesztős pohár.
③ Helyezze be a élesztős pohár a kenyértartályba.
④ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.



1 **Válassza ki a menüt.**

	Indító kovász
SD-YR2550	Menü 23
SD-R2530	Menü 22

2 **A kezdéshez nyomja meg a ⏀ gombot.**

- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható. (Vegyük példának az SD-YR2550 kijelzőjét)



(24 óra van hátra) (59 perc van hátra) (Vége kocka villog)

3 **Nyomja meg a ▽ gombot és vegye ki a élesztős pohár,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

- Ha nem használja fel azonnal, **tárolja a hűtőben, de használja fe 1 héten belül.**

2. FÁZIS Rusztikus kovászos kenyér sütése / készítéseh

Előkészületek:
① A dagasztólapátot tegye a kenyértartályba.
② Öntsön egy csésze kovászt (indító) a sütőformába.
③ **SD-YR2550**
1) Tegye a hozzávalókat a sütőformába a receptben szereplő sorrend szerint.
2) A szárított élesztőt tegye a tartály élesztőrekeszébe.
SD-R2530
1) Helyezze be a hozzávalókat a kenyértartályba az alábbi sorrendben: liszt → só → száraz élesztő (tartsa távol a sótól) → víz (tartsa távol a száraz élesztőtől, öntsön vizet a liszt köré)
④ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

1 **Válassza ki a menüt.**

	Kovászos kenyér	Kovász tészta
SD-YR2550	Menü 13	Menü 22
SD-R2530	Menü 12	Menü 21

2 **A kezdéshez nyomja meg a ⏀ gombot.**

- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható.

3 **Nyomja meg a ▽ gombot, és vegye ki a kenyeret / tésztát, amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az END (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.**

Tippek:
- **A rusztikus kovászos kenyér sütéséhez használható az időzítő (legfeljebb 9 óra).**
- Formázza az elkészült tésztát, hagyja, hogy kétszeres méretűre dagadjon, majd süsse ki a sütőben. (Menü: Kovász tészta)

Kovász (indító) sikeres készítéséhez vagy tárolásához.
- Ne válasszon helytelen menüt.
- Ne vegye ki a élesztős pohár amíg a program be nem fejeződik.
- Ne keverje az új kovászt (indító) a régivel.
- Ha a kovász (indító) jól van elkészítve, savanyú és szeszhez hasonló szaga van.
- Ha a helyiség hőmérséklete több mint 30 °C, a kovász (indító) megromlik és a kenyér nem sikerül.

HU OI4.indd 9 2021/3/25 11:48:27

Kezelési Tanácsok

Gluténmentes információk

A alap gluténmentes (diétás) kenyér készítésének módja egészen más, mint a normál kenyéré.
Ezért nagyon fontos, ha egészségügyi okok miatt készít gluténmentes kenyeret, konzultáljon az orvosával, és tartsa be a következőkben leírt útmutatásokat.

- A program egy speciális gluténmentes lisztre lett kifejlesztve, ezért a saját keverék alkalmazása nem biztosít ugyanolyan jó eredményt.
- A gluténmentes kenyér nem kel meg annyira, mint a hagyományos kenyér. Sűrűbb állagú és világosabb színű lesz, mint a normál kenyér.
- A **gluten free** (gluténmentes) kiválasztásakor minden egyes receptnél gondosan be kell tartani a részleteket. (Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a kenyér nem lesz megfelelő.) Kétféle gluténmentes sütőkeverék van: az alacsony gluténtartalmú keverék, és amelyik nem tartalmaz búzát, és nincs gluténtartalma. Mielőtt kiválasztaná valamelyik sütőprogramot, konzultáljon orvosával.
- A sütés eredménye és a kenyér kinézete a felhasznált keveréktől függ. Előfordulhat, hogy a kenyér oldalánál marad némi liszt. A búzamentes keverékekkel több variáció lehetséges.
- Szeletelés előtt várjon kicsit, hogy kihűljön a kenyér, különben nem szeletelhető szépen.
- A kenyeret száraz, hűvös helyen tárolja, és két napon belül fogyassza el. Ha ennyi idő alatt nem fogyasztja el az egész kenyeret, szeletelje fel és a kívánt adagokra osztva, hűtőtasakban helyezze a mélyhűtőbe.

Figyelmeztetés azok számára, akik egészségügyi célból alkalmazzák a diabetikus recepteket:
A gluténmentes programok használatakor feltétlenül konzultáljon az orvosával, és csak az egészségi állapotának megfelelő hozzávalókból készítsen kenyeret.
A Panasonic nem vállal felelősséget azért, mert az orvosával történt előzetes megbeszélés nélkül alkalmazott bizonyos összetevőket a tésztához.

Ha diétás célból készít kenyeret, nagyon fontos, hogy kerülje azoknak az anyagoknak az alkalmazását, amelyek liszttel szennyezettek. Különös gondossággal kell eljárni a kenyértartály és a dagasztólapát, valamint az alkalmazott háztartási eszközök tisztításánál.Figyeljen arra, hogy a felhasznált élesztő se tartalmazzon glutént.

Gluténmentes kenyér sütése

A recepteket lásd a HU16. oldalon.

1 – 4 **Lásd: HU6. oldal -Előkészületek.**

5 **Válassza ki a menüt.**

	Gluténmentes kenyér
SD-YR2550	Menü 14
SD-R2530	Menü 13

6 **A kezdéshez nyomja meg a ⏀ gombot.**

- A kijelzőn a sípoló hangjelzésig fennmaradó idő látható.

7 Körülbelül 6 perc elteltével. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. 3 percen belül kaparja le a lisztet, amikor a még villog. Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**

- A dagasztás folytatódni fog 3 perc után, és nem szükséges megnyomnia a ⏀ gombot.

8 **Nyomja meg a ⏁ gombot, és vegye ki a kenyeret,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

Tippek: Használjon gumi spatulát, nehogy megsérüljön a kenyértartály. Ne használjon fémből készült simítólapátot.

Gluténmentes sütemény sütése

A recepteket lásd a HU16. oldalon.

1 – 4 **Lásd: HU6. oldal -Előkészületek.**

5 **Válassza ki a menüt.**

	Gluténmentes sütemény
SD-YR2550	Menü 15
SD-R2530	Menü 14

6 **A kezdéshez nyomja meg a ⏀ gombot.**

- A kijelzőn a sípoló hangjelzésig fennmaradó idő látható.

7 Körülbelül 2 perc elteltével. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. 3 percen belül kaparja le a lisztet, amikor a még villog. Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**

- A dagasztás folytatódni fog 3 perc után, és nem szükséges megnyomnia a ⏀ gombot.

8 Körülbelül 12 perc elteltével. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. A tésztát még akkor kaparja le a kenyértartály faláról, amikor a villog. Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**

- A ⏀ gombot megnyomása nélkül a sütés 3 percen belül elindul.

9 **Nyomja meg a ⏁ gombot, és távolítsa el a süteményt,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

Tippek

- Használjon gumi spatulát, nehogy megsérüljön a kenyértartály. Ne használjon fémből készült simítólapátot.
- Ha erőteljesen rázza a sütőformát a torta eltávolításához a kenyértartályból, el fogja veszíteni az alakját.

HU OI4.indd 10 2021/3/25 11:48:28

Gluténmentes pizza / gluténmentes tészta készítése

A recepteket lásd a HU16. oldalon.

1 – 4 **Lásd: HU6. oldal - Előkészületek.**

5 **Válassza ki a menüt.**

	Gluténmentes pizza	Gluténmentes tészta
SD-YR2550	Menü 16	Menü 17
SD-R2530	Menü 15	Menü 16

6 **A kezdéshez nyomja meg a ⏎ gombot.**

- A kijelzőn a sípoló hangjelzésig fennmaradó idő látható.

7 A gluténmentes pizza program esetén 5 perc után, a Gluténmentes tészta program esetén pedig 2 perc. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. A tésztát még akkor kaparja le a kenyértartály faláról, amikor a villog. Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**

- A dagasztás folytatódni fog 3 perc után, és nem szükséges megnyomnia a ⏎ gombot.

