



**PERHATIAN: BACA
PANDUAN PENGOPERASIAN
SEBELUM PENGGUNAAN**

Kunjungi www.hamiltonbeach.co.uk
untuk daftar lengkap produk kami
dan Panduan Penggunaan dan
Perawatan – dan dapatkan juga
resep-resep lezat dan tips.

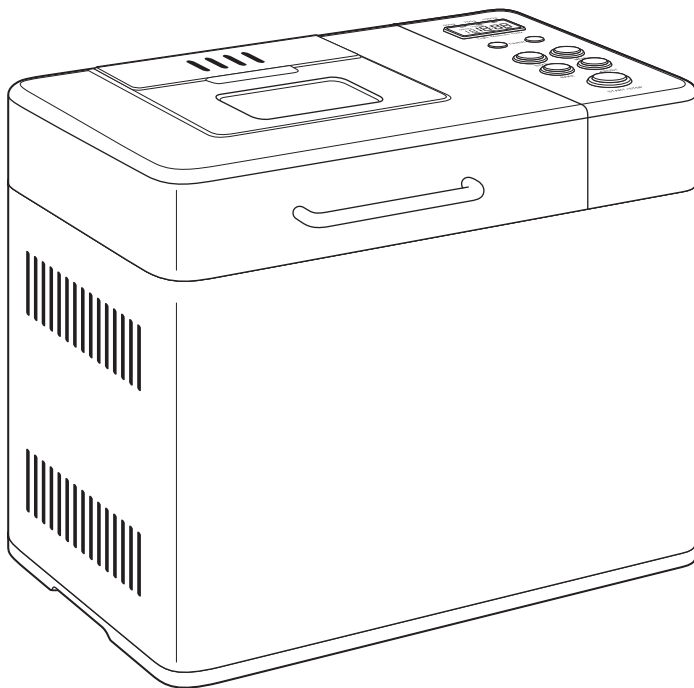
Hamilton Beach Brands, Inc.
Glen Allen, VA 23060 USA

Diimpor oleh:
PT. ACE Hardware Indonesia
Gedung Kawan Lama Lt. 5
Jl. Puri Kencana No. 1
Jakarta 11610
Indonesia
Pendaftaran No.

840289501

11/18

Hamilton Beach®



Dough and
Bread Maker
Alat Pembuat
Roti dan
Adonan

English – Original Translation..... 2

Bahasa 35

Model: 29883

IMPORTANT SAFEGUARDS

This product is intended for household use only.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts to handle hot bread pan or hot bread.
5. Do not put hand inside oven chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
6. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or breadmaker in water or other liquid.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, or before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged supply cord, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. All repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the customer service number provided for further information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustments.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect, press and hold the START (⏻)/STOP (⏻) button for 2 seconds; then remove plug from wall outlet.
15. Use extreme caution when removing bread pan.
16. To turn breadmaker "off," press and hold the START (⏻)/STOP (⏻) button for 2 seconds. See "Control Panel" section for more information.
17. Do not place eyes or face in close proximity with tempered glass viewing window, in the event that the safety glass breaks.
18. Do not use appliance for other than intended use.
19. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
20. **CAUTION:** Risk of Electric Shock. Cook only in removable Bread Pan.
21. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension

cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Quick-Start Guide

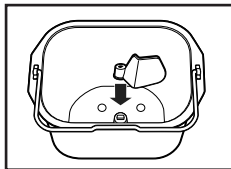
See “Detailed Instructions” on page 10 for additional information.

BEFORE FIRST USE: Wash and dry bread pan and kneading paddle.

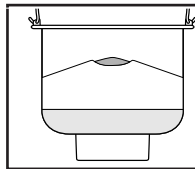
NOTE: Do not use metal utensils in bread pan since they may damage the nonstick surface.

⚠ CAUTION Falling Object Hazard. Breadmaker can wobble and walk during kneading cycle. Always position it in the center of the counter away from the edge.

1 Add Ingredients



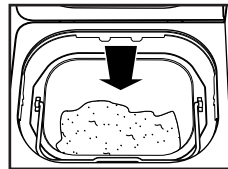
▶ Place kneading paddle on shaft, pushing down as far as it will go, making sure flat surfaces are lined up.



FIRST: Liquid ingredients
SECOND: Dry ingredients (sugar, salt, shortening, flour)
LAST: Yeast. **MUST** be separate from wet ingredients

▶ Carefully measure and add ingredients to the bread pan in the EXACT order given in the recipe. Add any fruit or nuts to the fruit and nut dispenser.

TIP: Premeasure all ingredients, including add-ins (nuts, raisins), prior to beginning.



▶ Place bread pan in the breadmaker, and press down on the rim until the bread pan clicks firmly in place. Close cover.

NOTE: Bread pan must lock into place for proper mixing and kneading.

2 Select Menu

▶ Press MENU button until desired program number appears on the digital display.

▶ To program a Time Delay, use the + or – buttons to add up to 15 hours before Cycle will start. **NOTE:** Using perishable ingredients such as milk, eggs, or cheese is not recommended when using Time Delay.

▶ Press CRUST and SIZE buttons to ADJUST to desired setting (not adjustable in some menus).

3 Start Making Bread

▶ Press START (⏻)/STOP (⏹). The digital display will show the time remaining in the cycle.

▶ Once complete, breadmaker will beep and begin Keep Warm cycle for up to 1 hour.
Press START (⏻)/STOP (⏹) button for 2 seconds to cancel the Keep Warm cycle.

▶ Open the lid using oven mitts. Rotate handle towards the front of machine and pull/rock pan towards front of machine and then rotate handle towards rear of machine and pull/rock pan towards rear of machine. Repeat as necessary until pan feels loose, then rotate handle vertically and pull pan out vertically. Still using oven mitts, shake loaf from pan and let cool for 10 minutes. If kneading paddle remains in the bread, gently pry it out using a spatula or small utensil. When not in use or when operation is complete, unplug the power cord.

Parts and Features

Model 29883

Type: BM08

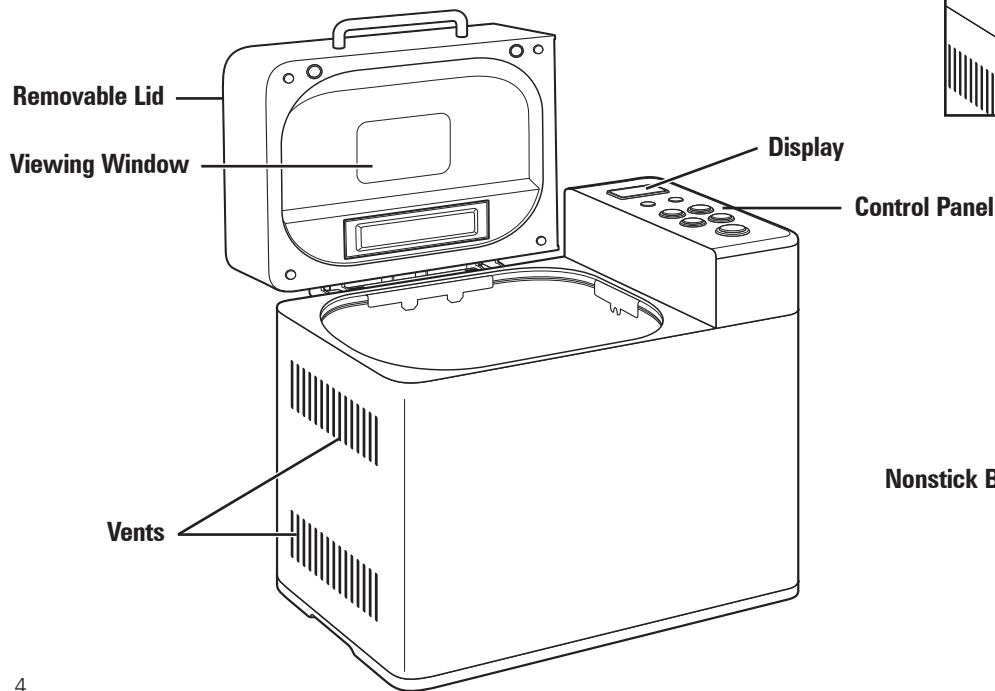
Ratings: 220–240 V~

50–60 Hz 450 W

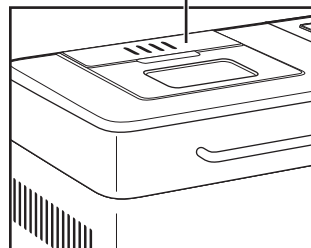


CAUTION: HOT SURFACE.

The temperature of accessible surfaces are hot when the appliance is operating.



Automatic Fruit and Nut Dispenser



Hook —

Tea Spoon —

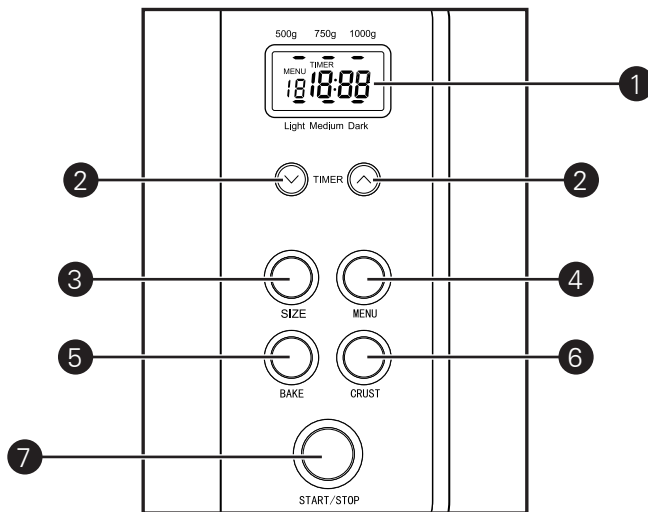
Table Spoon —

Measure Cup —

Kneading Paddle —

Nonstick Bread Pan —

Control Panel



- 1. Display**
The display scrolls through the menu setting, crust color, and loaf size. The window will indicate the hours and minutes of the cycle.
- 2. Timer Buttons**
Press the UP or DOWN arrows to increase/decrease the time in 10-minute intervals.
- 3. Size Button**
Press the “^” or “v” to increase/decrease the time in 10-minute intervals.
- 4. Menu Button**
Default menu is 1. Use the menu button to scroll through the menu selections 1–13. See “Program Cycles” on page 6 for more information about each menu choice.
- 5. Bake Button**
This is used for the Bake Only menu setting. Use the timer buttons to adjust baking time.
- 6. Crust Button**
Press the CRUST button to move the indicator line to desired setting: Light, Medium, or Dark crust.
- 7. Start/Stop Button**
Press the START (⏮)/STOP (⏹) button once to start a cycle. A short beep will be heard, the colon in the time display will begin to flash, and the cycle will start. To remove bread, press the START (⏮)/STOP (⏹) button to end the baking cycle.
To cancel a cycle, press and hold the START (⏮)/STOP (⏹) button for 2–3 seconds.

Program Cycles

1. Basic

For white bread and mixed breads consisting mainly of basic bread flour.

2. Basic Turbo

For quick-bread recipes that do not use yeast for rising and instead may use baking powder or soda. Kneading, rising, and baking loaf in less time than for basic bread. This cycle takes about 1 hour and is for 1000g loaves only.

3. Wheat

For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (whole wheat flour, rye flour). Bread will be more compact and heavy. Cycle starts with preheat. Does not start mixing immediately.

4. Wheat Turbo

Same as Basic Turbo cycle. For whole grain quick-bread recipes that do not use yeast for rising and instead may use baking powder or soda. Kneading, rising, and baking loaf in less time than for wheat cycle. Bread will be more compact and heavy. This cycle takes about 1 hour and is for 1000g loaves only.

5. French

For light breads made from fine flour. Normally, the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not a suitable setting for recipes requiring butter, margarine, or milk.

