



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)

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

SD-YR2550/SD-R2530



SD-YR2550

English

Deutsch

Français

Nederlands

Italiano

Polski

Magyar



Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

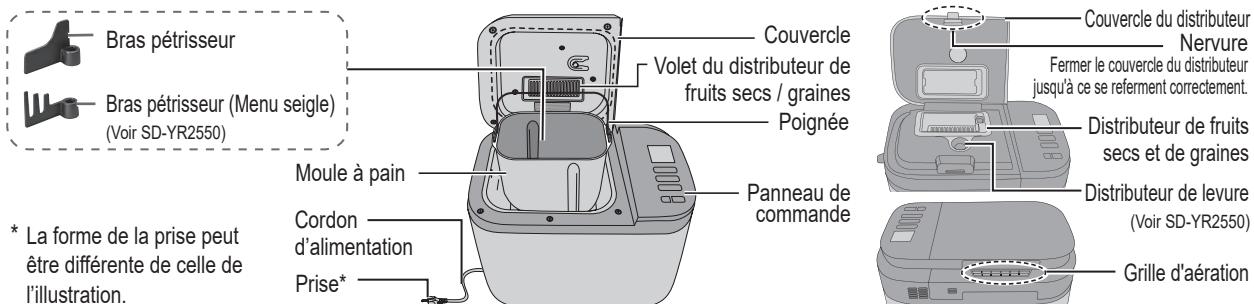
- Pour ce produit, il y a 2 notices. Ceci est la "MODE D'EMPLOI ET RECETTES", l'autre est la «NOTICE D'UTILISATION» qui comprend les consignes de sécurité, le nettoyage & l'entretien et ainsi de suite.
Veuillez lire attentivement les 2 notices pour utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- 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
Ingrediénts 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



Accessoires

Gobelet à levain

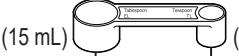
Pour mesurer les liquides, faire du levain.



Couvercle (maxi. 550 mL)
• Graduations de 10 mL

Cuillère doseuse

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



(15 mL) Cuillère à soupe (5 mL)
• Marque ½ • Marques ¼, ½, ¾

Cuillère à levain

Permet de mesurer le levain.



env. 0,1 g

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

S'affiche pour donner une indication sur l'étape de la machine 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 couleur de la croute.

Croûte

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).

Départ différé

● Réglez le temps de cuisson pour les menus sucrés.
Pour démarrer le programme.

Pour annuler le réglage / arrêter le programme.
(Maintenez enfoncé pendant environ 1 seconde.)



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

Ingédient 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.

Français

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.

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.

FR3



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	SD-YR2550	SD-R2530	Menu	Options	Processus						Remarque	Référ. Page		
					Taille	Croûte	Départ différé	Rest (Repos)	Knead (Pétrissage)	Rise (Levée)	Bake (Cuisson)			
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 - FR7
	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 - FR7
	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 - FR7
	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.



		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 - FR7
	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 - FR7
	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
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

Français

- *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.

FR5



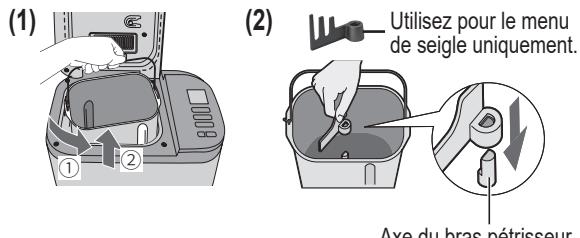
Instructions d'utilisation

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

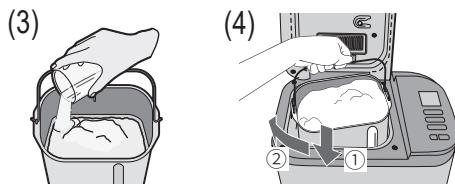
- 1 Ouvrez le couvercle, retirez le moule à pain (1) et placez le bras pétrisseur sur l'axe du bras pétrisseur prévu à cet effet. (2)**
 - Vérifiez que le bras pétrisseur et son axe sont propres. (Voir P. FR8 de la « NOTICE D'UTILISATION »)
- 2 Préparez les ingrédients avec la mesure exacte selon la recette.**



Axe du bras pétrisseur

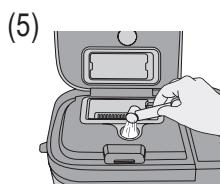
Pour SD-YR2550

- 3 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 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.