8 **Nyomja meg a ▽ gombot, és vegye ki a tésztát,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

Gluténmentes pizza

9 **Oszd el egyenletesen két részre a tésztát, majd egy kanállal vagy egy spatulával nyomd ki kb. 20 cm-es körökre egy kivajazott tepsiben.**

10 **Kenje meg a tésztát szósszal és kedvenc öntetével, és süsse meg a sütőben.**

- A gluténmentes pizzatészta vékonyabb és ropogósabb lesz, mint a hagyományos pizzatészta.

Gluténmentes tészta

9 **Tekerje a tésztát műanyagfóliába, majd pihentesse a hűtőben 1 órán át.**

10 **Vékonyan lisztezze be a tészta felületét, majd alakítsa a kívánt alakúra.**

11 **Főzze meg, majd fogyassa el a kedvenc mártásával.**

Tippek: Használjon gumi spatulát, nehogy megsérüljön a kenyértartály. Ne használjon fémből készült simítólapátot.

Sütemény sütés

A recepteket lásd a HU18. oldalon.

1 – 4 **Lásd: HU6. oldal - Előkészületek.**

5 **Válassza ki a menüt.**

	Sütemény
SD-YR2550	Menü 25
SD-R2530	Menü 24

6 **A kezdéshez nyomja meg a ⏎ gombot.**

- A kijelzőn a sípoló hangjelzésig fennmaradó idő látható.

7 Körülbelül 12 perc elteltével. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. A tésztát még akkor kaparja le a kenyértartály faláról, amikor a villog. Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**

- A dagasztás folytatódni fog 3 perc után, és nem szükséges megnyomnia a ⏎ gombot.

8 **Nyomja meg a ▽ gombot, és távolítsa el a süteményt,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

További sütés

- Ha a sütés még nincs készen, végezze el a következőket (A plusz sütési idő legfeljebb kétszer adható meg 20 percen belül, miközben a készülék még forró. Az időzítő ismét 1 percről fog indulni, ha megnyomja az ⏲ gombot.)

① Válassza ki a menüt (Hagyja ki, ha nem választotta a ▽ gombot a 8. lépésnél)
② Állítsa be a sütési időt
- 1-20 perc állítható be.

③ A kezdéshez nyomja meg a ⏎ gombot.
- A sütés leállításához tartsa lenyomva a ▽ gombot.

Tippek

- Az időzítő nem áll rendelkezésre ebben a menüben. Csak a sütési időt állítja be.
- Használjon gumi spatulát, nehogy megsérüljön a kenyértartály. Ne használjon fémből készült simítólapátot.
- Ha erőteljesen rázza a sütőformát a torta eltávolításához a kenyértartályból, el fogja veszíteni az alakját.

HU OI4.indd 11 2023/2/1 11:37:43

Kezelési Tanácsok

Csak sütés



Előkészületek:

①Készítse elő az összekevert hozzávalókat a tálban a recept szerint.
②Távolítsa el a dagasztópengét, és bélelje ki a kenyérsütő formát zsírálló sütőpapírral, majd öntse bele a formába az összekevert hozzávalókat.
③A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

1 Válassza ki a menüt.

	Csak sütés
SD-YR2550	Menü 26
SD-R2530	Menü 25

2 Állítsa be sütési időt

3 A kezdéshez nyomja meg a ⏀ gombot.

- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható.

4 Nyomja meg a ▽ gombot, és távolítsa el a süteményt,

amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

További sütés

- Ha a sütés még nincs készen, ismételje meg az 1 – 4 lépést. (A plusz sütési idő legfeljebb kétszer adható meg 50 percen belül, miközben a készülék még forró. Az időzítő ismét 1 percről fog indulni, ha megnyomja az ◴ gombot.)

Tippek: Az időzítő nem áll rendelkezésre ebben a menüben. Csak a sütési időt állítja be.

Lekvár / Befőtt készítése



Előkészületek lekvár készítéséhez

① A recept szerint készítse elő a hozzávalókat.
② A dagasztólapátot helyezze be a kenyértartályba.
③ Helyezze be a hozzávalókat a kenyértartályba az alábbi sorrendben
A gyümölcs fele → a cukor fele → a maradék gyümölcs → a maradék cukor.
④ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

Előkészületek befőtt készítéséhez

① A recept szerint készítse elő a hozzávalókat.
(Vegye ki a dagasztólapátot.)
② Tegye a hozzávalókat a sütőformába a receptben szereplő sorrend szerint, majd öntse a vizet a hozzávalókra.
③ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

1 Válassza ki a menüt.

	Lekvár	Befőtt
SD-YR2550	Menü 27	Menü 28
SD-R2530	Menü 26	Menü 27

2 Állítsa be a sütési időt, majd indítsa el a gép.

3 Nyomja meg a ▽ gombot, és távolítsa el a lekvár / befőtt,

amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

További sütés

- Ha a főzés még nincs készen → ismételje meg az 1 - 3 lépést. (A plusz sütési idő legfeljebb kétszer adható meg 10 - 40 percen belül, miközben a készülék még forró. Az időmérő ismét 1 percről fog indulni, ha megérinti az ◴ ikont.)

Tippek

- Az időzítő nem elérhető ezekben a menükben. Csak a sütési időt állítja be.
- Szigorúan kövesse a receptekben felsorolt hozzávalók mennyiségét. Ellenkező esetben a lekvár nem áll össze, és túlforr vagy megég, mint a befőtt.

Tippek lekvár készítéséhez

- A kellő szilárdság elérése érdekében megfelelő mennyiségű cukor - , sav - és pektintartalomra van szükség.
- A magas pektintartalmú gyümölcsökből főzött lekvár kellően sűrű. Alacsony pektintartalmú gyümölcs esetében nem sűrűsödik be kellően.
- Érett gyümölcsből főzzön lekvárt. A túlérett vagy éretlen gyümölcs nem alkalmas erre.
- Az útmutatóban lévő receptek alapján puha, összeálló lekvárok készíthet a kevesebb cukor miatt.
- A főzési idő túlzott csökkentése esetén megmaradnak a gyümölcsdarabok, és esetleg túl híg lesz a lekvár állaga.
- Hűlés közben még sűrűsödik. Vigyázzon, hogy ne főzze túl.
- A megfőzött lekvárt szedje üvegedénybe amilyen gyorsan csak lehet. Ügyeljen arra, hogy ne égjen meg a lekvár, amikor kiveszi.
- A lekvár megéghet, ha a kenyérsütő formában hagyja.
- A lekvárt hűvös, sötét helyen tárolja. Az alacsony cukortartalom miatt kevésbé áll el, mint az üzletben vásárolt változat. Ha felbontotta az üveget, tárolja hűtőszekrényben és rövid időn belül fogyassza el.

HU OI4.indd 12 2021/3/25 11:48:28

Süteménytészta dagasztása



Előkészületek:
①Vegye ki a kenyértartályt és tegye be a dagasztólapátot.
②Helyezze a kimért hozzávalókat a sütőformába.
③Tegye vissza a fő egységbe zárja le a tetőlapot, és dugja be a konnektorba.

1 **Válassza ki a menüt.**

	Süteménytészta dagasztása
SD-YR2550	Menü 29
SD-R2530	Menü 28

2 **Állítsa be dagasztási időt**

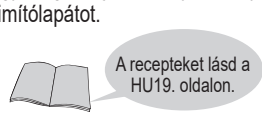
3 **A kezdéshez nyomja meg a ⏎ gombot.**
- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható.

4 **Nyomja meg a ▽ gombot, és vegye ki a tésztát,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

5 **Helyezze tésztaformába, majd előmelegített sütőben süsse meg.**

Tippek: Használjon gumi spatulát, nehogy megsérüljön a kenyértartály. Ne használjon fémből készült simítólapátot.

Kenyér dagasztása



Előkészületek:
①Vegye ki a kenyértartályt és tegye be a dagasztólapátot.
②Helyezze a kimért hozzávalókat a sütőformába.
③Tegye vissza a fő egységbe zárja le a tetőlapot, és dugja be a konnektorba.

1 **Válassza ki a menüt.**

	Kenyér dagasztása
SD-YR2550	Menü 30
SD-R2530	Menü 29

2 **Állítsa be dagasztási időt**
- Kérjük, állítsa be az időt az elsődleges kelesztéshez használt kenyértésztának megfelelően.

