

**NEW**

# SD-YR2550SXA

## Machine à pain

# Panasonic



<b>Modèle:</b> SD-YR2550SXA	<b>EAN:</b> 5025232915477	<b>Couleur:</b> Inox	<b>Disponibilité:</b> de suite
--------------------------------	------------------------------	-------------------------	-----------------------------------

- **Du pain comme à la boulangerie** – 31 programmes automatiques pour différentes sortes de pain, de gâteaux, de pâtes et confitures. Inclut 4 programmes adaptés à la farine sans gluten pour la fabrication de pain, gâteaux, pizzas et pâtes fraîches et programmes spéciaux pour les préparations de pain maison.  
Nouveau: programmes de pétrissage et de cuisson avec durées réglables individuellement pour faire de la pâte à pain ou des gâteaux.
- **Pratique et résistant** – moule en aluminium avec revêtement anti-adhésif, présélection de la durée jusqu'à 13 heures, ajout automatique d'ingrédients avec un distributeur de raisins secs et de noix et un distributeur séparé pour la levure.
- **Technique** – 3 tailles de pain (M=400 g de farine, L=500 g de farine et XL=600 g de farine) et 3 niveaux de brunissage (clair, moyen, foncé), 600 g de farine max., deux capteurs de température pour des résultats dignes d'un boulanger, consommation max. de 550 W, protection contre la surcharge du moteur, 230 V/50 Hz
- **Volume et poids** – L x H x P: 408 x 362 x 252 mm, poids: 7,5 kg
- **Accessoires** – 2 crochets de pétrissage (1x standard, 1x spécial seigle), 1 verre gradué, 1 cuillère de mesure, 1 cuillère de mesure pour le levain, mode d'emploi et recettes



# NOUVEAU - Mode manuel

1

Varier les plaisirs avec les recettes de pain et de gâteaux



2

La machine à pain s'occupe de tout!

Deux modes de pétrissage pour des pâtes diverses et variées - simple et pratique



[Gâteau]

[Pain]

Nécessité d'utiliser plusieurs appareils et accessoires.

Il faut du temps pour ramener du beurre à température ambiante et le travailler.

Le pétrissage à la main est long et fastidieux.

Avantages des fonctions de pétrissage manuelles

Pétrissage des pâtes à gâteau

Réchauffer en mélangeant le beurre



Pétrissage des pâtes à pain

Possible jusqu'à la 1ère fermentation

# NOUVEAU - Mode manuel

## Programme « pâtes » pour ses propres créations

Ajout de temps supplémentaire pour le pétrissage et la cuisson. La machine à pain s'occupe de réaliser vos propres recettes de pâtes.

		La machine se charge du travail <b>Instruction</b>	
<b>Pétrissage de la pâte</b> 	<b>Gâteau</b>	De 25°C à 30°C pendant 20 min. (faire fondre le beurre)	+
	<b>Pain</b>	Pas de chauffage pendant 20 min.	
<b>Fermentation/levée</b> 	<b>Pain</b>	Env. 26°C pendant 30 min.	+
			<b>Mode manuel</b>
			<b>de 1 min. à 30 min.</b> Indiquer le temps de pétrissage
			<b>de 1 min. à 120 min.</b> Indiquer le temps de levée/fermentation

# NOUVEAU - Préparations pour pain avec levure incorporée

Il suffit d'ajouter de l'eau pour obtenir du pain délicieux fait maison!

Ajouter un sachet du commerce, de l'eau et choisir le programme spécialement conçu pour les préparations toutes faites avec levure incorporée et 2,5 heures plus tard, déguster du pain délicieux fait maison.



Préparations pour pain avec levure incorporée

1



2





3



2,5 h plus tard!



Design		
N° du modèle	SD-YR2550SXA	SD-ZB2502BXA
Couleur	Inox	Inox
Alimentation	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
Consommation	505 W - 550 W	550 W
Utilisation	Boutons plastifiés	Boutons plastifiés
Affichage	LCD (sans rétroéclairage)	LCD (sans rétroéclairage)
Moule à pain	Aluminium, revêtement anti-adhésif	Aluminium, revêtement anti-adhésif
Distributeur	Noix / raisins secs	Oui
	Levure	Oui
Deux capteurs de température	Oui	Oui
Minuterie	jusqu'à 13 heures	jusqu'à 13 heures
Niveau de brunissage	Clair, moyen, foncé *en fonction du programme	Clair, moyen, foncé *en fonction du programme
Taille du pain	XL 600 g de farine L 500 g de farine M 400 g de farine *en fonction du programme	XL 600 g de farine L 500 g de farine M 400 g de farine *en fonction du programme
Affichage	Noir	Noir
Sécurité	Protecteur de surcharge du r	Oui
Accessoires	1 verre gradué, 1 cuillère de mesure, 1 cuillère de mesure pour la culture du levain	Verre gradué (310 ml)
L x P x H (mm) env.	408 x 252 x 362	249 x 381 x 381
Couvercle ouvert L x P x H (mm) env.	408 x 298,4 x 553,9	
Poids	Net (kg)	7.5
	Brut (kg)	8.4
Emballage	Couleur	Couleur
	L x P x H (mm)	446 x 308 x 402
Mode d'emploi Livre de recettes	Langues	Français, anglais, allemand, néerlandais, italien, espagnol, polonais, tchèque, hongrois, finnois, danois, suédois
EAN		5025232915477

		SD-YR2550SXA	SD-ZB2502BXA	
Programmes automatiques	Pain	Nombre de programmes	31	
			Basique	Basique
			Basique rapide	Basique rapide
			Basique raisins secs	Basique raisins secs
			Préparation pour pain	-
			ation pour pain avec raisin	Blé complet
			Blé complet	Blé complet rapide
			Blé complet rapide	Blé complet raisins secs
			Blé complet raisins secs	Seigle
			Brioche	Baguette
			Baguette	-
			Seigle	Italien
			Levain	Sandwich
				Brioche
	Sans gluten		Pain sans gluten	Sans gluten
			Gâteau sans gluten	Spécialité
			Pizza sans gluten	Spécialité avec raisins secs
			Pâtes sans gluten	
	Pâte		Basique	-
			Basique raisins secs	Cuisson uniquement
			Blé complet	Basique
			Blé complet raisins secs	Basique raisins secs
			Pâte au levain	-
			Ferment au levain	Blé complet
	Sucré		Pizza	Blé complet raisins secs
			Gâteau	Seigle
			Cuisson uniquement	Baguette
			Confiture	-
Manuel		Compote	-	
		Pétrissage gâteau		
		Pétrissage pain		
	Levée	Pizza		
		Brioche		
		Spécialité		
		Spécialité raisins secs		
		Confiture		
		Compote		