

Petunjuk Penggunaan Pembuat Roti Otomatis (Penggunaan Rumah Tangga)

Model No. **SD-P104**

Terima kasih telah membeli produk Panasonic.

- Mohon baca petunjuk ini dengan teliti agar dapat menggunakan produk dengan tepat dan aman.
- Produk ini hanya dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga saja.
- Mohon baca “Petunjuk Keselamatan” (Hal. 6-7) dalam Buku Pedoman ini sebelum menggunakan.
- Mohon simpan Kartu Garansi dan Petunjuk Pemakaian ini untuk penggunaan di kemudian hari.

Kartu Garansi terlampir.



Membuat bermacam-macam roti lezat secara manual dengan cara yang sederhana dan nyaman!

Roti yang lembut dan lezat (Ragi Kering)



Roti dengan kulit yang renyah dan berasa lezat (Hal. 18)



Mempercepat keseluruhan proses pemangangan! Roti Cepat (Hal. 23)



Roti dengan kulit yang lembut dan halus. Roti Lembut (Hal. 23)



Roti dengan kulit yang renyah dan aroma tepung original. Roti Perancis (Hal. 24)



Roti dengan kulit yang cukup keras yang harum, sehat dan bergizi. Roti Gandum (Hal. 25)



Tambahkan beras untuk membuat Roti yang lembut dengan kandungan air yang tinggi. Roti Beras (Hal. 26)



Roti dengan kandungan air yang tinggi, lembut dan kenyal. Roti Tepung Beras (Hal. 27)



Roti dua lapis dengan kulit yang renyah. Roti Nanas (Hal. 28)

Berbagai macam rasa Adonan membuat : adonan roti, adonan pizza



Rolls / Roti gulung (Hal. 35)



Croissant (Hal. 36)



Bagel (Hal. 37)



Pizza (Hal. 37)

Lain-Lain



Kulit pangsit (Hal. 38)



Kue cake (Hal. 39)



Coklat (Hal. 41)

Konfirmasi	
Petunjuk keselamatan	4
Persyaratan pengoperasian.....	5
Nama-nama komponen dan aksesoris	6
● Pengaturan waktu saat ini (tampilan jam)	7
● Mengganti baterai litium	7

Bahan dasar dan persiapan	
Prosedur dan hal-hal penting dalam pembuatan roti	8
Daftar jenis roti dan pilihan pemanggangan	10
Bahan-bahan pembuatan roti	12
Persiapan bahan	15

Metode pengoperasian	
Roti	
Memanggang roti tawar	16
Fungsi nyaman	18
● Kismis (Raisin)	18
● Warna kulit	20
● Pengaturan waktu	20
Roti cepat / Roti lembut	21
Roti Perancis	22
Roti gandum	23
Roti beras	24
Roti tepung beras	25
Roti nanas	26
Berbagai macam rasa roti	27

Metode pengoperasian	
Adonan	
Membuat adonan roti / adonan pizza ...	32
Berbagai macam rasa roti	33
Membuat kulit pangsit	36
Makanan Penutup	
Membuat kue/cake	37
Membuat coklat	39
Tips	
Membersihkan	41
FAQ.....	43
Bentuk roti yang Abnormal	46
Perbaikan untuk salah pengoperasian	50
Pemecahan masalah	51
Apabila muncul tampilan layar sebagai berikut	52
Spesifikasi	53

Petunjuk keselamatan

Pastikan untuk mengikuti petunjuk ini.

Agar terhindar dari kecelakaan atau cedera pada pengguna, orang lain, dan merusak properti, silakan ikuti petunjuk berikut.

■ Bagan berikut ini mengindikasikan tingkat kerusakan yang disebabkan oleh salah pengoperasian.



Peringatan

Mengindikasikan cedera serius atau kematian.



Hati-hati

Mengindikasikan risiko cedera atau kerusakan pada properti.

■ Simbol-simbol dijelaskan dan digolongkan sebagai berikut.



Simbol ini mengindikasikan larangan.



Simbol ini mengindikasikan ketentuan yang harus diikuti.



Peringatan



Agar terhindar dari kebakaran, luka bakar dan sengatan listrik

Jangan menyentuh, menghalangi atau menutup lubang/ventilasi uap air selama penggunaan



- Terutama perhatikan anak-anak (Hal itu dapat menimbulkan luka bakar)



Gunakan steker dan kabel listrik yang tepat.



- Jangan gunakan stop kontak dan perangkat kabel diluar kapasitasnya. Pastikan voltase yang diindikasikan pada label produk sama dengan pasokan listrik setempat.
(Karena panas berlebih bisa terjadi akibat beban listrik yang melebihi kapasitasnya pada suatu percabangan stop kontak.)
- Jangan merusak kabel listrik dan steker.
Jangan merusak, memodifikasi dan mendekati perangkat yang masih panas. Jangan menekuk, memelintir, meregangkan, membebani atau membundel kabel secara paksa.
(Jika melakukannya, akan menyebabkan kebakaran akibat sengatan listrik atau korslet.)
- Jangan digunakan jika steker rusak atau stop kontaknya longgar.
(Jika tidak, akan menyebabkan kebakaran akibat sengatan listrik atau korslet.)

➔ Jika rusak, steker harus diganti oleh produsen, agen layanan perbaikan atau orang yang berpengalaman agar terhindar dari bahaya.

- Jangan memasang atau menarik steker dengan tangan basah.
(Hal itu akan menimbulkan sengatan listrik.)

- Masukkan steker dengan keras.

(Jika tidak, akan menimbulkan sengatan listrik, panas dan kebakaran.)

- Mohon bersihkan debu pada steker secara berkala.

(Perhatian khusus untuk melihat apakah kaki stekernya sangat berdebu. Isolasi yang buruk dan kebakaran akan terjadi akibat kelembapan.)

➔ Cabut steker, dan lap dengan kain kering.



Mohon berhati-hati dalam menggunakan baterai litium.
(Agar baterai terhindar dari panas, kebakaran dan meledak.)



- Dilarang mengisi ulang membuat hubungan pendek, memanaskan dan membakarnya.
- Jangan mencampur dengan logam dan baterai lain.
- Jauhkan dari jangkauan anak-anak.



➔ Silakan konsultasi dokter apabila baterai tidak sengaja tertelan.

- Bungkus baterai dengan pita perekat atau selotip dan jaga baterai agar tetap terbungkus sebelum dibuang atau disimpan.



Ketika terjadi kecelakaan atau kerusakan di luar kebiasaan, segera hentikan menggunakan perangkat dan cabut steker dari stop kontak.



(Jika tidak, hal itu akan menimbulkan asap, kebakaran, sengatan listrik atau luka bakar.)

Abnormal atau rusak

- Steker dan kabelnya menjadi panas secara tidak wajar.
- Kabel rusak atau mati listrik.
- Unit utama cacat atau panas secara tidak wajar.
- Alat mengeluarkan bunyi yang tidak wajar sewaktu digunakan.

➔ Segera cabut alat dan hubungi pusat layanan untuk memeriksa atau memperbaikinya.

Agar terhindar dari kebakaran, luka bakar dan cedera

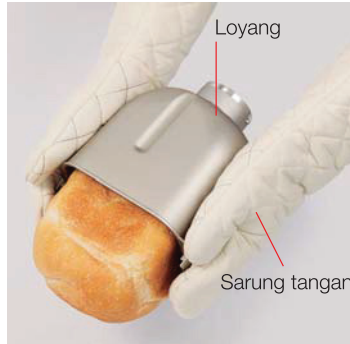


Simbol pada produk ini mengindikasikan “permukaan yang panas dan harus dipegang secara hati-hati”.



Hati-hati

Suhu pada permukaan yang dapat dijangkau mungkin tinggi ketika alat beroperasi.



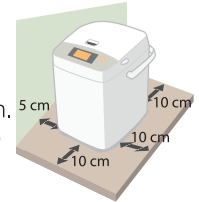
- Jangan sentuh loyang (bread pan), unit utama, ventilasi udara, bagian dalam alat, pemanas, bagian dalam tutup dan bagian-bagian bersuhu tinggi lainnya. Karena panas akibat penggunaannya, jangan membersihkan dan merawat hingga loyang dingin.
- ➔ Gunakan sarung tangan untuk mengeluarkan loyang.
- * Jangan menggunakan sarung tangan basah. (Sarung tangan basah bersifat sangat konduktif dan bisa menimbulkan terbakar.)

* Sarung tangan yang digunakan untuk mengangkat roti harus dibeli oleh pelanggan.

Jangan menggunakan alat ini pada tempat-tempat berikut!



- Di atas karpet dan benda-benda lain yang tidak tahan terhadap panas. (Bisa menimbulkan kebakaran.)
- Permukaan yang tidak stabil dan permukaan meja yang beralas taplak. (Bisa menyebabkan jatuh atau kebakaran.)
- * Berhati-hati dalam menemukan tempat yang tepat untuk menaruh loyang yang panas.
- Tempat-tempat yang terkontaminasi dengan tepung, minyak, debu dan benda-benda lain yang mudah jatuh. (Bisa menyebabkan alat tergelincir dan jatuh dari tempatnya.)
- ➔ Bersihkan tepung dan jauhkan dari sudut meja paling tidak 10 cm.
- Dekat dinding dan furnitur.
- ➔ Harus dijauhkan dari dinding dan furnitur paling tidak 5 cm. (Bisa menimbulkan perubahan bentuk dan warna.)



Gunakan steker listrik dengan benar.



- Pastikan untuk memegang steker ketika mencabutnya. (Jika tidak, bisa menimbulkan sengatan listrik atau kebakaran karena arus pendek.)
- Cabut steker ketika alat tidak digunakan. (Bisa menimbulkan sengatan listrik, atau kebakaran karena kebocoran listrik.)

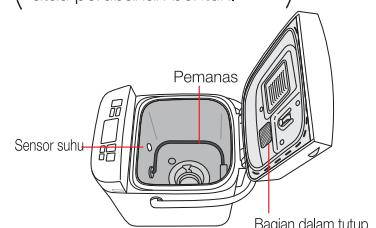
Pasang baterai litium dengan tepat.



- Jangan membalikkan kutub anoda dan katoda baterai. (Jika tidak, baterai bisa terbakar, kebakaran dan meledak. Lihat Halaman 9).

Persyaratan Pengoperasian

- Jangan menaruh handuk pada penutupnya. (Dapat menimbulkan kerusakan atau perubahan bentuk.)
- Jangan menaruh dekat tempat basah atau sumber api. (Bisa menimbulkan kerusakan atau perubahan bentuk.)
- Mohon konsultasi dengan dokter Anda sebelum menggunakan apabila Anda alergi terhadap suatu jenis makanan.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk dijalankan dengan pengatur waktu eksternal atau sistem remote control terpisah.
- Jangan menggunakan kekuatan yang berlebihan pada bagian-bagian yang diilustrasikan di bawah ini. (Bisa menimbulkan kerusakan atau perubahan bentuk.)



Mohon perhatikan petunjuk berikut untuk menghindari kecelakaan



- Jauhkan dari jangkauan bayi dan anak-anak



- Produk ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, indera atau jiwa yang lemah, atau kurang memiliki pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah mendapat pengawasan atau instruksi sehubungan dengan penggunaan alat ini oleh seseorang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain dengan alat ini.

(Bisa menimbulkan luka bakar, sengatan listrik dan cedera.)



- Jangan merendam unit utama dalam air atau memercikkan air. (Jika tidak, akan menimbulkan sengatan listrik atau kebakaran karena arus pendek.)



- Jangan membongkar, memperbaiki atau memodifikasi alat ini sendiri. (Bisa menimbulkan kebakaran, sengatan listrik dan cedera.)
- ➔ Mohon konsultasikan dengan pusat layanan mengenai perbaikannya.

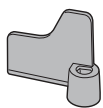


Nama-Nama Komponen dan Aksesori

- Mohon bersihkan loyang, mata pisau dan aksesoris sebelum digunakan untuk pertama kalinya (Halaman 43)

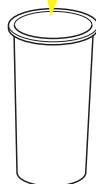


Aksesoris (masing-masing 1 buah)

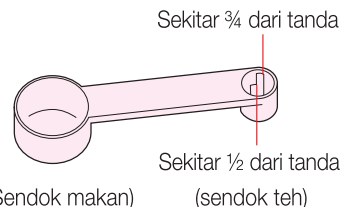


Pisau
(Hal.18)

Jangan menggunakannya untuk mengukur tepung terigu dan lain-lain!

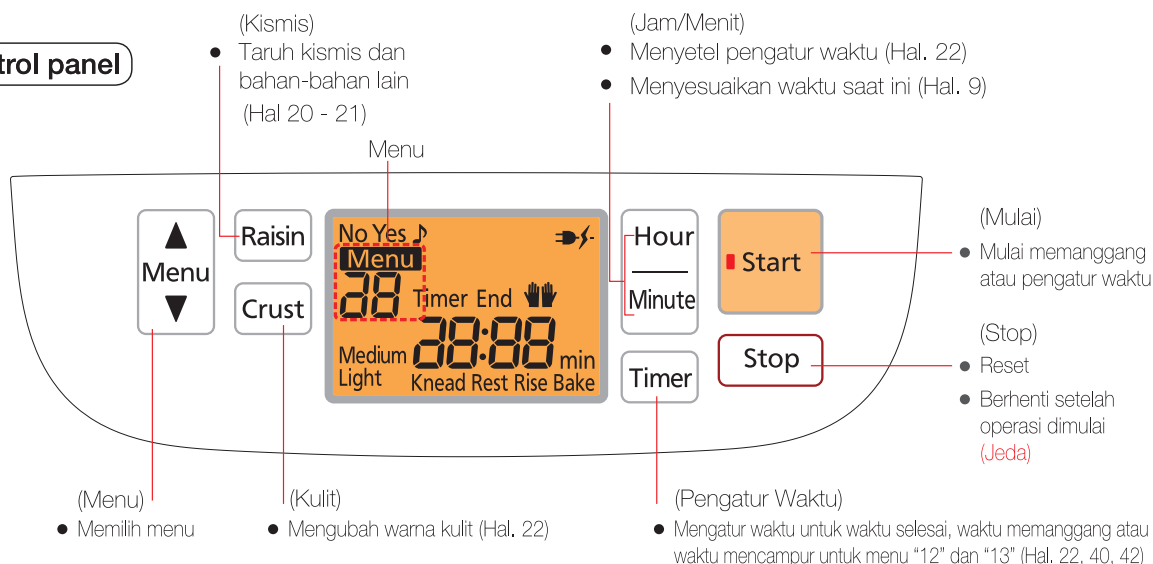


• Gelas ukur
(Hanya untuk cairan Hal. 11)



- Gelas ukur
"1 sdm" mengindikasikan "1 sendok makan" untuk bahan-bahan yang digunakan
("Sendok makan" dan "Sendok teh" mengindikasikan sendok ukur yang tersedia di pasaran.)

Control panel



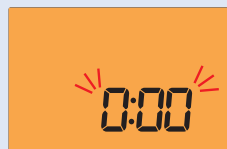
Pengaturan waktu saat ini (tampilan waktu)

- Sebelumnya, tarik lapisan penyekat (Hal.8)
- Waktu yang ditampilkan dalam sistem 24 jam.

① Sambungkan ke Stop Kontak

* Anda tidak dapat menyesuaikan waktu apabila tidak menyambungkan perangkat ke stop kontak.

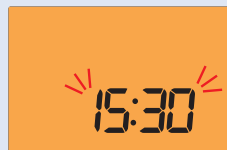
② Tekan "Hour" atau "Minute" (waktu yang berkedip-kedip)



- Lepas jemari ketika terdengar bunyi beep.

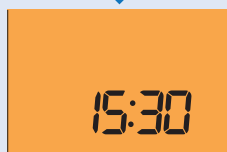
③ Sesuaikan waktu

(Misal, menyesuaikan waktu menjadi 3:30 p.m.)



- "12.00" untuk tengah hari dan "0.00" untuk tengah malam

(Tahan untuk perubahan cepat)



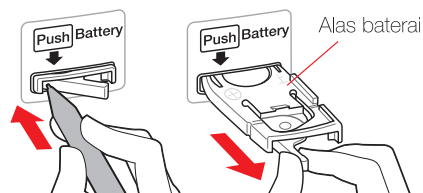
- Kedipan berhenti setelah 5 detik (Penyesuaian waktu selesai)

④ Cabut stekernya

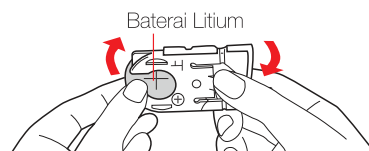
Mengganti baterai litium

* Gunakan baterai litium agar pembuat roti bisa mengingat waktu saat ini dan penyetelan sebelumnya.

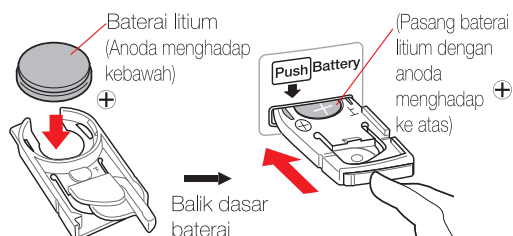
① Cabut alas baterai.



② Tahan baterai dengan tangan kiri dan keluarkan alas baterai.



③ Balik alas baterai hingga terbalik dan pasang baterainya. Pasang kembali alas baterai ke unit utama.



* Pasang baterai litium dengan anoda menghadap ke atas

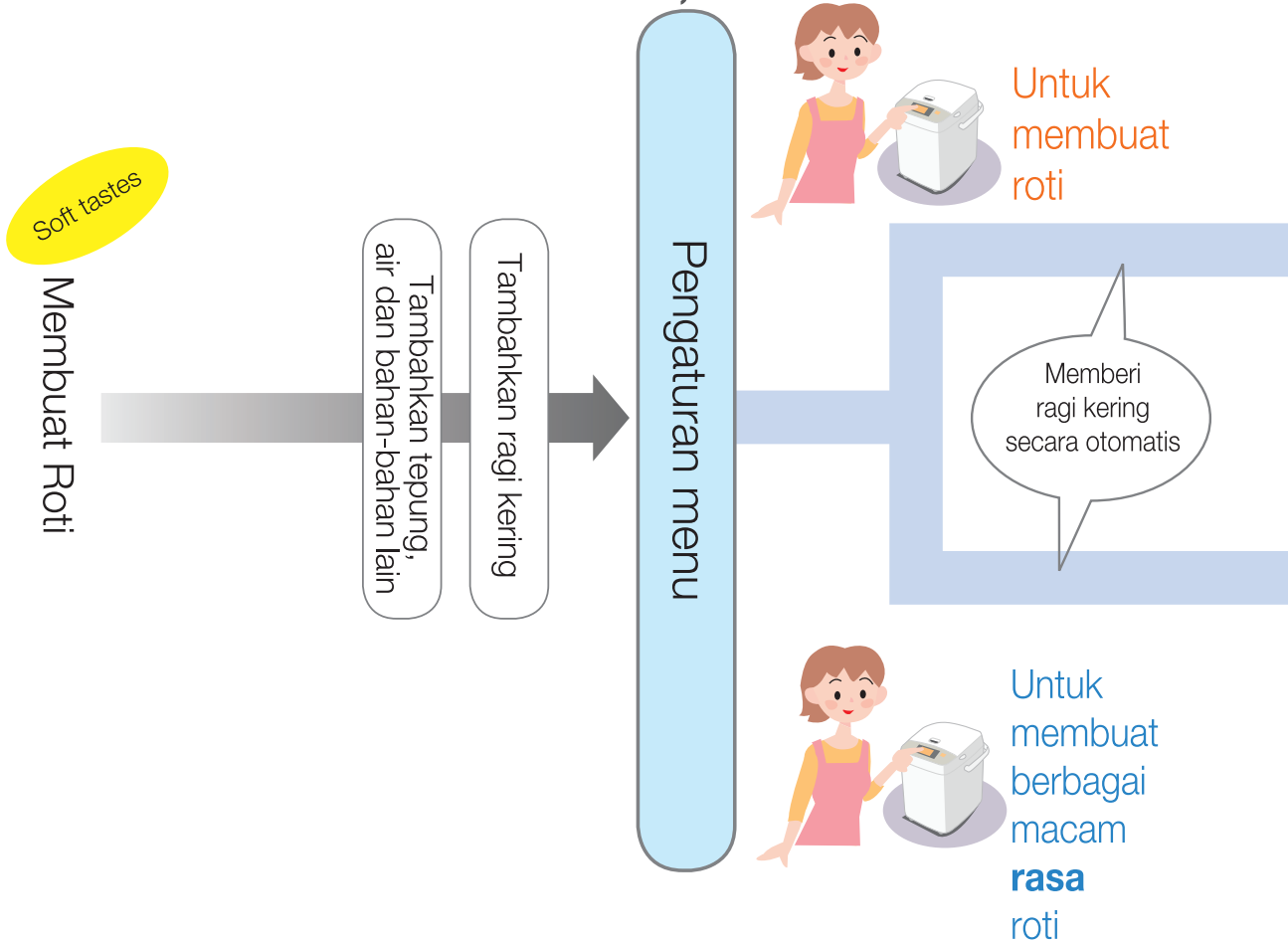
* Memanggang dapat dimulai bahkan jika baterai litium tidak dipasang.