3 **A kezdéshez nyomja meg a ⏎ gombot.**
- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható.

4 **Nyomja meg a ▽ gombot, és vegye ki a tésztát,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

Tippek
- 20 percig pihentesse a következő dagasztás megkezdése előtt.
- Kemény tészta vagy nagy mennyiségű tészta esetén az „U50” jelzés jelenhet meg a kijelzőn. Hagyjon egy kis időt a következő dagasztás újraindítására.
  A felhasználható lisztmennyiség legfeljebb 400 - 600 g.

Kelesztés



Előkészületek:
①Vegye ki a dagasztólapát és helyezze a tésztát a kenyértartály.
②Tegye vissza a fő egységbe zárja le a tetőlapot, és dugja be a konnektorba

1 **Válassza ki a menüt.**

	Kelesztés
SD-YR2550	Menü 31
SD-R2530	Menü 30

2 **Állítsa be az időt** (használja a dagasztott tészta elsődleges kelesztését. Állítsa be az időt a kenyértésztának megfelelően.)

3 **A kezdéshez nyomja meg a ⏎ gombot.**
- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható.

4 **Nyomja meg a ▽ gombot, és vegye ki a tésztát,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

5 **Formázza meg a kész tésztát és hagyja kelni a sütőben, majd süsse meg.**

Magyar

HU OI4.indd 13 2021/3/25 11:48:29

Receptek

Példa

Recept neve

Menü száma + Teljes elkészítési idő + Opció ikon

		M	L	XL
★	Száraz élesztő	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g	600 g
	Tojás (L), felvert	1	1	2
	Napraforgómag	50 g	65 g	75 g
	Sajt	50 g	65 g	75 g

Rövidítés:

TK = teáskanál; EK = evőkanál

Tojás (L) = Nagy méretű tojás;Tojás (M) = közepes méretű tojás

Minden recept és a szükséges műveletek opcióit a következő ikonok jelzik.

Opció ikon

Világos kéreg **Közepes kéreg** **Sötét kéreg** **Késleltetés időzítő**

Szükséges műveletek ikonjai

★ **SD-YR2550:** Helyezze a kimért száraz élesztőt az élesztő adagolóba.
SD-R2530: Először helyezze a kimért száraz élesztőt a kenyérsütő formába.

Helyezze a kimért összetevőket a kenyérsütő formába a receptekben felsorolt sorrendben.

Tegye a további összetevőket a mazsola-dió adagolóba.

Amikor megszólal a sípolás, végezze el a kézi műveleteket (például extra hozzávalók hozzáadása és a liszt lekaparása a kenyérsütő forma oldalfalából).

A kezelési utasításokat lásd a HU6 - HU9. oldalakon.

Kenyér receptek

Alap

Fehér kenyér

Menü 1 (4 óra – 4 óra 5 perc)

		M	L	XL
★	Száraz élesztő	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g	600 g
	Vaj	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Víz	280 ml	340 ml	400 ml

Tejes kenyér

Menü 1 (4 óra – 4 óra 5 perc)

		M	L	XL
★	Száraz élesztő	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g	600 g
	Vaj	20 g	30g	40 g
	Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Tej	290 ml	360 ml	430 ml

Alap gyorssütés

Fehér gyorssütés kenyér

Menü 2 (1 óra 55 perc – 2 óra)

		M	L	XL
★	Száraz élesztő	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g	600 g
	Vaj	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Víz	280 ml	350 ml	420 ml

Olasz kenyér

Menü 2 (1 óra 55 perc)

		M
★	Száraz élesztő	2 tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g
	Olívaolaj	1½ tbsp
	Só	1½ tsp
	Víz	260 ml

Alap kelesztés

Mazsolás kenyér

Menü 3 (4 óra)

		M	L	XL
★	Száraz élesztő	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g	600 g
	Vaj	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Víz	280 ml	340 ml	400 ml
	Mazsolák *1	80 g	100 g	120 g

5 Magvas kenyér

Menü 3 (4 óra)

		M	L	XL
★	Száraz élesztő	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g	475 g	550 g
	Vaj	20g	30 g	40 g
	Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Só	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
	Szezámmag	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Mák	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Víz	280 ml	330 ml	380 ml
	Lenmag	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Tökmag	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Napraforgómag	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp

Alap töltött

Töltött kenyér

Menü 4 (4 óra – 4 óra 5 perc)

		M	L	XL
★	Száraz élesztő	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g	580 g
	Vaj	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Víz	280 ml	350 ml	400 ml
	Pirított szalonna *1	50 g	65 g	75 g
	Sajt *1	50 g	65 g	75 g

Töltött paradicsom, olíva és paradicsomlé

Menü 4 (4 óra – 4 óra 5 perc)

		M	L	XL
★	Száraz élesztő	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g	580 g
	Vaj	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Víz	140 ml	175 ml	200 ml
	Paradicsomlé	140 ml	175 ml	200 ml
	Olajbogyó	70 g	85 g	100 g
	Szárított paradicsom olajban, aprított	30 g	40 g	50 g

Kenyér keverék

Kenyér keverék

Menü 5 (2 óra 30 perc)

	Kenyér keverék liszt *2	500 g
	Víz *3	300 ml

Zöldséglé kenyér

Menü 5 (2 óra 30 perc)

	Kenyér keverék liszt *2	500 g
	Víz *4	150 ml
	Zöldséglé *4	150 ml

Kenyér keverék kelesztés

Kenyér keverék kelesztés

Menü 6 (2 óra 30 perc)

	Kenyér keverék liszt *2	500 g
	Víz *3	300 ml
	Mazsolák *1	100 g

Matcha gesztenyés kenyér

Menü 6 (2 óra 30 perc)

	Kenyér keverék liszt *2	500 g
	Matcha	10 g
	Víz *3	300 ml
	Édes gesztenye *1	100 g

HU OI4.indd 14 2021/3/25 11:48:30

Korpás

Korpás búzakenyér

Menü 7 (5 óra)

	M	L	XL
Száraz élesztő	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Erős korpás liszt	400 g	500 g	600 g
Vaj	20 g	30 g	40 g
Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Víz	280 ml	350 ml	420 ml

Zab és korpás kenyér

Menü 7 (5 óra)

	L
Száraz élesztő	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	400 g
Korpa	50 g
Zabpehely	50 g
Olaj	2 tbsp
Cukor	1½ tsp
Só	1¼ tsp
Víz	350 ml

Korpás gyorssütés

Gyors teljes kiőrlésű búzakenyér

Menü 8 (3 óra)

	M	L	XL
Száraz élesztő	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Erős korpás liszt	400 g	500 g	600 g
Vaj	20 g	30 g	40 g
Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Víz	280 ml	350 ml	420 ml

Gyors 50% teljes kiőrlésű búzakenyér

Menü 8 (3 óra)

	M	L	XL
Száraz élesztő	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Erős korpás liszt	200 g	250 g	300 g
BL80 fehér kenyérliszt	200 g	250 g	300 g
Vaj	20 g	30 g	40 g
Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Víz	300 ml	370 ml	430 ml

Korpás kelesztés

Korpás kelesztés kenyér

Menü 9 (5 óra)

	M	L	XL
Száraz élesztő	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Erős korpás liszt	400 g	500 g	600 g
Vaj	20 g	30 g	40 g
Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Víz	280 ml	350 ml	420 ml
Mazsolák *1	80 g	100 g	120 g

Juhar és pekándió kenyér

Menü 9 (5 óra)

	M
Száraz élesztő	1 tsp
Erős korpás liszt	200 g
BL80 fehér kenyérliszt	200 g
Vaj	20 g
Juharszirup	3 tbsp
Só	1 ½ tsp
Víz	280 ml
Pekándiós *1	75 g

Briós

Alap briós

Menü 10 (3 óra 30 perc)

Száraz élesztő	1¼ tsp
BL80 fehér kenyérliszt	400 g
Vaj *5	60 g
Cukor	50 g
Zsírszegény tejpor	2 tbsp
Só	1½ tsp
Keverék / 2 tojás (M) felütése + 2 tojássárgája + Víz	270 ml
Vaj *6	80 g

Pannettone

Menü 10 (3 óra 30 perc)

Száraz élesztő	1½ tsp
BL80 fehér kenyérliszt	400 g
Vaj *5	60 g
Cukor	50 g
Só	1½ tsp
Keverék / 2 tojás (M) felütése + 2 tojássárgája + Víz	290 ml
Vaj *6	60 g
Kandírozott narancshéj *1	50 g
Mazsolák *1	50 g
Ribizli *1	50 g

Francia

Francia Kenyér

Menü 11 (5 óra 40 perc)

Száraz élesztő	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	400 g
Só	1½ tsp
Víz	290 ml

Pain de campagne

Menü 11 (5 óra 40 perc)

Száraz élesztő	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	320 g
Erős korpás liszt	80 g
Só	1½ tsp
Hideg víz (5 °C)	300 ml

Rozs (Csak SD-YR2550)

Rozs 100%

Menü 12 (3 óra 30 perc)

Száraz élesztő	2½ tsp
Rozsliszt	500 g
Olaj	2 tbsp
Cukor	2 tsp
Só	2 tsp
Víz	440 ml

● Használja a dagasztópengét a rozs menühöz.

