



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

English

Deutsch

Français

Nederlands

Italiano

Polski

Magyar



SD-YR2550

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.

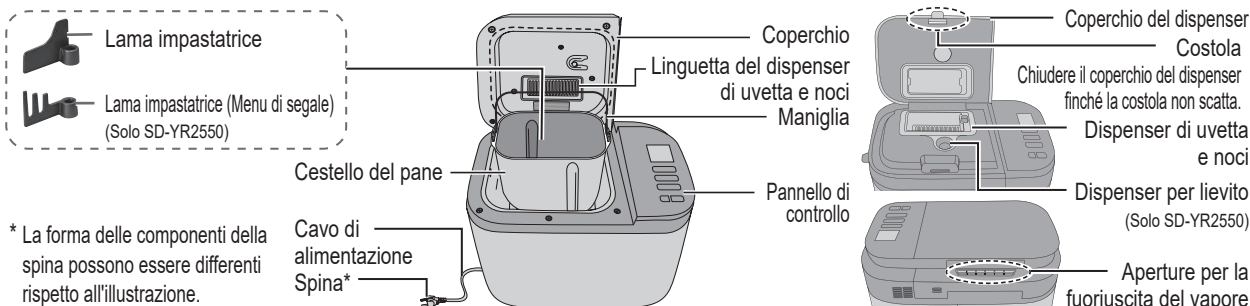
Indice

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

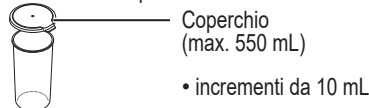
Unità principale



Accessori

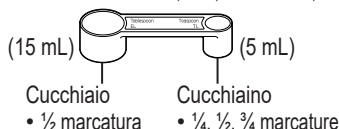
Bicchieri dosatore per lievito naturale

Per misurare i liquidi e fare lievito naturale.



Cucchiaino dosatore

Per misurare zucchero, sale, lievito secco, ecc.



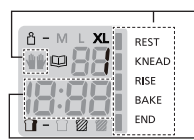
Cucchiaino dosatore per lievito madre

Per misurare il lievito naturale.



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 premuto l'icona dopo il passo 1.) (Fare riferimento alle pag. IT4 e IT5 per i numeri dei menu.)

■ **Dimensioni**

■ **Crosta**

■ **Timer**

Per selezionare le dimensioni.

Per selezionare la doratura della crosta.

- 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).

- Impostare il tempo per dolci Menù.

Per avviare il programma

Per annullare l'impostazione / arrestare il programma.

(Tenere premuto per circa 1 secondo.)

■  **Avvio**

■  **Arresto**

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 cucchiaino 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 cucchiaino dosatore in dotazione per le piccole quantità.

Farina

È 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

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 prelievitazione. 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 utilizzando 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 cucchiaini).

Germe di grano

Dona al pane un sapore simile a quello della noce.
• Utilizzare al max. 50 g (4 cucchiaini).

Spezie, erbe aromatiche

Arricchiscono il gusto del pane.
• Utilizzare solo in piccole quantità (max. 1 cucchiaino).

Utilizzo di miscele per pane...

Miscela 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.

Miscela 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, 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.

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 - IT7
	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 - IT7
	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 - IT7
	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
Senza glutine	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
	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.



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 - IT7
	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 - IT7
	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

Italiano

- *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.

IT5

Istruzioni per l'uso

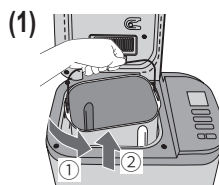
Prima dell'utilizzo

- 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")



- 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)

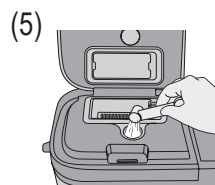
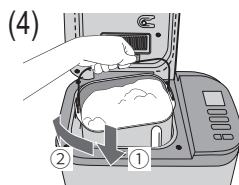
- 2 Eliminare qualsiasi traccia di liquido e farina intorno al cestello del pane e riportarlo nell'unità principale. (4) **Chiudere il coperchio.**

- 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.