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

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



Cuisson du pain



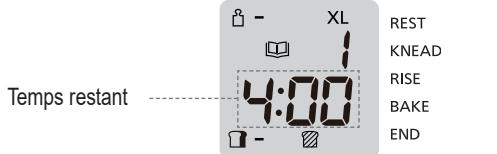
5 Appuyez sur la touche \wedge ou \vee dans la barre de menu () pour sélectionner un menu de pain.

- 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  .

Préparation de pâte

1-4 Voir P. FR6 de Préparations

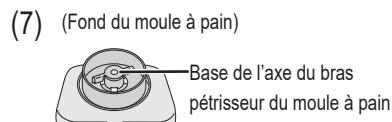
7 Lorsque le pain est prêt (la machine émet 8 bips et le cube () près de END (Fin) clignote), appuyez sur le bouton et débranchez-le.

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

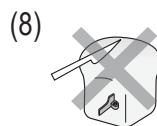
- Tenez la poignée avec des gants de cuisine et secouez le pain.



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



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



Consultez les P. FR16-FR17 pour des recettes.

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.

Français

5 Appuyez sur la touche \wedge ou \vee 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.



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	SD-R2530	Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 9	Menu 19	Menu 21
							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

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).



Cuisson de Brioche



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 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: • 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

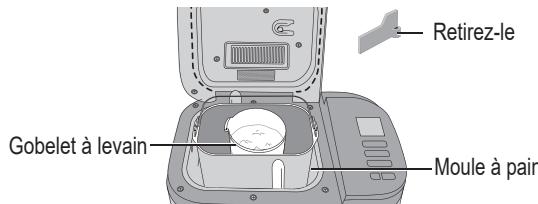
Consultez les P. FR15 es FR 17 pour des recettes.

Pain au levain & Pâte pour pain au levain

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).
 - 2 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
SD-R2530	Menu 22

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.

FR9



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 résultantes 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.

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 ▶.

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.

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.



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, **ouvez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râchez 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.

Cuisson de gâteau

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. **Râchez 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 .

Pâte à pizza sans gluten

9 Divisez la pâte en deux parties à l'aide d'un scarabée, et étalez-la en un cercle d'environ 20 cm de diamètre.

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

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.



Consultez les P. FR18 pour des recettes.

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 (Salez 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.

Français



Instructions d'utilisation

Cuisson seule

Préparations:

- ① Préparez les ingrédients mélangés dans le bol conformément à la recette.
- ② Retirez la lame de pétrissage et appliquez le papier sulfurisé autour du moule à pain, puis versez les ingrédients mélangés.
- ③ Placez 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.



Consultez les P. FR18 pour des recettes.

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



Consultez les P. FR18 pour des recettes.

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.



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'unité 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

Pétrissage du pain

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'unité 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.

Lever

Préparations:

- ①Retirez le bras pétrisseur et placer la pâte dans le moule à pain.
- ②Remettez le moule à pain dans l'unité 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 Placez-le dans un moule à pain, puis faites-le cuire dans un four préchauffé.

Conseils: Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.



Consultez les P. FR19
pour des recettes.

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.



Consultez les P. FR19
pour des recettes.

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.



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.	2 1/2 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.	1 1/4 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.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sel	1/2 c. à c.	1/2 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.	1 1/4 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.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sel	1/2 c. à c.	1/2 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.	2 1/2 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.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sel	1/2 c. à c.	1/2 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	1 1/2 c. à s.
Sel	1/2 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.	1 1/4 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.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sel	1/2 c. à c.	1/2 c. à c.	2 c. à c.
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.	1 1/4 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g	475 g	550 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sel	1 c. à c.	1 1/2 c. à c.	2 c. à c.
Graines de sésame	1 c. à s.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Graine de pavot	1 c. à s.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Eau	280 mL	330 mL	380 mL

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.	1 1/4 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.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sel	1/2 c. à c.	1/2 c. à c.	2 c. à c.
Graines de lin	1 c. à s.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Graines de citrouille	1 c. à s.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Graines de tournesol	1 c. à s.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
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.	1 1/4 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.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sel	1/2 c. à c.	1/2 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
Graines de lin	1 c. à s.
Graines de citrouille	1 c. à s.
Graines de tournesol	1 c. à s.