6. French Turbo

Same as Basic Turbo cycle. For French-style quick bread recipes that do not use yeast for rising and instead may use baking powder or soda. Kneading, rising, and baking loaf in less time than for French cycle. Bread will be more compact and heavy. This cycle takes about 1 hour and is for 1000g loaves only.

7. Sweet

For breads with ingredients such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate, or added sugar. Due to a longer rising phase, the bread will be light and airy. We recommend the Light crust setting.

8. Yeast-Free, Gluten-Free Bread Mix

For yeast-free or gluten-free **store-bought bread** mixes, plus yeast-free recipes.

9. Rye

For breads with rye flour that require a longer phase of kneading and rising. Bread will be more compact and heavy, but more moist than a whole grain bread. Cycle starts with preheat. Does not start mixing immediately.

10. Gluten-Free Recipe

For gluten-free bread recipes. Cycle starts with 8-minute preheat and will start mixing after that.

11. Dough

This cycle prepares the yeast dough for buns, pizza crust, etc., to be baked in a conventional oven. There is no baking in this cycle.

12. Artisan-Style Dough

For artisan-style bread recipes made with fresh herbs and organic flours. This cycle has a long rising time for fluffier loaves and a cool temperature setting to create artisan-style flavors. This is not a suitable setting for recipes using sugars or fats. Full cycle is about 5 hours.

Bake Only – Additional Setting

Ideal for when additional baking of breads is needed because a loaf is too light or not baked through. There is no kneading or resting.

Program Timetable and Settings

Menus vary according to the various rising times, the number of kneads, and the temperature setting.

Menu	Type	Crust	Size	Preheat	Knead and Fermentation	BAKE	Total	Automatic Fruit and Nut at Working after	Max Keep Warm	Delay
1	Basic	Light	500g	N/A	2 Hours 30 Minutes	45 Minutes	3 Hours 15 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			50 Minutes	3 Hours 20 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	3 Hours 25 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Medium	500g			45 Minutes	3 Hours 15 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			50 Minutes	3 Hours 20 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	3 Hours 25 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Dark	500g			45 Minutes	3 Hours 15 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			50 Minutes	3 Hours 20 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	3 Hours 25 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	3 Hours 25 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
2	Basic Turbo	Medium	1000g	N/A	35 Minutes	33 Minutes	1 Hour 08 Minutes	N/A	1 Hour	N/A
3	Wheat	Light	500g	30 Minutes	3 Hours 15 Minutes	45 Minutes	4 Hours 30 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			50 Minutes	4 Hours 35 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	4 Hours 40 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Medium	500g			45 Minutes	4 Hours 30 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			50 Minutes	4 Hours 35 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	4 Hours 40 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Dark	500g			45 Minutes	4 Hours 30 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			50 Minutes	4 Hours 35 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	4 Hours 40 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	4 Hours 40 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours

Program Timetable and Settings (cont.)

Menu	Type	Crust	Size	Preheat	Knead and Fermentation	BAKE	Total	Automatic Fruit and Nut at Working after	Max Keep Warm	Delay
4	Wheat Turbo	Medium	1000g	N/A	33 Minutes	35 Minutes	1 Hour 08 Minutes	N/A	1 Hour	N/A
5	French	Light	500g	N/A	2 Hours 50 Minutes	52 Minutes	3 Hours 42 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			56 Minutes	3 Hours 46 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			60 Minutes	3 Hours 50 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Medium	500g			52 Minutes	3 Hours 42 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			56 Minutes	3 Hours 46 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			60 Minutes	3 Hours 50 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Dark	500g			52 Minutes	3 Hours 42 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			56 Minutes	3 Hours 46 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			60 Minutes	3 Hours 50 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
6	French Turbo	Medium	1000g	N/A	33 Minutes	35 Minutes	1 Hours 08 Minutes	N/A	1 Hour	N/A
7	Sweet	Light	500g	N/A	2 Hours 45 Minutes	44 Minutes	3 Hours 29 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			47 Minutes	3 Hours 32 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			50 Minutes	3 Hours 35 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Medium	500g			44 Minutes	3 Hours 29 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			47 Minutes	3 Hours 32 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			50 Minutes	3 Hours 35 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Dark	500g			44 Minutes	3 Hours 29 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			47 Minutes	3 Hours 32 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			50 Minutes	3 Hours 35 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours

Program Timetable and Settings (cont.)

Menu	Type	Crust	Size	Preheat	Knead and Fermentation	BAKE	Total	Automatic Fruit and Nut at Working after	Max Keep Warm	Delay
8	Yeast-Free/ Gluten-Free Bread Mix	Medium	1000g	N/A	32 Minutes	1 Hour 45 Minutes	2 Hours 08 Minutes	18 Minutes	22 Minutes	15 Hours
9	Rye	Medium	1000g	30 Min- utes	3Hours 5 Min- utes	55 Minutes	4 Hours 30 Minutes	N/A	1 Hour	15 Hours
10	Gluten-Free	Medium	750g	8 Minutes	1Hour 11 Min- utes	1Hour 35 Minutes	2 Hours 54 Minutes	17 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1009			1Hour 40 Minutes	2:Hours 59 Minutes	17 Minutes	1 Hour	15 Hours
11	Dough	N/A	N/A	N/A	1 Hour 30 Minutes	N/A	1 Hour 30 Minutes	16 Minutes	N/A	15 Hours
12	Artisan Dough	N/A	N/A	N/A	5 Hour 15 Minutes	N/A	5 Hours 15 Minutes	36 Minutes	N/A	15 Hours
13	Bake	N/A	N/A	N/A	N/A	10 Minutes 1 Hour 30 Minutes	N/A	N/A	1 Hour	N/A

*N/A mean no function.

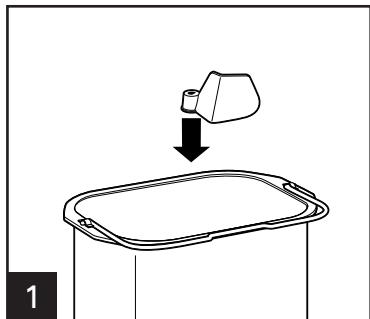
Detailed Instructions

BEFORE FIRST USE:

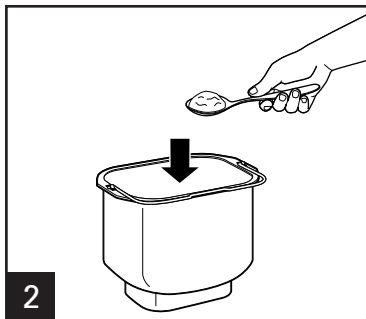
- Check for any missing or damaged parts.
- Clean all the parts according to "Cleaning" on page 31.
- Set the breadmaker on Bake mode and bake empty for about 10 minutes. Let unit cool down and clean all the detached parts again.

The appliance may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for the first time. This is normal and will subside after the first or second use. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

- Dry all parts thoroughly. The appliance is ready for use.

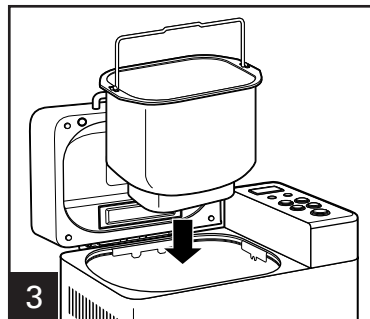


1
Insert kneading paddle and make sure it is in the upright position.



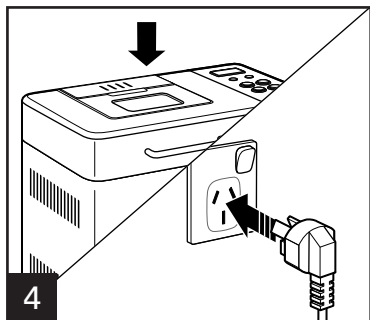
2

Add the ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe. First, add the liquids; then sugar, salt, shortening, and flour; and last the yeast. **NOTE:** Make sure that yeast does not come into contact with salt or liquids.

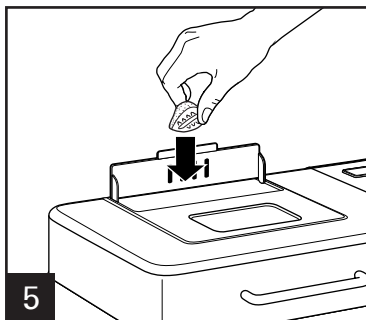


3

Place the bread pan into the appliance and press down on the rim until the bread pan clicks firmly in place.

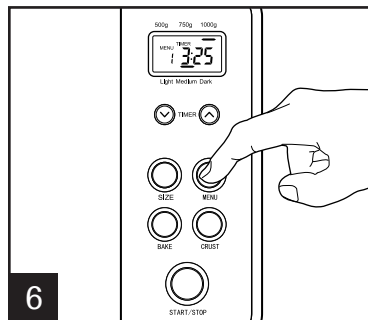


4
Close the lid. Plug in the appliance.



5

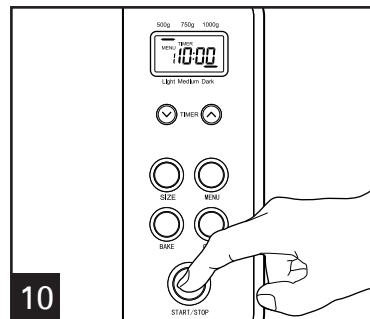
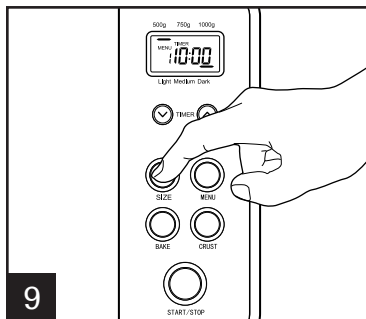
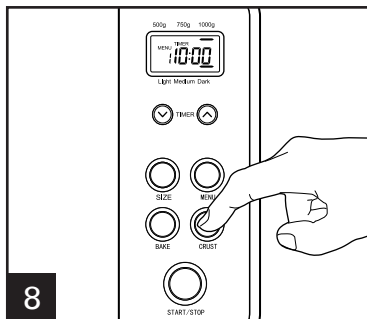
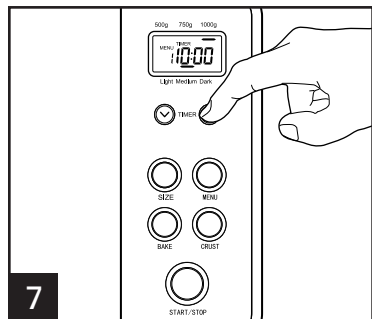
If required, add fruit and nuts to the automatic fruit and nut dispenser.



6

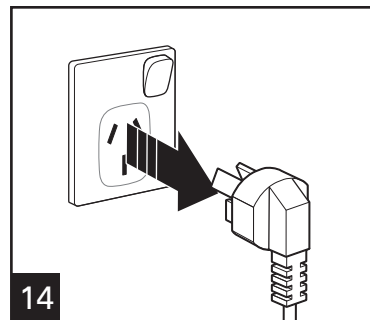
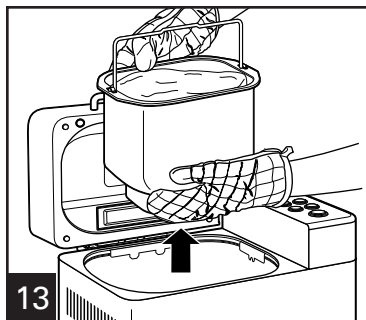
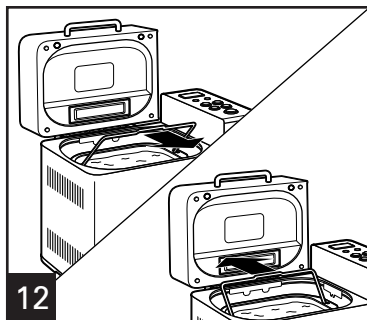
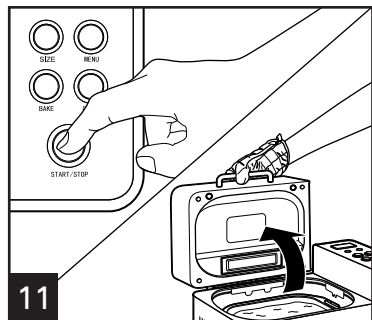
Press MENU button to select your program cycle. Continue to press the MENU button to scroll through the menu choices.