Prosedur dan hal-hal penting dalam pembuatan roti

Persiapan

Membuat Adonan

Hal. 18, 34



Hal Penting dalam pembuatan roti



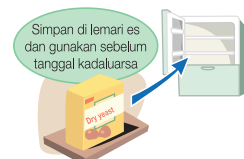
Setiap kali, kondisi mengembang dan bentuk roti buatan rumah dapat berubah-ubah.

Proses pembuatan roti sangat rentan terhadap suhu, kelembapan, bahan-bahan dan waktu pengaturan. Kondisi bentuk dan derajat mengembangnya akan berubah sedikit bahkan bila menggunakan metode pemanggangan yang sama.



Kesegaran bahan-bahan sangat penting! Apakah bahan-bahannya disimpan dengan benar?

Ragi kering instan yang mempengaruhi pada fermentasi dan pengembangan roti (Hal. 14) merupakan bahan segar seperti ikan dan daging. Ragi kering instan harus disimpan di lemari es! Ingatlah, setelah dibuka dan akan disimpan kembali, ragi kering instan harus ditutup rapat-rapat!



Memanggang

Bahan dasar dan persiapan

Prosedur dan hal-hal penting dalam pembuatan roti

Mengeluarkan Roti

Mengeluarkan roti

Memanggang dengan oven

Fermentasi

Pembentukan

Mengeluarkan adonan

Waktu menambah bahan-bahan (Hal. 20)

Hal.35

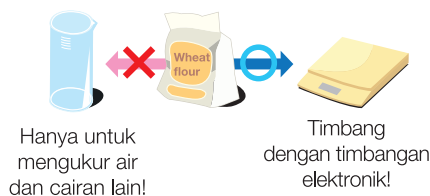
Suhu ruangan yang tinggi akan berdampak buruk bagi pemanggangan roti.

Air sangat mempengaruhi kondisi pengembangan adonan roti. Suhu bahan-bahan akan meningkat ketika musim panas atau jika suhu ruangan lebih dari 25 °C. Untuk itu, tambahkan es batu dalam air dan turunkan suhu menjadi 5 °C. (Gunakan setelah es batu yang dikeluarkan.)



Mengukur berat tepung.

Tepung harus diukur beratnya (Gelas ukur dimaksudkan untuk pengukuran cairan. Jangan menggunakannya!). Pastikan menimbang tepung dengan benar menggunakan timbangan dengan tingkat akurasi 1 g.



Daftar jenis roti dan pilihan pemanggangan

- ▼ Waktu untuk menambah bubuk ragi untuk adonan. (bunyi beep)
- ▼ Waktu untuk menambah buah dan bahan-bahan lain (bunyi beep)

Nomer Menu (Halaman referensi)	Menu	Fungsi yang tersedia Kumis Warna kulit Pengaturan waktu	Waktu yang dibutuhkan (kurang-lebih)	Proses pembuatan roti dari alat pembuat roti
1 (Hal.18)	Roti	● ● ●	4 jam	
2 (Hal.23)	Roti cepat	● ● —	2 jam	
3 (Hal.23)	Roti lembut	● ● ●	4 jam 20 menit	
4 (Hal.24)	Roti Perancis	● — ●	5 jam	
5 (Hal.25)	Roti gandum	● — ●	5 jam	
6 (Hal.26)	Roti beras	● ● ●	4 jam	
7 (Hal.27)	Roti tepung beras	● ● ●	2 jam 30 menit	
8 (Hal.28)	Roti nanas	● — —	2 jam 15 menit	<ul style="list-style-type: none"> ● Secara manual tambahkan adonan kue 55 menit kemudian
9 (Hal.34)	Adonan roti	● — —	1 jam	
10 (Hal.34)	Adonan pizza	— ● —	45 menit	

- *A Sewaktu menyetel timer, “kneading/pengulenan” dilakukan terlebih dulu dan unit berada dalam mode standby setelah pengulenan.
- *B Sewaktu menyetel timer, unit selalu berada dalam mode standby sebelum proses berikutnya dimulai. Periode standby maksimum selama 11 jam.
- *C Proses ini kadang-kadang bisa dilewati.
- *D Mungkin diabaikan; “kneading” bisa terus berlangsung.

Nomer Menu (Halaman referensi)	Menu	Fungsi yang tersedia Kernis Warna kulit Pengaturan waktu	Waktu yang dibutuhkan (kurang-lebih)	Proses pembuatan roti dari alat pembuat roti
				(Waktu yang dibutuhkan dan waktu untuk menambah ragi bisa berubah-ubah bergantung pada suhu ruangan, warna kulit, waktu dan kondisi lain.)
11 (Hal.38)	Adonan kulit pangsit	— — —	15 menit	1
12 (Hal.39)	Kue	— ● —	1 jam 30 menit	<div> <div>1</div> <div>6</div> <div>2</div> <div>4</div> <div>4</div> </div> <ul style="list-style-type: none"> Secara manual buang tepung yang masih ada 12 menit setelah dimulai.
13 (Hal.41)	Coklat	— — —	17 menit	7 7

- Pengulenan** Rotasi pisau dan pengadukan adonan (dapat didengar)
* Fungsi pengadukan mungkin tidak bekerja selama maksimum 12 menit.
- Didiamkan** Campur air kedalam tepung (Pada dasarnya tak bergerak)
- Fermentasi** Penyesuaian suhu dan fermentasi adonan (Hampir dalam keadaan tak bergerak /mode standby)
- Pemanggangan** Memanggang adonan
- Menambah adonan cookies**
- Membuang sisa tepung**
- Pengadukan tambahan**
- Menambah mentega**
- Membentuk bentuk**
- Buka tutupnya**

Bahan-bahan pembuatan roti

Selain bahan utama, Anda bisa menambah bahan kesukaan Anda untuk membuat roti dengan berbagai macam rasa. (Bahan dan jumlahnya bisa bervariasi bergantung pada jenis roti).

Tepung

(Tepung protein tinggi, tepung protein rendah)



Efek:

Hal penting:

- Dicampur dengan air, protein akan bergabung membentuk gluten.
- Tidak perlu mengayak tepung.
- Tingkat mengembangnya roti bisa bervariasi akibat kandungan protein yang berbeda.
- Gunakan bahan yang diproduksi baru-baru ini.
- Simpan dalam tempat yang sejuk dan kering.
- Pastikan menggunakan timbangan untuk mengukur beratnya.**



Untuk membuat roti

Pada umumnya, gunakan tepung gluten tinggi yang memiliki kandungan protein tinggi (12%-15%). Tepung non-roti memiliki efek mengembang yang tidak jelas. Hal ini akan menghasilkan roti yang lebih keras. Selain itu, tepung self-raising (tepung yang sudah ditambah bahan pengembang) tidak memiliki efek mengembangkan.

* Silakan lihat daftar bahan-bahan dalam kemasan tepung sebelumnya.

Garam



Efek

Dapat membuat roti menjadi lebih kenyal dan juga meningkatkan rasanya. Juga dapat mencegah perkembangan bakteri.

Telur

Efek

Meningkatkan rasa, aroma dan kondisi kulit roti. Dapat juga memperbaiki elastisitas roti.

Ragi roti

Efek

Gula digunakan sebagai sumber gizi untuk menciptakan karbon dioksida yang menyebabkan adonan mengembang.



Tekstur roti

adonan mengembang dengan karbon dioksida terperangkap didalamnya.

Hal Penting

- Ragi itu hidup.
- Derajat kesegaran ragi akan membedakan kondisi mengembang sewaktu adonan mengembang atau terfermentasi. Oleh karenanya, gunakan ragi yang belum kadaluarsa dan pastikan untuk menutupnya rapat-rapat dan menyimpannya di lemari es.
- Apabila bubuk ragi basah, kemampuan fermentasinya akan berkurang.

Lemak dan minyak

(Mentega, mentega tanpa garam, margarin, mentega putih)



Efek

Membuat tekstur roti menjadi bagus, lembut dan moist.

- Dapat dipakai dalam bentuk padat, tidak perlu dilelehkan terlebih dulu.

* Mentega tanpa garam direkomendasikan.

Produk susu

(Tepung susu, susu)



Efek

Memperbaiki rasa, aroma dan kondisi kulit roti. Mencegah mengerasnya roti.

Hal Penting

- Kurangi air dalam jumlah yang sama apabila menggunakan susu.
- Gunakan tepung susu skim atau tepung susu utuh (whole) dengan kandungan gizi alamiah.

Ragi kering

Agar dapat membuat roti yang lembut dan lezat, lebih baik menggunakan ragi kering yang tidak memerlukan fermentasi terlebih dulu.

* Jangan gunakan ragi segar dan baking powder.



Gula

(Gula pasir, brown sugar) dan madu.



Efek

Gula adalah nutrisi untuk ragi roti yang dapat mempercepat fermentasi. Juga dapat meningkatkan rasa, aroma dan kulit roti.

- Partikel gula yang besar harus dihaluskan terlebih dulu.
- Jangan menggunakan gula batu dan gula kristal lainnya.

Hal Penting

- Tambahkan jumlah gula untuk menggelapkan warna kulit roti; kurangi jumlahnya untuk mencerahkan warna kulit roti.
- Jangan menggunakan gula pengganti rendah kalori.

Tepung beras

Hal Penting

Tepung beras tidak mengandung protein yang diperlukan untuk mengembangkan adonan. Oleh karenanya, tidak mungkin membuat roti apabila hanya menambahkan tepung beras saja. Penting untuk menggunakan tepung yang berbeda yang sesuai dengan berbagai macam menu.



* Karena mengandung gandum (gluten), tepung beras tidak dianjurkan untuk orang-orang yang alergi terhadap gandum.

* Pastikan untuk memperhatikan bahan, cara membersihkan, dan perawatannya. Gunakan setelah berkonsultasi dengan dokter Anda.

* Mengenai gluten

Bahan tersebut dihasilkan dari campuran protein dalam tepung dan air. Ragi untuk pembuatan roti menghasilkan karbon dioksida untuk mengembangkan adonan, sehingga pada akhirnya menghasilkan tekstur roti.

Baking powder

Untuk membuat kue scone dan kue cake.

* Bahkan menambahkan baking powder ke dalam adonan dan roti lembut tidak akan menyebabkan roti mengembang.

Air

Efek

Gluten dihasilkan dari penambahan air kedalam tepung.

Hal Penting

- Air dingin digunakan untuk resep berikut (sekitar 5 °C: hampir mendekati suhu air es)

- Roti cepat
- Roti Perancis
- Roti gandum
- Menu lain yang suhu ruangnya diatas 25 °C.
- Roti nanas

- Air alkali tidak bisa digunakan.

Untuk membuat roti

- Air dengan kesadahan antara 50-200 paling tepat dalam kasus ini.
- * Kesadahan air dihitung dari kandungan kalsium dan magnesium-nya. Air dengan kesadahan menengah dapat meningkatkan elastisitas adonan dan efek mengembangkan roti. Apabila kesadahan air terlalu tinggi, roti akan menjadi lebih keras.
- Air suling tidak dapat digunakan untuk mengembangkan roti.

Tips

Mohon perhatian hal-hal berikut untuk menghindari kerusakan lapisan fluor dalam loyang dan mata pisau:

- Menambah bahan-bahan keras dapat menyebabkan lapisan fluor terkelupas.
- Untuk partikel kristalin besar seperti gula pasir dan garam laut, larutkan terlebih dulu dalam air bersuhu ruangan sebelum menggunakannya.
- Kekurangan air dapat mengarah pada kerasnya adonan, sehingga merusak pelapisan selama pengulenan adonan.
- Pastikan untuk memasukkan bahan-bahan kedalam loyang dalam urutan berikut: tepung → bahan-bahan lain → air.
- Jangan menggunakan benda-benda keras seperti pisau, garpu dan sumpit untuk mengeluarkan roti.
- Selalu periksa apakah mata pisau masih menempel pada roti (di bawah) sebelum memotong roti untuk menghindari rusaknya pisau.
- * Memakan lapisan fluor yang terkelupas tidak mempengaruhi kesehatan.

Bahan-bahan pembuatan roti (lanjutan)

Berat umum setiap sendok (berdasarkan sendok ukur yang diberikan)

	Sendok Makan	Sendok Teh
Gula pasir	Sekitar 12 g	Sekitar 4 g
Tepung susu	Sekitar 6 g	Sekitar 2 g
Garam	—	Sekitar 5 g
Ragi kering	—	Sekitar 2,8 g

Apabila ada perubahann resep dan jenis bahan

Adjust according to personal preferences based on the following quantities.

Bahan	Ditambah	Dikurangi
Mentega	Bisa ditambah sekitar 150%	Bisa dikurangi sekitar 50%
Gula pasir	Bisa ditambah sekitar 100%	Bisa dikurangi sekitar 50%
Tepung susu	Bisa ditambah sekitar 100%	Bisa diabaikan
Garam	—	Bisa diabaikan (Bisa dikurangi sekitar 50% untuk roti tepung beras)

- Menambah jumlah gula dapat menggelapkan warna kulit roti. Mengurangi jumlahnya akan mencerahkan warna kulit dan mengurangi tingginya.
- Roti akan kurang memiliki tekstur tanpa garam. Tanpa garam, fermentasi menjadi berkurang, gluten tidak akan terbentuk dan kualitas roti tidak akan memuaskan.
- Margarin bisa digunakan untuk menggantikan mentega, madu untuk menggantikan gula dan susu untuk menggantikan tepung susu (Hal.14)
 - o Madu tidak boleh lebih dari 25 g
 - o Satu sendok makan tepung susu ekuivalen dengan 70mL susu

Apabila menambah telur atau susu

Kurangi air dalam jumlah yang sama untuk telur atau susu.

- Telur (maksimal 1 butir)
- Susu (maksimal setengah dari jumlah air)

- Masukkan telur dan lain-lain kedalam gelas ukur dan tambahkan air untuk pengukuran.
- Jangan menggunakan timer. (Dapat membusuk di musim panas)



Persiapan Bahan



Bahan-bahan (Hal.18) dan jumlahnya diberikan berdasarkan roti tawar biasa.

Anda juga bisa menambahkan bahan-bahan favorit Anda sebagai tambahan bahan-bahan dasar untuk membuat berbagai macam rasa roti.

taruh bahan-bahan dalam loyang terlebih dulu.

Bahan-bahan dasarnya antara lain:



Tambahkan bahan-bahan favorit Anda



Bahan dasar dan persiapan

Bahan-bahan pembuatan roti / persiapan bahan

Sayuran



: sekitar 15 ~ 20% dari berat tepung (Standar: 50g)

Misal:

- Wortel --- parut
- Buah labu --- rebus hingga empuk, tumbuk menjadi beberapa bagian dan dinginkan
- Bayam --- rebus, potong kecil-kecil dan dinginkan

Tepung beras dan sereal lain



: sekitar 10 ~ 20% dari berat tepung (Standar: 30 g)

Misal:

- Tepung beras • Oat meal
- Tepung beras gluten
- Gandum hitam (rye)
- Tepung gandum
- Tepung kacang • Wijen

Jus buah



: tidak boleh melebihi jumlah air

Misal:

- Jeruk
 - Apel
 - 100% jus tomat dan jus buah-buahan lain
- dinginkan di lemari es terlebih dulu

Jumlah tepung



(Tetap sama)

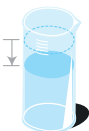
Kurangi berat sereal

Misal

- └ Rye 30 g (12% dari 250 g)
- └ Tepung 220 g

(Tetap sama)

Jumlah air



Kurang 80% dari berat sayuran

Misal

- └ Buah labu yang telah direbus 50 g
- └ Air 140 mL (180 mL - 80% dari 50 g)

(Tetap sama)

Kurangi jumlah jus jeruk

Misal

- └ Jus jeruk 100 mL
- └ Air 80 mL (180 mL - 100 mL)

• Jangan menggunakan fungsi pengatur waktu

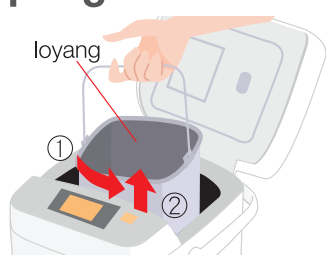
• Jangan menggunakan fungsi pengatur waktu

Memanggang roti tawar

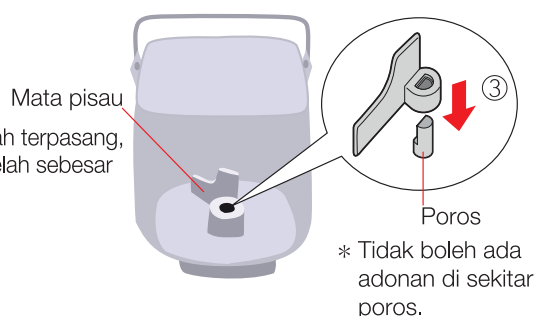
Menambahkan bahan-bahan



1 Singkirkan loyang dan Pasang mata pisau untuk pengulenan



- ① Putar loyang sesuai arah panah.
- ② Angkat dari unit utama.
- ③ Pasang mata pisau



Roti

186 kkal (1 dari 6 lembar roti)

Tepung protein tinggi	250 g
Mentega	10 g
Gula pasir	2 sdm (24 g)
Susu bubuk	1 sdm (6 g)
Garam	1 sdt (5 g)
Air *	190 mL
Ragi kering instan	1 sdt (2.8 g)

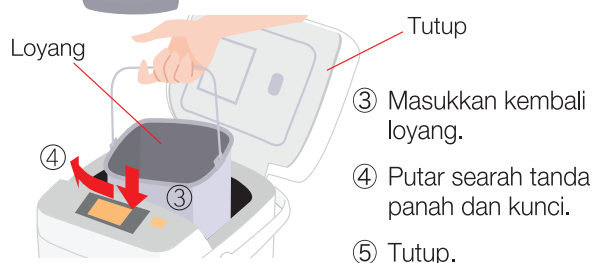
* Anda dapat mengurangi air dingin 5 °C sekitar 10 mL ketika suhu ruangan diatas 25 °C.

- Resep dasar roti lembut dan roti cepat.
- Hal. 23

2 Tambahkan bahan-bahan selain ragi kering instan dalam loyang Tepung protein tinggi, air dan bahan-bahan lain



- ① Susun tepung protein tinggi dan bahan-bahan lain (kecuali ragi kering) di loyang.
- ② Tambahkan air di sekelilingnya.



- ③ Masukkan kembali loyang.
- ④ Putar searah tanda panah dan kunci.
- ⑤ Tutup.

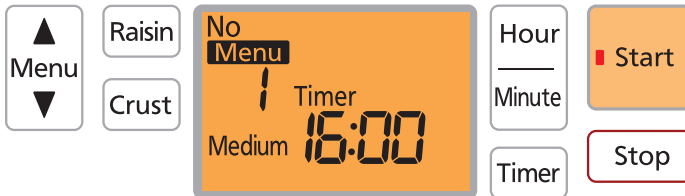
* Pegangan loyang akan berhenti setelah didorong. (Agar mudah ketika loyang ditarik keluar.)
Tidak perlu menekannya dalam-dalam ke dasar.