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



Pain complet

Pain complet pain

Menu 7 (5 h)

	M	L	XL
★ Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1 1/4 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.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sel	1/2 c. à c.	1/2 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	1 1/2 c. à c.
Sel	1/4 c. à c.
Eau	350 mL

Pain complet rapide

Pain complet rapide

Menu 8 (3 h)

	M	L	XL
★ Levure sèche	1 1/2 c. à c.	1 1/2 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.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sel	1/2 c. à c.	1/2 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	1 1/2 c. à c.	1 1/2 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.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sel	1/2 c. à c.	1/2 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.	1 1/4 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.	1 1/2 c. à s.	2 c. à s.
Sel	1/2 c. à c.	1/2 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 1/2 c. à c.
Eau	280 mL
Noix de pécan *1	75 g

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	1 1/2 c. à c.
Eau froide (5 °C)	300 mL

Seigle

(Voir SD-YR2550)

Seigle 100%

Menu 12 (3 h 30 min)

★ Levure sèche	2 1/2 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.

Français

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. FR7 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	3/4 c. à c.

*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.

Panettone

Menu 10 (3 h 30 min)

★ Levure sèche	1 1/2 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Beurre*5	60 g
Sucre	50 g
Sel	1 1/2 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 croûte

Pain croûte

Menu 11 (5 h 40 min)

★ Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Sel	1 1/2 c. à c.
Eau	290 mL



Recettes

Recettes sans gluten

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	1/4 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	2 1/2 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 épices

(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 épices

(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

Sans gluten chocolate gâteau

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
Poudre à lever	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.
Poudre à lever	10 g

Consultez les P. FR6, FR10-FR11 pour des instructions de manipulation.



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
Poudre à lever	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	1 1/4 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	220 g
Fécule de pomme de terre	80 g
Fécule de maïs (mélangée et tamisée)	100 g
Gomme de xanthane	1 1/2 c. à s.
Huile	2 c. à s.
Sel	1 c. à c.

● Assurez-vous de fouetter les œufs et l'eau ensemble jusqu'à obtenir un mélange très lisse.

● Placez la farine, la féculle et la gomme dans un autre bol et mélangez bien.

*1: Coupé en cubes de 1 cm.

*2: Coupé en de 1-2 cm.

Consultez les P. FR6-FR9 pour des instructions de manipulation.



Recettes de pâtes

Basique

Basique pâtes

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	1 1/2 c. à s.
Sel	1 1/2 c. à c.
Eau	310 mL

Rouleaux souples / baps

Menu 18 (SD-R2530: 17)

(2 h 20 min)

Levure sèche	1 1/4 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.



Basique raisins secs

Basique raisins secs pâtes

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	1 1/2 c. à s.
Sel	1 1/2 c. à c.
Eau	310 mL
Raisins secs *1	100 g

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.

Petits pains de la croix-rouge

Menu 19 (SD-R2530: 18)

(2 h 20 min)

★ Levure sèche	1/2 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	1/2 c. à c.
Cannelle	1 c. à c.
Épices mélangées	1/2 c. à c.
Oeufs (M), battu	1 (50 g)
Eau	100 mL
Fruits secs mélangés	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, bouillir jusqu'à obtention d'un sirop-(environ 5 minutes).