Rozs és fehér

Menü 12 (3 óra 30 perc)

Száraz élesztő	2 tsp
Rozsliszt	250 g
BL80 fehér kenyérliszt	250 g
Olaj	2 tbsp
Cukor	2 tsp
Só	2 tsp
Víz	360 ml

● Használja a dagasztópengét a rozs menühöz.

Kovász

Kovász

Stage 1: Indító kovász: Menü 23
(SD-R2530: 22) (24 óra)
A recepteket lásd a HU17. oldalon.

Stage 2: Menü 13 (SD-R2530: 12) (5 óra)

Indító kovász	1 csésze
BL80 fehér kenyérliszt	400 g
Só	1 tsp
Víz	150 ml
Száraz élesztő *	¾ tsp

* Az SD-YR2550, a szárított élesztőt tegye a tartály élesztőrekeszébe.

*1 Kb. 5 mm-es kockákra vágja
*2 Kenyérkeverék csak fehér kenyérhez. Kövesse a kenyérkeverék csomagolásán lévő recepteket.
*3 A csomagoláson látható módon adja hozzá.
*4 A kenyérkeverékhez meghatározott mennyiségű víz fele.
*5 Vágja 2 – 3 cm - es kockákra és tartsa a hűtőszekrényben.
*6 Vágja 1 – 2 cm - es kockákra és tartsa a hűtőszekrényben.

Magyar

HU OI4.indd 15 2021/3/25 11:48:31

Receptek

Glutén mentes receptek


A kezelési utasításokat lásd a HU6, HU10 - HU11. oldalakon.

Gluténmentes kenyér

- A végeredmény eltér a recepttől, illetve a lisztkeverék típusától függően.
- Kövesse a alap gluténmentes lisztkeverék csomagolásán szereplő receptet.

Gluténmentes kenyér

Menü 14 (SD-R2530: 13)

(1 óra 50 perc - 1 óra 55 perc)

Víz	430 ml
Olaj	1 tbsp
Alap gluténmentes kenyérlisztkeverék	500 g
Száraz élesztő	2 tsp

Glutén- és búzamentes kenyér

Menü 14 (SD-R2530: 13)

(1 óra 50 perc - 1 óra 55 perc)

Tej	310 ml
Tojás (M), felvert	2 (100 g)
Almaborecet	1 tbsp
Olaj	2 tbsp
Méz	60 g
Só	1¼ tsp
Barna rizsliszt	150 g
Burgonyakeményítő	300 g
Xantángumi	2 tsp
Száraz élesztő	2½ tsp

Ízesített gluténmentes kenyér

A választott keveréknek megfelelő mennyiséget használjon és a választott kenyér elkészítéshez adja hozzá a következő hozzávalókat a kenyérsütő formába.

Fűszeres gyümölcskenyér

(1 óra 50 perc)

Vegyes gyümölcs	100 g
Fahéj	2 tsp

Juhar és pekándió kenyér

(1 óra 55 perc)

Juharszirup	2 tbsp
Pekándiós	50 g

Ötmagvas vekni

(1 óra 55 perc)

Lenmag	1 tbsp
Szezámmag	2 tbsp
Tökmag	1 tbsp
Mák	1 tbsp
Napraforgómag	1 tbsp

Sült paradicsom és parmezán kenyér

(1 óra 55 perc)

Parmezán sajt, reszelt	50 g
Szárított paradicsom olajban, aprított	50 g

Gluténmentes sütemény

Gluténmentes csokoládétorta

Menü 15 (SD-R2530: 14)

(1 óra 50 perc)

Vaj *2	150 g
Cukor	150 g
Tojás (L), felvert	3 (180 g)
Olvasztott étcsokoládé	120 g
Fehér rizsliszt	120 g
Kakaópor	30 g
Sütőpor	10 g

Gluténmentes teasütemény

Menü 15 (SD-R2530: 14)

(1 óra 50 perc)

Vaj *2	80 g
Cukor	160 g
Tojás (L), felvert	3 (180 g)
Fehér rizsliszt	160 g
Őrölt mandula	80 g
Tealevelek, vagdalva	2 tsp
Sütőpor	10 g

Gluténmentes banánkenyér

Menü 15 (SD-R2530: 14)

(1 óra 50 perc)

Vaj *1	80 g
Cukor	120 g
Tojás (L), felvert	3 (180 g)
Fehér rizsliszt	160 g
Őrölt mandula	50 g
Banán *2	80 g
Sütőpor	10 g

Gluténmentes pizza

Gluténmentes pizza

Menü 16 (SD-R2530: 15)

(30 perc)

Víz	380 ml
Fehér rizsliszt	475 g
Növényi olaj	1¾ tbsp
Só	1 tsp
Száraz élesztő	1 tsp

Gluténmentes tészta

Gluténmentes tészta

Menü 17 (SD-R2530: 16)

(15 perc)

Keverék / 2 tojás (M) felütése + víz	260 g
Fehér rizsliszt	220 g
Burgonyakeményítő (összekeverve és szitálva)	80 g
Kukoricakeményítő (összekeverve és szitálva)	100 g
Xantángumi (összekeverve és szitálva)	1½ tbsp
Olaj	2 tbsp
Só	1 tsp

- Simára verje fel a tojást és vizet.
- Tegye a lisztet, keményítőt és xantángumit egy másik tálba és keverje össze alaposan.

*1: 1 cm - es kockákra vágva.
*2: 1 - 2 cm - es vágva.

Tésztakészítésreceptek


A kezelési utasításokat lásd a HU6 - HU9. oldalakon.

Alap

Alaptészta

Menü 18 (SD-R2530: 17)

(2 óra 20 perc)

★	Száraz élesztő	1 tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	500 g
	Vaj	30 g
	Cukor	1½ tbsp
	Só	1½ tsp
	Víz	310 ml

Lágy tekercsek / bucik

Menü 18 (SD-R2530: 17)

(2 óra 20 perc)

★	Száraz élesztő	1¼ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	450 g
	Vaj	30 g
	Cukor	1 tbsp
	Só	1 tsp
	Tojás (Közepes), felvert	1 (50 g)
	Víz *	250 ml

* Kicsit sűrűbb tekercshez próbálja ki 125 ml vizet és 125 ml tejet.

1 Helyezze az összetevőket a kenyérsütő formába a fent felsorolt sorrendben.
2 Válassza ki a menüt.
3 Ossza szét a tésztát 8-10 darabra, és formázzon bucikat.
4 Helyezze egy kivajazott tepsibe, és hagyja 40°C-on kelni, amíg duplájára meg nem nő (kb. 20 perc).
5 Szórja meg liszttel
6 Süsse meg előmelegített sütőben 220°C-on 15 percig vagy amíg aranybarna lesz.