Detailed Instructions (cont.)



To set time delay, press the UP or DOWN buttons to set the number of hours and minutes. Press the CRUST button to move the indicator line to desired setting: Light, Medium, or Dark crust. **NOTE:** Turbo, Dough, Artisan Dough, and Bake Only menus do not have the option to choose a crust color.

Press the SIZE button to choose 500g, 750g, or 1000g loaf size. **NOTE:** Turbo, Rye, Gluten-Free, Dough, Artisan Dough menus do not have the option to choose loaf size. Press the START (⬆)/STOP (⬆) button to begin the cycle. To change the menu selection, hold down the START (⬆)/STOP (⬆) button for 2-3 seconds. Once the timer has cleared, the program can be set again.



When the bread is done, the breadmaker will beep 10 times and shift to the Keep Warm cycle for 1 hour. Press START (⬆)/STOP (⬆) for 2 seconds to stop the machine. Rotate handle towards the front of machine and pull/rock pan towards front of machine and then rotate handle towards rear of machine and pull/rock pan towards rear of machine. Repeat as necessary until pan feels loose, then rotate handle vertically and pull pan out vertically.

Unplug unit and allow to cool completely.

Detailed Instructions (cont.)

NOTES:

- There is no Keep Warm cycle for the Dough, Artisan Dough, and Bake Only cycles.
- After 10 minutes, use oven mitts to turn the bread pan upside down (with the bread pan handle folded down) onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out. Use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread from the bread pan.
- If kneading paddle remains in the bread, gently pry it out using a spatula or small utensil. When not in use or when operation is complete, unplug the power cord.
- Store remaining bread in a sealed plastic bag for up to three days at room temperature. To store for a longer time, place sealed plastic bag in refrigerator for up to 10 days.

Bake Only Menu

This setting is used for immediate baking and can be flexible in the time set up to 1 hour and 30 minutes. If your bread is not done or you would like a darker crust, this setting is beneficial. Press the START (⏻)/STOP (⏹) button to control the function at any time; you may want to check every few minutes.

1. Press the BAKE button. Press the TIMER buttons (up or down arrows) to adjust the desired time.
2. Press the START (⏻)/STOP (⏹) button.

Delay Time

Request Delay time function, press timer button “^” or “v” to request working time. Delay working time=Cycle time+delay time.

Power Interruption Program Protection

There is a 7-minute power interruption protection to protect the program memory in case of a power outage. During the power outage, the breadmaker will keep the memory intact for 7 minutes. When power returns, the breadmaker will continue baking.

Throw away ingredients if the power outage is more than 7 minutes and start again. If the power outage happens during baking or baking is almost done, the Bake Only cycle can be used to finish baking.

Fruit and Nut Dispenser

During the second kneading cycle, the breadmaker will automatically dispense dry ingredients into the dough. The ingredients that are placed into the fruit and nut dispenser need to be whole and not crushed. The fruit and nut dispenser will automatically dispense fruits and nuts into the dough. The fruit and nut dispenser is not an option on Turbo, Rye, and Bake Only menu cycles.

Tips: Bread Basics

Ingredients

Two things can ensure a perfect loaf of bread: using fresh, quality ingredients and measuring them accurately.

Flour

All-Purpose Flour

Flour that contains no baking powder, suitable for “quick” breads or bread made with the Quick settings. Bread flour is better suited for yeast breads.

Bread Flour

Bread flour is the most important ingredient of making bread and is recommended in most yeast-bread recipes. It has a high gluten content and can keep the size of the bread from collapsing after rising. Flour varies by region. For example, American flour is milled from hard spring wheat; Canadian flour is milled from hard winter wheat.

Self-Rising Flour

Flour that contains baking powder, used especially for making cakes. Do not use self-rising flour in combination with yeast.

Whole-Wheat Flour

Whole-wheat flour is ground from the entire wheat kernel. Bread made with all or part whole-wheat flour will have higher fiber and nutritional content. Whole-wheat flour is heavier and, as a result, loaves may be smaller in size and have a heavier texture.

Tip

To check whether the yeast is fresh and active:

- Pour 1 cup (237 ml) hot tap water into the measuring cup.
- Add 1 teaspoon (5 ml) white sugar and 1 tablespoon (15 ml) yeast.
- Place the measuring cup in a warm place for about 5 minutes.
- Fresh, active yeast will begin to bubble or “grow.” If it does not, the yeast is dead or inactive.

Other Ingredients

Egg

Eggs can improve bread texture and make the bread larger in size. The egg must be whisked in with the other liquid ingredients.

Salt

Salt is necessary to improve the bread flavor and crust color. It is also used to restrain yeast activity.

Shortening, Butter, and Vegetable Oil

Shortening and butter should be cut into small pieces before adding to liquid.

Sugar

Sugar is “food” for the yeast and also increases the sweet taste and color of bread. It is a very important element of making the bread rise. White sugar is normally used; however, brown sugar, powdered sugar, or cotton sugar may also be called for in some recipes.

Water and Other Liquids (always added first)

Water is an essential ingredient for making bread. Generally speaking, water should be at room temperature. Some recipes may call for milk or other liquids. Never use dairy with the Time Delay option.

Yeast

Yeast is a living organism and should be kept in the refrigerator to remain fresh. It needs carbohydrates found in sugar and flour as nourishment. Yeast used in breadmaker recipes will be sold under several different names: Bread machine yeast (preferred), active-dry yeast, and instant yeast.

Before using, check the expiration date of the yeast. Return to refrigerator immediately after each use.

Tips: Use Exact Measurements

One of the most important steps of making good bread is the proper measurement of ingredients. Measure each ingredient carefully and add to your bread pan in the order given in the recipe.

Adding Sequence

Always add ingredients in the order given in the recipe.

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients

LAST: Yeast

The yeast should only be placed on the dry flour and never come in contact with the liquid or salt.

When you use the Time Delay function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs, milk, or cheese.

Liquid Ingredients

Water, fresh milk, or other liquids should be measured with a glass measuring cup with clear markings and a spout. Set the cup on the counter and lower yourself to check the liquid level. When measuring cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly in between.

Liquid Measurement Conversion Chart

Fluid Ounce(s)	Milliliters	Cup	Tablespoon(s)	Teaspoons
8	237	1	16	48
7	207	7/8	14	42
6	177	3/4	12	36
5	148	5/8	10	30
4	118	1/2	8	24
3	89	3/8	6	18
2	59	1/4	4	12
1	30	1/8	2	6
1/2	15	1/16	1	3
1/4	7	1/32	1/2	1 1/2

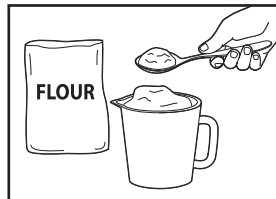
Dry Measurements

Measure dry ingredients by gently spooning flour, etc., into the measuring cup and then, once filled, leveling off with a knife. Never use the measuring cup to scoop your dry ingredients directly from a container as this could add up to one tablespoon of extra ingredients. Do not tap the bottom of the measuring cup or pack down.

HINT: Before measuring, stir the flour to aerate it.

When measuring small amounts of dry ingredients, such as salt or sugar, use a measuring spoon, making sure it is leveled off.

Weighing dry ingredients with a digital scale will provide better baking results.



Dry Measurement Weight Equivalents

1 cup of:	Ounces	Grams
All-purpose flour	4.4	125
Bread flour	4.5	128
Whole-wheat flour	4.2	119
Rye flour	3.6	102

Frequently Asked Questions

May I use a sugar substitute in place of sugar?

Sugar is necessary for the yeast to produce a light loaf with a good height. Results may vary with the type and amount of sugar substitute used. If you are going to use an artificial sweetener, choose one that is aspartame-based rather than saccharin-based.

May I omit the salt or sugar from the recipe?

No, both the sugar and salt play an important role in the breadmaking process. Salt prevents the yeast from overreacting and the bread from overrising. The combination of sugar, salt, and yeast is a key part of the breadmaking process. Remember that the total sugar and salt amounts are divided among all the slices, so the amount of sugar and salt per serving is small.

When do I add raisins, nuts, etc., to the bread?

This breadmaker has an automatic fruit and nut dispenser. Add your raisins or other add-ins to the dispenser when you add all your other ingredients into the breadmaker, and the machine will add in these items at the correct time for the cycle you have chosen.

Can I open the lid while the breadmaker is operating?

This breadmaker is designed with a window in the lid to let you watch your bread's progress. Quick checks are OK in the early stages of kneading and to add ingredients when the beeper sounds. However, the temperature in the baking chamber adjusts for the Rising and Baking stages. Opening the lid during these steps could cause the loaf to fall or not bake properly. Sometimes condensation forms on the window after initial mixing and kneading. It usually disappears once the baking cycle starts so you should be able to get a clear view of your loaf.

Can I use my favorite bread recipes in my breadmaker?

Yes, but you will need to experiment to get the right proportion of ingredients. Become familiar with the unit and make several loaves of bread with recipes provided before you begin experimenting. Never exceed a total amount of 4 1/4 cups (1 L) of dry ingredients (that includes flours, oats, cornmeal, etc.). Use the recipes in this book to help determine the ratio of dry ingredients to liquid and amounts of yeast, sugar, salt, and butter/margarine to use.

What will happen if I leave the bread in the bread pan after baking?

This unit has a 60-minute Keep Warm cycle that lets you leave the bread in the pan for up to an hour after baking is complete. Once the warming cycle is over, it is best to remove the bread immediately or the bottom of your loaf will absorb moisture and become soggy.

Can the recipe be cut in half?

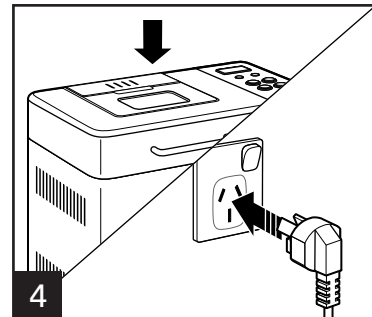
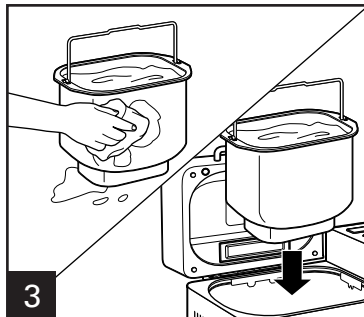
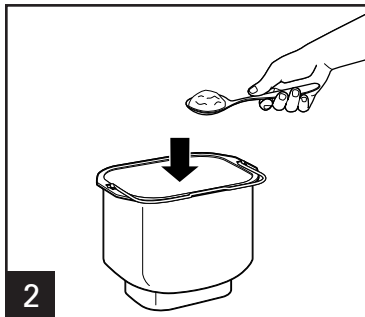
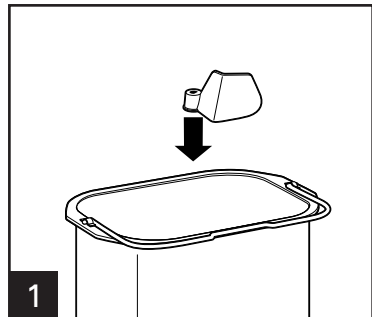
No, it is not recommended. The ingredient proportions work better in the full amounts.