- 4** Collegare la spina della macchina del pane a una presa elettrica 230 V.

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 riportarlo 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.

Assicurarsi di completare le fasi di preparazione prima di impostare il menu.



Cottura del pane



Fare riferimento alle P. IT14 - IT15 per le ricette per pane.

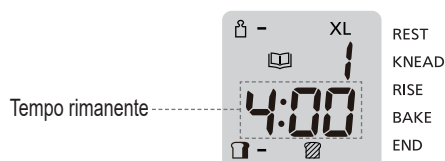
- 5** Premere il tasto $\wedge$ o $\vee$ nella barra del menu () per selezionare un menu pane.

- Scegliere le opzioni per il menu selezionato. (Vedere a pag. 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 pag. 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 .

Preparazione dell'impasto

- 1 - 4** Vedere a pag. IT6 di Preparazione.

- 5** Premere il tasto $\wedge$ o $\vee$ 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.

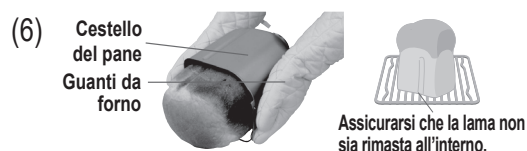
- 7** Quando l'impasto è pronto (la macchina emette 8 bip e il cubo () vicino a **END** (Fine) lampeggia), premere il pulsante  e scollegare.

Consigli: Il timer non è disponibile sui menu per impasto, tranne Pizza.

- 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.

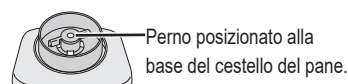
- 8** Rimuovere il pane immediatamente utilizzando guanti da forno asciutti e posizionarlo su una griglia metallica. (6)

- Afferra la maniglia del cestello indossando i guanti da forno e scuoti il pane verso l'esterno.



- 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)



Fare riferimento alle P. IT16 - IT17 per le ricette per pane.

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.

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.

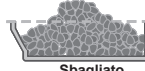
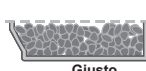
In caso contrario

- 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 cucchiaini 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.

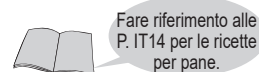
■ Frutta fresca, frutta sotto spirito, verdura

- 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.



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).

Cottura di brioche

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 .

Fare riferimento alle P. IT15 per le ricette per pane.

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.

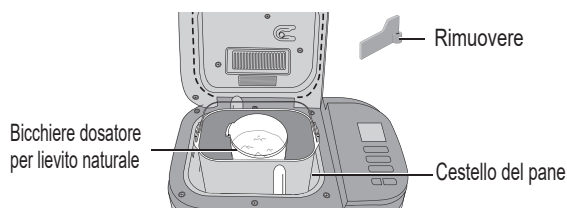
Pane a lievitazione naturale & Impasto a lievitazione naturale

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 informarlo. (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.

Italiano

IT9

Istruzioni per l'uso

Informazioni e ricette per farine 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 congelarle 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

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.

 Fare riferimento alle P. IT16 per le ricette per pane.

Cottura della torta senza glutine

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 inizierà 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.

 Fare riferimento alle P. IT16 per le ricette per pane.



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 la pasta in 2 parti, e stenderla in un cerchio di circa 20 cm di diametro.

10 Distribuire la vostra salsa preferita e la guarnizione desiderata poi infornare.

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

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.



Fare riferimento alle P. IT18 per le ricette per pane.

Istruzioni per l'uso

Solo cottura



Preparazioni:

- ① Preparare gli ingredienti mescolati nel recipiente in base alla ricetta.
- ② Rimuovere la lama impastatrice e stendere della carta da forno attorno al cestello del pane, quindi versare gli ingredienti mescolati.
- ③ Posizionare 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.

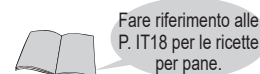
- ### 4 Premere il pulsante e rimuovere la torta
- quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo () vicino a **END** (Fine) lampeggia.