HU OI4.indd 16 2021/3/25 11:48:31

Alap kelesztés

Alap kelesztés Tészta

Menü 19 (SD-R2530: 18)

(2 óra 20 perc)

★	Száraz élesztő	1 tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	500 g
	Vaj	30 g
	Cukor	1½ tbsp
	Só	1½ tsp
	Víz	310 ml
	Mazsolák *1	100 g

Forró keresztes zsemle

Menü 19 (SD-R2530: 18)

(2 óra 20 perc)

★	Száraz élesztő	½ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	250 g
	Vaj	25 g
	Cukor	1 tsp
	Zsírszegény tejpor	1 tbsp
	Só	½ tsp
	Fahéj	1 tsp
	Vegyes fűszer	½ tsp
	Tojás (M), felvert	1 (50 g)
	Víz	100 ml
	Aszalt gyümölcskeverék *1	100 g

1 Ossza szét a keveréket 8 golyóra. Helyezze egy enyhén kivajazott tepsibe, és hagyja 40 °C-on kelni, amíg duplájára meg nem nő (kb. 20 perc). Készítsen tésztát kb. 2 EK liszt és 2 EK víz keverékéből és tegyen keresztet a zsemlékre, vagy a tetejére vékony szeletelt tésztát.
2 Süsse meg előmelegített sütőben 220 °C-on 15 - 20 percig vagy amíg aranybarna lesz.
3 Még melegen kenje be cukormázzal - 40 g cukor 4 EK vízben, addig főzve, amíg szirup nem lesz (kb. 5 perc).

Korpás

Korpás Tészta

Menü 20 (SD-R2530: 19)

(3 óra 15 perc)

★	Száraz élesztő	1½ tsp
	Erős korpás liszt	500 g
	Vaj	30 g
	Cukor	1½ tbsp
	Só	2 tsp
	Víz	340 ml

Korpás Tészta 70%

Menü 20 (SD-R2530: 19)

(3 óra 15 perc)

★	Száraz élesztő	1½ tsp
	Erős korpás liszt	350 g
	BL80 fehér kenyérliszt	150 g
	Vaj	30 g
	Cukor	1½ tbsp
	Só	2 tsp
	Víz	330 ml

Korpás Tészta 50%

Menü 20 (SD-R2530: 19)

(3 óra 15 perc)

★	Száraz élesztő	1½ tsp
	Erős korpás liszt	250 g
	BL80 fehér kenyérliszt	250 g
	Vaj	30 g
	Cukor	1½ tsp
	Só	2 tsp
	Víz	320 ml

Korpás kelesztés

Korpás kelesztés tészta

Menü 21 (SD-R2530: 20)

(3 óra 15 perc)

★	Száraz élesztő	1½ tsp
	Erős korpás liszt	500 g
	Vaj	30 g
	Cukor	1½ tbsp
	Só	2 tsp
	Víz	340 ml
	Mazsolák *1	100 g

Teljes kiőrlésű dió tekercs 70%

Menü 21 (SD-R2530: 20)

(3 óra 15 perc)

★	Száraz élesztő	1½ tsp
	Erős korpás liszt	350 g
	BL80 fehér kenyérliszt	100 g
	Közepes zabpehely	50 g
	Olaj	2 tbsp
	Juharszirup	2 tbsp
	Só	1½ tsp
	Víz	320 ml
	Dió *1	100 g

1 Ossza szét a tésztát 12 nagy tekercsre, 20 kisebb tekercsre.
2 Helyezze egy kivajazott tepsire és szórja meg liszttel. Hagyja 40 °C-on kelni, amíg duplájára meg nem nő (kb. 20 perc).
3 Süsse meg előmelegített sütőben 220 °C-on 12 - 15 percig vagy amíg aranybarna lesz.

Kovász

Kovász Tészta (Rozs)

fázis 1: Kovász (indító): 23 menü (SD-R2530: 22) (24 óra)
A kezelési utasításokat lásd a HU9. oldalakon.

fázis 2: 22 menü (SD-R2530: 21) (2 óra 30 perc)

	Indító kovász	1 csésze
	BL80 fehér kenyérliszt	360 g
	Rozsliszt	40 g
	Só	1 tsp
	Víz	150 ml
	Száraz élesztő *	¾ tsp

* Az SD-YR2550, a szárított élesztőt tegye a tartály élesztőrekeszébe.

Indító kovász

Indító kovász

Menü 23 (SD-R2530: 22) (24 óra)

Egy élesztős pohár mennyiség

Rozsliszt	80 g
Só	½ tsp
Natúr joghurt	60 g
Víz (20 °C)	80 ml
Száraz élesztő *	1 (0.1 g)

* Használja a készülékhez mellékelt kovász (indító) kanalat.

Pizza

Pizza Tészta

Menü 24 (SD-R2530: 23)

(45 perc)

★	Száraz élesztő	1 tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	450 g
	Olaj	4 tbsp
	Só	2 tsp
	Víz	240 ml

Fánk (használjon keletlen kovásztalan kenyértésztát)

1 Ossza fel a tésztát egyenként 35 g-os kis darabokra, és formálja őket golyókká. Fedje le konyharuhával és pihentesse 10 - 20 percig.
2 Formázza kerek alakzatúra és vágja ki tésztát fánkformával.
3 Hagyja kelni a tésztát 20 - 30 percig (amíg az eredeti méretének a duplájára nő) 30 - 35 ˚C-on.
4 170˚C-os olajban süsse ki és szórja meg fahéjjal és porcukorral.

Focaccia

Menü 24 (SD-R2530: 23)

(45 perc)

★	Száraz élesztő	½ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	300 g
	Olívaolaj	1 tbsp
	Só	1 tsp
	Víz	170 ml

1 Nyújtsa ki a tésztát 30 cm x 25 cm négyzetre és helyezze kivajazott tepsibe.
2 Ujjbegyivel nyomjon mélyedéseket a tésztába.
3 Adja hozzá kedvenc feltétéit, például olajbogyót és paradicsomot.
4 Hagyja 40°C-on kelni, amíg duplájára meg nem nő (kb. 30 perc).
5 Csepegtessen rá olíva olajat és 190 ˚C-ra előmelegített sütőben süsse 20 - 30 percig vagy amíg a széle aranybarna lesz és közepe jól megsült.

● Tálalja melegen tésztaételekhez.

*1 Kb. 5 mm-es kockákra vágja

Magyar

HU OI4.indd 17 2021/3/25 11:48:32

Receptek

Édes receptek

A kezelési utasításokat lásd a HU6, HU11 - HU12. oldalakon.

Sütemény

Vaj Sütemény

Menü 25 (SD-R2530: 24) (1 óra 55 perc)

	Vaj (1 cm-es kockákra vágva)	200 g
	Cukor	180 g
	Tej	2 tbsp
	4 tojás (közepes), felverve	200 g
A	Finomliszt (összekeverve)	300 g
A	Sütőpor (és szitálva)	13 g

Tea Sütemény

Menü 25 (SD-R2530: 24) (1 óra 55 perc)

	Vaj (1 cm-es kockákra vágva)	200 g
	Cukor	180 g
	Tej	2 tbsp
	4 tojás (közepes), felverve	200 g
A	Finomliszt (összekeverve)	300 g
A	Sütőpor (és szitálva)	13 g
	Earl Grey tea (Tealevelek)	1 tbsp
	Aszalt gyümölcsök *	100 g

* Adja hozzá, amikor a lisztet kaparja le a 7. lépésben.

Csak sütés

Gyümölcstorta

Menü 26 (SD-R2530: 25)

Időzítő: 1 óra 20 perc

	Vaj	150 g
	Cukor	130 g
	Tojás (M), felvert	3 (150 g)
	Tej	1 tbsp
A	Finomliszt (összekeverve)	250 g
A	Sütőpor (és szitálva)	10 g
	Aszalt gyümölcskeverék	70 g

1 Keverje habosra a vajat és cukrot egy tálban, majd egyenként adja hozzá a felvert tojásokat.

2 Adjon hozzá tejet, szitálja bele az „A” hozzávalókat, és keverje bele a szárított gyümölcsöket, minden egyes hozzáadás után jól verje fel.

3 Távolítsa el a dagasztópengét, és bélelje ki a kenyérsütő formát zsírálló sütőpapírral, majd öntse bele a formába az összekevert hozzávalókat.