How can bread mixes be used in the machine and at what setting?

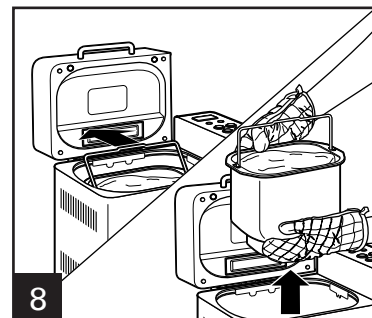
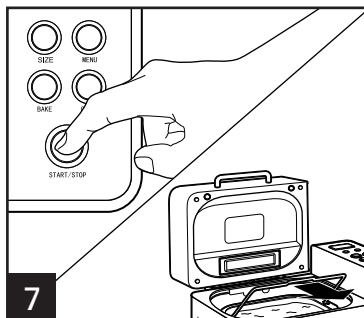
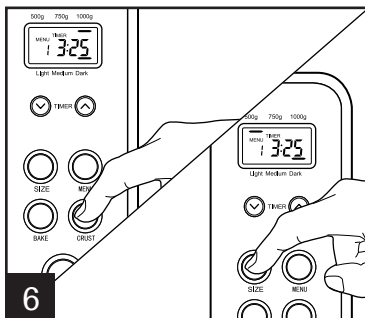
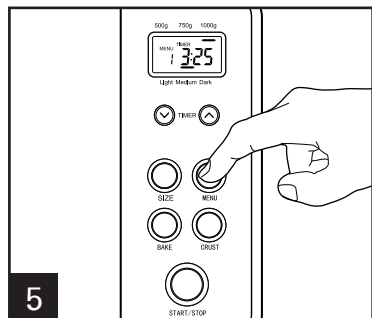
The package instructions will list the amount of water and amount of yeast to use. Be sure to add liquid, then dry ingredients, followed by yeast. Do not allow the yeast to sit in the liquid. The bread type setting is dependent upon the type of bread mix being used (i.e., White bread uses the Basic bread setting; Sweet Bread setting is for use with dried fruit, cheese, or nuts; whole-wheat or multigrain should use the Whole Grain setting; Crust setting, either Light or Dark, is a personal preference). Do not use bread mixes that exceed 2-lb. (907-g) loaf size.

Bread Settings

The following are instructions for settings 1 (basic), 3 (wheat), 5 (French), 7 (sweet), 8 (yeast-free), 9 (rye), and 10 (gluten-free recipe).



Insert kneading paddle and make sure it is in the upright position. Add the ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe. If required, add fruit and nuts to the automatic fruit and nut dispenser. If there are any spills on the outside of the bread pan, wipe them up. Place the bread pan into the appliance and press down firmly on the rim. Close lid. Plug in the appliance.



Select program cycle by pressing the MENU button. To use the Time Delay function, press the UP or DOWN buttons to set the number of hours and minutes. Press CRUST button to select the crust color and press SIZE button to select the loaf size. Press START (⏻). When bread is done baking, open the lid using oven mitts. Rotate handle towards the front of machine and pull/rock pan towards rear of machine. Repeat as necessary until pan feels loose, then rotate handle vertically and pull pan out vertically. Let cool for 10 minutes; then place on a wire rack. If kneading paddle remains in the bread, gently pry it out using a spatula or small utensil. Unplug the appliance.

Basic/Basic Turbo (Turbo Water Temp 45°C–50°C):

Ingredients:	Large (1000g) (Turbo)	Regular (750g)	Small (500g)
Water	370 ML	270 ML	190 ML
Oil	2 Tbsp (30g)	2 Tbsp (30g)	1 Tbsp (15g)
Salt	1 Tsp (4.5g)	1 Tsp (4.5g)	1/2 Tsp (2.5g)
Sugar	3 Tbsp (45g)	2 Tbsp (30g)	1 Tbsp (15g)
Milk Powder	2 Tbsp (30g)	1 Tbsp (15g)	1 Tbsp (15g)
Flour Powder	4 cups (560g)	3 cups (420g)	2 cups (280g)
Yeast Powder	1 Tsp (4.5g) (*4 Tsp/18g)	1 Tsp (4.5g)	1 Tsp (4.5g)

*For Basic Turbo only

Wheat/Wheat Turbo (Turbo Water Temp 45°C–50°C):

Ingredients:	Large (1000g) (Turbo)	Regular (750g)	Small (500g)
Water	380 ML	280 ML	220 ML
Oil	3 Tbsp (45g)	2 Tbsp (30g)	1.5 Tbsp (23g)
Salt	1.5 Tsp (6–7g)	1 Tsp (4.5g)	1 Tsp (4.5g)
Brown Sugar	3 Tbsp (45g)	3 Tbsp (45g)	3 Tbsp (45g)
Milk Powder	3 Tbsp (45g)	2 Tbsp (30g)	2 Tbsp (30g)
Flour Powder	3 Cups (420g)	3 Cups (420g)	2 Cups (280g)
Whole Wheat Flour	1 Cup (140g)	3/4 Cup (90–100g)	1/4 Cup (35g)
Yeast Powder	1 Tsp (4.5g) (*4Tsp/18g)	1 Tsp (4.5g)	1 Tsp (4.5g)

*For Wheat Turbo only

French/French Turbo (Turbo Water Temp 45°C–50°C):

Ingredients:	Large (1000g) (Turbo)	Regular (750g)	Small (500g)
Lemon Juice	1 Tsp (4.5g)	1 Tsp (4.5g)	1 Tsp (4.5g)
Water	370 ML	270 ML	190 ML
Oil	2 Tbsp (30g)	2 Tbsp (30g)	1 Tbsp (15g)
Salt	2 Tsp (9g)	1 + 1/4 Tsp (5.5g)	1 Tsp (4.5g)
Sugar	2 Tbsp (30g)	2 Tbsp (30g)	1 Tbsp (15g)
Flour Powder	4 Cups (560g)	3 Cups (420g)	2 Cups (280g)
Yeast Powder	1 Tsp (4.5g) (*4Tsp/18g)	1 Tsp (4.5g)	1 Tsp (4.5g)

*For French Turbo only

Sweet:

Ingredients:	Large (1000g)	Regular (750g)	Small (500g)
Water	320 ML	210 ML	140 ML
Egg	1 unit	1 unit	1 unit
Oil	2 Tbsp (30g)	1 Tbsp (15g)	1 Tbsp (15g)
Salt	1.5 Tsp (6.5g)	1 Tsp (4.5g)	1/2 Tsp (2.5g)
Sugar	1/2 Cup (70g)	1/3 Cup (45g)	1/4 Cup (35g)
Milk Powder	2 Tbsp (30g)	2 Tbsp (30g)	1 Tbsp (15g)
Flour Powder	4 Cups (560g)	3 Cups (420g)	2 Cups (280g)
Yeast Powder	1 Tsp (4.5g)	1 Tsp (4.5g)	1 Tsp (4.5g)

Yeast-Free/Gluten-Free Mix (Water Temp 40°C–45°C): (1000g)

Ingredients:

Regular (1000g)

Water	350 ML
Oil	2 Tbsp (30g)
Salt	1 Tsp (4.5g)
Sugar	2 Tbsp (30g)
Milk Powder	2 Tbsp (30g)
Flour Powder	4 Cups (560g)
Yeast Powder	3 Tsp (13.5g)

Rye:(1000g)

Ingredients:

Regular (1000g)

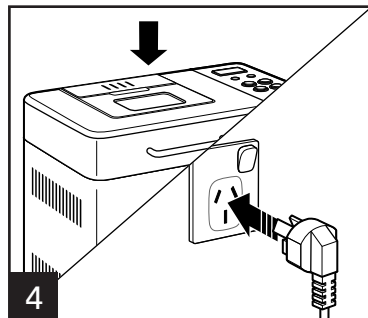
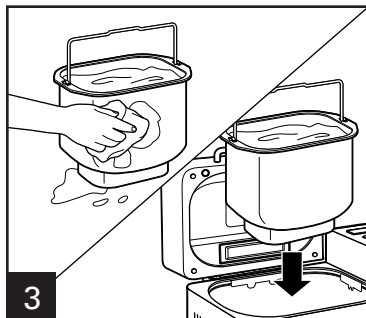
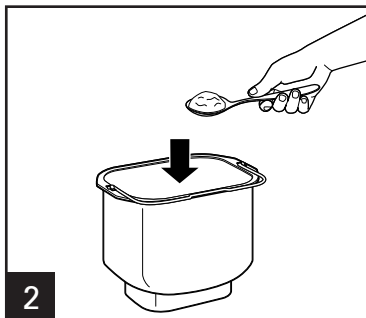
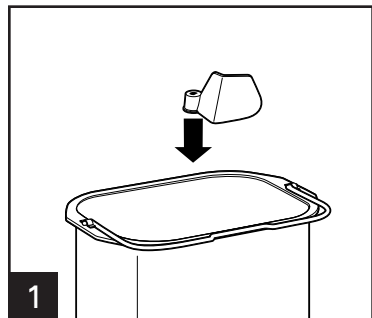
Water	380 ML
Oil	2 Tbsp (30g)
Salt	1.5 Tsp (6.5g)
Brown Sugar	3 Tbsp (45g)
Milk Powder	3 Tbsp (45g)
Flour Powder	2 Cups (280g)
Rye Flour	2 Cups (280g)
Yeast Powder	1 Tsp (4.5g)

Gluten-Free:

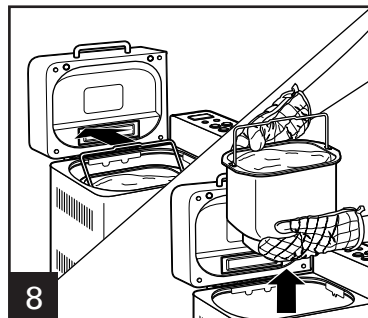
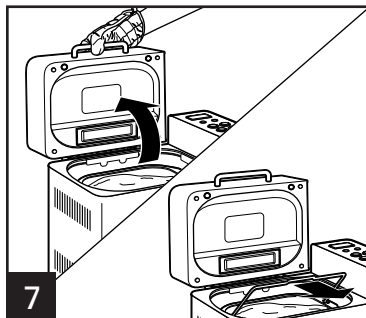
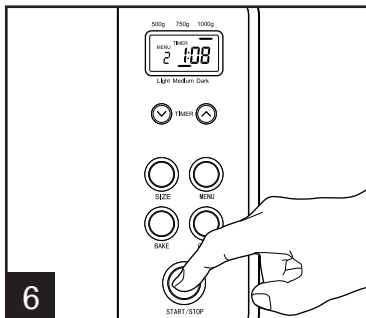
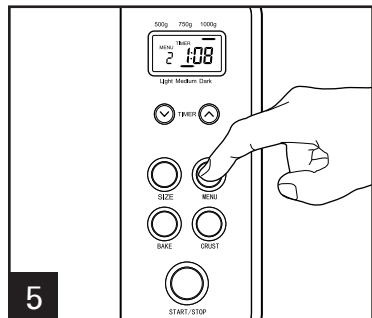
Ingredients:	Large (1000g)	Regular (750g)
Water (40°C–45°C)	310 ML	250 ML
Oil	3 Tbsp (45g)	3 Tbsp (45g)
Salt	1.5 Tsp (6.5g)	1.5 Tsp (6.5g)
Sugar	3 Tbsp (45g)	3 Tbsp (45g)
Egg	3 pcs	3 pcs
Vinegar	1 Tsp (4.5g)	1 Tsp (4.5g)
Mix Flour	450g	390g
Xanthan Gum	1 Tbsp (15g)	1 Tbsp (15g)
Dried Yeast	1.5 Tsp (6.5g)	1.5 Tsp (6.5g)

Bread Settings (cont.)