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.



Impastare la torta



Preparazioni:

- ① Rimuovere il cestello del pane e posizionare la lama impastatrice.
- ② Introdurre gli ingredienti dosati nel cestello del pane.
- ③ Riposizionare 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:

- ① Rimuovere il cestello del pane e posizionare la lama impastatrice.
- ② Introdurre gli ingredienti dosati nel cestello del pane.
- ③ Riposizionare 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.

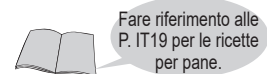
4 Premere il pulsante e rimuovere l'impasto

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:

- ① Togliere la lama impastatrice e mettere l'impasto nella cestello del pane.
- ② Riposizionare 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.

Ricette

Esempio

Nome della ricetta

Menù N° + Tempo Totale + Icona dell'opzione

		M	L	XL
★	Lievito secco	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
☞	Farina forte per pane bianco	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 = cucchiaino 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.

Ricette per pane

Base

Pane bianco

Menu 1 (4 ore - 4 ore 5 min) ☐ ☑ ☒ ⌚

		M	L	XL
★	Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
☞	Farina forte per pane bianco	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	1½ tsp
☞	Farina forte per pane bianco	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
☞	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 forte per pane bianco	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 forte per pane bianco	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	1½ tsp
☞	Farina forte per pane bianco	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	1½ tsp
☞	Farina forte per pane bianco	400 g	475 g	550 g
☞	Burro	20 g	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	1½ tsp
☞	Farina forte per pane bianco	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	1½ tsp
☞	Farina forte per pane bianco	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) ☐ ☑ ☒

☞	Farina di miscela per pane *2	500 g
☞	Acqua *3	300 mL

Pane al succo di verdure

Menu 5 (2 ore 30 min) ☐ ☑ ☒

☞	Farina di 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



Andare a pag. IT6 - IT9 per le istruzioni per l'uso



Pane integrale

Pane integrale

Menu 7 (5 ore) ⌚

	M	L	XL
★ Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Farina integrale	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 forte per pane bianco	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	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	200 g	250 g	300 g
Farina forte per pane bianco	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	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	200 g
Farina forte per pane bianco	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 forte per pane bianco	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 forte per pane bianco	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 forte per pane bianco	400 g
Sale	1½ tsp
Acqua	290 mL

Pane campagnolo

Menu 11 (5 ore 40 min) ⌚

★ Lievito secco	1 tsp
Farina forte per pane bianco	320 g
Farina integrale	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 forte per pane bianco	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 cup
Farina forte per pane bianco	400 g
Sale	1 tsp
Acqua	150 mL
Lievito secco	¾ tsp

*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.

Ricette

Ricette senza glutine

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	1¼ 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	220 g
Fecola di patate	80 g
Corn starch	100 g
Gomma di xantano	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

Base

Impasto classico

Menu 18 (SD-R2530: 17)

(2 ore 20 min)

★ Lievito secco	1 tsp
Farina forte per pane bianco	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 forte per pane bianco	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.

- Mettere gli ingredienti nella teglia da pane nell'ordine sopra indicato.
- Selezionare il menu.
- Dividere l'impasto in 8 - 10 pezzi e modellarlo in padelle.
- Mettere su una teglia unta e lasciare riposare a 40 °C fino a raddoppiare le dimensioni (circa 20 minuti).
- Spolverare con la farina.
- Cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 15 minuti o fino a doratura.

Base con uvetta

Impasto con uvetta

Menu 19 (SD-R2530: 18)

(2 ore 20 min)

★	Lievito secco	1 tsp
	Farina forte per pane bianco	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 forte per pane bianco	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	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 cucchiaini di farina impastata con 2 cucchiaini 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 cucchiaini 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	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	350 g
	Farina forte per pane bianco	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	250 g
	Farina forte per pane bianco	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	500 g
	Burro	30 g
	Zucchero	1½ tbsp
	Sale	2 tsp
	Acqua	340 mL
	Uvetta *1	100 g

*1 Tagliare in cubi di circa 5 mm.