4 A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

5 Válassza ki a menüt, állítsa be a sütési időt: 1 óra és 20 perc.

6 A kezdéshez nyomja meg a ⏯ gombot.

7 Nyomja meg a ⏻ gombot, és távolítsa el a süteményt, amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

CSERESZNYÉS - MARCIPÁNOS SÜTEMÉNY

Menü 26 (SD-R2530: 25)

Időzítő: 1 óra

Finom kristálycukor	50 g
Vaj	175 g
Tojás (M), felvert	3 (150 g)
Élesztős liszt	225 g
Cukrozott cseresznye, vagdalva	100 g
Reszelt marcipán	75 g
Tej	60 ml
Feltét (Mandula pehely, pörkölt)	15 g

1 Keverje habosra a vajat és cukrot egy tálban, majd egyenként adja hozzá a felvert tojásokat.

2 Adja hozzá a lisztet a cseresznyékkel és marcipánnal, majd keverje alaposan össze a tejjel, hogy lágy tésztát kapjon.

3 Távolítsa el a dagasztópengét, és bélelje ki a kenyérsütő formát zsírálló sütőpapírral, majd öntse bele a formába az összekevert hozzávalókat.

4 A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

5 Óvatosan szórja meg mandulával a keverék tetejét.

6 Válassza ki a menüt és az időzítőt 1 órára.

7 Ha a sütemény további sütést igényel, akkor válassza ismét a menüt és állítsa be az időzítőt további 3 - 5 percre. Ha még mindig egy kicsit ragadós, akkor az állás idő alatt még meg fog.

8 A sütés végén száraz hőálló kesztyűvel vegye ki a sütőformát a főegységből. Hagyja 5 - 10 percig hűlni, mielőtt kivenné a kenyeret.

Lekvár

Eperlekvár

Menü 27 (SD-R2530: 26)

Időzítő: 1 óra 40 perc

	Eper, finomra aprítva	600 g
	Cukor	400 g
	Lekvárzselésítő pektin *	13 g

Baracklekvár

Menü 27 (SD-R2530: 26)

Időzítő: 1 óra 30 perc

	Sárgabarack, finomra aprítva	500 g
	Cukor	250 g
	Lekvárzselésítő pektin *	6 g

* Szórja meg pektinnel a hozzávalókat a kenyérsütő formában, mielőtt a sütőformát betenné a fő egységbe.

Befőtt

Almaszósz

Menü 28 (SD-R2530: 27) Időzítő: 1 óra 20 perc

	Alma, megtisztítva, kockázva	1000 g
	Víz	2 tbsp

- A főzés befejezése után keverje meg.

Barack vaníliaszószban

Menü 28 (SD-R2530: 27) Időzítő: 1 óra

	Őszibarack, kimagozva és 8 darabra vágva	1000 g
	Cukor	100 g
	Vaníliarúd	½
	Víz	125 ml

- A főzés befejezése után lyukacsos szedőkanállal tegye egy tálba a barackokat. Ezután óvatosan öntse rá a gyümölcsre a szirupot. Hagyja kihűlni.

HU OI4.indd 18 2021/3/25 11:48:32

Kézi receptek

A kezelési utasításokat lásd a HU13. oldalakon.

Süteménytészta dagasztása

Sütemény Tészta

Menü 29 (SD-R2530: 28)

Időzítő: 20 perc

	Vaj (1 cm-es kockákra vágva)	200 g
	Cukor	180 g
	Tej	2 tbsp
	Tojás (M), felvert	4 (200 g)
A	Finomliszt (összekeverve és szitálva)	300 g
A	Sütőpor (összekeverve és szitálva)	13 g

Mákos gluténmentes sütemény

Menü 29 (SD-R2530: 28)

Időzítő: 10 perc

	Növényi olaj	150 g
	Tojás (M), felvert	3 (150 g)
	Tej	110 ml
	Cukor	180 g
	Fehér rizsliszt	210 g
	Ground almond	75 g
	Sütőpor	1½ tbsp
	Citromlé	1½ tbsp
	Mák	23 g

- Cukormáz, ahogyan szeretik. Keverjen össze 15 g citromlevet 75 g porcukorral, és szórja meg a sült gluténmentes süteményt.

Kenyér dagasztás és keltetés

Kenyér Tészta

1. szakasz - Kenyér dagasztás: 30. menü (SD-R2530: 29)

2. szakasz - Kelesztés: 31. menü (SD-R2530: 30)

(Dagasztási hőmérséklet: 28 °C)

	Száraz élesztő	1½ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	500 g
	Cukor	1 tbsp
	Só	1½ tsp
	Tojás, felvert	25 g
	Víz	320 ml
	Vaj	15 g

1 szakasz

1 Lásd a Kenyérdagasztás 1 - 4. lépését. (HU13. oldal)

(Dagasztási idő beállítása: 20 perc)

2 Amikor a dagasztás befejeződött, tegye a vajat a kenyérsütő formába és zárja le a fedelet.

3 Pihentesse 5 percig.

4 Ismételje meg a Kenyérdagasztás 1 - 4 lépéseket. (HU13. oldal)

(Dagasztási idő beállítása: 12 perc)

2 szakasz

opció 1:

1 Formázza kész tésztát a kedvenc formájára és hagyja kelni a sütőben

opció 2:

1 Lásd a Kelesztés 1 - 5. lépését. (HU13. oldal)

Rizsliszt angol muffin tészta

1. szakasz - Kenyér dagasztás: 30. menü (SD-R2530: 29)

2. szakasz - Kelesztés: 31. menü (SD-R2530: 30)

(Dagasztási hőmérséklet: 28 °C)

- 9 cm átmérőjű angol muffin elkészítése (10 hüvelyk). (10 darabra osztva)

	Száraz élesztő	1 tsp
	Keverék / 1 tojás felütése+ 1 tojás fehérje+ langyos vizet	430 g
	Vaj, olvasztott	60 ml
	Almaborecet	1 tsp
	Barna rizsliszt	300 g
	Burgonyakeményítő	100 g
	Zsírszegény tejpor *	50 g
	Xantángumi	1 tbsp
	Cukor	1 tbsp
	Só	1 tsp

*A tejpor elhagyható.

Feltét

Kukoricadara	Megfelelő összeg

1 szakasz

1 Lásd a Kenyérdagasztás 1 - 4. lépését. (HU13. oldal)

(Dagasztási idő beállítása: 5 perc)

2 A dagasztás befejezése után nyissa ki a fedelet, kaparja le a lisztet.

3 Pihentesse 5 percig.

4 Ismételje meg a Kenyérdagasztás 1 - 4 lépéseket. (HU13. oldal)

(Dagasztási idő beállítása: 10 perc)

2 szakasz

1 Lásd a Kelesztés 1 - 5. lépését. (HU13. oldal)
(Kelesztési idő beállítása: 20 perc)

2 Tegyen kb. 90 g tésztát a formába, és a befejezéshez szórja meg a kukoricaliszttel.

3 Kelessze meg a méretének a 80 %-ára 40 °C-os sütőben 30 perc alatt.

4 Szórja meg kukoricaliszttel a felületét és takarja le a formát.

5 180 °C-os sütőben kb. 15 percig süsse.

HU OI4.indd 19 2021/3/25 11:48:32

Hibaelhárítás

Mielőtt a szervizhez fordulna, ellenőrizze végig az alábbiakban leírtakat.