The following are instructions for settings 2 (basic turbo), 4 (wheat turbo), and 6 (French turbo). This setting is only used for 1000g recipes, medium crust color, and cannot use the fruit and nut dispenser. If recipes call for fruit and/or nuts, ingredients will have to be added by hand to the pan (add before the flour).

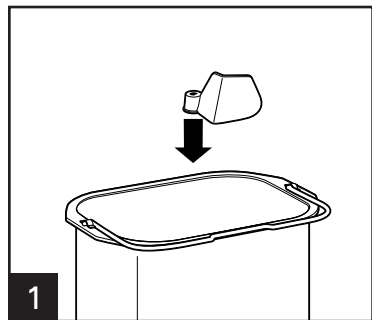


Insert kneading paddle and make sure it is in the upright position. Add the ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe. If required, add fruit and nuts by hand before the flour is added. If there are any spills on the outside of the bread pan, wipe them up. Place the bread pan into the appliance and press down firmly on the rim. Close lid. Plug in the appliance.

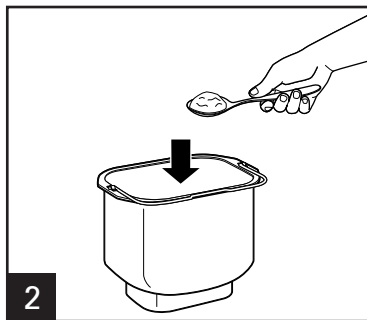


Select program cycle by pressing the MENU button. To use the Time Delay function, press the UP or DOWN buttons to set the number of hours and minutes. Press START (⏻). When bread is done baking, open the lid using oven mitts. Rotate handle towards the front of machine and pull/rock pan towards front of machine and then rotate handle towards rear of machine and pull/rock pan towards rear of machine. Repeat as necessary until pan feels loose, then rotate handle vertically and pull pan out vertically. Let cool for 10 minutes; then place on a wire rack. If kneading paddle remains in the bread, gently pry it out using a spatula or small utensil. Unplug the appliance.

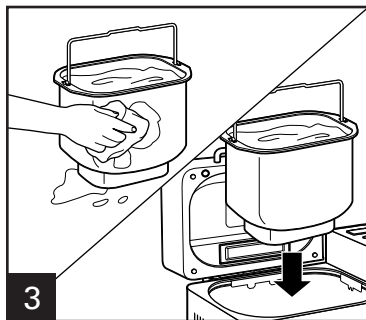
Bread Setting – Dough



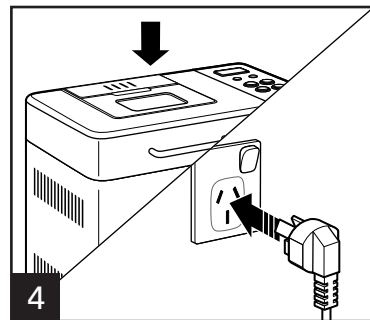
Insert kneading paddle and make sure it is in the upright position.



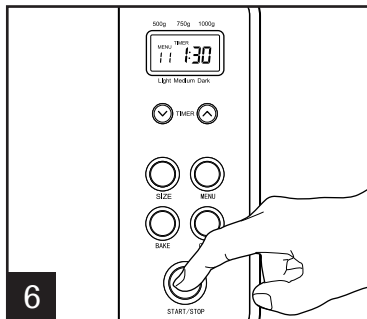
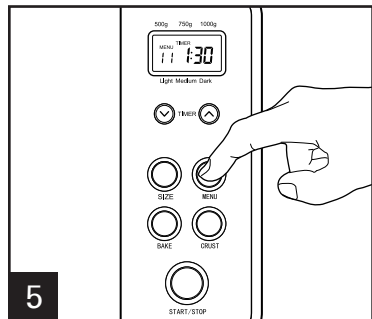
Add the ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe.



If there are any spills on the outside of the bread pan, wipe them up. Place the bread pan into the appliance and press down firmly on the rim.

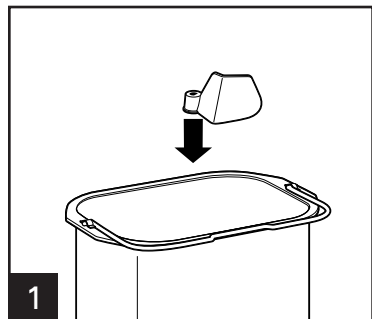


Close lid. Plug in the appliance.

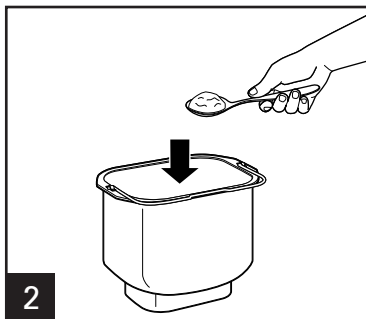


Select menu 11 (Dough) by pressing the MENU button. To use the Time Delay function, press the UP or DOWN buttons to set the number of hours and minutes. Press START (⏻).

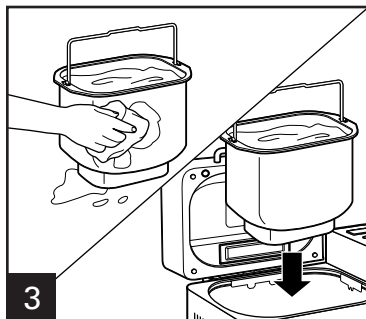
Bread Setting – Artisan-Style Dough



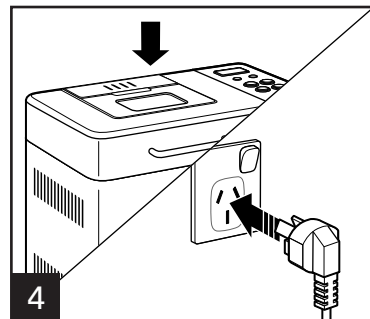
1 Insert kneading paddle and make sure it is in the upright position.



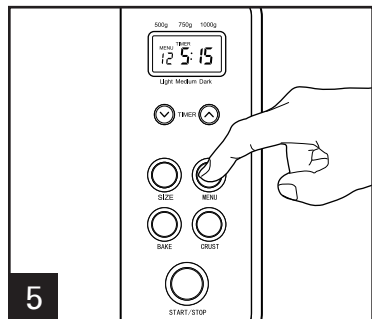
2 Add the ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe.



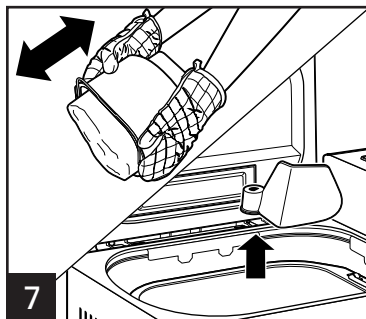
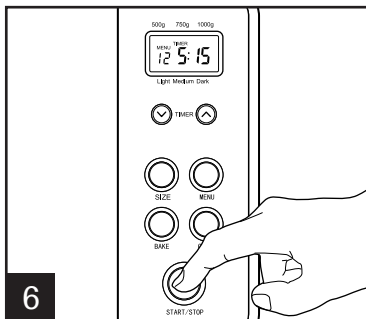
3 If there are any spills on the outside of the bread pan, wipe them up. Place the bread pan into the appliance and press down firmly on the rim.



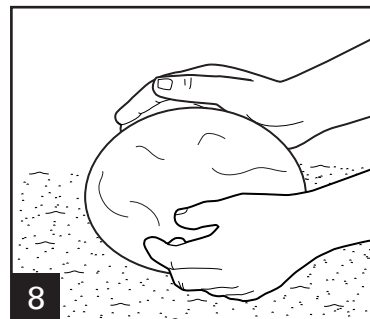
4 Close lid. Plug in the appliance.



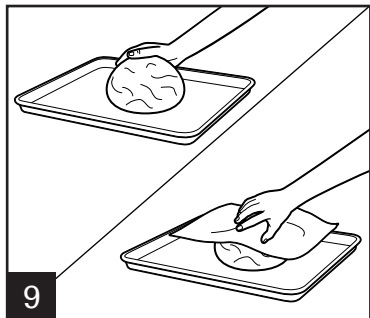
5 Select menu 12 (Artisan-Style Dough) by pressing the MENU button. To use the Time Delay function, press the UP or DOWN buttons to set the number of hours and minutes. Press START (⏻).



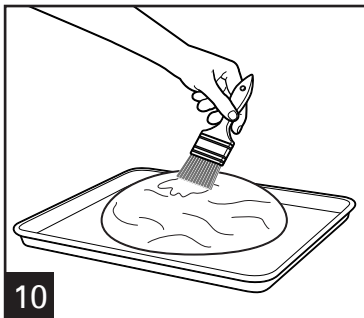
7 When dough is done, remove the dough from the breadmaker. If kneading paddle remains in the bread, gently pry it out using a spatula or small utensil. Place dough on a lightly floured surface. Shape dough as desired.



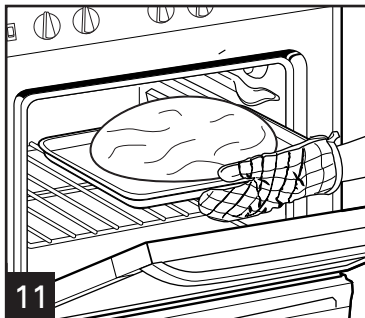
Bread Setting – Artisan-Style Dough (cont.)



Place the dough on greased oven trays. Cover. Allow the dough to rise for about 30 minutes.



Glaze.



Bake until the bread is golden brown.

Dough/Artisan Dough:

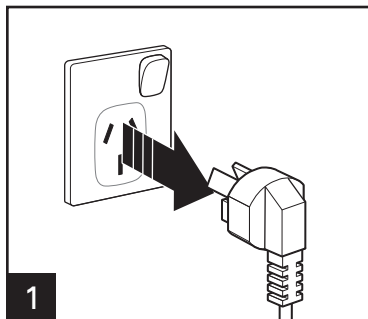
Ingredients:

Water	390 ml
Oil	2 Tbsp (30g)
Salt	1.5 Tsp (6.5g)
Sugar	2 Tbsp (30g)
Milk Powder	2 Tbsp (30g)
Flour Powder	3 1/2 Cups (790g)
Yeast Powder	1.5 Tsp (6.5g)

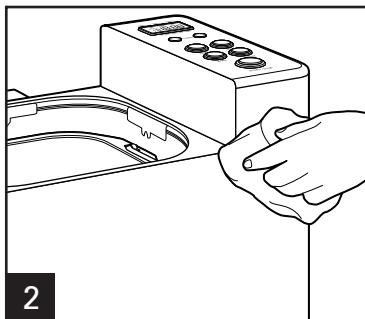
Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:

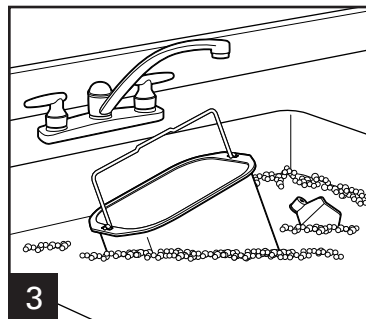
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or housing in any liquid. Allow breadmaker to cool down completely before cleaning.



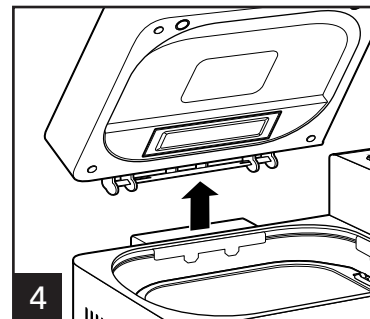
1 Unplug. Allow to cool completely.