3 Tambahkan ragi kering instan ke dalam dispenser ragi



* Listrik statis akan timbul akibat pengelapan dan ragi kering instan akan menempel pada dinding dispenser.

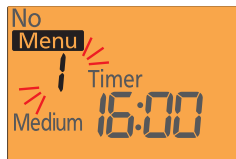
Pengaturan



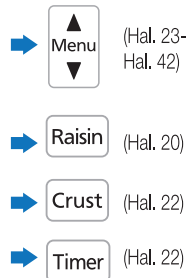
Mengeluarkan



4 Pilih menu "1"



- Untuk memilih jenis adonan roti / makanan penutup lain
- Untuk menambah kismis dan bahan-bahan lain
- Untuk memilih warna kulit roti
- Mengatur waktu untuk waktu penyelesaian



(Hal. 23- Hal. 42)

(Hal. 20)

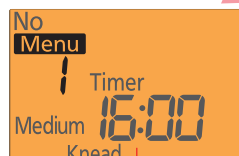
(Hal. 22)

(Hal. 22)

5 Pencet "Start"



Berkedip → terang



- Perkiraan waktu selesai



- Jangan membuka penutup setelah proses telah dimulai. Ragi kering instan akan tumpah. Akan tetapi, apabila ragi kering instan telah ditambahkan selama penambahan bahan-bahan secara manual (Hal. 21), Anda bisa membuka tutupnya.
- Bunyi akan terdengar ketika ragi kering dimasukkan melalui dispenser.

6 Matikan listrik



- ① Tekan "Stop"
- ② Cabut steker.

7 Keluarkan loyang dan taruh di atas selembar handuk. Dinginkan (sekitar 2 menit)

Ingat pakailah sarung tangan untuk mengeluarkan loyang.

* Perhatikan tempat loyang ditaruh (Loyangnya masih panas.)

* Roti akan menciut dan mengempis setelah beberapa saat.

8 Keluarkan roti untuk radiasi panas

Sarung tangan (jangan basah)

Loyang



Tahan gagang dan guncangkan keras beberapa kali.

* Jangan menggunakan pisau, garpu atau sumpit untuk mengeluarkannya. (Akan menggores lapisan fluorine.)

- Pastikan mata pisau berada dalam loyang setelah roti dikeluarkan. Mata pisau untuk pengulenan mungkin tetap berada di dalam roti (di bagian bawahnya). Jangan lupa dikeluarkan.



Grill panggangan atau lain-lain

Pastikan bahwa mata pisau tidak menempel pada roti.

(Mata pisau akan rusak jika Anda memotong roti sebelum mata pisau tersebut dikeluarkan.)

Fungsi Nyaman

Raisin

“Raisin” untuk membuat roti yang mengandung bahan-bahan favorit Anda

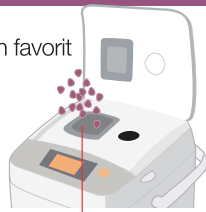
Anda bisa menyetelnya agar dapat menambah bahan-bahan favorit Anda secara otomatis, misalnya kismis dan kacang. Pisang, coklat dan bahan-bahan lain (Hal. 21), yang tidak bisa ditambahkan secara otomatis, bisa ditambahkan secara manual ketika terdengar bunyi beep.

Ikuti perbandingan dan jumlah bahan dari berbagai resep. Jika tidak, bahan-bahan bisa keluar dari loyang, menjadi matang karena pemanasan dan oleh karenanya menimbulkan bau atau asap.

Menambahkan Secara Otomatis (diselesaikan secara otomatis oleh pembuat roti)

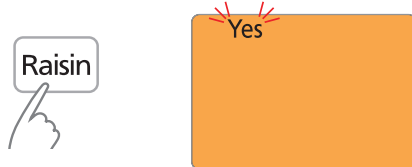
Persiapan Masukkan bahan-bahan favorit Anda dalam dispenser kismis dan kacang

Berat total dalam dispenser tidak boleh lebih dari 60 g

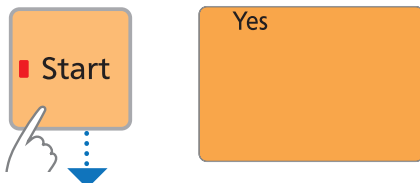


Raisin and nut dispenser

① Tekan “Raisin”
Pilih “Yes” (agar berkedip-kedip)



② Pencet “Start”



(menambah bahan secara otomatis)

* “Kneading / Pengulenan” sementara waktu berhenti.

- Kadang-kadang bahan akan terpercik sedikit ke dinding dispenser kismis dan kacang.
- Buah dengan gula di permukaannya tidak boleh ditambah karena gulanya akan meleleh dan melekat pada dispenser apabila memanggangnya pada musim panas atau dengan pengaturan waktu.

Bahan-bahan yang dapat ditambah secara otomatis Bahan kering dan bahan yang susah meleleh

Buah kering
(tidak lebih dari 60 g)



➡ Dipotong kecil-kecil kurang dari 5 mm.

Kismis, plum,
Kulit jeruk, dll

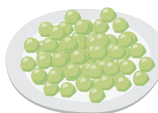
Kacang
(tidak lebih dari 40 g)



➡ Dipotong kecil-kecil kurang dari 5 mm.

Jambu mete, kenari
dan lain-lainand

Kacang polong *
(tidak lebih dari 30 g)



➡ Tiriskan airnya.

Zaitun *
(tidak lebih dari 20 g)



➡ Tanpa biji, potong menjadi ¼ dan tiriskan airnya.

Ham, bacon dan sosis *
(tidak lebih dari 50 g)



➡ Potong-potong dengan lebar 10 mm.

* Jangan menambah bahan apabila fungsi timer menyala.
(Khususnya, pembusukan akan terjadi dalam musim panas)

Perhatikan bahan-bahan berikut selama penambahan!



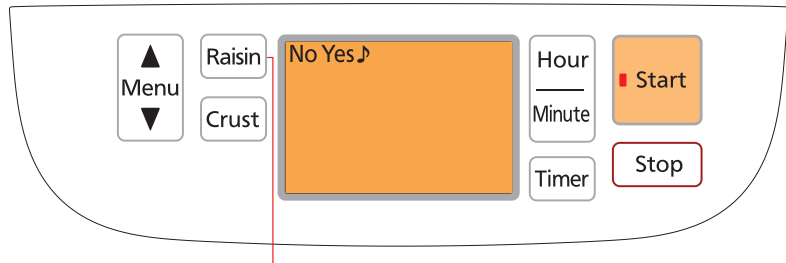
- Penambahan bahan yang keras dapat merusak lapisan fluorin dalam loyang.

Gunakan secara hati-hati.

* Memakan lapisan fluorin secara tidak sengaja tidak akan membahayakan kesehatan Anda.

- Sereal
- Oatmeal buah
- Kacang berlapis gula
- Gula maple berbentuk dadu
- Gula mutiara
- Gula berbentuk dadu dan lain-lain

Setelah memilih fungsi dan menu ...

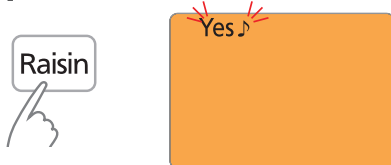


• Untuk menambah kismis dan bahan-bahan lain

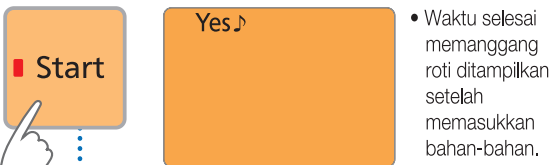
• Tambahkan secara manual bahan-bahan yang tidak dapat ditambah secara otomatis

Tambahkan secara manual ketika Anda mendengar bunyi beep (♪)

① Tekan “Raisin” dan pilih “Yes ♪” (agar berkedip-kedip)

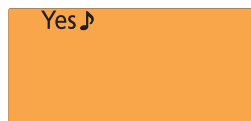


② Start



• Waktu selesai memanggang roti ditampilkan setelah memasukkan bahan-bahan.

③ Setelah mendengar bunyi beep **Buka Penutupnya**



④ Tambahkan bahan **kedalam loyang, kemudian tutup penutupnya**

dalam 3 menit

⑤ Mulai kembali



Bread pan

- Bahkan tanpa menekan “start”, beeper akan berbunyi setelah 3 menit dan unit akan memulai kembali.
- Penutup dispenser kismis dan kacang akan selalu tetap terbuka.

• Adonan tidak akan mengembang bila ditambahkan buah segar yang memiliki kandungan yang kaya akan degradasi protein.

- Melon
- Buah Kiwi
- Buah Ara
- Mangga
- Nanas
- Pepaya dan lain-lain

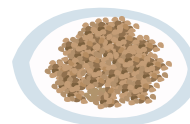
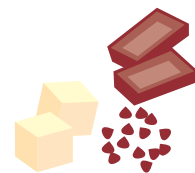
Bahan-bahan yang tidak dapat ditambah secara otomatis
(menempel di dinding dispenser, keras untuk ditambahkan)

Bahan-bahan yang lengket, mudah meleleh atau memiliki kandungan air yang tinggi

Buah-buahan yang direndam, bawang bombay dan sayuran yang dirajang lainnya.



Keju, coklat, dll



* Wijen dan bahan-bahan kecil lainnya harus ditambahkan di loyang sejak awal (tidak lebih dari 20% dari berat tepung)

- Semakin banyak bahan yang ditambah, semakin kurang mengembang roti.
- Beberapa bahan kemungkinan tidak bisa mempertahankan bentuk aslinya.

• Waktu yang tepat untuk menambah bahan ketika membuat roti isi ...

Waktu ketika bunyi beep terdengar bervariasi sesuai resep dan suhu ruangan.

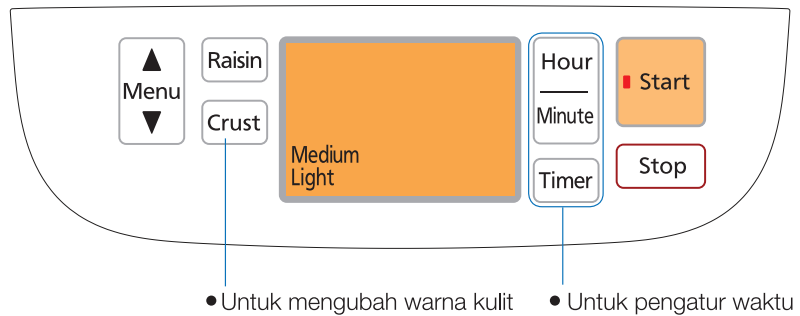
- Roti: setelah sekitar 1 jam 5 menit ~ 1 jam 35 menit
- Lembut: setelah sekitar 1 jam 55 menit ~ 2 jam 15 menit
- Cepat: setelah sekitar 30 menit ~ 35 menit
- Beras: setelah sekitar 1 jam 5 menit ~ 1 jam 35 menit
- Perancis: setelah sekitar 40 menit ~ 1 jam 25 menit
- Gandum: setelah sekitar 1 jam 35 menit ~ 2 jam 50 menit
- Nanas: setelah sekitar 35 menit ~ 40 menit
- Tepung beras: setelah sekitar 45 menit ~ 1 jam
- Adonan roti: setelah sekitar 20 menit ~ 35 menit

Fungsi Nyaman

Warna Kulit

Pengatur Waktu

Setelah memilih fungsi dan menu ...



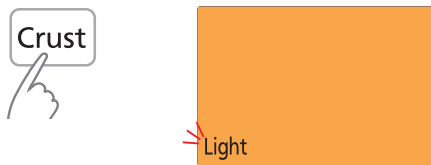
• Untuk mengubah warna kulit

• Untuk pengatur waktu

Panggang “Warna kulit” favorit Anda

Anda dapat mengatur warna kulit “Light” atau “Medium”

① Tekan “Crust” untuk memilih warna kulit favorit Anda



- Fungsi yang tersedia untuk pengaturan warna kulit (Hal. 12 ~ Hal. 13)

Gunakan “Timer” untuk menyelesaikan pangangan dengan waktu tertentu

Gunakan fitur ini apabila Anda ingin menikmati roti hangat yang baru keluar dari oven di pagi hari.

① Periksa apabila waktu yang tertera benar

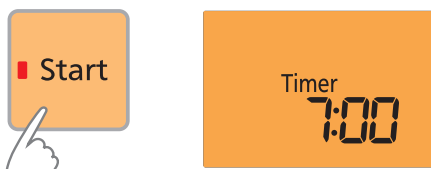
② Tekan “Timer”



③ Atur waktu untuk menyelesaikan pangangan



④ Mulai (pengaturan waktu selesai)



- Untuk “Raisin” dan “Crust colour”

- ① Atur “Raisin” dan “Crust colour”
- ② Atur “Timer”

- Standar untuk pengaturan waktu

Fungsi “Bread”

- Roti : setelah 4 jam 10 menit ~ 13 jam
- Lembut : setelah 4 jam 30 menit ~ 13 jam
- Roti beras : setelah 4 jam 10 menit ~ 13 jam
- Perancis : setelah 5 jam 10 menit ~ 13 jam
- Gandum : setelah 5 jam 10 menit ~ 13 jam
- Tepung beras : setelah 2 jam 40 menit ~ 13 jam

- * Timer tidak tersedia untuk beberapa menu.
- * Anda tidak dapat mengatur waktu di luar batasan waktu yang ada.

[Contoh pengaturan waktu]

Menu: bread

Waktu sekarang: 8.30 malam.

(Layar LCD menampilkan 20:30)

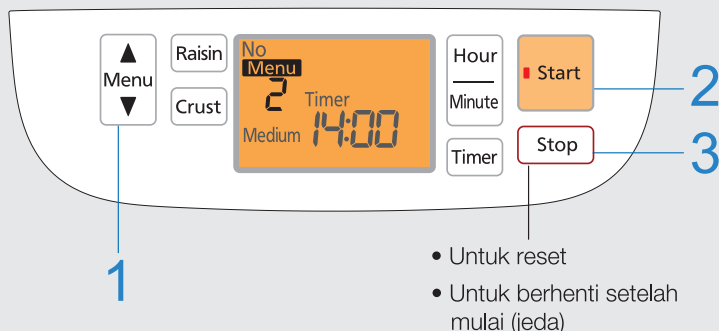
Rentang pengaturan waktu: 0.40 pagi hingga 9.30 pagi

(“0:40” ~ “9:30”)

- * Mustahil untuk menyatel waktu diluar rentang waktu di atas.

Roti cepat / Roti lembut

Waktu yang dibutuhkan:
Rapid bread: sekitar 2 jam
Soft bread: sekitar 4 jam 20 menit



Persiapan

- ① Pasang mata pisau di loyang.
- ② Tambahkan tepung, air dan bahan-bahan lain (kecuali ragi kering instan).
- ③ Taruh loyang dalam unit utama dan masukkan ragi kering instan dalam dispenser ragi.

Bahan-bahan yang diperlukan

Rapid bread 205 kkal (1 dari 6 lembar)

Tepung protein tinggi	280 g
Mentega	10 g
Gula pasir	2 sdm (24 g)
Susu bubuk	1 sdm (6 g)
Garam	1 sdt (5 g)
Air dingin (5 °C) *	210 mL
Ragi kering instan	1 ½ sdt (4,2 g)

* Kurangi 10 mL, ketika suhu ruangan diatas 25 °C.

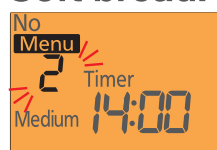
Soft bread 192 kkal (1 dari 6 lembar)

Tepung protein tinggi	250 g
Mentega	15 g
Gula pasir	2 sdm (24 g)
Susu bubuk	1 sdm (6 g)
Garam	1 sdt (5 g)
Air *	190 mL
Ragi kering instan	1 sdt (2,8 g)

* Anda bisa mengurangi air dingin 5 °C sekitar 10 mL ketika suhu ruangan diatas 25 °C.



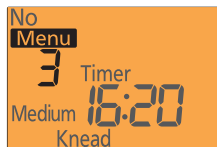
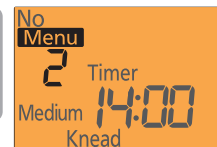
1 Pilih Rapid bread: "2" Soft bread: "3"



- Untuk menambah kismis dan bahan-bahan lain ➔ Raisin (Hal. 20)
- Untuk memilih warna kulit roti ➔ Crust (Hal. 22)
- Menyetel timer untuk waktu penyelesaian (hanya untuk soft bread) ➔ Timer (Hal. 22)

Silakan lihat Hal.12 untuk prosedur memanggang.

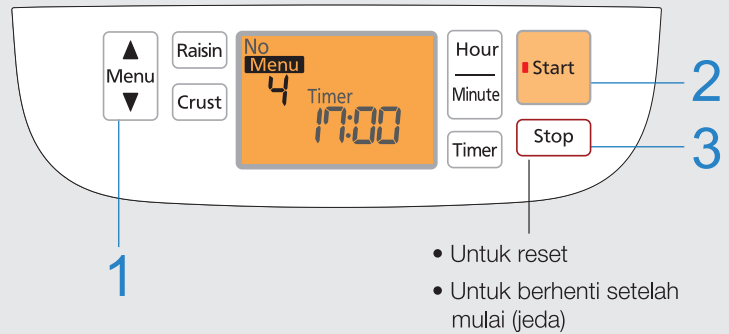
2 Mulai



3 Tekan "Stop" ketika Anda mendengar bunyi beep. Keluarkan loyang dan dinginkan selama sekitar 2 menit. Kemudian Keluarkan rotinya

Roti Perancis

Waktu yang dibutuhkan: sekitar 5 jam



Dibandingkan dengan roti lain, roti Perancis mungkin lebih susah dikeluarkan dari loyang. Keluarkan roti sesuai dengan penjelasan Tahap 3 berikut.

Persiapan

- ① Pasang mata pisau di loyang
- (Hal. 18)
- ② Tambahkan tepung, air dan bahan-bahan lain (kecuali ragi kering instan).
- ③ Taruh loyang dalam unit utama dan masukkan ragi kering instan dalam dispenser ragi.

Bahan-bahan yang diperlukan

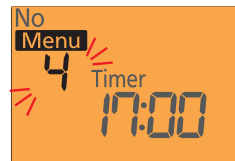
Roti Perancis 153 kcal (1 of the 6 pieces cut)

Tepung protein tinggi	225 g
Tepung protein rendah	25 g
Garam	1 sdt (5 g)
Air dingin (5 °C) *	190 mL
Ragi kering instan	½ sdt (1,4 g)

* Kurangi 10 mL, ketika suhu ruangan diatas 25 °C.

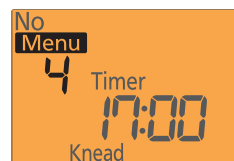
- Kualitas roti relatif buruk ketika suhu ruangan diatas 30 °C

1 Pilih menu “4”



- Untuk menambah kismis dan bahan-bahan lain ➡ Raisin (Hal. 20)
- Menyetel timer untuk waktu penyelesaian ➡ Timer (Hal. 22)

2 Mulai



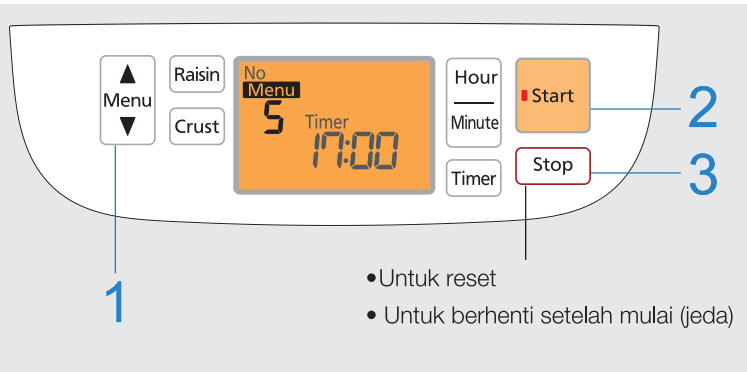
3 Tekan “Stop” ketika Anda mendengar bunyi beep. Keluarkan loyang dan dinginkan selama sekitar 2 menit. Kemudian Keluarkan rotinya

- Keluarkan roti Perancis. Ketuk loyang di atas handuk. (Lihat gambar di sebelah kanan)



Roti Gandum

Waktu yang dibutuhkan:
sekitar 5 jam



Persiapan

- ① Pasang mata pisau di loyang.
- (Hal. 18)
- ② Tambahkan tepung, air dan bahan-bahan lain (kecuali ragi kering instan).
- ③ Taruh loyang dalam unit utama dan masukkan ragi kering instan dalam dispenser ragi.