Rotoli di noce integrale di grano 70%

Menu 21 (SD-R2530: 20)

(3 ore 15 min)

★	Lievito secco	1½ tsp
	Farina integrale	350 g
	Farina forte per pane bianco	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 Tagliare in cubi di circa 5 mm.

- 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 ricette.

Fase 2: Menu 22 (SD-R2530: 21)

(2 ore 30 min)

	Lievito madre	1 cup
	Farina forte per pane bianco	360 g
	Farina di segale	40 g
	Sale	1 tsp
	Lievito secco *	¾ tsp
	Acqua	150 mL

* 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 cucchiaino per lievito madre fornito.

Pizza

Impasto pizza

Menu 24 (SD-R2530: 23)

(45 min) ☺

★	Lievito secco	1 tsp
	Farina forte per pane bianco	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 forte per pane bianco	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.

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
4 uova (medie), sbattute	200 g
Farina 00 (misto e)	300 g
Lievito bianco in polvere (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
4 uova (medie), sbattute	200 g
Farina 00 (misto e)	300 g
Lievito bianco in polvere (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
Farina 00 (misto e)	250 g
Lievito bianco in polvere (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 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 autolevante	225 g
Ciliegie 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

Albicocche, 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 (1¼ tsp)

* 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 ½	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.

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)
Farina 00 (misto e setacciato)	300 g
Lievito bianco in polvere	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 forte per pane bianco	500 g
Zucchero	1 tbsp
Sale	1½ tsp
Uova, sbattute	25 g
Acqua	320 mL
Burro	15 g

Fase 1

- Vedi i passi da 1 a 4 di Impastare il pane. (P. IT13)
(Impostazione del tempo di impastamento: 20 minuti)
- Quando l'impasto è completo, mettere il burro nella teglia da pane e chiudere il coperchio.
- Riposare per 5 minuti.
- Ripetere i passi da 1 a 4 di Impastare il pane. (P. IT13)
(Impostazione del tempo di impastamento: 12 minuti)

Fase 2

Opzione 1:

- Modellare la pasta di finitura nella forma che preferite e lasciarla lievitare in forno.

Opzione 2:

- Vedi i passi da 1 a 5 di Rise. (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

- Vedi i passi da 1 a 4 di Impastare il pane. (P. IT13)
(Impostazione del tempo di impastamento: 5 minuti)
- Una volta terminato l'impastamento, aprire il coperchio, grattare via la farina.
- Riposare per 5 minuti.
- Ripetere i passi da 1 a 4 di Impastare il pane. (P. IT13)
(Impostazione del tempo di impastamento: 10 minuti)

Fase 2

- Vedi i passi da 1 a 5 di Rise. (P. IT13)
(Impostazione del tempo di salita: 20 minuti)
- Mettere circa 90 g di pasta nello stampo e cospargere la farina di mais per rifinire.
- Far fermentare all'80 % del formato in forno a 40 °C per circa 30 minuti.
- Cospargere la farina di mais sulla sua superficie e coprire lo stampo.
- Cuocere in forno a 180 °C per circa 15 minuti.

Italiano



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 cucchiaino 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 cucchiaino 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 cucchiaino 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 cucchiaino 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 cucchiaino 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.



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.

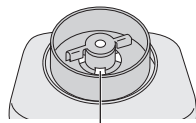
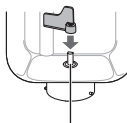
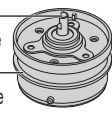


Risoluzione dei problemi

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, lavarli 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.



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.	● 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.
Esce fumo dalle aperture per la fuoriuscita del vapore.	
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 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)  Bocchette di ventilazione (4 in totale)  Perno di appoggio del meccanismo per impastare  Perno di appoggio del meccanismo per impastare Unità di appoggio del meccanismo per impastare 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).



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
Printed in China