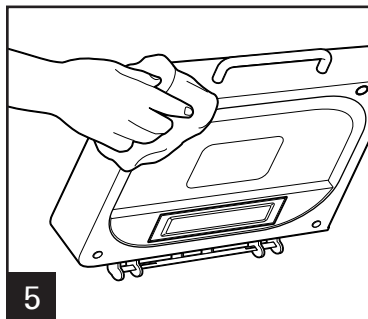
2 Wipe exterior and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.



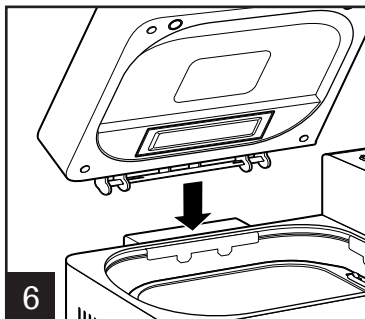
3 Wash in warm, soapy water.



4 Tilt the lid approximately 70° and, while holding the base, lift the lid out of the hinge.



5 Wipe interior and exterior of lid with a damp cloth or sponge.



6 Replace lid.

NOTES:

- DO NOT wash any part of your breadmaker in a dishwasher.
- DO NOT immerse the breadmaker in water.
- Make sure the breadmaker is completely cooled and dry before storing. Store the breadmaker with the lid closed. Do not place heavy objects on top of the lid.

Troubleshooting

PROBLEM

Why are the ingredients not mixed well?

What causes the height and shape of each loaf to differ?

Why does the kneading paddle come out with the bread?

Why does the bread have floured corners?

Can the ingredients be split in half or doubled?

Is it okay to use fresh milk instead of powered milk?

PROBABLE CAUSE/SOLUTION

- After ingredients are added, make sure the kneading paddle is in the upright position.
- The height and shape of each loaf depends on the ingredients, the measurements of those ingredients, and the room temperature.
- The kneading paddle removes easily for cleaning purposes. A nonmetal utensil is recommended to remove the paddle from the loaf. **CAUTION:** The kneading paddle might be hot. Let cool for 10 minutes; then place on a wire rack before removing.
- Flour may not have been mixed completely into the dough. The bread should be checked about 10 minutes into the kneading cycle to check if this happening. To incorporate the flour into the dough, use a silicon spatula to remove the flour from the sides of the bread pan.
- Pan might not be inserted properly. Place the bread pan into the appliance and press down on the rim until the bread pan clicks firmly in place. Insert kneading paddle and make sure it is in the upright position.
- No. The kneading will not be done well if there is too little of the ingredients in the bread pan. The bread may rise above the bread pan if there is too much of the ingredients added.
- Yes. The water amount will have to be decreased to equal the liquid substitution. When using the time delay, do not use fresh milk because it may spoil.

Notes

Notes

PANDUAN KEAMANAN PENTING

Produk ini hanya untuk penggunaan rumah tangga.

Saat menggunakan perangkat elektronik, tindakan pencegahan dasar untuk keamanan harus selalu diikuti untuk mengurangi resiko kebakaran, sengatan listrik, dan/atau cedera pada seseorang, termasuk hal-hal berikut:

1. Baca seluruh panduan.
2. Perangkat ini tidak dimaksudkan untuk penggunaan oleh seseorang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, panca indra, atau mental yang terbatas, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan mengenai produk, kecuali mereka diberikan pengawasan jarak dekat dan diberikan panduan mengenai penggunaan perangkat oleh orang yang bertanggung jawab atas keamanan mereka.
3. Pengawasan jarak dekat diperlukan saat perangkat digunakan di dekat atau oleh anak-anak. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan perangkat.
4. Jangan menyentuh permukaan yang panas. Gunakan gagang atau kenop. Selalu gunakan sarung tangan oven untuk memegang roti panas maupun wadahnya.
5. Jangan memasukkan tangan ke dalam ruang oven setelah panci roti dikeluarkan. Unit pemanas masih dalam kondisi panas.
6. Untuk melindungi terhadap bahaya sengatan listrik, jangan membenamkan kabel, steker atau alat pembuat roti ke dalam air atau cairan lainnya.
7. Cabut steker dari stop kontak saat perangkat tidak digunakan dan sebelum melakukan pembersihan. Biarkan perangkat mendingin sebelum memasang atau melepas komponen, atau sebelum melakukan pembersihan perangkat.
8. Jangan mengoperasikan perangkat dengan kabel daya yang rusak, atau setelah perangkat mengalami malfungsi, terjatuh, atau rusak dalam bentuk apapun.
9. Penggunaan aksesoris tambahan yang tidak direkomendasikan oleh pabrikan dapat menyebabkan cedera.
10. Jangan gunakan di luar ruangan.
11. Jangan biarkan kabel menggantung pada tepi meja atau konter atau bersentuhan dengan permukaan panas.
12. Jangan meletakkan perangkat di atas atau dekat dengan gas panas atau kompor listrik atau di dalam oven panas.
13. Diperlukan kehati-hatian ekstra saat memindahkan perangkat yang berisi minyak panas atau cairan panas lainnya.
14. Untuk memutuskan, tekan dan tahan tombol START (⏻)/STOP (⏹) selama 2 detik, selanjutnya lepaskan colokan dari stopkontak.
15. Diperlukan kehati-hatian ekstra saat memindahkan panci roti.
16. Untuk mematikan pembuat roti, tekan dan tahan tombol START (⏻)/STOP (⏹) selama 2 detik. Lihat bagian "Panel Kontrol" untuk informasi lebih lanjut.
17. Jangan menempatkan mata atau wajah terlalu dekat dengan jendela kaca, sebagai kewaspadaan bila gelas kaca pengaman pecah.
18. Jangan menggunakan perangkat di luar tujuan yang dimaksud.
19. Bersihkan interior oven dengan hati-hati. Jangan menggores atau merusak tabung elemen pemanas.
20. **WASPADA!** Resiko Sengatan Listrik. Masak hanya pada Panci Roti.
21. **WASPADA!** Untuk menghindari bahaya pengaturan ulang thermal pengaman yang tidak disengaja, perangkat tidak boleh digunakan dengan alat pengatur eksternal, seperti timer, atau dihubungkan pada sirkuit yang secara berkala dinyalakan dan dimatikan oleh peralatan.

SIMPAN PANDUAN INI

Informasi Keamanan Konsumen Lainnya

Panjang kabel yang digunakan oleh perangkat ini dipilih untuk mengurangi bahaya terbelit atau tersandung karena kabel yang panjang. Bila kabel panjang dibutuhkan, hanya gunakan kabel ekstensi yang telah diuji. Tegangan listrik kabel ekstensi harus sama atau lebih besar dari tegangan perangkat. Diperlukan kehati-hatian untuk mengatur kabel ekstensi agar

tidak menggantung pada konter atau meja di mana kabel dapat ditarik oleh anak-anak atau tersandung dengan tidak sengaja. Untuk menghindari kelebihan muatan sirkuit listrik, jangan menggunakan perangkat bertegangan tinggi lainnya pada sirkuit yang sama dengan perangkat ini.



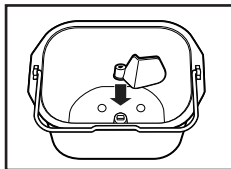
Mendaur Ulang Produk di Akhir Umur Masa Pakai

Simbol tempat sampah beroda yang menandai perangkat ini menyatakan bahwa perangkat harus dibawa oleh sistem pengumpulan selektif yang mengiukti Arahan WEEE sehingga bisa didaur ulang atau dibongkar untuk mengurangi akibat apa pun pada lingkungan. Pengguna bertanggung jawab untuk mengembalikan produk ke fasilitas pengumpulan yang sesuai, sebagaimana yang ditetapkan oleh aturan setempat. Untuk mendapatkan informasi lebih lanjut mengenai hukum setempat yang berlaku, silakan hubungi dinas pemerintahan setempat dan/atau distributor lokal.

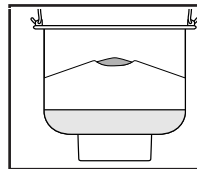
Panduan Awal Praktis

Lihat “Instruksi Lengkap” pada halaman 44 untuk informasi tambahan.

1 Masukkan Bahan-bahan



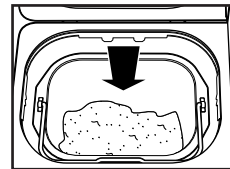
Letakkan sendok pengaduk pada poros, dorong sejauh mungkin, pastikan permukaan yang datar telah sejajar.up.



PERTAMA: Bahan-bahan cair
KEDUA: Bahan-bahan kering (gula, garam mentega, tepung)
TERAKHIR: Ragi. HARUS dipisah dari bahan-bahan basah

Takar dan masukkan bahan-bahan ke dalam panci roti dengan hati-hati dan TEPAT, sesuai dengan urutan yang diberikan oleh resep. Tambahkan buah buahan atau kacang pada dispenser buah dan kacang.

TIP: Takar semua bahan, termasuk tambahan-tambahannya (kacang, kismis) sebelum memulai.



Letakkan panci roti di dalam perangkat dan tekan turun tepiannya hingga terdengar bunyi klik panci terpasang pada tempatnya. Pasang penutup. **CATATAN:** Panci roti harus pada tempatnya untuk pencampuran dan pengadonan yang tepat.

2 Pilihan Menu

Tekan tombol MENU sampai nomor program yang diinginkan muncul pada tampilan digital.

Untuk mengatur program Time Delay, gunakan tombol + atau – untuk menambah 15 jam sebelum Proses Cycle dimulai.

CATATAN: Menggunakan bahan-bahan mudah rusak seperti susu, telur atau keju tidak direkomendasikan saat menggunakan Time Delay.

Tekan tombol CRUST dan SIZE untuk MENYESUAIKAN pengaturan yang diinginkan (tidak berfungsi pada beberapa menu).

Buka penutup menggunakan sarung tangan oven. Putar gagang ke arah bagian depan perangkat dan tarik/goyang panci ke bagian belakang perangkat kemudian putar gagang dan tarik/goyang panci ke bagian belakang perangkat. Ulangi seperlunya hingga panci terasa longgar, kemudian putar gagang secara vertikal dan tarik panci juga secara vertikal. Masih menggunakan sarung tangan, goyangkan roti dari panci dan biarkan mendingin selama 10 menit. Bila sendok pengaduk tertinggal di dalam roti, korek keluar secara perlahan menggunakan spatula atau peralatan kecil. Saat perangkat tidak digunakan atau saat pengoperasian telah selesai, cabut kabel daya.

3 Mulai Membuat Roti

Tekan START (⏮)/STOP (⏸). Tampilan digital akan menampilkan waktu yang tersisa dari proses kerja.

Setelah selesai, perangkat akan berbunyi beep dan memasuki proses Keep Warm (Menghangatkan) selama hingga 1 jam.

Tekan tombol START (⏮)/STOP (⏸) selama 2 detik untuk membatalkan siklus Keep Warm (Tetap Hangat).

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA: Cuci dan keringkan panci roti dan sendok pengaduk.

CATATAN: Jangan menggunakan peralatan logam pada panci roti karena mereka dapat merusak permukaan anti lengket.

⚠ WASPADA Bahaya Benda Terjatuh. Alat pembuat roti dapat bergoyang dan bergerak selama proses pengadonan. Selalu letakkan perangkat pada bagian tengah konter dan jauh dari tepian.