Bahan-bahan yang diperlukan

Roti Gandum (tepung gandum 50%)

153 kkal (1 dari 6 lembar)

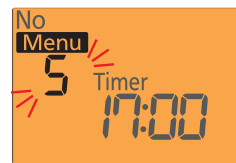
Tepung gandum (untuk roti) *1	75 g
Tepung protein tinggi	175 g
Mentega	10 g
Gula pasir	2 tbsp (24 g)
Susu bubuk	1 tbsp (6 g)
Garam	1 tsp (5 g)
Air dingin (5 °C) *2	200 mL
Ragi kering instan	1 tsp (2,8 g)

*1 Jangan menggunakan tepung gandum khusus untuk membuat roti dim sum (tepung protein rendah).

*2 Kurangi 10 mL ketika suhu ruangan diatas 25 °C.

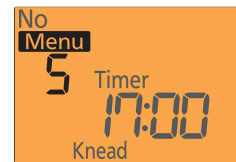
- Kualitas roti relatif buruk ketika suhu ruangan diatas 30 °C.
- Rasio tepung gandum adalah 30% ~ 100% dari total kuantitas tepung.
(Mengandung bekatul sekitar 30% ~ 40%)
 - ➔ Silakan gunakan fitur menu "1" (Bread) apabila kurang dari 30%.
- * Semakin tinggi rasio tepung gandum, semakin kurang mengembang roti.
- * Bentuk dan derajat mengembang roti bervariasi berdasarkan jenis tepung gandum.

1 Pilih menu "5"



- Untuk menambah kismis dan bahan-bahan lain ➔ Raisin (Hal. 20)
- Menyetel timer untuk waktu penyelesaian ➔ Timer (Hal. 22)

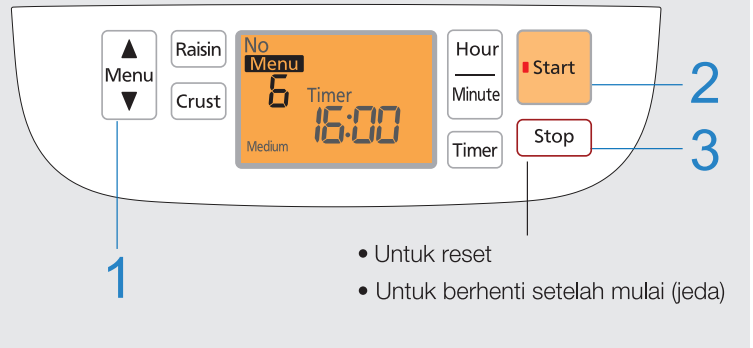
2 Mulai



3 Tekan "Stop" ketika Anda mendengar bunyi beep. Keluarkan loyang dan dinginkan selama sekitar 2 menit. Kemudian Keluarkan rotinya

Roti Beras

Waktu yang dibutuhkan:
sekitar 4 jam



Persiapan

- ① Pasang mata pisau di loyang.
- ② Tambahkan tepung, air dan bahan-bahan lain (kecuali ragi kering instan).
- ③ Taruh loyang dalam unit utama dan masukkan ragi kering instan dalam dispenser ragi.

Bahan-bahan yang diperlukan

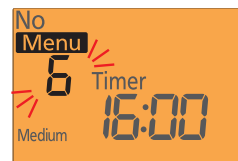
Roti Beras 204 kkal (1 dari 6 lembar)
(Jika berat nasi 110 g)

Tepung protein tinggi	230 g
Nasi yang sudah didinginkan	80 ~ 110 g
Mentega	10 g
Gula pasir	2 sdm (24 g)
Susu bubuk	1 sdm (6 g)
Garam	1 sdt (5 g)
Air *	160 mL
Ragi kering instan	¾ sdt (2.1g)

* Kurangi 10 mL, ketika suhu ruangan diatas 25 °C

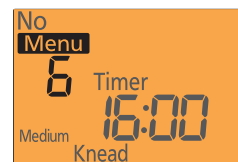
- Anda juga bisa menggunakan beras/nasi pecah kulit (brown rice) atau beras saffron untuk menggantikan nasi.
- Tinggi dan rasa roti bisa bervariasi bergantung pada jumlah nasi.
- Nasi harus didinginkan terlebih dulu di lemari es ketika suhu ruangan diatas 30 °C.
- Semakin banyak nasi, semakin lembut roti panggangnya.
- Simpan tepung di lemari es agar tetap dingin ketika suhu ruangan diatas 30 °C.
- Anda bisa menggunakan fungsi timer. Tetapi jangan gunakan nasi matang yang telah disimpan (atau di defrost) selama lebih dari satu hari.
- Nasi harus disimpan dalam keadaan segar setiap saat.

1 Pilih menu “6”



- Untuk menambah kismis ➡ Raisin (Hal. 20) dan bahan-bahan lain
- Untuk memilih warna kulit roti ➡ Crust (Hal. 22)
- Menyetel timer untuk waktu penyelesaian ➡ Timer (Hal. 22)

2 Mulai



3 Tekan “Stop” ketika Anda mendengar bunyi beep. Keluarkan loyang dan dinginkan selama sekitar 2 menit. Kemudian Keluarkan rotinya

- Roti beras memiliki kandungan air yang tinggi dan dapat dengan mudah membusuk. Makanlah sesegera mungkin.

(Musim panas: pada hari yang sama Musim Dingin: dalam waktu dua hari)

Roti Tepung Beras

Waktu yang dibutuhkan:
sekitar 4 jam



Persiapan

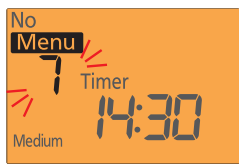
- (Hal.18)
- ① Pasang mata pisau di loyang.
 - ② Tambahkan tepung, air dan bahan-bahan lain (kecuali ragi kering instan).
 - ③ Taruh loyang dalam unit utama dan masukkan ragi kering instan dalam dispenser ragi.

Bahan-bahan yang diperlukan

Roti tepung beras	
199 kkal (1 dari 6 lembar)	
Tepung beras	50 g
Tepung protein tinggi	200 g
Mentega	20 g
Gula pasir	2 sdm (24 g)
Susu bubuk	1 sdm (6 g)
Garam	1 sdt (5 g)
Air*	190 mL
Ragi kering instan	1½ sdt (4.2 g)
*Gunakan air dingin pada suhu sekitar 5 °C. Ketika suhu ruangan diatas 25 °C.	

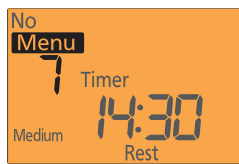
- Penggunaan pengatur waktu dapat menurunkan kualitas roti ketika suhu ruangan diatas 25 °C. (Hal. 51)
- Pastikan menyimpan tepung dan bahan-bahan lain di lemari es ketika suhu ruangan diatas 30 °C.

1 Pilih menu “7”



- Untuk menambah kismis dan bahan-bahan lain ➡ Raisin (Hal. 20)
- Untuk memilih warna kulit roti ➡ Crust (Hal. 22)
- Menyetel timer untuk waktu penyelesaian ➡ Timer (Hal. 22)

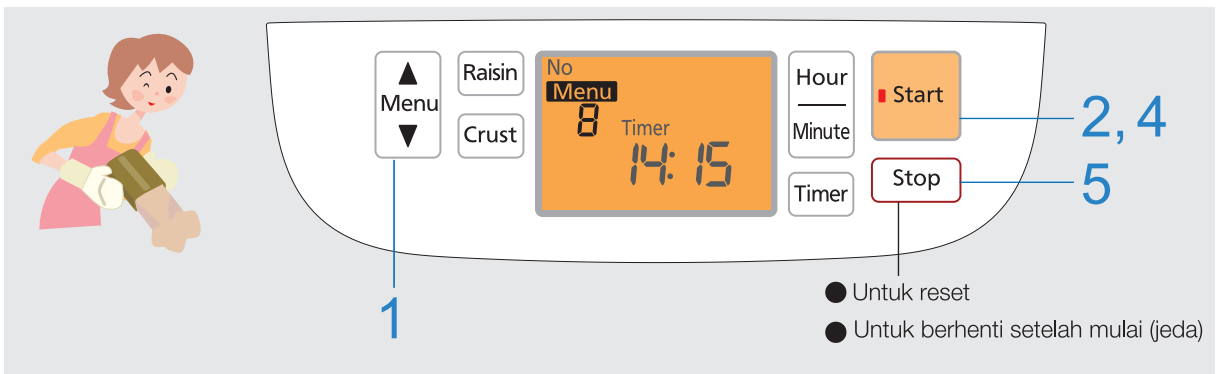
2 Start



3 Tekan “Stop” ketika Anda mendengar bunyi beep. Keluarkan loyang dan dinginkan selama sekitar 2 menit. Kemudian Keluarkan rotinya

Roti Nanas

Waktu yang dibutuhkan:
sekitar 2 jam 15 menit



- Persiapan** ① Setelah selesai dibuat, taruh adonan cookies di lemari es. (Hal. 29 ①~⑥)
(Hal. 18) ② Pasang mata pisau di loyang.
③ Tambahkan tepung, air dan bahan-bahan lain (kecuali ragi kering instan).
④ Taruh loyang dalam unit utama dan masukkan ragi kering instan dalam dispenser ragi.

Bahan-bahan yang diperlukan

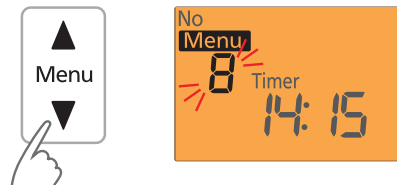
Roti nanas	293 kkal (1 dari 6 lembar)
Tepung protein tinggi	150 g
Mentega	15 g
Gula pasir	2 sdm (24 g)
Susu bubuk	1 sdm (6 g)
Garam	½ sdt (2.5 g)
Air dingin (5 °C) *	100 mL
Ragi kering instan	¾ sdt (2.1 g)

Adonan cookies (kulit roti nanas)	
Mentega	50 g
Gula pasir	40 g
Telur (dikocok)	Setengah butir berukuran sedang (25 g)
Tepung protein rendah	100 g
Baking powder	1 tsp (3 g)
Esens vanilla	Small quantity
Gula pasir (untuk proses akhir)	2~3 sdt (3 g)

- Pastikan untuk mengamati jumlah yang telah ditentukan. Jumlah yang berlebihan dapat menyebabkan tumpahnya roti keluar dari loyang, terlalu matang, berbau atau menimbulkan asap.
- Jika tombol **"Stop"** secara tidak sengaja ditekan dalam Tahap 3, tekan **"Start"** dalam jangka waktu 10 menit untuk memulihkannya. (Hanya untuk satu kali; Batal apabila tombol lainnya dipencet)
- Bunyi beep akan terdengar dan akan memulai kembali (restart) 15 menit kemudian dalam Tahap 3 bahkan jika operasinya belum selesai.
- Tambahkan bahan-bahan yang berbeda untuk membuat roti dengan berbagai rasa pada Tahap 3 (15 menit).

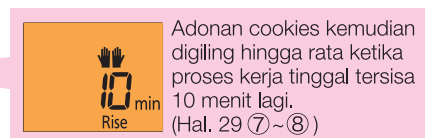
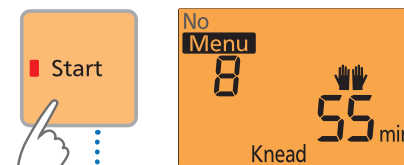
➡ Hal. 32

1 Pilih menu "8"



- Untuk menambah kismis ➡ Raisin (Hal. 20) dan bahan-bahan lain

2 Mulai



Adonan cookies kemudian digiling hingga rata ketika proses kerja tinggal tersisa 10 menit lagi. (Hal. 29 ⑦~⑧)



3

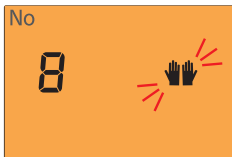
Buka penutupnya ketika Anda mendengar bunyi beep.

Dalam waktu 15 menit

Tambahkan adonan cookies.

- ① Tempatkan adonan roti di tengah loyang lagi.
- ② Taruh adonan cookies di atas adonan roti dengan sisi yang dilapisi telur menghadap kebawah.
- ③ Tekan sedikit sisi-sisi adonan (jangan tekan keras-keras)
- ④ Taburi gula pasir dari atas

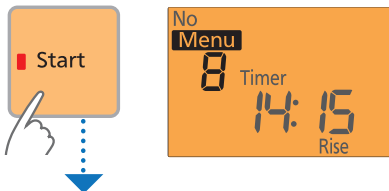
- Jangan tekan tombol "Stop"



4

Tutup penutupnya

Restart



5

Ketika mendengar bunyi beep, tekan "Stop" dan keluarkan rotinya.

Setelah loyang didinginkan selama sekitar 2 menit,

Keluarkan rotinya

* Rotinya akan berubah bentuk apabila terlalu dipaksa keluar.

Metode membuat adonan cookies

Membuat adonan

- ① Campur tepung protein rendah dan baking powder dan aduk bersama-sama.
- ② Gunakan spatula kayu untuk mencampur mentega pada suhu ruangan hingga menjadi lembut seperti krim.
- ③ Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit 2 ~ 3 kali. Campur mentega setelah setiap kali gula ditambahkan hingga mentega menjadi keputih-putihan dan lembut.
- ④ Tambahkan telur sedikit-sedikit 3 ~ 4 kali. Aduk setelah setiap kali telur ditambahkan. Terakhir, tambahkan esens vanilla.
* Sisakan kocokan telur ½ sendok teh.
- ⑤ Tambahkan powder mix dalam Tahap ① dan campur merata hingga tidak ada lagi butiran tepung.



- ⑥ Buat adonan dalam bentuk bundar, tutup dengan bungkus plastik (plastic wrap) dan simpan di lemari es selama 20 menit/



- ⑦ Gunakan rolling pin untuk menggiling adonan hingga rata berbentuk lingkaran dengan diameter 14 ~ 15 cm.
* Tutup adonan dengan plastic wrap untuk kenyamanan menggiling.



- ⑧ Olesi satu sisi adonan dengan sisa kocokan telur (½ sendok teh).

Tips untuk membuat roti nanas!

- Anda juga bisa membuat pola pada permukaan adonan cookies. Gunakan tongkat bambu untuk membuat pola dengan kedalaman tidak lebih dari 1 mm.

(Adonan cookies bisa retak dan rusak apabila polanya dibuat terlalu dalam.)

- Jangan menaruh adonan cookies sebelum kalis dan dapat dibengkokkan.

Hal ini dapat mempercantik roti nanas Anda.



Berbagai macam rasa roti

● Standar kalori untuk 1 roti utuh



Mengandung cabe merah dan zaitun

Roti Italia Menu "4" 1170 kkal

Tepung protein tinggi	225 g
Tepung protein rendah	25 g
Garam	1 sdt (5 g)
Minyak zaitun	2 sdt (24 g)
Air dingin (5 °C) *	170 mL
Ragi kering instan	½ sdt (1.4 g)

* Dikurangi 10 mL jika suhu ruangan diatas 25 °C.

Anda bisa menambah 20 g cabe merah (atau tomat kering) dicincang menjadi potongan kecil berukuran 5 mm dan 20 g zaitun (atau 1 sendok teh daun basil kering) jika suka.



French countryside bread Menu "4" 900 kkal

Tepung protein tinggi	200 g
Tepung gandum	50 g
Garam	1 sdt (5 g)
Air dingin (5 °C) *	190 mL
Ragi kering instan	½ sdt (1.4 g)

* Dikurangi 10 mL jika suhu ruangan diatas 25 °C.



Roti beras rumput laut dan ikan kecil kering

Menu "7" 1236 kkal

Tepung protein tinggi	200 g
Tepung beras	50 g
Mentega	20 g
* ikan kecil-kecil kering (ditumis tanpa minyak)	20 g
Gula pasir	2 tbsp (24 g)
Susu bubuk skim	1 tbsp (6 g)
Garam	1 tsp (5 g)
Air *	200 mL
Ragi kering instan	1½ tsp (4.2 g)
* Rumput laut kering (dikeringkan dengan cara diremas setelah direndam dalam air)	4 g (berat kering)

* Gunakan air dingin pada suhu sekitar 5 °C jika suhu ruangan diatas 25 °C.

* Gunakan fitur "Raisin" dengan cara memasukkan secara manual (Hal. 21)



Roti tepung beras aroma jeruk

Menu "7" 1230 kkal

Tepung protein tinggi	200 g
Tepung beras	50 g
* Saus jeruk	20 g
Mentega	20 g
Gula pasir	2 sdm (24 g)
Susu bubuk skim	1 sdm (6 g)
Garam	1 sdt (5 g)
Air *	170 mL
Ragi kering instan	1½ sdt (4.2 g)

* Gunakan air dingin pada suhu sekitar 5 °C jika suhu ruangan diatas 25 °C.

* Masukkan dalam loyang di awal.

Berbagai macam rasa roti

● Standar kalori untuk 1 roti utuh

Roti zaitun Menu "1" or Menu "3" 1143 kkal

Tepung protein tinggi	200 g
Mentega	10 g (15 g untuk <i>soft bread</i>)
Gula pasir	2 sdm (24 g)
Susu bubuk	1 sdm (6 g)
Garam	1 sdt (5 g)
Air*	200 mL
Ragi kering instan	1½ sdt (4.2 g)
* Zaitun hijau	20 g

* Gunakan air dingin pada suhu sekitar 5 °C jika suhu ruangan diatas 25 °C.

* Gunakan fitur "Raisin" (Hal. 20)

Roti madu biji bunga matahari

Menu "1" or Menu "3" 1336 kkal

Tepung protein tinggi	250 g
Mentega	15 g
Gula pasir	2 sdm (24 g)
Susu bubuk	1 sdm (6 g)
Garam	1 sdt (5 g)
Madu	1 sdm (21 g)
Air*	180 mL
Ragi kering instan	1½ sdt (4.2 g)
*Biji bunga matahari	20 g

* Kurangi 10 mL jika suhu ruangan diatas 25 °C. (Air dingin pada suhu sekitar 5 °C)

* Gunakan fitur "Raisin" (Hal. 20)

Roti jus buah Menu "2" 1332 kkal

Tepung protein tinggi	250 g
Mentega	25 g
Gula pasir	1 sdm (12 g)
Susu bubuk	2 sdm (12 g)
Salt	¾ sdt (3.8 g)
Telur (kocok lepas)	50 g
100% jus buah tomat * (disimpan dalam lemari es)	120 mL
Instant dry yeast	1½ sdt (4.2 g)
* Assorted vegetables (Keringkan dengan meniskannya dan dinginkan hingga suhu ruangan)	70 g

* Kurangi 10 mL jika suhu ruangan diatas 25 °C.

* Gunakan fitur "Raisin" (Hal. 20)

Roti beras kacang merah Menu "6" 1246 kkal

Tepung protein tinggi	230 g
Beras dan kacang merah (dimasak)	100 g
Minyak samin	10 g
Granulated sugar	2 sdm (24 g)
Garam	1 sdt (5 g)
Wijen hitam	5 g
Air*	160 mL
Ragi kering instan	¾ sdt (2.1 g)

* Kurangi 10 mL jika suhu ruangan diatas 25 °C.