Pain complet

Pain complet pâtes

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★ Levure sèche	1 1/2 c. à c.
Farine de blé complète	500 g
Beurre	30 g
Sucre	1 1/2 c. à s.
Sel	2 c. à c.
Eau	340 mL

Pain complet pâtes 70%

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★ Levure sèche	1 1/2 c. à c.
Farine de blé complète	350 g
Farine blanche (type T55)	150 g
Beurre	30 g
Sucre	1 1/2 c. à s.
Sel	2 c. à c.
Eau	330 mL

Pain complet pâtes 50%

Menu 20 (SD-R2530: 19)

(3 h 15 min)

★ Levure sèche	1 1/2 c. à c.
Farine de blé complète	250 g
Farine blanche (type T55)	250 g
Beurre	30 g
Sucre	1 1/2 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	1 1/2 c. à c.
Farine de blé complète	500 g
Beurre	30 g
Sucre	1 c. à c.
Lait écrémé en poudre	1 c. à s.
Sel	1/2 c. à c.
Cannelle	1 c. à c.
Épices mélangées	1/2 c. à c.
Oeufs (M), battu	1 (50 g)
Eau	100 mL
Raisins secs mélangés	100 g

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.

Farines de blé entier aux noix 70%

Menu 21 (SD-R2530: 20)

(3 h 15 min)

★ Levure sèche	1 1/2 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	1 1/2 c. à c.
Eau	320 mL
Noix *1	100 g

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.

- 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 recettes.

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.
Levure sèche*	1/4 c. à c.
Eau	150 mL

* Pour le SD-YR2550, placez la levure sèche dans le distributeur de levure.

Levain

Levain

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

The amount for a sourdough cup

Farine de seigle	80 g
Sel	1/2 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

Français

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	1/2 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.



Recettes

Recettes sucrées

Gâteau

Beurre 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
Farine à pain intégrale (mélangée)	300 g
A à base de blé dur (et tamisée)	13 g
Poudre à lever	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
Farine à pain intégrale (mélangée)	300 g
A à base de blé dur (et tamisée)	13 g
Poudre à lever	13 g
Thé Earl Grey (feuille de thé)	1 c. à s.
Fruits secs *	100 g

* Ajoutez-le lors du râlage 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.
Farine à pain intégrale (mélangée)	250 g
A à base de blé dur (et tamisée)	10 g
Poudre à lever	70 g
Fruits secs mélangés	

- 1 Mélangez le beurre et le sucre dans un bol jusqu'au ramolissement, puis battez les œufs, 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 et 1 heure sur le minuteur.
- 6 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.
- 7 Appuyez sur le bouton  pour commencer.
- 8 Appuyez sur le bouton  et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) clignote près 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 œufs, 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

Pommes Bramley, épluchées, évidées et découpées	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 (1/4 c. à c.)

* 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 1/4	1000 g
Sucre	100 g
Cosse de vanille	1/2
Eau	125 mL

● Quand la cuisson est terminée, enlevez les pêches avec une écumeoire. Versez soigneusement le sirop sur le fruit. Laissez refroidir.



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)
Farine à pain intégrale (mélangée à base de blé dur et tamisée)	300 g
Poudre à lever	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
Poudre à lever	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 œuf + 1 blanc d'œuf + 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.

Français



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.



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 / marque de gaz 6 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 ajouté des ingrédients rajoutés à 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 fournit pour les liquides.

Français



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 brûlé 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.



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.

- 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.

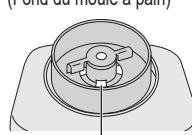
De la fumée sort des trous d'aération.

Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquetement.

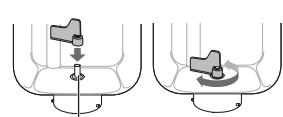
- C'est parce que le bras pétrisseur n'est pas serrée à l'axe du pétrisseur. (Ce n'est pas un défaut.)

La pâte fuit par le fond du moule à pain.

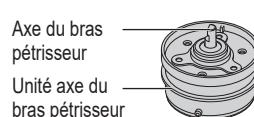
- Une petite quantité de pâte sort par les orifices d'aération (si bien qu'elle n'empêche pas la rotation des pièces). Cela n'est pas un défaut, mais il convient de contrôler de temps en temps la rotation correcte de l'axe du bras pétrisseur.
→ Si l'axe du pétrisseur ne tourne pas quand le bras pétrisseur est attaché, vous devrez remplacer l'unité de l'axe de pétrissage. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.)



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" apparaît 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 la réutiliser (U50 disparaîtra à ce moment-là).

Français



Representative in EU :
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany



Panasonic Taiwan Co., Ltd.
<http://www.panasonic.com>
© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2021

DZ50B228

MX0321L0

XE

Printed in China