Komponen dan Fitur

Model 29883

Tipe: BM08

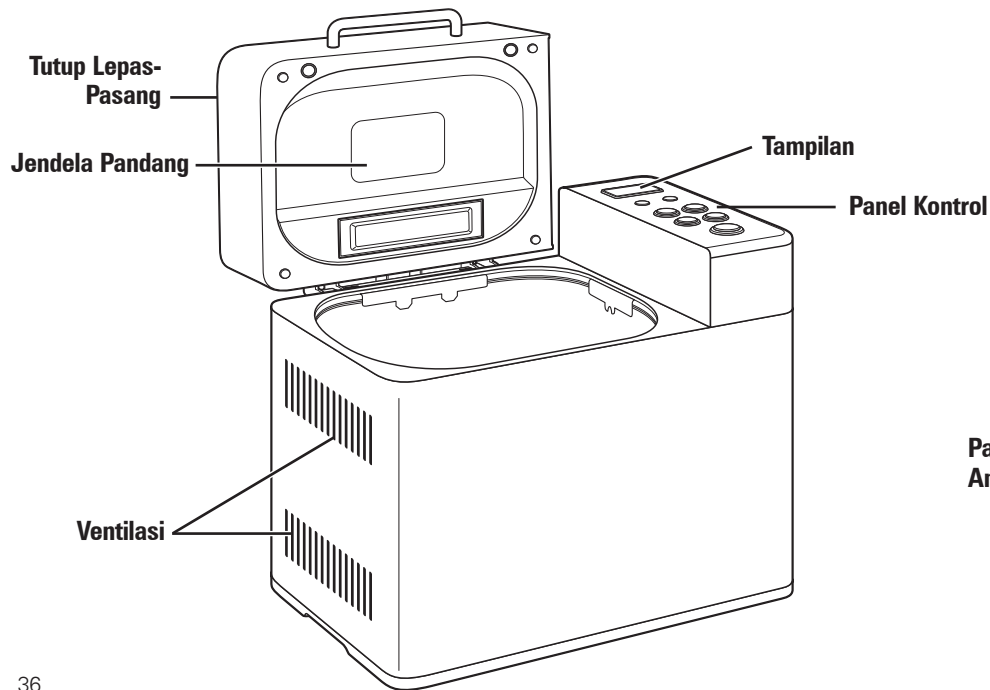
Tegangan: 220–240 V~

50–60 Hz 450 W

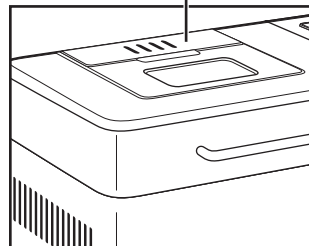


PERHATIAN: PERMUKAAN PANAS.

Suhu permukaan yang bisa dijangkau dalam keadaan panas saat peralatan beroperasi.



Dispenser Buah dan Kacang Otomatis



Kait

Sendok

Teh

Sendok

Makan

Gelas

Takar

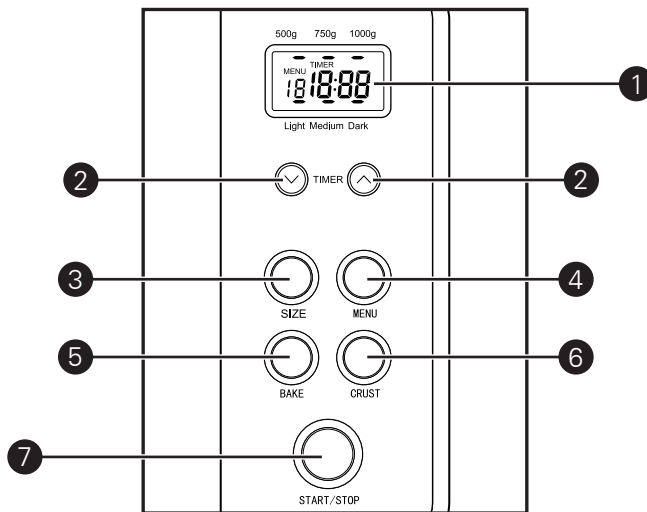
Sendok

Pengaduk

Panci Roti

Anti Lengket

Panel Kontrol



1. Tampilan

Tampilan menunjukkan pengaturan menu, warna kulit dan ukuran roti. Layar akan mengindikasikan jam dan menit dari proses.

2. Tombol Timer

Tekan tombol panah UP “^” atau DOWN “v” untuk meningkatkan/mengurangi waktu dengan interval 10 menit.

3. Tombol Size

Tekan “^” atau “v” meningkatkan/mengurangi waktu dengan interval 10 menit.

4. Tombol Menu

Menu standar adalah 1. Gunakan tombol menu untuk memilih pilihan menu 1–13. Lihat “Siklus Program” pada halaman 6 untuk informasi lebih lanjut mengenai setiap pilihan menu.

5. Tombol Bake

Tombol ini digunakan untuk pengaturan menu Bake Only. Gunakan tombol timer untuk menyesuaikan waktu pemanggangan.

6. Tombol Crust

Tekan tombol CRUST untuk memindahkan garis indikator pada pengaturan yang diinginkan: Light, Medium atau Dark Crust.

7. Tombol Start/Stop

Tekan tombol START (⬇)/STOP (⬆) satu kali untuk memulai program. Bunyi beep singkat akan terdengar, tanda titik dua pada layar akan berkedip dan program akan dimulai. Untuk mengeluarkan roti, tekan tombol START (⬇)/STOP (⬆) untuk mengakhiri program pemanggangan.

Untuk membatalkan program, tekan dan tahan tombol START (⬇)/STOP (⬆) selama 2–3 detik.

Siklus Program

1. Basic

Untuk roti tawar dan roti campuran terdiri terutama dari tepung roti dasar.

2. Basic Turbo

Untuk resep roti-cepat yang tidak menggunakan ragi pengembangan dan hanya menggunakan baking powder atau soda. Mengadon, mengembangkan dan memanggang roti dalam waktu yang lebih singkat dari roti biasa. Program ini membutuhkan waktu sekitar 1 jam dan hanya untuk roti 1000g.

3. Wheat

Untuk roti dengan ragam tepung lebih berat yang membutuhkan proses pengadonan dan pengembangan yang lebih lama (tepung whole wheat, tepung gandum hitam). Roti akan lebih padat dan berat. Proses akan mulai dengan pemanasan terlebih dahulu. Tidak langsung memulai pencampuran.

4. Wheat Turbo

Sama seperti program Basic Turbo. Untuk resep roti-cepat gandum utuh yang tidak menggunakan ragi untuk pengembangan dan hanya menggunakan baking powder atau soda. Mengadon, mengembangkan dan memanggang roti dalam waktu yang lebih singkat dari program wheat biasa. Roti akan lebih padat dan berat. Program ini membutuhkan waktu sekitar 1 jam dan hanya untuk roti 1000g.

5. French

Untuk roti ringan yang dibuat dari tepung halus. Biasanya, roti akan menjadi empuk dan memiliki kulit yang renyah. Program ini tidak cocok untuk resep yang membutuhkan mentega, margarine, atau susu.

6. French Turbo

Sama seperti program Basic Turbo. Untuk resep roti cepat program French yang tidak menggunakan ragi untuk pengembangan dan hanya menggunakan baking powder atau soda. Mengadon, mengembangkan dan memanggang roti dalam waktu yang lebih singkat dari program French biasa. Roti akan menjadi lebih padat dan berat. Program ini membutuhkan waktu sekitar 1 jam dan hanya untuk roti 1000g.

7. Sweet

Untuk roti dengan bahan-bahan seperti jus buah, kelapa parut, kismis, buah kering, coklat atau ditambahkan gula. Karena proses pengembangan yang lebih lama, roti akan menjadi ringan. Kami merekomendasikan pengaturan kulit Light.

8. Yeast-Free, Gluten-Free Bread Mix

Untuk campuran bebas-ragi atau **roti-ala-toko** bebas-gula, plus resep bebas-ragi.

9. Rye

Untuk roti dengan tepung gandum hitam yang membutuhkan proses pengadonan dan pengembangan yang lebih lama. Roti akan menjadi lebih padat dan berat, tetapi lebih lembab daripada roti gandum utuh. Program mulai dengan pemanasan terlebih dahulu. Tidak langsung memulai pencampuran.

10. Gluten-Free Recipe

Untuk resep roti bebas-gula. Program akan mulai setelah 8 menit pemanasan dan akan memulai pencampuran setelah itu.

11. Dough

Program ini menyiapkan adonan ragi untuk roti, kulit pizza, dll. yang akan dipanggang pada oven konvensional. Tidak ada pemanggangan pada program ini.

12. Artisan-Style Dough

Untuk resep roti model artisan yang terbuat dari sayur-sayuran segar dan tepung organik. Program ini memiliki waktu pengembangan yang lama untuk roti yang lebih empuk dan pengaturan suhu dingin untuk menciptakan cita rasa artisan. Ini bukanlah pengaturan yang cocok untuk resep menggunakan gula atau lemak. Proses seluruhnya adalah sekitar 5 jam.

Bake Only – Pengaturan Tambahan

Cocok saat dibutuhkan tambahan waktu pemanggangan roti karena roti terlalu ringan atau belum matang seluruhnya. Tidak ada proses pengadonan atau istirahat.

Jadwal Program dan Pengaturan

Menu beragam sesuai dengan waktu pengembangan yang berbeda, banyaknya pengadonan, dan pengaturan suhu.

Menu	Type	Crust	Size	Preheat	Knead and Fermentation	BAKE	Total	Automatic Fruit and Nut at Working after	Max Keep Warm	Delay
1	Basic	Light	500g	N/A	2 Hours 30 Minutes	45 Minutes	3 Hours 15 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			50 Minutes	3 Hours 20 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	3 Hours 25 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Medium	500g			45 Minutes	3 Hours 15 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			50 Minutes	3 Hours 20 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	3 Hours 25 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Dark	500g			45 Minutes	3 Hours 15 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			50 Minutes	3 Hours 20 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	3 Hours 25 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	3 Hours 25 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
2	Basic Turbo	Medium	1000g	N/A	35 Minutes	33 Minutes	1 Hour 08 Minutes	N/A	1 Hour	N/A
3	Wheat	Light	500g	30 Min-utes	3 Hours 15 Minutes	45 Minutes	4 Hours 30 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			50 Minutes	4 Hours 35 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	4 Hours 40 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Medium	500g			45 Minutes	4 Hours 30 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			50 Minutes	4 Hours 35 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	4 Hours 40 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Dark	500g			45 Minutes	4 Hours 30 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			50 Minutes	4 Hours 35 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	4 Hours 40 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			55 Minutes	4 Hours 40 Minutes	44 Minutes	1 Hour	15 Hours

Jadwal Program dan Pengaturan (lanjutan)

Menu	Type	Crust	Size	Preheat	Knead and Fermentation	BAKE	Total	Automatic Fruit and Nut at Working after	Max Keep Warm	Delay
4	Wheat Turbo	Medium	1000g	N/A	33 Minutes	35 Minutes	1 Hour 08 Minutes	N/A	1 Hour	N/A
5	French	Light	500g	N/A	2 Hours 50 Minutes	52 Minutes	3 Hours 42 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			56 Minutes	3 Hours 46 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			60 Minutes	3 Hours 50 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Medium	500g			52 Minutes	3 Hours 42 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			56 Minutes	3 Hours 46 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			60 Minutes	3 Hours 50 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Dark	500g			52 Minutes	3 Hours 42 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			56 Minutes	3 Hours 46 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			60 Minutes	3 Hours 50 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			60 Minutes	3 Hours 50 Minutes	19 Minutes	1 Hour	15 Hours
6	French Turbo	Medium	1000g	N/A	33 Minutes	35 Minutes	1 Hours 08 Minutes	N/A	1 Hour	N/A
7	Sweet	Light	500g	N/A	2 Hours 45 Minutes	44 Minutes	3 Hours 29 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			47 Minutes	3 Hours 32 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			50 Minutes	3 Hours 35 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Medium	500g			44 Minutes	3 Hours 29 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			47 Minutes	3 Hours 32 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			50 Minutes	3 Hours 35 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
		Dark	500g			44 Minutes	3 Hours 29 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			750g			47 Minutes	3 Hours 32 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			50 Minutes	3 Hours 35 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1000g			50 Minutes	3 Hours 35 Minutes	20 Minutes	1 Hour	15 Hours

Jadwal Program dan Pengaturan (lanjutan)

Menu	Type	Crust	Size	Preheat	Knead and Fermentation	BAKE	Total	Automatic Fruit and Nut at Working after	Max Keep Warm	Delay
8	Yeast-Free/ Gluten-Free Bread Mix	Medium	1000g	N/A	32 Minutes	1 Hour 45 Minutes	2 Hours 08 Minutes	18 Minutes	22 Minutes	15 Hours
9	Rye	Medium	1000g	30 Min- utes	3Hours 5 Min- utes	55 Minutes	4 Hours 30 Minutes	N/A	1 Hour	15 Hours
10	Gluten-Free	Medium	750g	8 Minutes	1Hour 11 Min- utes	1Hour 35 Minutes	2 Hours 54 Minutes	17 Minutes	1 Hour	15 Hours
			1009			1Hour 40 Minutes	2:Hours 59 Minutes	17 Minutes	1 Hour	15 Hours
11	Dough	N/A	N/A	N/A	1 Hour 30 Minutes	N/A	1 Hour 30 Minutes	16 Minutes	N/A	15 Hours
12	Artisan Dough	N/A	N/A	N/A	5 Hour 15 Minutes	N/A	5 Hours 15 Minutes	36 Minutes	N/A	15 Hours
13	Bake	N/A	N/A	N/A	N/A	10 Minutes 1 Hour 30 Minutes	N/A	N/A	1 Hour	N/A

*N/A mean no function.