Roti beras kari Menu "6" 1370 kkal

Tepung protein tinggi	210 g
Cooled rice	100 g
Mentega	20 g
Gula pasir	2 sdm (24 g)
Susu bubuk	1 sdm (6 g)
Garam biasa	1 sdt (5 g)
Bubuk kari	5 g
Keju halus (potong kecil-kecil)	30 g
Bubuk lada hitam	½ sdm (3 g)
Air*	110 mL
Ragi kering instan	¾ sdt (2.1 g)
* Kentang (potong kecil-kecil; rebus hingga setengah matang)	20 g
* Wortel (potong kecil-kecil; rebus hingga setengah matang)	20 g
* Bacon	20 g

* Kurangi 10 mL jika suhu ruangan diatas 25 °C.

* Gunakan fitur "Raisin" (Hal. 20)

Salted seaweed bread

Menu "6" crust colour (Light) 1241 kkal

Tepung protein tinggi	230 g
Cooled rice	100 g
Ghee	10 g
Gula pasir	2 sdm (24 g)
Garam	1 sdt (5 g)
Wijen putih	5 g
Air*	160 mL
Ragi kering instan	¾ sdt (2.1 g)
* Rumput laut asin	10 g

* Kurangi 10 mL jika suhu ruangan diatas 25 °C.

* Gunakan fitur "Raisin" (Hal. 20)

Panettone

Menu "2" 1420 kkal

Tepung protein tinggi	250 g
Mentega	25 g
Gula pasir	1 sdm (12 g)
Susu bubuk	2 sdm (12 g)
Garam	1 sdt (5 g)
Telur (kocok lepas)	One of M size (50 g)
Air dingin (5 °C)	130 mL
Ragi kering instan	1¾ sdt (4.9 g)
* Buah kering favorit Anda	60 g

* Kurangi 10 mL jika suhu ruangan diatas 25 °C. (Air dingin pada suhu sekitar 5 °C)

* Gunakan fitur "Raisin" (Hal. 20)

Berbagai macam rasa roti



Bahan yang diperlukan 1493 kkal

• Tepung protein tinggi	200 g
• Mentega	15 g
• Gula pasir	3 sdm (36 g)
A • Susu bubuk	1 sdm (6 g)
• Garam	¼ sdt (3.8 g)
• Telur (kocok lepas)	Setengah butir berukuran sedang (25 g)
• Air dingin (5 °C)	110 mL
• Ragi kering instan	1¼ tsp (3.5 g)
Bahan yang diperlukan	
• Buah kering (direndam dalam rum)	100 g
• Susu	1 sdm (5 mL)
• Gula kayu manis	secukupnya
Untuk lapisan gula (icing)	
B • Gula pasir	25 g
• Air	½ sdm (3 g)


Jika adonannya lengket dan susah diratakan,

Taburi tangan dan alat penggiling dengan tepung protein tinggi untuk mempermudah penggilingan adonan.



Cinnamon brioche

Pilih menu “8” untuk membuat adonan roti

- ① Masukkan A kedalam loyang yang telah dipasang mata pisau dan masukkan loyang ke dalam unit utama.
- ② Masukkan ragi kering instan kedalam dispenser ragi, pilih menu “8” dan tekan .

Proses selesai dalam waktu 15 menit

Keluarkan adonan

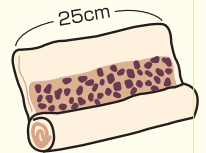
- ③ Ketika mendengar bunyi beep, buka penutupnya dan keluarkan adonan dari loyang.
- Jangan pencet “Stop”

Menggiling rata

- ④ Giling adonan menjadi berukuran 15 cm x 25 cm (lebar panjang).

Membentuk

- ⑤ Olesi susu pada ¾ adonan dekat Anda dan taburkan gula kayu manis dan buah kering atasnya.



- ⑥ Mulai menggulung dari sisi yang dekat dengan Anda.

- ⑦ Potong menjadi empat potongan yang sama besar dan taruh dalam loyang.



Mulai memanggang (tekan lagi).

Membuat lapisan gula

- ⑧ Tempatkan B dalam mangkuk dan aduk rata pada mangkuk lain dengan air panas 60 °C didalamnya.

Proses akhir

- ⑨ Setelah selesai memanggang, keluarkan roti dari loyang dan lapiisi roti dengan lapisan gula.

Untuk membuat berbagai macam rasa roti pada menu “8”

Total berat adonan roti dan bahan-bahannya tidak boleh melebihi 600 g!

* Adonan mungkin tidak bisa mengembang atau roti akan menjadi kurang matang jika terlalu banyak bahan.

Hindari menggunakan bahan-bahan dengan kandungan air tinggi! (Tiriskan bahan-bahan yang direbus dan dinginkan terlebih dulu pada suhu ruangan.)

* Jika tidak, akan berdampak pada fermentasi adonan.

Persiapkan bahan-bahannya terlebih dulu!

* Waktu operasi adalah 15 menit.



Bahan-bahan yang diperlukan

1268 kkal

• Tepung protein tinggi	200 g
• Mentega	15 g
• Tepung gula	2 sdm (24 g)
A • Susu bubuk	1 sdm (6 g)
• Garam	$\frac{3}{4}$ sdt (3,8 g)
• Green tea	1 sdt (2 g)
• Telur (kocok lepas)	Setengah butir berukuran sedang (25 g)
• Air dingin (5 °C)	110 mL
• Instant dry yeast	$1\frac{1}{4}$ sdt (3,5 g)

Isi

• Kacang hitam direbus dengan gula	120 g
------------------------------------	-------




Bahan-bahan yang diperlukan

1162 kkal (tanpa isi)

• Tepung protein tinggi	200 g
• Mentega	35 g
• Tepung gula	2 sdm (24 g)
A • Susu bubuk	1 sdm (6 g)
• Garam	$\frac{3}{4}$ sdt (3,8 g)
• Telur (kocok lepas)	Setengah butir berukuran sedang (25 g)
• Air dingin (5 °C)	100 mL
• Ragi kering instan	$1\frac{1}{4}$ sdt (3,5 g)
• Bahan-bahan isi	12 potong (15 g /piece)

Matcha black bean roll

Pilih menu “8” untuk membuat adonan roti

- ① Masukkan A kedalam loyang yang telah dipasang mata pisau dan masukkan loyang ke dalam unit utama.
- ② Masukkan ragi kering instan kedalam dispenser ragi, pilih menu “8” dan tekan .

Keluarkan adonan

- ③ Ketika mendengar bunyi beep, buka penutupnya dan keluarkan adonan dari loyang.

● Jangan pencet “Stop”

Menggiling rata

- ④ Giling adonan menjadi bentuk ramping dengan ukuran sedikit lebih kecil daripada loyang.

Tambahkan isi dan bentuk roti

- ⑤ Taburi dengan merata kacang hitam yang telah ditiriskan.
- ⑥ Mulai menggulung dari sisi yang dekat dengan Anda.
- ⑦ Taruh dalam loyang.

Memanggang

(Tekan )


Ganti teh hijau dengan bubuk coklat. Tambahkan potongan coklat dan kacang almond untuk membuat chocolate almond bread roll favorit anak-anak.



Roti

Roti isi

Pilih menu “8” untuk membuat adonan roti

- ① Masukkan A kedalam loyang yang telah dipasang mata pisau dan masukkan loyang ke dalam unit utama.
- ② Masukkan ragi kering instan kedalam dispenser ragi, pilih menu “8” dan tekan .

Keluarkan adonan

- ③ Ketika mendengar bunyi beep, buka penutupnya dan keluarkan adonan dari loyang.

● Jangan pencet “Stop”

Membentuk

- ④ Potong adonan menjadi 12 bagian sama besar.

Mengisi

- ⑤ Masukkan setiap bagian adonan dengan isi.
(Catatan: Lebarakan adonan dengan lembut agar rasanya tidak terpengaruh karena rusaknya organisasi gluten.)
- ⑥ Taruh semua bagian adonan dalam loyang.
(Salah satu cara berikutnya bisa dipakai.)
a. 3 lapisan, 4 bagian donat per lapisan
b. 2 lapisan, 6 bagian donat per lapisan

Memanggang

(Tekan  lagi)

Pilih bahan-bahan favorit Anda. (Jangan menggunakan cairan!) Kari (masak hingga saus menjadi kental), bakso, salad kentang, sosis, tuna (yang telah ditiriskan) dan keju (potong kecil-kecil) dan banyak lainnya.

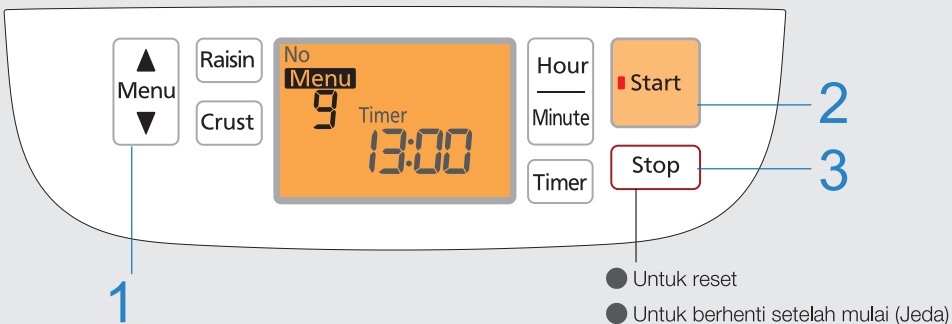


Berbagai macam rasa roti

Membuat adonan roti / adonan pizza

Waktu yang diperlukan : Adonan roti sekitar 1 jam
Adonan pizza sekitar 45 menit

Dengan menggunakan proses pembuatan adonan roti dan pizza, Anda juga bisa membuat croissant (Hal. 36), bagels (Hal. 37) dan bermacam rasa roti lainnya.



Persiapan

- ① Pasang mata pisau pada loyang (Hal. 18)
- ② Tambahkan tepung, air dan bahan-bahan lain (kecuali ragi kering).
- ③ Masukkan loyang ke dalam unit utama dan taruh ragi kering dalam dispenser ragi.

Bahan-bahan yang diperlukan

Adonan roti

Tepung protein tinggi	280 g
Mentega	50 g
Gula pasir	3 sdm (36 g)
Susu bubuk	2 sdm (12 g)
Garam	1 sdt (5 g)
Telur	Setengah butir berukuran sedang (25 g)
Air *	160 mL
Ragi kering instan	1 sdt (2,8 g)

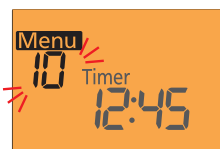
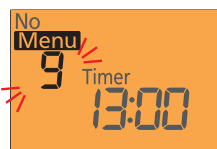
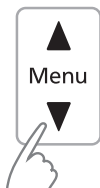
*Gunakan air dingin pada suhu sekitar 5 °C ketika suhu ruangan diatas 25 °C.

Adonan pizza

Tepung protein tinggi	280 g
Mentega	15 g
Gula pasir	1 sdm (12 g)
Tepung susu	1 sdm (6 g)
Garam	1 sdt (5 g)
Air *	190 mL
Ragi kering instan	1 sdt (2,8 g)

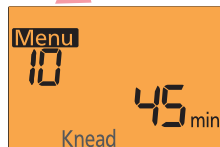
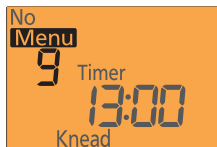
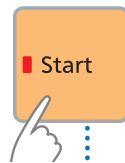
*Gunakan air dingin pada suhu sekitar 5 °C ketika suhu ruangan diatas 25 °C.

1 Pilih adonan roti: “9” Pilih adonan pizza: “10”



- Untuk menambah kismis ➡ Raisin (Hal. 20)
dan adonan lain
(Only for bread dough)

2 Start



3 Tekan “Stop” sewaktu Anda mendengar bunyi beep. Langsung keluarkan adonan

- * Jika Anda membiarkannya tetap di loyang, fermentasi akan terus terjadi.
- * Mengubah perbandingan bahan-bahan adonan dapat memperlambat proses fermentasi. (Hal. 47)

Berbagai macam rasa roti

Menggunakan adonan roti

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan roti dengan adonan

- Papan untuk menggiling adonan
- Timbangan (Unit: 1 g)
- Scraper (Pengikis)
- Rolling pin (alat penggiling adonan)
- Handuk kecil (Direndam dan diremas hingga kering)
- Kertas roti
- Atomizer (alat penyemprot)
- Kuas
- Oven

Alat-alat yang mungkin digunakan untuk membuat roti

- Gunting dapur
- Cetakan roti
- Plastic wrap (bungkus plastik)
- Termometer dan lain-lain

*Alat-alat yang digunakan untuk membuat adonan roti harus dibeli tersendiri oleh pelanggan.



Bahan-bahan yang diperlukan

135 kkal (untuk 1 potong) (12 potong)

Adonan roti (Hal. 34) Jumlah sesuai resep

Telur (kocok lepas) 25 g

Rolls

Membentuk

- Gunakan scraper untuk membagi adonan menjadi 12 potongan yang sama dengan berat masing-masing 45 g, bentuk menjadi bola, tutup dengan handuk kecil dan diamkan sekitar 15 menit.
- Bentuk menjadi oval, tutup dengan handuk kecil dan diamkan selama 10~15 menit.
- Tekan sedikit dengan tangan dan gunakan rolling pin untuk menggiling adonan menjadi tipis.
- Pegang salah satu ujung adonan, tarik adonan ke arah badan Anda dan gulung rapat. (Adonan bisa mengembang secara horizontal sewaktu fermentasi apabila tidak digulung rapat.)



Fermentasi

- Taruh adonan di atas meja dengan bagian akhir gulungan mengarah ke bawah. Semprotkan air ke adonan tersebut.
- Biarkan adonan berfermentasi selama 40~60 menit (hingga mengembang dua kali lipat dari ukuran awalnya) pada suhu 30~35 °C dan kemudian oleskan kocokan telur.



Memanggang

- Panggang dalam oven yang telah dipanaskan terlebih dulu pada suhu 170 ~ 200 °C selama sekitar 15 menit.

Roti isi dengan pasta kacang manis

- (Ikuti Tahap ① dalam pembuatan rolls) gulung adonan menjadi bentuk bulat dengan diameter 10 cm.
- Bungkus pasta kacang manis dengan adonan yang dibuat dari Tahap ①, bentuk menjadi bulat dan tekan bagian tengahnya sehingga terbentuk lubang.
- Atur rapi ②, semprotkan air ke adonan tersebut dan biarkan berfermentasi selama 20 ~ 30 menit (hingga mengembang dua kali lipat dari ukuran semula) pada suhu 30 ~ 35 °C.
- Lapisi dengan kocokan telur, taburi biji bunga poppy dan panggang dalam oven yang telah dipanaskan terlebih dulu pada suhu 170 ~ 190 °C selama sekitar 15 menit.



Berbagai macam rasa roti

Menggunakan adonan roti



Bahan-bahan yang diperlukan (untuk 12 potong)

Adonan roti 204 kkal (untuk 1 potong)

— Tepung protein tinggi	225 g
— Tepung protein rendah	55 g
— Mentega	15 g
— Gula pasir	3 sdm (36 g)
*1 Susu bubuk	1 sdm (6 g)
— Garam	1 sdt (5 g)
— Cairan telur (kocok lepas)	25 g
— Air	140 mL
— Ragi kering instan	1 sdt (2,8 g)
Mentega (Potong kecil-kecil dengan ketebalan 1 cm)	140 g
Telur (kocok lepas)	25 g

*1 Membuatnya sesuai dengan tahapan pada Hal 34.

Croissant

Tambah ke dalam mentega

- ① Taruh adonan di mangkok, tutup dengan plastic wrap dan simpan dalam lemari es selama 30 ~ 60 menit.
(Simpan lebih lama di lemari es apabila suhu ruangan tinggi)
- ② Taburi tepung pada mentega, taruh dalam plastic wrap, gulung menjadi bentuk persegi berukuran 20 x 20 cm dan simpan dalam lemari es selama 15 ~ 30 menit.
- ③ Gunakan rolling pin untuk menggiling dan menekan adonan, kemudian gulung menjadi bentuk persegi berukuran 30 x 30 cm.
- ④ Bungkus mentega dari Tahap ② dengan adonan kue cake, tutup dengan plastic wrap dan simpan dalam lemari es selama 10 ~ 20 menit.
- ⑤ Giling dan tekan lagi dengan rolling pin hingga adonan menjadi lebih tipis dan gulung hingga rata.
- ⑥ Lipat adonan tiga kali, bungkus dengan plastic wrap dan simpan dalam lemari es selama 10 ~ 20 menit.
- ⑦ Ulangi tahap ⑤ dan ⑥ dua kali dan simpan adonan dalam lemari es selama 30 ~ 60 menit.



Membentuk

- ⑧ Bagi adonan menjadi dua potong sama besar dan gulung menjadi bentuk persegi panjang 18 x 40 cm. Bagi menjadi 6 segitiga sama kaki.
- ⑨ Tahan satu sisi ujung adonan dan gulung.
- ⑩ Taruh bagian akhir gulungan menghadap ke bawah.



Fermentasi

- ⑪ Percikkan air pada adonan dan tutup dengan plastic wrap. Biarkan berfermentasi selama 40 ~ 60 menit (hingga mengembang dua kali lipat dari ukuran semula) pada suhu ruangan dan oleskan kocokan telur.



Memanggang

- ⑫ Panggang dalam oven yang telah dipanaskan terlebih dulu pada suhu 200 ~ 220 °C selama sekitar 10 menit. Simpan sisa adonan dalam lemari es untuk mencegah fermentasi yang berlebihan.



Donut

- ① Bagi adonan menjadi potongan kecil berukuran masing-masing 35 g. Tutup dengan handuk kecil dan diamkan selama 10 ~ 20 menit.
- ② Giling menjadi bulatan tipis dan tekan adonan dengan menggunakan cetakan donat.
- ③ Biarkan adonan berfermentasi selama 20 ~ 30 menit (hingga mengembang dua kali lipat dari ukuran semula) pada suhu 30 ~ 35 °C.
- ④ Goreng dengan teknik deep fry dengan suhu minyak goreng 170 °C dan terakhir, taburi dengan kayu manis dan gula halus.



Bahan-bahan yang diperlukan

(untuk 8 potong)

Adonan roti 156 kkal (untuk 1 potong)

A	Tepung protein tinggi	280 g
	Gula pasir	3 sdm (36 g)
	Garam	1 sdt (5 g)
	Minyak sayur	2 sdt
	Air	180 mL
	Ragi kering instan	1 sdm (2,8 g)



Bagels dapat langsung dimakan. Tetapi akan lebih lezat apabila bagels dipotong jadi dua dan ditambahkan sayuran segar, ham, keju dan selai.

Bagel

Membuat adonan roti

- 1 Taruh A ➡ minyak sayur ➡ air kedalam loyang yang telah dipasang mata pisau dan tambahkan ragi kering ke dalam dispenser ragi.
- 2 Buat adonan sesuai tahapan yang dijelaskan dalam “Membuat adonan roti” (Hal. 34).

Membentuk

- 3 Bagi adonan menjadi 8 potong berukuran masing-masing 60 g. Uleni menjadi berbentuk bola, tutup dengan handuk kecil dan diamkan selama 10 menit.
- 4 Tekan bagian tengah adonan dengan satu jari dan putar adonan hingga lubangnya semakin besar dan membentuk wujud bagel.

Fermentasi

- 5 Taruh adonan dalam kertas roti yang telah ditaburi tepung terigu dan biarkan adonan berfermentasi selama sekitar 40 menit (hingga mengembang dua kali lipat dari ukuran semula) pada suhu ruangan 30 ~ 35 °C.



Didihkan air

- 6 Rebus adonan dalam air mendidih pada kedua sisinya selama 30 detik setiap sisi, kemudian tiriskan.

Memanggang

- 7 Taruh adonan pada loyang yang telah dilapisi dengan kertas roti dan panggang dalam oven yang telah dipanaskan terlebih dulu pada suhu 170 ~ 190 °C selama sekitar 15 ~ 20 menit.