Probléma	Ok és művelet
Főzés közben vagy után	
A kenyér nem kelt meg elegendő mértékben Nem sima a kenyér teteje.	[Minden kenyérfajta] ● A liszt sikértartalma nem elegendő, vagy nem megfelelő lisztet használt. (A glutén minőségét befolyásolja a hőmérséklet, a nedvességtartalom, a liszt tárolási módja és az aratási időjárási viszonyok.) → Próbáljon ki más típusú, márkájú vagy más szállításból származó lisztet. ● Kevés folyadékot használt, ezért túlzottan tömör a tészta. → Az erősebb, nagyobb proteintartalmú liszt több vizet nyel el, ezért adjon még a tésztához plusz 10 – 20 ml vizet. ● Nem megfelelő fajtájú élesztőt használ. → Olyan száraz élesztőt használjon, amelynek a tasakjára **„Könnyen keveredik”, „Gyorsan hat”** vagy **„Könnyen sül”** van írva. Ennél a fajtánál nincs szükség előzetes erjedésre. ● Nem elegendő, vagy túl öreg élesztőt használ. → Használja a mellékelt **mérőkanalat**. Ellenőrizze az élesztő szavatossági idejét. (A száraz élesztőt a hűtőszekrényben tárolja) ● Dagasztás előtt folyadék érte az élesztőt. → Ellenőrizze, hogy a hozzávalókat a leírás szerinti, helyes sorrendben tette - e a gépbe. (HU6 oldal) ● Túl sok sót használt, vagy a cukor nem volt elég. → Ellenőrizze a receptet, és a helyes mennyiséget a mellékelt **mérőkanállal** mérje ki. → Ellenőrizze, hogy a többi hozzávaló nem tartalmaz - e sót és cukrot.
Felhasználható-e újra a tészta, ha nem sikerült? Pl.: A tészta nem lett megsütve ... stb.	● Használható fánk, pizza és más elkészítésére. Kérjük, erősítse meg, hogy a sütés mely állapotban állt le és folytassa a következő műveletekkel. ● Ha még száraz élesztő van az élesztőadagolóban (csak SD-YR2550) → Fánk vagy pizza készítéséhez kezdje újra a tészta készítését a "Pizza" tészta eljárás alkalmazásával (HU7, HU17 oldal). ● Amikor a száraz élesztő már össze van keverve a többi összetevővel. → Vegye ki a tésztát és készítsen fánkot vagy pizzát (HU7, HU17 oldal). ● Amikor a kenyértészta félig kelt meg vagy sült meg. → Vegye ki a tésztát és kezdje el sütni 170°C-on a sütőben 40 percig. Sütés közben figyelje a helyzetet.
A kenyér nem kelt meg egyáltalán. A megsütött kenyér halvány és ragacsos.	● Nem használt száraz élesztőt. → Tegyen megfelelő mennyiségű száraz élesztőt az élesztő - adagolóba. ● Nem elegendő, vagy túl öreg élesztőt használ. → Használja a mellékelt **mérőkanalat**. Ellenőrizze az élesztő szavatossági idejét. (A száraz élesztőt a hűtőszekrényben tárolja) ● Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a gép. → Ki kell venni a kenyeret a kenyértartályból, és egy újra el kell indítani a programot új hozzávalókkal.
A szárított élesztő nem esik be a kenyértartályba. (Csak SD-YR2550)	● Az élesztőtartály aktiválódásának ideje más és más, a menütől és a szobahőmérséklettől függ. ● Nedves lehet az élesztőtartály, vagy sztatikusan feltöltődött. → Törölje le egy nedves ruhadarabbal, majd hagyja megszáradni. ● Nedvesség érte a szárított élesztőt. → Használjon új, szárított élesztőt.
Ragacsos a kenyér és nem szeletelhető egyenletesen.	● Túl forrón szeletelte. → Szeletelés előtt rácsra helyezve hagyja kihűlni a kenyeret, hogy eltávozhasson a gőz.
Túl magasra nő a kenyér.	● Túl sok élesztőt / vizet használt. → Ellenőrizze a receptet, és a helyes mennyiséget a mellékelt **mérőkanállal** (élesztő) / élesztős pohár (víz) mérje ki. → Ellenőrizze, hogy a többi hozzávaló nem tartalmaz - e folyadékot. ● Túl sok lisztet használt. → A liszt mennyiségét mérje ki pontosan mérlegen.
A kenyér tele van légbuborékkal.	● Túl sok élesztőt használt. → Ellenőrizze a receptet, és a helyes mennyiséget a mellékelt **mérőkanállal** mérje ki. ● Túl sok folyadékot használt. → Némelyik liszt több folyadékot nyel el mint a többi, 10 – 20 ml - rel próbálja csökkenteni a folyadékmennyiséget.

HU OI4.indd 20 2021/3/25 11:48:33

Probléma	Ok és művelet
Főzés közben vagy után	
A kelés után összeesik a tészta.	● Gyenge minőségű a liszt. → Próbáljon ki más lisztfajtákat. ● Túl sok folyadékot használt. → 10 – 20 ml - rel próbálja csökkenteni a vízmennyiséget.
Nem sima a kenyérhéj, és kihűléskor megpuhul.	● A kenyérben marad egy kis gőz, ami sütés után bejut a héjba, és egy kicsit megpuhítja azt. → A gőz mennyiségének csökkentése érdekében, 10 – 20 ml - rel csökkentse a vízmennyiséget.
A kenyér oldala beesett és az alja nyirkos.	● Sütés után túl sokáig hagyta a gépben a kenyeret. → Amikor befejeződött a sütés, azonnal vegye ki a kenyeret. ● Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a gép. → Ha több, mint 10 percre leállítja a készüléket, akkor a készülék kikapcsol.
Hogyan maradhat ropogós a kenyérhéj?	● Ha azt szeretné, hogy a kenyér ropogósabb legyen, használja a „Sötét” kenyérhéjszín opciót, vagy igény szerint süsse a kenyeret hagyományos sütőben 200 °C-on (6-os fokozaton) 5-10 perccel tovább.
A briós alja túl zsíros. A héja zsíros. A tésztájában nagy lyukak vannak.	● A hangjelzés megszólalása után, 5 percen belül adta a vajat a tésztához? → Amikor a kijelzőn a még hátralévő időtartam jelenik meg, már ne tegye be a vajat. (HU9 oldal) Nem lesz elég vajas íze, de megsüthető.
Kenyérkeverék használata esetén a briós nem jól válik el a kenyértartálytól.	● Próbálja ki a következőket. → A 10 menü esetében jobban sül meg, ha kicsit csökkenti az élesztő mennyiségét. (Ha külön adja hozzá az élesztőt.) → Kenyérliszt - keverék alkalmazása esetén kövesse a receptnél írtakat, de a keverék mennyiségének 350 – 500 g között kell lennie. → Tegye be az élesztőtartályba az élesztőt (ha azt külön kell beadni), a száraz keveréket és a vajat pedig a kenyértartályba. Ezután öntse rá a vizet. Ha extra alkotórészek is kellenek, azokat később adja hozzá. (HU9 oldal) → A recepttől függően a végeredmény különböző lehet.
Miért nem keverednek össze megfelelően a hozzávalók?	● Nem tette be a dagasztólapátot a kenyértartályba. → A hozzávalók betétele előtt ellenőrizze, hogy a dagasztólapát a kenyértartály van - e.
Az adalékanyagok nincsenek megfelelően összekeverve.	● A plusz hozzávalókat a hangjelzés előtt tette a mazsola- és dióadagolóba és az „ ” villogása közben tette a kenyérsütő formába? → A plusz hozzávalókat a hangjelzés előtt kell a mazsola- és dióadagolóba tenni, a kenyérsütő formába pedig azelőtt, hogy a „ ” villogni kezd a kijelzőn.
A briós programnál az extra összetevők nem megfelelően keverednek a tésztába.	● A kiegészítő hozzávalókat a hangjelzés megszólalását követő 5 percen belül adta hozzá? → A kiegészítő hozzávalókat akkor kell hozzáadni, amikor a „ ” villog a kijelzőn. ● Egyes kenyértésztákba nehezebb belekeverni az extra hozzávalókat, vagy nem is keverednek bele. → Csökkentse felére a plusz hozzávalókat.
A mazsola és magadagolóból az extra hozzávalók nem esnek be a kenyértartályba.	● Az extra hozzávalók felülete nagyobb, mint a mazsola és magadagoló szája? → Tegye be úgy az extra hozzávalókat, hogy a felületük kisebb legyen, mint a mazsola és magadagoló szája. (HU8 oldal) A mazsola és magadagoló kapacitása 150 g, de ez függ a hozzávalók állapotától és típusától, amelyek túlcsordulhatnak.
A kenyér alján és oldalain túl sok liszt marad.	● Túl sok lisztet és túl kevés folyadékot használt. → Ellenőrizze a recepten a lisztmennyiséget, és mérlegen mérje ki, a folyadékot pedig a mellékelt élesztős pohár adagolja.

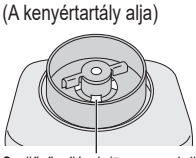
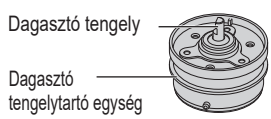
HU OI4.indd 21 2021/3/25 11:48:33

Hibaelhárítás

Mielőtt a szervizhez fordulna, ellenőrizze végig az alábbiakban leírtakat.