Membuat pizza



Bahan-bahan yang diperlukan

1127 kkal (untuk 1 pizza)

(untuk 2 pizza dengan diameter masing-masing 25 cm)

Adonan pizza (Hal. 34)	Jumlah sesuai resep
Bumbu pizza	4 sdm (72 g)
Keju pizza	200 g

Bahan-bahan (antara lain)

Bawang bombay (iris tipis)	1 butir ukuran kecil
Sosis (iris tipis)	10 buah
Bacon	2 buah
Jamur (iris tipis)	6 buah
Paprika hijau (iris tipis)	2 buah

Pizza

Membentuk

- 1 Gunakan scraper untuk membagi adonan menjadi 2 bagian dan bentuk menjadi bola. (Bagi menjadi 3 bagian untuk adonan pizza tipis)
- 2 Tutup adonan dengan handuk dan diamkan selama 10 ~ 20 menit.
- 3 Taruh dalam kertas roti dan gulung menjadi bentuk bundar dengan diameter 25 cm.
- 4 Tusuk-tusuk dengan garpu untuk membuat lubang pada adonan.



Taruh bahan-bahan

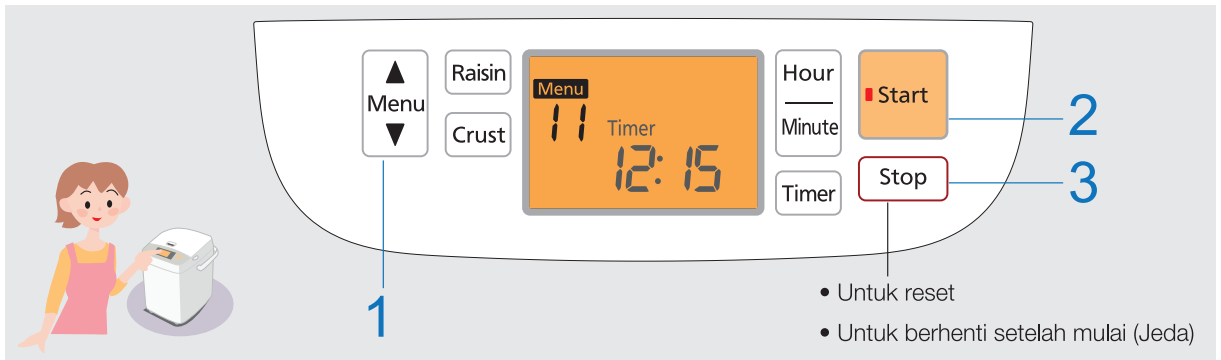
- 5 Olesi dengan saus pizza, tambahkan bahan-bahan dan keju untuk pizza.

Memanggang

- 6 Panggang dalam oven yang telah dipanaskan terlebih dulu pada suhu 180 ~ 200 °C selama sekitar 15 menit. Simpan sisa adonan dalam lemari es untuk mencegah fermentasi berlebihan.

Membuat kulit pangsit

Waktu yang diperlukan sekitar 15 menit



Persiapan

- ① Pasang mata pisau pada loyang
- ② Tambahkan bahan-bahan ke dalam loyang.
- ③ Masukkan loyang ke dalam unit utama.

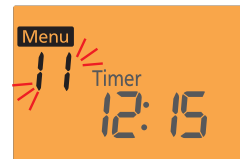
Bahan yang diperlukan

Tepung khusus untuk kulit pangsit	280 g
Air hangat (sekitar 35 °C)	150 mL

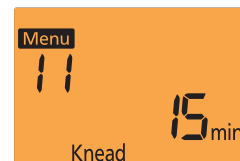
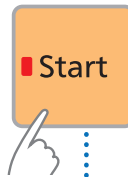
Atau

Tepung protein tinggi	140 g
Tepung protein rendah	140 g
Air hangat (sekitar 35 °C)	170 mL

1 Pilih menu “11”



2 Start



3 Tekan “Stop” ketika Anda mendengar bunyi beep. Segera keluarkan adonan



Bahan yang diperlukan

54 kkal (untuk 1 buah pangsit)
(untuk 30 ~ 40 buah)

Minyak kacang	1 sdm (15 g)
Adas manis	5 g
Daun bawang	125 g
Daging	250 g
Garam	2 g
Bubuk cabe	6 g
Kecap	1 sdm (18 g)

(Anda dapat menyesuaikan resep)
berdasarkan preferensi Anda

Pangsit

Membuat isi pangsit

- ① Tumis adas manis dengan minyak kacang. Dinginkan minyak kacang dan masukkan daun bawang (untuk mencegah air keluar dari daun bawang). Kemudian masukkan daging dan bumbu.

Menggiling adonan

- ② Keluarkan adonan, bentuk menjadi kepingan panjang dengan diameter 3 cm dan potong kecil-kecil dengan lebar 2 cm. Gunakan rolling pin untuk menggulung adonan menjadi berbentuk bundar dengan diameter sekitar 8 cm.
- * Berat setiap kulit pangsit sekitar 9 g dan dapat dibuat untuk total 30 ~ 40 pangsit.

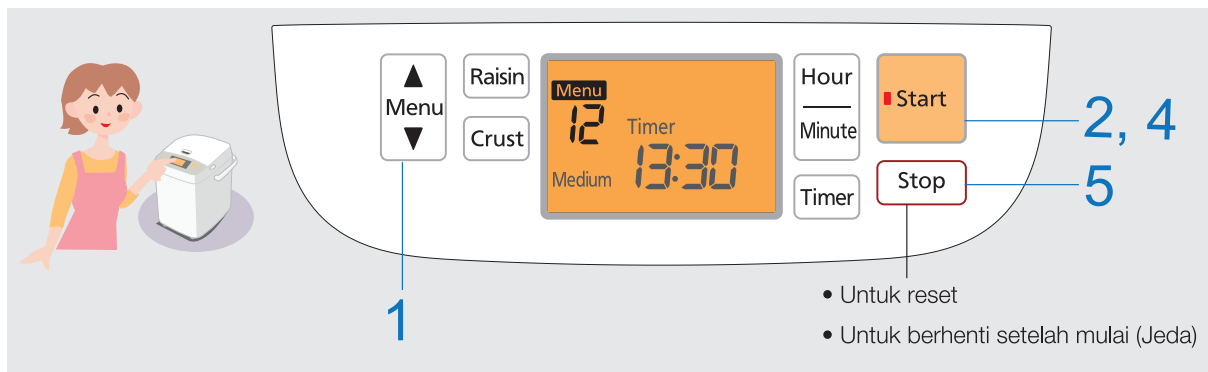
Membuat pangsit

- ③ Masukkan isi kedalam kulit agar menjadi pangsit
- * Anda bisa membuat pangsit dengan bentuk bulan sabit atau segitiga apabila Anda suka.

Merebus pangsit

- ④ Rebus air setengah panci, masukkan pangsit kedalam air panas. Tunggu hingga air mendidih lagi sebelum menambah setengah mangkuk air dingin kedalam panci. Ulangi prosedur ini 3 kali. (Hal ini dapat memperbaiki keuletan dan elastisitas kulit pangsit)

Membuat kue/cake



Persiapan

- ① Pasang mata pisau pada loyang
- ② Tambahkan mentega, gula pasir, susu dan telur ke dalam loyang secara berurutan.
- ③ Masukkan A yang telah diayak.

Bahan-bahan yang diperlukan

Cake	2059 kkal (untuk 1 kali)
Mentega tawar *	110 g
Gula pasir	100 g
Susu	1 sdm (15 mL)
Telur (kocok lepas)	2 butir ukuran sedang (100 g)
A [Tepung protein rendah	180 g
[Baking powder	2 ½ sdt (7,5 g)

*Keluarkan dari lemari es agar suhunya sama dengan suhu ruangan dan potong kecil-kecil berukuran 1 cm.

- Anda bisa menambah bahan-bahan dan isi favorit Anda! (Bahan-bahan padat ditambahkan sewaktu membersihkan sisa tepung)



Bubuk coklat
(15 g)



Coklat berbentuk dadu
(50 g)



Teh hitam (teh Earl Grey)
(4 g)



Kenari (40 g)

- Jika “Stop” tidak sengaja dipencet pada Tahap 3 Tekan “Start” untuk memulihkannya dalam waktu 10 menit.

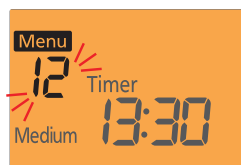
(Hanya untuk satu kali saja; Batal jika tombol lain ditekan)

- 15 menit setelah Tahap 3 dimulai. Bunyi beep terdengar dan pengulenan dimulai secara otomatis.

(Cake yang dipanggang akan menjadi kotor di permukaannya apabila sisa tepung tidak dibersihkan.)

- Cake yang telah jadi sama seperti butter cake. (Tetapi tidak sama persis dengan sponge cake yang tersedia di pasar.)

1 Pilih menu “12”



Untuk memilih warna kulit ➔ Crust (Hal. 22)

2 Start



(Sekitar 12 menit kemudian)

Lihat Hal. 11 untuk prosedur memanggang.

3

Bunyi beep terdengar.

Dalam waktu 15 menit

Buka penutupnya dan **Singkirkan sisa bubuk/tepung.**

- Gunakan spatula karet untuk membersihkan sisa tepung disekitar. (Menggunakan spatula dan alat yang terbuat dari logam akan merusak lapisan fluorine.)

- Jangan tekan “Stop”

Tutup penutupnya dan **Restart.**

4



5

Tekan “Stop” ketika Anda mendengar bunyi beep.

Keluarkan cake

- Jika belum matang, lakukan “Additional baking”. (Hal. 40)

- Cake mungkin akan berubah bentuk karena terlalu lama diaduk.

Memanggang cake

Waktu yang dibutuhkan: 1 jam 30 menit

• Standar kalori untuk 1 resep



“Additional baking” apabila waktu memanggangnya kurang lama.

Pemanggang tambahan diperbolehkan hingga dua kali setelah selesai memanggang.

* Mulai (memanggang ekstra) dalam waktu 15 menit setelah selesai memanggang. Pemanggang tidak bisa dilanjutkan apabila suhu pada bagian dalam unit telah turun.

① Pilih menu “12”



② Atur waktu pemanggang

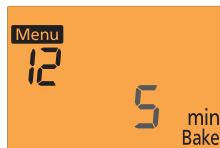


(Tekan agar maju lebih cepat)



• Dapat diatur dari 1 ~ 20 menit

③ Mulai



• Untuk menghentikan ➡ Tekan “Stop” memanggang

• Anda dapat melakukan “pemanggang tambahan” sebagai berikut

* Tanpa menekan “Stop” pada tahap 5 (Hal. 39)

① Tekan  untuk menyetel waktu pemanggang.

② Tekan  untuk memulai.



Lemon cake

2095 kkal

Mentega tawar* (Potong kecil-kecil berukuran 1 cm)	110 g
Gula pasir	100 g
Susu	1 sdm (15 mL)
Telur (kocok lepas)	100 g
Rum (atau Brandy)	1 sdm
A <input type="checkbox"/> Tepung protein rendah	180 g
<input type="checkbox"/> Baking powder	2½ sdt (7,5 g)
* Lemon dikupas (diparut)	Untuk 1 buah

* Ditambahkan sewaktu sisa tepung dibersihkan.

Chocolate cake

2384 kkal

Mentega tawar (Potong kecil-kecil berukuran 1 cm)	100 g
Granulated sugar	100 g
Telur (kocok lepas)	100 g
<input type="checkbox"/> Bubuk coklat	2½ sdm (15 g)
A <input type="checkbox"/> Tepung protein rendah	180 g
<input type="checkbox"/> Baking powder	2½ sdt (7,5 g)
* Coklat berbentuk dadu	50 g
* Kulit jeruk (potong kecil-kecil berukuran 5 mm ~ 1 cm)	40 g

* Ditambahkan sewaktu sisa tepung dibersihkan.

Pumpkin cake

1960 kkal

Mentega tawar (Potong kecil-kecil berukuran 1 cm)	110 g
Gula pasir	80 g
Susu	2 sdm (30 mL)
Telur (kocok lepas)	100 g
Buah labu (Potong kecil-kecil berukuran 1 cm)	50 g
A <input type="checkbox"/> Tepung protein rendah	180 g
<input type="checkbox"/> Baking powder	2½ sdt (7,5 g)

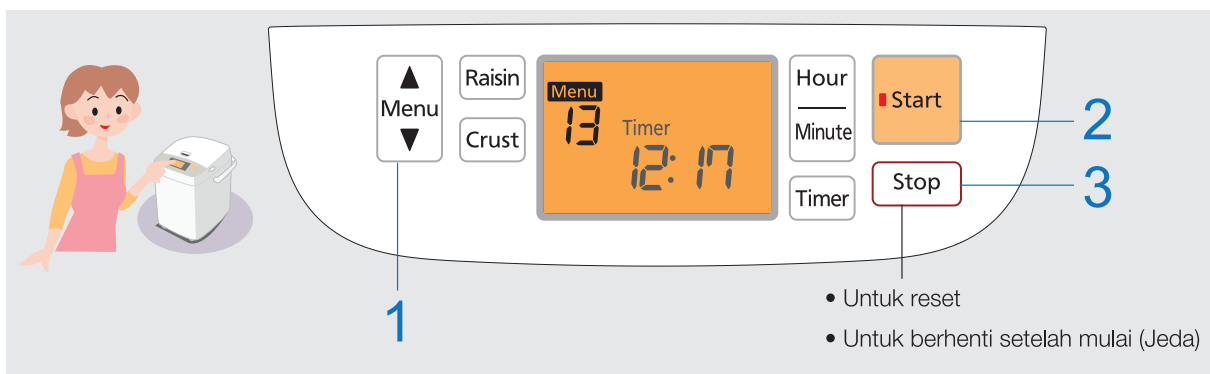
Green tea red beans cake

2056 kkal

Mentega tawar (Potong kecil-kecil berukuran 1 cm)	80 g
Gula pasir	100 g
Telur (kocok lepas)	150 g
<input type="checkbox"/> Teh hijau	1½ sdt (3 g)
A <input type="checkbox"/> Tepung protein rendah	180 g
<input type="checkbox"/> Baking powder	2½ sdt (7,5 g)
* Kacang merah (potong kecil-kecil berukuran 5 mm)	50 g

* Ditambahkan sewaktu sisa tepung dibersihkan.

Membuat coklat



Persiapan

- ① Pasang mata pisau pada loyang
- ② Potong coklat dan taruh dalam loyang.
- ③ Tambahkan krim dan madu.

Bahan-bahan yang diperlukan

(untuk ukuran [P x L x T] sekitar 13 cm x 13 cm x 1 cm)

Coklat (coklat susu) 1303 kkal

Coklat susu (Coklat batangan tersedia di pasar)	3 potong (165 ~ 174 g)
Whipping cream/krim kocok (kandungan lemak mentega sekitar 35%)	50 mL
Madu	10 g

Coklat (coklat putih) 1186 kkal

Coklat putih (Coklat batangan tersedia di pasar)	4 potong (160 ~ 180 g)
Whipping cream (kandungan lemak mentega sekitar 35%)	50 mL
Madu	10 g

Coklat (coklat pekat) 1416 kkal

Coklat pekat (Coklat batangan tersedia di pasar)	3 potong (165 ~ 174 g)
Whipping cream (kandungan lemak mentega sekitar 35%)	70 mL
Madu	10 g

* Ketika digunakan krim dengan kandungan lemak mentega lebih dari 41%, ganti 10 mL krim dengan susu.

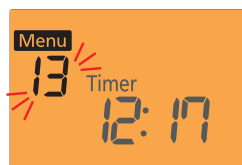
(Misal) Coklat pekat

Whipping cream: 60 mL Susu: 10 mL

- Pastikan menggunakan jumlah yang tertera di atas.

Jika tidak, minyak akan terpisah atau coklat akan menjadi terlalu lunak.

1 Pilih menu "13"



2 Mulai



3 Ketika bunyi beep terdengar, tekan "Stop", keluarkan loyang dan gunakan spatula karet untuk menyingkirkan coklat yang menempel pada mata pisau.

Cabut mata pisau secara manual.

- Lakukan Additional Mixing apabila coklat belum meleleh sepenuhnya (Hal. 42)
- Menggunakan spatula atau penjepit logam dll akan merusak permukaan mata pisau.

4 Tuang coklat dengan spatula karet

Kedalam panci yang dialasi dengan plastic wrap atau kertas roti.

5 Biarkan dalam lemari es selama lebih dari 2 jam untuk Mendinginkan hingga keras

6 Potong menjadi ukuran yang diinginkan

- Taburi bubuk coklat atau gula halus pada potongan coklat.

Membuat coklat

Waktu yang diperlukan: sekitar 17 menit

• Standar kalori untuk 1 resep



“Additional mixing” apabila waktu mengaduk adonannya kurang lama.

Mixing (adukan) tambahan diperbolehkan hingga dua kali setelah selesai memanggang.

*Adukan tambahan bisa dimulai dalam waktu 5 menit setelah selesai proses pengadukan. Adukan tambahan tidak bisa dilanjutkan apabila suhu pada bagian dalam unit telah turun.

*Gunakan spatula karet untuk menyingkirkan coklat yang menempel pada loyang sebelum melakukan adukan tambahan agar pengadukan berhasil.

① Pilih menu “13”



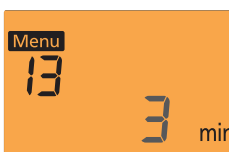
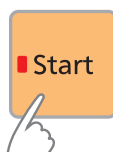
② Atur waktu pengadukan



(Tekan agar maju lebih cepat)

• Dapat diatur dari 1 ~ 5 menit

③ Mulai



• Untuk menghentikan ➡ Tekan “Stop”

• Anda dapat melakukan “additional mixing” sebagai berikut

* Tanpa menekan “Stop” pada tahap 3 (Hal. 41)

① Tekan untuk menyetel waktu pengadukan.

② Tekan untuk memulai.

Strawberry chocolate

1136 kkal

Coklat putih (batangan)	4 potong (160 g)
Mentega	20 g
Madu	10 g
Strawberry (ditumbuk menjadi selai)	40 g



Corn chips chocolate

(1 potong untuk setiap gigitan, total sekitar 20 potong)
1279 kkal

Coklat pekat (batangan)	2 potong (116 g)
A Whipping cream	40 mL
Madu	10 g
Corn chips	100g

① Gunakan A untuk membuat coklat. (Hal. 41)

② Campur ① dan corn chips.

③ Gunakan sendok untuk mengeluarkan coklat ke kertas roti, kemudian didinginkan di lemari es.

Terserah pada Anda untuk menentukan ukurannya.



Mousse chocolate

(Sekitar 5 gelas)

1733 kkal

Coklat pekat (batangan)	2 potong (116 g)
A Whipping cream (kandungan lemak mentega sekitar 35%)	60 mL
Madu	10 g
Whipping cream	180 mL
Buah-buahan favorit Anda (untuk dekorasi)	Secukupnya

① Gunakan A untuk membuat coklat. (Hal. 41)

② Kocok krimnya.

③ Campur hangat-hangat ① dengan ②.

④ Tuangkan ke gelas atau wadah lain, kemudian didinginkan di lemari es dan dekorasi dengan buah-buahan favorit Anda.

• Anda bisa juga menambahkan coklat serut dan kacang jika Anda suka (10 ~ 20 g).

Membersihkan

**Untuk mencegah
rusaknya lapisan
fluorine pada
loyang ...**

- Bersihkan dan keringkan sesegera mungkin
(Jangan menaruh loyang dalam keadaan kotor atau basah kembali masuk ke dalam unit.)
- Bersihkan dengan spons lembut!
(Jangan menggunakan pembersih atau sikat logam untuk membersihkan loyang. Juga jangan menggunakan spons bernilon, sabut jaring atau mesin pengering piring)



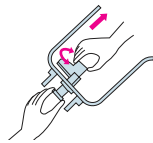
Loyang, mata pisau

Bilas dengan air setelah sisa adonan dibersihkan.



- ① Tambahkan sedikit air panas dalam loyang dan biarkan sebentar.

- Jika susah dibersihkan, putar mata pisau sedikit untuk membersihkannya.

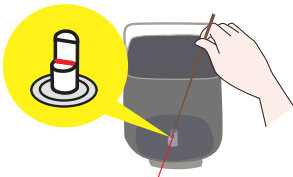


- ② Bersihkan loyang dan mata pisau dengan air.

- Jangan meninggalkan sisa adonan disekitar porosnya. Jika tersisa, hal itu dapat merusak lapisan fluorine.



- ③ Gunakan tongkat bambu untuk membersihkan adonan yang lengket di mata pisau dan poros.



- Sisa adonan di poros akan menyebabkan mata pisau mudah terlepas dan lengket di roti.
- Gunakan sabun cuci piring (netral) untuk membersihkan apabila masih sangat kotor.

Penutup

Lap dengan **kain lembap.**

- Gunakan kain lembap (kain basah yang telah diperas) untuk membersihkan ragi kering pada katup kelopak dan pastikan bahwa katup dispenser ragi tertutup.



- Kontak antara bagian dalam penutup dan roti akibat rotinya sangat mengembang dapat merusak lapisan bagian dalam penutup. Yakinkan bahwa hal tersebut tidak berbahaya bagi kesehatan dan kinerja produk. Lap bagian dalam penutup dengan kain lembap segera setelah memanggang roti.

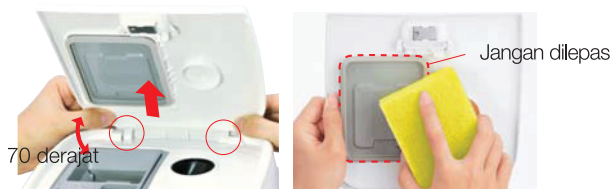


Membersihkan

Tutup dispenser

Lepaskan dan cuci dengan air

[Cara melepaskan]



- Angkat tutup dispenser hingga membentuk sudut sekitar 70 derajat dan tarik bagian kanan ke atas.

Dispenser ragi

Lap dengan

kain lembap dan udara kering



Jangan mengelap dispenser ragi dengan kain kering!

Jika tidak, ragi kering instan akan susah dibersihkan karena pengaruh yang disebabkan oleh listrik statis.

Dispenser kismis dan kacang

Setelah dicabut, gunakan sabun cuci piring (netral)

Dan bilas dengan air

- Tarik ke atas



- Tekan dan buka lipatan dispenser.
- Tidak boleh ada minyak yang tersisa.

Unit utama

Lap dengan kain lembap

- Bersihkan tepung, ragi kering instan dan bahan-bahan yang menempel pada unit utama.



FAQ

Apakah saya dapat menggunakan tepung terigu khusus untuk membuat roti?

Roti

Anda dapat membuat roti tetapi kuantitas air harus disesuaikan. Jika permukaan atas roti melesak ke dalam karena terlalu mengembang, kurangi jumlah air 5 ~ 10%.

Roti Perancis

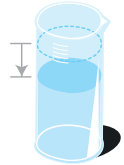
Anda dapat membuat roti Perancis, tetapi kualitas dan derajat mengembang roti dapat bervariasi.

Apakah mungkin menggunakan bahan-bahan lain untuk mengganti mentega dan susu bubuk?

Ya. Silakan gunakan margarin, mentega putih dan minyak padat lain dalam jumlah yang sama untuk mengganti mentega.

Susu bubuk (1 sendok makan) sama dengan 70 mL susu.

- Kurangi air dalam jumlah yang sama apabila menggunakan susu.



Bisakah saya menggunakan jumlah yang tertera dalam buku resep yang tersedia di pasar?

Jumlah yang tertera dalam buku ini dapat diterapkan pada alat pembuat roti ini.

Efek pematangan bisa berdampak apabila jumlah lain digunakan.



Bolehkah saya membuat setengah resep roti?

Tidak. Ketika setengah resep digunakan, prosedur pembuatan untuk alat pembuat roti tidak dapat disesuaikan karena susah untuk mengontrol kondisi “pengulenan” dan “pembuangan udara”.

Bisakah saya menggunakan ragi alamiah buatan sendiri?

Kondisi fermentasinya tidak stabil dan roti mungkin tidak dapat dipanggang dengan sukses.

Bagaimana cara menyimpan ragi kering instan?

Simpan dalam lemari es. (Pastikan untuk menutupnya rapat-rapat dan menggunakannya sesegera mungkin setelah dibuka.)

- Gunakan sebelum tanggal kadaluarsa (tanggal kadaluarsa produk yang tidak dikemas yang disimpan sesuai dengan petunjuk.)
- Jangan menyimpannya dalam freezer.

(Ragi kering mungkin akan mengalami kondensasi dan tidak bisa turun dari dispenser ragi)

Bisakah saya menggunakan tepung beras multi-guna untuk membuat roti tepung beras?

Tepung beras biasa dapat dicampur dengan 20% tepung untuk membuat roti campuran tepung beras.

(Gunakan menu “1” (bread) untuk memanggang)

Bisakah saya menggunakan tepung beras khusus roti yang tidak dijelaskan dalam buku petunjuk ini?

Adonan mungkin tidak bisa diuleni. Roti bisa memiliki kekerasan yang berbeda karena jenis tepung beras yang berbeda, walaupun roti beras memiliki bahan-bahan yang sama.

Beras/nasi apa yang dapat digunakan untuk membuat roti beras?

Nasi yang didinginkan dalam suhu dibawah 30 °C.

Nasi yang disimpan dalam lemari es juga bisa digunakan. Apabila nasi menjadi keras, yang tidak mudah dilunakkan, gunakan air dalam jumlah tertentu untuk melunakkannya sebelum ditambahkan untuk mempermudah pengadukan. (Hal. 50)

Nasi beku dapat dicairkan dan disesuaikan dengan suhu ruangan sebelum digunakan.

Nasi yang dijaga tetap hangat selama kurang dari 12 jam harus didinginkan terlebih dulu sebelum digunakan.

FAQ

Bahan-bahan

Apakah adonan cookies untuk roti nanas bisa dipakai setelah disimpan dalam lemari es?

Ya.
Diamkan adonan cookies terlebih dahulu agar mencair secara alamiah sehingga tidak terlalu keras ketika ditaruh dalam loyang.

Jenis tepung apa yang lebih baik untuk pengulenan?

Tepung protein tinggi disarankan untuk membuat roti.

Apakah roti dapat dipanggang dalam bentuk persegi?

Dalam mesin pembuat roti otomatis, adonan mengembang menjadi roti berbentuk bukit (bentuk di bagian bawah loyang) selama pemanggangan.



Bagaimana memotong roti dengan tepat?

Tidak mudah untuk memotong roti ketika masih baru selesai dipanggang. Disarankan untuk menunggu setidaknya 30 menit untuk mempermudah pemotongan dan meningkatkan rasanya.

- Taruh roti secara horizontal, gerakkan pisau roti maju mundur.



Apakah susah mengeluarkan roti dengan mulus?

Apabila roti susah dikeluarkan ketika loyang telah didinginkan sekitar 2 menit, taruh loyang dalam unit utama, biarkan di dalamnya selama 5 ~ 10 menit dan kemudian keluarkan sekali lagi.
● Roti akan menciut dan melesek apabila dibiarkan terlalu lama di dalam unit utama.
● Jangan gunakan pisau, garpu atau sumpit dll untuk mengeluarkan roti.
(Kalau tidak, bisa merusak lapisan fluorine.)

Apakah roti dan adonan dapat disimpan dalam kondisi beku?

Roti

Potong menjadi potongan tipis, bungkus dengan plastic wrap satu demi satu dan biarkan dalam kondisi beku.

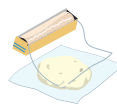
Brioche

Taruh adonan yang telah dibentuk dan terfermentasi, tutup dengan plastic wrap dan biarkan dalam kondisi beku. Setelah membeku, tempatkan ke dalam kantong plastik untuk disimpan. Cairkan pada suhu 30 ~ 35 °C dan olesi kocokan telur sebelum dipanggang.

- Apabila waktunya terbatas, olesi kocokan telur ketika adonan masih membeku dan perpanjang waktu pemanggangan sekitar 5 menit.

Pizza

Bungkus adonan gulungan dengan plastic wrap dan bekukan. Tambahkan bahan-bahan ketika adonan masih beku sebelum dipanggang.



Sewaktu menyelesaikan pemanggangan

Apakah ragi kering instan tidak diaduk sewaktu mengerjakan adonan roti?

Ragi kering instan akan bekerja selama pemisahan, pembentukan dan fermentasi sekunder selama dicampurkan ke dalam adonan. Tidak masalah.

Adonan roti terlalu lembut.

Kurangi air sekitar 5 ~ 10 mL.
Percikkan tepung demi kenyamanan pengolahan.

Adonan tidak terfermentasi secara menyeluruh selama pengolahan adonan roti.

Proses fermentasi mungkin melambat akibat perbedaan dalam perbandingan bahan-bahan. Jangan membuka penutupnya setelah proses adonan roti selesai. Biarkan berfermentasi lebih lanjut. (Standar: 20 ~ 30 menit)

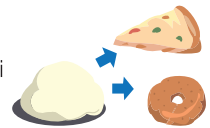
Apakah adonan yang gagal dapat digunakan kembali?



Adonan tidak dipanggang, dll

Adonan dapat digunakan untuk membuat donat, pizza dan makanan lain. Periksa kapan tahapan pemanggangan dihentikan dan lanjutkan prosedur selanjutnya.

- Ketika masih terdapat ragi kering instan dalam dispenser ragi
 - ➡ Mulai membuat adonan lagi dalam prosedur adonan pizza untuk menjadi donat (Hal. 36) dan pizza (Hal. 37).
- Ketika tidak ada ragi kering instan dalam dispenser ragi
 - ➡ Keluarkan adonan dan buatlah donat (Hal. 36) dan pizza (Hal. 37).



Bentuk roti yang abnormal

Susah untuk mengontrol proses pembuatan roti. Tidak ada roti yang memiliki bentuk yang sama ...



Apabila terjadi kondisi berikut

Periksa hal-hal berikut

Kurang mengembang



Standar tinggi

(Roti, roti lembut dan roti beras)



(Roti tepung beras)



(Roti cepat, roti gandum*¹)



* 1 Mengandung tepung gandum 50%

(Roti gandum*²)



* 2 Mengandung tepung gandum 100%

(Roti Perancis, roti nanas)



- Bentuk dan kondisi mengembang berbeda-beda bergantung kondisi suhu, kelembapan, bahan dan timer.
 - Apakah terlalu banyak ditambahkan kismis dan bahan-bahan lain?
 - Apakah suhu ruangan terlalu tinggi? (Bentuk akan berubah apabila suhu ruangan terlalu tinggi)
- ➔ Simpan tepung dan bahan-bahan lain di lemari es.

Tepung

- Apakah beratnya diukur dengan timbangan? (Jangan menggunakan gelas ukur yang tersedia)
 - Sudahkah Anda menggunakan tepung dengan kandungan protein lebih dari 12 ~ 15%?
 - Sudahkah Anda menggunakan tepung bergluten tinggi?
 - Apakah Anda menggunakan tepung yang sudah kadaluarsa?
- <Roti Perancis>
- Apakah perbandingan tepung protein tinggi dan tepung protein rendahnya salah?

Air

- Tidak cukup banyak?
- <Roti Cepat, roti Perancis, roti Gandum, roti Nanas ...>
- Apakah Anda sudah menggunakan air dingin pada suhu 5 °C?
- <Ketika suhu ruangan lebih dari 25 °C>
- Apakah Anda sudah menggunakan air dingin pada suhu 5 °C?

Gula pasir

- Tidak cukup banyak

Ragi kering instan

- Sudahkah Anda menggunakan ragi kering instan yang tidak memerlukan fermentasi terlebih dulu?
- Apakah telah ditaruh dalam dispenser ragi?
- Tidak cukup banyak?
- Apakah disimpan di lemari es? (Hal. 10)
- Apakah Anda menggunakan ragi kering instan yang telah kadaluarsa?

Terlalu mengembang



Standar tinggi



Tepung

- Terlalu banyak?
- Apakah Anda menggunakan tepung roti khusus? (Hal. 46)

Air

- Terlalu banyak?

Ragi kering instan

- Terlalu banyak?
- ➔ Jika roti terlalu mengembang pada jumlah yang telah ditentukan, coba kurangi jumlah ragi kering instan atau gula pasir sekitar $\frac{1}{4}$ ~ $\frac{1}{2}$.
- Roti yang terlalu mengembang kadang-kadang terjadi di tempat dengan ketinggian 1.000 m dari permukaan laut.
 - Kontak antara bagian dalam penutup dan roti akibat roti terlalu mengembang bisa merusak lapisan penutup. Tidak sengaja memakan lapisan tersebut tidak akan membahayakan kesehatan Anda.

Roti (mengembang)

Apabila terjadi kondisi berikut

Tidak mengembang sama sekali

(Seluruh roti berwarna keputih-putihan dan seperti bola)



Roti selalu memiliki bentuk dan kondisi mengembang yang berbeda

Bagian bawah lengket dan sisi-sisinya terlihat miring.



Permukaan atas yang melesak ke dalam
(Kulit roti gosong)

Permukaan atas datar dan persegi

Melesak



Bagian bawah melesak sehingga roti tidak dapat berdiri tegak.



Apakah ada sisa tepung di sekelilingnya?

Warna kulit roti tidak sesuai dengan yang diharapkan.

Periksa hal-hal berikut

Ragi kering instan

- Apakah Anda lupa menambah ragi kering instan?
- Apakah Anda menggunakan ragi yang tidak disimpan dengan benar atau ragi yang telah kadaluarsa?

- Apakah Anda lupa memasang mata pisau?
- Apakah listrik sempat mati selama proses pembuatan roti?

- Roti buatan sendiri selalu memiliki bentuk dan kondisi mengembang yang berbeda akibat kondisi berikut!

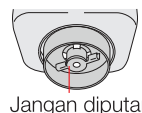
Suhu ruangan
Jenis dan sifat bahan

- Suhu ruangan tinggi pada musim panas.
- Suhu ruangan berubah sewaktu proses pembuatan roti. (Alat penyejuk udara/AC dimatikan sewaktu proses, dll.)
- Menggunakan tepung dengan kandungan protein rendah untuk memanggang.
- Menggunakan ragi kering instan yang tidak disimpan dengan benar atau telah kadaluarsa.

- Apakah Anda langsung mengeluarkan roti yang telah dipanggang dari loyang dan menaruhnya di griller agar panasnya menguar?
- Kurangi jumlah air sebanyak 10 mL agar mendapatkan pengaruh pemanggangan yang lebih baik apabila suhu ruangan tinggi.

- Kurang banyak tepung?
- Terlalu banyak air?
- <Tepung gandum ...>
- Perbandingan tepung gandum yang tinggi atau jenis tepung yang berbeda akan dengan mudah mengarah pada situasi seperti ini.

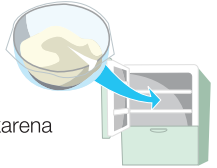
- Bentuk mata pisau terlihat.
- Apakah Anda menyentuh bagian bawah loyang ketika roti dikeluarkan? (Kadang-kadang roti rusak karena rotasi mata pisau)



- Terlalu banyak tepung?
- Kurang air?

- Ubah warna kulit roti (Hal. 22) atau sesuaikan jumlah gula pasir. Warna kulit roti menjadi lebih terang apabila jumlah gula pasir dikurangi dan lebih gelap apabila jumlahnya ditambah.
- Apabila tungku/oven kesulitan untuk menahan roti karena rotinya terlalu besar, kurangi kuantitas ragi kering dan air.
- Apabila adonan terlalu terfermentasi sehingga permukaan atasnya menyentuh sisi dalam penutup, maka besar kemungkinan sebagian dari roti akan menempel di tutupnya ketika penutup dibuka.

Bentuk roti yang abnormal

Apabila terjadi kondisi berikut		Periksa hal-hal berikut	
Roti (bentuk)	Kulit roti terlalu keras	● Roti akan menjadi empuk jika didinginkan sampai suhu tubuh manusia dan ditaruh dalam kantong plastik.	
	Adonan menjadi lengket setelah proses pembentukan dan fermentasi	<ul style="list-style-type: none"> ● Fermentasi yang terlalu lama akan menyebabkan adonan lepas dan lengket. ● Waktu fermentasi bergantung pada jenis roti. Biasanya, fermentasi selesai apabila Anda menyentuh adonan yang mengembang dengan jari dan adonan perlahan-lahan dapat kembali ke bentuk semula. 	
	Susah untuk membuat croissants	<ul style="list-style-type: none"> ● Mentega meleleh tidak dapat menyatu benar dengan adonan. Simpan adonan di lemari es hingga benar-benar dingin sebelum mengolesi mentega ke seluruh adonan. <p>*Perpanjang waktu pendinginan ketika suhu ruangan tinggi karena mentega dapat dengan mudah meleleh.</p>	
Roti beras	Bulir-bulir beras terlihat jelas dalam roti beras.	● Taruh beras dan air dalam wadah lain. Beras harus benar-benar halus sebelum dimasukkan ke dalam loyang.	
Roti nanas	Adonan cookies untuk roti nanas retak	<ul style="list-style-type: none"> ● Apakah Anda sudah benar-benar mengaduk adonan cookies ? ● Apakah Anda sudah menguleni permukaan adonan cookies hingga adonan menjadi kalis? ● Apakah Anda sudah memaksa adonan cookies masuk ke dalam adonan roti? <p>* Anda hanya perlu menempatkan adonan cookies di atas adonan roti. (Tekan sedikit sehingga kedua adonan lengket dan membuat bentuk yang indah dipandang)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Apakah adonan dalam cetakan terlalu ditekan? 	
	Adonan cookies untuk roti nanas menjadi lembek.	<ul style="list-style-type: none"> ● Alasannya adalah bahwa mentega meleleh sehingga adonan punya terlalu banyak cairan di dalamnya. <p>* Apabila mentega meleleh, adonan akan menjadi lembek dan rapuh bahkan apabila adonan didinginkan.</p>	
	Adonan cookies untuk roti nanas miring pada satu sisi	● Apakah Anda sudah meletakkan kembali adonan roti di tengah?	

Bentuk roti yang abnormal

Apabila terjadi kondisi berikut

Periksa hal-hal berikut

Roti nanas

Adonan cookies untuk roti nanas terlalu keras

- Apakah adonan cookies sudah terlalu lama didinginkan dan menjadi keras?
- * Keluarkan adonan cookies dari lemari es sesuai dengan petunjuk "waktu kerja tinggal tersisa 10 menit" dan giling adonan hingga rata dengan rolling pin. Hingga adonan cookies menjadi fleksibel dan lembut.

Adonan cookies untuk roti nanas meluap dari loyang.

- Sudahkah Anda sedikit menekan adonan cookies di seluruh sisi ketika Anda memasukkannya?
- * Terlalu ditekan dapat menyebabkan adonan cookies retak.

Roti tepung beras

Roti tepung beras yang dipanggang sesuai waktu pemanggangan memiliki bentuk yang tidak terlalu bagus.

- Apakah Anda sudah menggunakan timer pada suhu ruangan lebih dari 25 °C?
- * Suhu bahan meningkat terlalu banyak ketika suhu ruangnya tinggi sehingga menjadi layu. Pengaturan waktu yang terlalu lama tidak disarankan.

Cake

Tidak terlalu mengembang.

- Apakah jumlah bahan-bahannya benar?
- Apakah Anda telah menambah baking powder?
- Sudahkah Anda mengayak tepung protein rendah dan baking powder sebelum memasukkannya?

Sisa mentega menempel pada cake.

- Apakah Anda telah memotong mentega menjadi potongan kecil berukuran 1 cm?
- Apakah Anda telah menyamakan suhu mentega dengan suhu ruangan?
- Apakah urutan penambahan bahannya benar?

Ada sisa tepung di sekeliling cake.

- Apakah Anda sudah membersihkan sisa tepung?
- Apakah urutan penambahan bahannya benar?