Probléma	Ok és művelet
Főzés közben vagy után	
Nem sült meg a kenyér.	● A tésztakészítő (Tészta) menü lett kiválasztva. → A tésztakészítő programnál nincs sütés. ● Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a gép. → Ha több, mint 10 percre leállítja a készüléket, akkor a készülék kikapcsol. Ha a tészta már felemelkedett és megfelelőnek bizonyul, vegye ki és próbálja hagyományos sütőben megsütni. ● Kevés a víz, és működésbe lépett a motorvédelem. Ez csak túlterhelés esetén fordul elő, amikor a motornak túl nagy erőt kell kifejtenie. → Forduljon tanácsért a bolthoz, ahol a gép vásárolta. Legközelebb ellenőrizze a receptet, és a pontos mennyiséget a mellékelt élesztős pohár mérje ki. ● Elfelejtette betenni a dagasztólapátot. → Legelőször azt ellenőrizze, hogy a dagasztólapát bent van - e. (HU6 oldal) ● A kenyértartályban lévő tengely, amire a dagasztólapát kerül, merev és nem forog. → Ha a dagasztólapátot a tengelyhez illeszti, és az nem forog, ki kell cserélni a dagasztó tengelytartó egységet. (Forduljon az üzlethez, ahol a gép vásárolta, vagy a Panasonic - szervizhez.)
Nem jön ki a kenyér.	● Ha a kenyeret nem lehet könnyen kivenni a tartályból, hagyja azt 5 – 10 percig hűlni, felügyelve arra, hogy senki vagy semmi ne éghessen meg tőle. Ezután konyhai fogókesztyűvel megfogva rázza meg párszor. (Fogja meg a fogantyút, hogy az ne legyen a kenyér útjában.)
Amikor kiemeli a kenyeret a kenyértartályból, a dagasztólapát a kenyérben marad.	● Nem elég rugalmas a tészta. → Mielőtt óvatosan kivenné a kenyérből a dagasztólapátot, várja meg, hogy teljesen kihűljön. A lisztek vízelnyelő képessége változó, legközelebb próbálja 10 – 20 ml - rel megnövelni a vízmennyiséget. ● Kenyérhéj van a dagasztólapát alatt. → Minden egyes kenyérsütés után mossa le a dagasztólapátot és a tengelyt.
A gluténmentes tésztám nem sikerült.	● A tészta túlságosan lágy volt. → Csökkentse a víz mennyiségét vagy növelje a xantángumi mennyiségét. ● A tészta túlságosan kemény volt. → Csökkentse a xantángumi mennyiségét vagy növelje a víz mennyiségét.
Lekvár főzésénél előfordulhat, hogy odakozmál, vagy a dagasztólapát nem emelhető ki.	● Túl kevés a gyümölcs vagy túl sok a cukor mennyisége. → Tegye a kenyértartályt a mosogatóba, és félig töltse meg meleg vízzel. Hagyja ázni a kenyértartályt, amíg a ráégett lekvár le nem válik róla és a dagasztólapátról. Ezután puha szivaccsal stb. mossa le.
Kifutott a lekvár.	● Túl sok gyümölcsöt vagy túl sok cukrot használt. → Csak a HU18 oldalon, a receptben megadott gyümölcs és cukor mennyiségeket alkalmazza.
Túl híg, nem elég sűrű a lekvár.	● A gyümölcs túlérett vagy éretlen volt. ● Túlzottan csökkentette a cukor mennyiségét. ● Nem volt elég a főzési idő. ● Az alkalmazott gyümölcsnek túl alacsony volt a pektintartalma. → Hagyja a lekvárt teljesen lehűlni. Hűlés közben még sűrűsödik. → A túl híg lekvárt felhasználhatja szószként.
Milyen fajta cukor alkalmas lekvárfőzéshez?	● A fehér kristály - és porcukor használható. Ne használjon barna cukrot, diétás cukrot, alacsony kalóriájú cukrot és mesterséges édesítőszereket.
Fagyasztott gyümölcs is használható?	● Csak lekvár és befőtt használható.

HU OI4.indd 22 2021/3/25 11:48:33

Probléma	Ok és művelet
Főzés közben vagy után	
Az alkoholban eltett gyümölcs alkalmas lekvárfőzésre?	● Ne használja. Nem kielégítő a minősége.
Befőtt készítésekor összetöpörödik a gyümölcs.	● Túl sokáig főzte. Esetleg túl érett volt a gyümölcs.
Ismeretlen	
A dagasztólapát mozgásakor zörgés hallható.	● Ez azért van, mert a dagasztólapát lazán csatlakozik a dagasztótengelyhez. (Ez nem jelent meghibásodást.)
Kenyérsütéskor égett szag érződik. Füst jön ki a gőz kivezető nyílásokon.	● Valószínűleg valamilyen hozzávaló a fűtőegységre fröccsent. → Időnként előfordulhat, hogy keverés közben egy kis liszt, mazsola vagy más hozzávaló kikerül a kenyértartályból. A sütés után, amikor a kenyérsütő már lehűlt, egyszerűen törölje tisztára a fűtőegységet. → Amikor a hozzávalókat a kenyértartályba teszi, vegye ki a tartályt a kenyérsütőből.
Alul kijut a tészta a kenyértartályból.	● Kis mennyiségű tészta kijut a szellőzőnyílásokon (de ez nem akadályozza a forgórészek forgását). Ez nem jelent meghibásodást, de alkalmanként ellenőrizze, hogy a tengely megfelelően forog - e. → Ha a dagasztólapátot a tengelyhez illeszti, és az nem forog, ki kell cserélni a dagasztó tengelytartó egységet. (Forduljon az üzlethez, ahol a gép vásárolta, vagy a Panasonic - szervizhez.) (A kenyértartály alja)  Szellőzőnyílások (összesen 4 db)  Dagasztó tengely  Dagasztó tengely Dagasztó tengelytartó egység Rendelési szám ADA29E226
Kivétel megjelenítése	
Megjelenik az „1” - es szám a kijelzőn, és a művelet leáll.	● Ha a gép tápellátása bizonyos időre megszakad, a kijelzőn megjelenik az „1” - es szám, miután a tápellátás helyreállt. (A gép készenléti üzemmódba került, és nem tudta folytatni a programot.) → Vegye ki a kenyeret, a tésztát vagy a hozzávalókat, és kezdje elölről a műveletet új hozzávalókkal.
A „H01”, „H02” jelzés jelenik meg a kijelzőn.	● A jelzés arra figyelmeztet, hogy a kenyérsütő működésében valami probléma lépett fel. → Forduljon az üzlethez, ahol a gép vásárolta, vagy a Panasonic - szervizhez.
Az „U50” jelzés jelenik meg a kijelzőn.	● Meleg a készülék (40 °C - nál melegebb). Ez ismételt használat esetén fordulhat elő. → Várjon, amíg a hőmérséklete 40 °C alá csökken, mielőtt újra indítana egy programot (az „U50” jelzés eltűnik).

HU OI4.indd 23 2021/3/25 11:48:33

English	**Importer:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Germany **Authorized Representative in EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany **Manufactured by:** Panasonic Taiwan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taiwan	Italiano	**Importatore:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Germania **Rappresentante autorizzato nell'UE:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Amburgo, Germania **Fabbricato da:** Panasonic Taiwan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taiwan
Deutsch	**Importeur:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Deutschland **Autorisierter Vertreter in der EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland **Hergestellt von:** Panasonic Taiwan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taiwan	Polski	**Importer:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Niemcy **Upoważniony przedstawiciel w UE:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy **Wyprodukowano przez:** Panasonic Tajwan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Tajwan
Français	**Importateur :** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Allemagne **Représentant autorisé dans l'UE:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne **Fabriqué par:** Panasonic Taïwan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taïwan	Magyar	**Importőr:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Németország **Hivatalos képviselő az EU-ban:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Németország **Gyártotta:** Panasonic Tajvan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Tajvan
Nederlands	**Importeur:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Duitsland **Gemachtigd vertegenwoordiger in de EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland **Geproduceerd door:** Panasonic Taiwan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taiwan		

Panasonic Taiwan Co., Ltd.
https://www.panasonic.com
© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2021

DZ50B2284
MX0321L41024
XE
Printed in China