Hasil akhir cake berbeda dari yang diharapkan.

- Cake yang telah jadi terlihat seperti butter cake tetapi tetap berbeda dari sponge cake yang tersedia di pasaran sehubungan dengan kondisi pemanggangan. Kurangi tepung protein rendah 160 g untuk membuat cake yang lebih lembut.

Coklat

Whipping cream dan coklat tidak dapat bersatu.

- Krim dengan kandungan lemak mentega yang tinggi (lebih dari 41%) tidak dapat menyatu dengan coklat dengan kandungan coklat yang tinggi. Menambah ekstra susu 10 mL dapat membantu kedua bahan tersebut menyatu dengan lebih baik.

Terlalu lembek.

- Coklat dengan kandungan susu yang tinggi akan melunak. Kurangi dosis whipping cream 10 ~ 20 mL.

Coklat menempel pada bagian dalam loyang

- Gunakan spatula karet untuk membersihkan coklat yang menempel di loyang dalam 5 menit dan aduk lagi selama 2 ~ 3 menit.

Perbaikan untuk salah pengoperasian

Menekan **“Start”** sebelum menambah bahan-bahan.

Bahan-bahan dapat ditambahkan pada waktu berikut ini. Akan tetapi, proses pembuatan roti mungkin gagal jika bahan-bahan tidak diaduk sempurna dalam prosedur “pengulenan” awal.

Bahan yang lupa ditambahkan	Waktu menambahkan
Mentega Gula pasir Susu bubuk Garam	<p>Masukkan ke dalam loyang sebelum menambah ragi kering instan.</p> <p>Fungsi “Dough”</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adonan pizza dalam 1 menit ▪ Adonan roti dalam 10 menit <p>Fungsi “Bread”</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tepung beras dalam 35 menit ▪ Menu lain dalam 20 menit <p>* Buka penutup dengan sudut minimal untuk mencegah ragi kering instan terpercik.</p>
Ragi kering instan	<p>Tambahkan ke dalam dispenser ragi sebelum ragi kering instan dimasukkan.</p> <p>Fungsi “Dough”</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adonan pizza dalam 1 menit ▪ Adonan roti dalam 10 menit <p>Fungsi “Bread”</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tepung beras dalam 35 menit ▪ Menu lain dalam 20 menit

Menekan **“Start”** ketika salah memilih menu, kismis dan kulit roti!

Pilih kembali apabila baru saja dimulai. Tekan **“Stop”** agak lama untuk menghentikan operasi, pilih fungsi yang benar, menu *, raisin dan crust color serta restart.
* Jangan mengubahnya menjadi Roti tepung beras. (Prosedur pelaksanaan awalnya berbeda.)

Memasang mata pisau yang salah dan memulai unit!

Tekan dan tahan tombol **“Stop”** untuk menghentikan unit. Pasang kembali mata pisau yang benar dan mulai kembali unitnya.
(Mata pisau mungkin akan berhenti berputar bila bukan mata pisau yang tepat.)

Mencabut steker!

Colok kembali dalam waktu 10 menit setelah mencabut steker dan operasi akan dimulai lagi.
* Jangan tekan **“Start”**.

Menekan **“Stop”** secara tidak sengaja selama operasi!

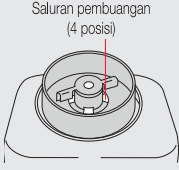
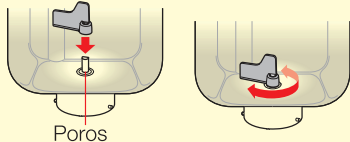
Tekan **“Start”** untuk memulihkannya dalam waktu 10 menit.
* Hanya berlaku satu kali. Jangan tekan tombol-tombol lain.

- Adonan yang gagal dapat digunakan kembali untuk membuat donat dan pizza. (Hal. 35, 37, 47)

Pemecahan Masalah




Pertama-tama periksa hal-hal berikut. Apabila anomali masih ditemukan, mohon segera hubungi pusat pelayanan pelanggan Panasonic.

Ketika kondisi berikut terjadi	Penyebab	Solusi
Tombol tidak bisa berfungsi	<ul style="list-style-type: none"> Apakah steker listrik dicabut? 	Colok steker listriknya.
Menekan Start tetapi tidak beroperasi (Tidak ada pengulenan)	<ul style="list-style-type: none"> Fungsi "Rice flour" hanya mulai dari "Rest". Fungsi-fungsi tersebut tidak beroperasi sejak awal. 	
Ragi kering instan tidak masuk	<ul style="list-style-type: none"> Ragi kering instan harus secara otomatis ditambah bergantung pada suhu ruangan dan fungsi yang telah Anda pilih. Dispenser ragi basah atau mengandung listrik statis Apakah ragi kering instannya basah? 	<p>Lap dengan kain basah dan udara kering.</p> <p>Gunakan ragi kering instan baru.</p>
Operasinya berhenti (Layar menampilkan waktu saat ini)	<ul style="list-style-type: none"> Operasi akan berhenti apabila listrik mati selama lebih dari 10 menit. 	Adonan dapat digunakan lagi apabila operasi berhenti dalam bentuk adonan. (Hal. 47)
Timer tidak dapat disetel	<ul style="list-style-type: none"> Apakah Anda mencoba untuk mengatur waktu yang mustahil? Pengaturan waktu yang diperlukan untuk menyelesaikan pemanggangan berbeda-beda antar menu. <p>[Contoh penyetelan timer] Menu: roti Waktu kini: 8:30 p.m. (Layar LCD menampilkan 20:30) Rentang pengaturan waktu: 0.40 a.m. hingga 9.30 a.m ("0:40" ~ "9:30")</p> <p>* Mustahil untuk menyetel waktu diluar rentang tersebut diatas.</p>	<p>Lakukan penyetelan waktu dalam rentang berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> Roti Setelah 4 jam dan 10 menit ~ 13 jam Soft bread Setelah 4 jam dan 30 menit ~ 13 jam Roti beras Setelah 4 jam dan 10 menit ~ 13 jam Roti Perancis Setelah 5 jam dan 10 menit ~ 13 jam Roti gandum Setelah 5 jam dan 10 menit ~ 13 jam Roti tepung beras Setelah 2 jam dan 40 menit ~ 13 jam
Pengulenan dimulai segera setelah penyetelan timer.	<ul style="list-style-type: none"> Untuk fungsi "bread", "Rice bread", "French bread" dan "Whole wheat bread" yang menggunakan ragi kering instan, hanya prosedur "pengulenan" awal yang akan dimulai segera setelah penyetelan timer. (Hal. 12) 	
Bunyi terdengar selama operasi dan penghitungan waktu.	<p>Bunyi berikut ini normal.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ketika pengulenan adonan dan pembuangan udara berlangsung, <ul style="list-style-type: none"> Terdengar bunyi pengulenan. Terdengar bunyi mesin berjalan. Ketika ragi kering instan dan bahan-bahan dalam dispenser kismis dan kacang ditambahkan kedalam loyang, <ul style="list-style-type: none"> Terdengar bunyi membukanya katup kelopak dan sayap dispenser. 	
Berhenti ditengah-tengah (Mata pisau tidak bekerja)	<ul style="list-style-type: none"> Karena terlalu banyak bahan ditambahkan dan mata pisau tersangkut pada bahan yang keras, beban kerja mesin menjadi berlebihan, dan oleh karenanya, alat pelindungnya diaktifkan, yang mungkin menyebabkan operasi segera berhenti. (Bubuk masih tersisa ketika selesai dan pemanggangan tidak terjadi) <p>* (Mohon konsultasikan dengan pusat layanan pelanggan Panasonic.)</p>	

Bunyi abnormal pada mata pisau	<ul style="list-style-type: none"> ● Ada celah antara mata pisau dan porosnya. (Bagian ujung depan bergeser sekitar 3 cm) 	
Waktu kini di-tampilkan dalam warna yang pudar bahkan hilang	<ul style="list-style-type: none"> ● Masa pakai baterai litium hampir habis (sekitar 2 tahun). * Sebelum mengganti baterai, mencolok steker dapat melanjutkan operasinya. Akan tetapi, perlu dipasang alas baterai terlebih dahulu. * Atur waktu saat ini kapanpun Anda menggunakan fungsi timer. 	Cabut dan ganti baterai. (Hal. 9)
Tepung masih tersisa dan tidak terjadi pemanggangan	<ul style="list-style-type: none"> ● Apakah Anda lupa memasang mata pisau? 	Pasang mata pisaunya. (Hal. 18)
Adonannya bocor di bagian bawah loyang	<ul style="list-style-type: none"> ● Sedikit adonan keluar dari saluran pembuangan loyang selama operasi. <p>Agar tidak berdampak pada rotasi, adonan yang masuk ke dalam komponen yang berputar akan terbang. Hal ini normal. Periksa apakah mata pisaunya berputar.</p>  <p>Saluran pembuangan (4 posisi) (Pada bagian bawah loyang)</p>	<p>Ganti bantalan poros utama apabila poros mata pisau tidak berputar.</p> <p>(Konsultasi dengan pusat layanan pelanggan Panasonic)</p>  <p>Poros</p>
Bagian bawah loyang gosong	<ul style="list-style-type: none"> ● Bagian bawah loyang bisa menjadi gosong akibat adanya friksi/gesekan selama pengulenan. Jika demikian, lap dan bersihkan dengan handuk lembap. 	
Rusak pada lapisan dalam penutup	<ul style="list-style-type: none"> ● Kontak antara penutup bagian dalam dan roti akibat adonan terlalu mengembang dapat merusak lapisan penutup bagian dalam. Yakinkan bahwa tidak ada bahaya terhadap kesehatan dan kinerja produk. <p>Lap penutup bagian dalam dengan kain yang telah diperas segera setelah pembuatan roti.</p>	

● Asap atau bau dapat terjadi pada awal penggunaan alat. Akan tetapi, asap atau bau tersebut akan hilang setelah alat digunakan beberapa saat. Pengoperasiannya tidak terpengaruh.

Apabila muncul tampilan layar sebagai berikut

Tampilan 	<ul style="list-style-type: none"> ● Untuk memberitahu Anda listrik sempat mati sewaktu pengoperasian. Jika mati listrik selama kurang dari 10 menit, operasi akan dilanjutkan ketika listrik telah menyala. (Kegagalan pembuatan roti kadang-kadang bisa terjadi) ● Tampilan ini masih terlihat ketika steker dicolokkan setelah dicabut. 	
Tampilan 	<ul style="list-style-type: none"> ● Suhu oven meningkat tinggi karena penggunaan terus menerus. (di atas 40 °C) 	Bukan penutupnya untuk mengeluarkan panas dari oven. (Dinginkan selama sekitar 1 jam setelah pemanggangan selesai.)
Tampilan 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gagal * Mohon hubungi pusat layanan lokal Anda untuk diperbaiki. 	

Spesifikasi

Daya Listrik		220-240 V ~ 50 Hz
Pemakaian listrik	Pemanas	360-428 W
	Motor	80-96 W
Pelindung panas berlebih		Sekring panas
Dimensi (Kurang Lebih)	Kedalaman	30,4 cm
	Lebar	24,1 cm
	Tinggi	32,2 cm
Berat (Kurang Lebih)		6,1 kg
Panjang kabel listrik		0,9 m
Kapasitas	Roti / adonan roti	(Tepung) Maksimum: 280 g Minimum: 150 g
	Dispenser ragi	(Ragi kering instan) Maksimum: 4,2 g Minimum: 1,4 g
	Dispenser kismis dan kacang	(Buah kering / kacang) Maksimum: 60 g Minimum: 1 g

Fungsi	Menu	Capacity	Timer
Roti	Roti	(Tepung) Max: 250 g	Timer sampai dengan 13 jam
	Cepat	(Tepung) Max: 280 g	—
	Empuk	(Tepung) Max: 250 g	Timer sampai dengan 13 jam
	Perancis	(Tepung) Max: 250 g	Timer sampai dengan 13 jam
	Gandum	(Tepung) Max: 250 g	Timer sampai dengan 13 jam
	Beras	(Tepung) Max: 230 g	Timer sampai dengan 13 jam
	Tepung beras	(Tepung) Max: 250 g	Timer sampai dengan 13 jam
	Nanas	(Tepung) Max: 150 g	—
Adonan	Adonan roti	(Tepung) Max: 280 g	—
	Adonan pizza	(Tepung) Max: 280 g	—
	Adonan kulit pangsit	(Tepung) Max: 280 g	—
Lain-lain	Cake	(Tepung) Max: 180 g	—
	Coklat	Coklat 160 hingga 180 g	—



KANTOR CABANG & SERVICE CENTRE

Service Centre Jakarta 2

Jl. RS, Fatmawati Raya No. 57C
Jakarta Selatan
T : [021] 75918549, [021] 75918550
F : [021] 75918104

Service Centre Cirebon

Jl. Dr. Sudarsono No. 35
Cirebon 45134
T : [0231] 232183
F : [0231] 233427

Service Centre Medan Kota

Jl. H. Manaf Lubis Blok B No. 2 Kompleks Griyatur,
Medan 20124
T : [061] 80026612, [061] 80026622
F : [061] 80026611

Service Centre Jakarta 3

Jl. Tiang Bendera V Ruko Batavia No. 42E
Jakarta Barat 11230
T : [021] 69830293, [021] 69830294
F : [021] 69830295

Service Centre Malang

Jl. Jaksa Agung Suprpto No. 40
Malang 65111
T : [0341] 358334, [0341] 336522
F : [0341] 336520

Service Centre Kediri

Ruko Hayam Wuruk Trade Center Blok D4
Jl. Hayam Wuruk, Kediri 64121
T : [0354] 696376, [0354] 696380
F : [0354] 672698

Service Centre Jakarta 4

Ruko Sutera Niaga 2 No.11 Jl. Raya Serpong KM. 8
Tangerang Selatan
T : [021] 5312 2854, [021] 5312 2860
F : [021] 53129060

Service Centre Surabaya 2

Ruko Raya Darmo Permai Jl. Raya Darmo Permai II
No. 56 Kav. 7 Surabaya 60226
T : [031] 7348695, [031] 7348696
F : [031] 7348697

Service Centre Pangkal Pinang

Jl. Soekarno Hatta No. 375 Kel. Bukit Besar, Kec. Bukit Intan
Pangkal Pinang - Bangka Belitung 33146
T : [0717] 438137, [0717] 4256732
F : [0717] 4256698

Service Centre Jakarta 5

Jl. Boulevard Kelapa Gading Blok PA 19/20
Kelapa Gading Jakarta Utara 14250
T : [021] 45876476, [021] 4515991
F : [021] 45876478

Service Centre Surabaya 3

Ruko Mega Galaxy Jl. Kertajaya Indah Timur 14A
No. 3 Surabaya 60116
T : [031] 5963849, [031] 5963840
F : [031] 5962096

Service Centre Sampit

Jl. A. Yani No. 2 Rt. 21 Rw. 08 Mentawa Baru Hulu, Kec. Mentawa
Baru Ketapang Kota Waringin Timur, Kalimantan Tengah 74322
T : [0531] 34710, [0531] 34711
F : [0531] 32092

Service Centre Jakarta 6

Ruko Mutiara Taman Palem Blok C8 No. 28
Cengkareng Jakarta Barat 11730
T : [021] 29020031 [021] 29020032
F : [021] 29020034

Service Centre Bogor

Jl. Raya Pajajaran No. 17B Warung Jati
Bogor Utara 16153
T : [0251] 8350544, [0251] 8350545
F : [0251] 8350543

Service Centre Mataram

Jl. Pejangik No. 30G,
Cakra Barat Cakranegara
Mataram 83231
T : [0370] 633330, [0370] 648866

Service Centre Bandar Lampung

Jl. Diponegoro No.11C Tanjung Karang
Bandar Lampung 35118
T : [0721] 241488, [0721] 254319
F : [0721] 253891

Service Centre Bekasi

Ruko Mutiara Bekasi Center Blok B No. 3
Jl. Raya Ahmad Yani Kav. 20 Bekasi 17148
T : [021] 88856760, [021] 88856160
F : [021] 88856761

Service Centre Tasikmalaya

Ruko Plaza Asia Blok C No. 20 Jl. KH. Z. Mustofa
Tasikmalaya 46126
T : [0265] 2355793, [0265] 2355790
F : [0265] 2355792

Service Centre Balikpapan

Jl. MT. Haryono No. 7
Balikpapan 76114
T : [0542] 7206817, [0542] 871692, [0542] 871697
F : [0542] 7206816

Service Centre Solo

Jl. Raya Solo Baru No. 33 Ngasinan, Grogol,
Sukoharjo Solo Baru 57552
T : [0271] 6211995, [0271] 622526
F : [0271] 621322

Service Centre Ambon

Jl. A. Y. Patty No. B6 Rt 005 Rw 02, Honipupu Sirimau
Ambon 97126
T : [0911] 343936, [0911] 343946
F : [0911] 343926

Service Centre Padang

Jl. Proklamasi No. 12 Terandang
Sumatera Barat 25122
T : [0751] 21543, [0751] 21460
F : [0751] 25612

Service Centre Purwokerto

Jl. Piere Tendean No. 9A
Purwokerto 53114
T : [0281] 638086, [0281] 638956
F : [0281] 639846

Service Centre Tarakan

Jl. Kusuma Bangsa No. 75
Pamusian Tarakan Tengah
T : [0551] 2028184
F : [0551] 2028408

Service Centre Denpasar

Jl. Mahendradatta Selatan No. 16
Denpasar 80117
T : [0361] 499 005, [0361] 499 056, [0361] 499 057
F : [0361] 499059

Service Centre Kendari

Jl. AH, Nasution Anduonohu No. 19 , Kel. Kambu Kec. Poasia,
Kendari Sulawesi Tenggara 93117
T : [0401] 3110801, [0401] 3110802
F : [0401] 3110803

Service Centre Cilegon

Cilegon Highway Blok A No. 9 Jl. Akses Tol Cilegon
Timur, Kedaleman Cibeber Cilegon 42422
T : [0254] 8495337, [0254] 8495338
F : [0254] 8495339

Service Centre Pontianak

Jl. KH. Ahmad Dahlan No. 46A
Pontianak 78116
T : [0561] 741637
F : [0561] 741317

Service Centre Gorontalo

Jl. Prof. HB Yasin No. 2
Gorontalo 96115
T : [0435] 829728, [0435] 829780
F : [0435] 829705

Service Centre Rantau Prapat

Jl. Ahmad Yani No. 169
Rantau Prapat 21415
T : [0624] 325666, [0624] 325355
F : [0624] 325345

Service Centre Palu

Jl. Setia Budi No. 15 Besusu Timur
Palu 94111
T : [0451] 425585
F : [0451] 424852

Service Centre Jember

Ruko Gajah Mada Jl. Gajah Mada Blok A-08 No.187
Kec. Kaliwates Jember 68133
T : [0331] 412633, [0331] 412635
F : [0331] 412634

Digital Support Jakarta

Jl. Dewi Sartika No. 14 [Cawang II]
Jakarta Timur 13630
T : [021] 80886672
F : [021] 8015708

Service Centre Jambi

Jl. Kolpol M. Taher No. 69 Talang Banjar
Jambi Timur 36142
T : [0741] 7551690
F : [0741] 7551446

Service Centre Meulaboh

Jl. National No. 27B Rundeng, Kec. Johan Pahlawan,
Meulaboh Aceh 23616
T : [0655] 7552490, [0655] 7552491
F : [0655] 7552489

PUSAT LAYANAN PELANGGAN :

Jl. Dewi Sartika No. 14 Cawang [Cawang II], Jakarta Timur – Jakarta 13630.
T : [021] 800 9494 [5 saluran], F : [021] 801 1118

Panasonic Taiwan Co., Ltd.

Web site : <http://www.panasonic.com>

Diimpor oleh :

PT. Panasonic Gobel Indonesia

Jl. Dewi Sartika No. 14 (Cawang II).

Jakarta 13630. Indonesia

Telp. (021) 8090108, Fax. (021) 8004368

Made in China/Produksi Cina

©Panasonic Taiwan Co., Ltd 2015