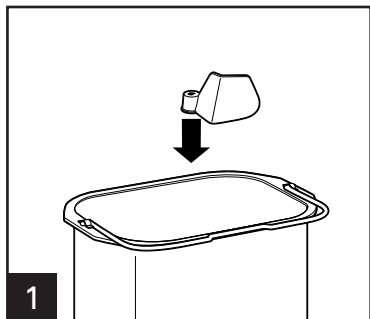
Instruksi Lengkap

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA:

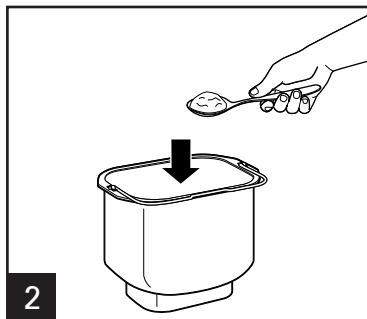
- Periksa apakah ada bagian yang hilang atau rusak.
- Bersihkan semua bagian sesuai dengan bagian "Pembersihan" di halaman 65.
- Atur perangkat pada mode Bake dan panggang dalam keadaan kosong selama sekitar 10 menit. Biarkan perangkat mendingin dan bersihkan lagi

semua komponen yang terpasang. Perangkat akan mengeluarkan sedikit asap dan/atau bau saat Anda menyalakan untuk pertama kali. Hal ini adalah normal dan akan menghilang setelah penggunaan pertama atau kedua. Pastikan perangkat memiliki cukup ventilasi.

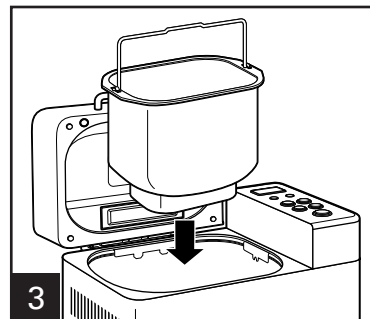
- Keringkan semua bagian secara menyeluruh. Perangkat siap digunakan.



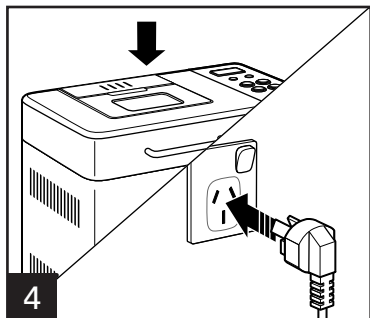
Masukkan sendok pengaduk dan pastikan posisinya menghadap ke atas.



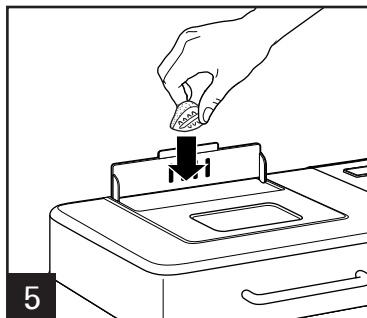
Tambahkan bahan-bahan ke dalam panci roti sesuai urutan yang tertera pada resep. Pertama, masukkan cairan; kemudian gula, garam, mentega, dan tepung; dan terakhir ragi. **CATATAN:** Pastikan ragi tidak bersentuhan dengan garam atau cairan.



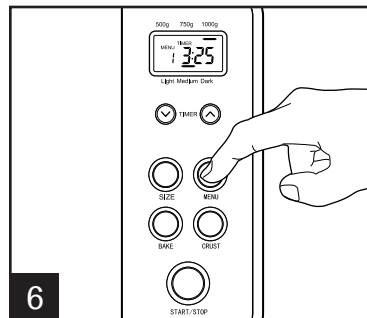
Letakkan panci roti ke dalam perangkat dan tekan pada the rim tepiannya sampai panci roti terpasang pada tempatnya.



Pasang penutup. Pasang steker perangkat.

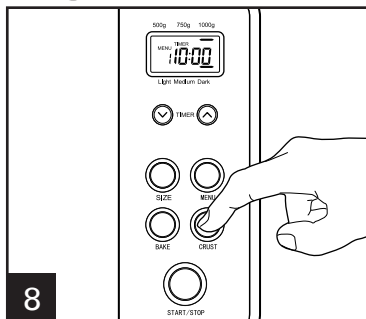
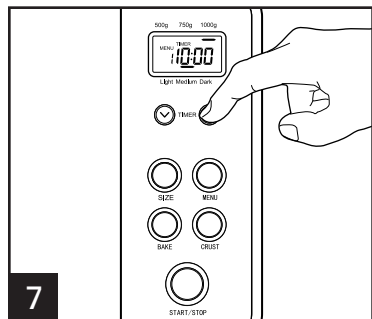


Bila dibutuhkan, tambahkan buah dan kacang ke dalam dispenser buah dan kacang otomatis.

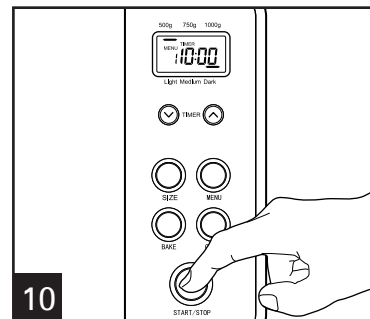
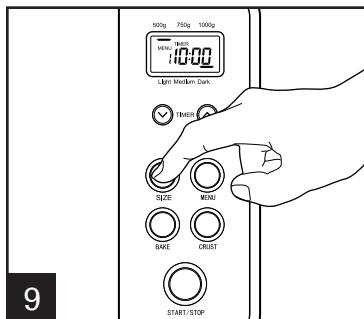


Tekan tombol MENU untuk memilih proses program Anda. Lanjutkan dengan menekan tombol MENU untuk memilih menu.

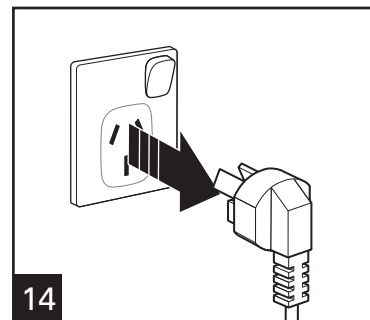
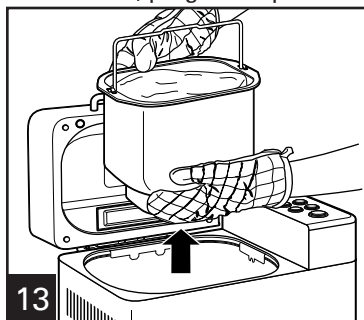
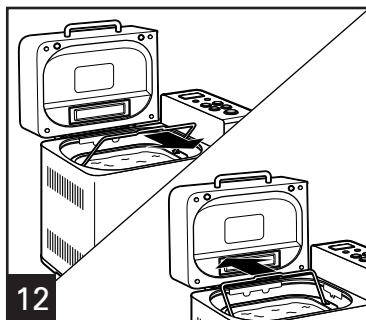
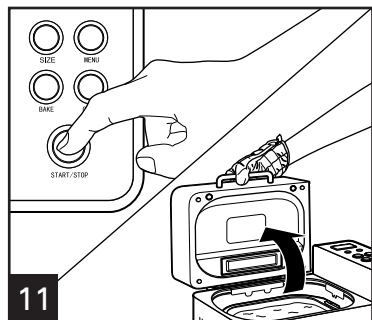
Instruksi Lengkap (lanjutan)



Untuk mengatur time delay, tekan tombol UP atau DOWN untuk mengatur angka jam dan menit. Tekan tombol CRUST untuk menggerakkan garis indikator ke pengaturan yang diinginkan: kulit Light, Medium atau Dark. **CATATAN:** Menu Turbo, Rye, Gluten-Free, Dough, dan Artisan Dough dan Bake Only tidak memiliki pilihan warna kulit.



Tekan tombol SIZE untuk memilih ukuran roti 500g, 750g, atau 1000g. **CATATAN:** Menu Turbo, Rye, Gluten-Free, Dough, dan Artisan Dough tidak memiliki pilihan ukuran roti. Tekan tombol START (⏻)/STOP (⏹) untuk memulai program. Untuk mengubah pilihan menu, tekan dan tahan tombol START (⏻)/STOP (⏹) selama 2-3 detik. Setelah timer selesai, program dapat diatur kembali.



Saat roti sudah matang, perangkat akan berbunyi beep 10 kali dan beralih ke program Keep Warm selama 1. Tekan START (⏻)/STOP (⏹) selama 2 detik untuk menghentikan mesin. Putar gagang ke arah bagian depan mesin dan tarik/goyang panci ke arah bagian depan mesin dan kemudian putar gagang ke bagian belakang mesin dan tarik/goyang panci ke arah belakang mesin. Ulangi seperlunya sampai panci terasa longgar, kemudian putar gagang dan tarik keluar panci secara vertikal. Cabut perangkat dan biarkan mendingin secara menyeluruh.

Instruksi Lengkap (lanjutan)

CATATAN:

- Tidak ada program Keep Warm untuk program Dough, Artisan Dough dan Bake Only.
- Setelah 10 menit, gunakan sarung tangan oven untuk membalikkan panci roti (dengan gagang panci roti dilipat ke bawah) ke atas rak pendingin atau permukaan masak yang bersih dan secara perlahan goyangkan sampai roti terjatuh keluar. Gunakan spatula anti lengket untuk secara perlahan melepaskan sisi-sisi roti dari panci.
- Bila sendok pengaduk tertinggal di dalam roti, secara perlahan keluarkan menggunakan spatula atau peralatan kecil. Saat perangkat tidak digunakan atau setelah pengoperasian selesai, cabut kabel daya.
- Simpan sisa roti di dalam kantong plastik segel sampai dengan tiga hari pada suhu ruangan. Untuk penyimpanan dalam waktu lama, simpan kantong plastik segel di dalam kulkas sampai dengan 10 hari.

Menu Bake Only

Pengaturan ini digunakan untuk pemanggangan langsung dan fleksibel pada pengaturan waktu hingga 1 jam dan 30 menit. Bila roti Anda belum matang atau Anda menginginkan kulit yang lebih gelap, pengaturan ini sangat bermanfaat. Tekan tombol START (⏻)/STOP (⏹) untuk mengontrol fungsi kapan saja; Anda disarankan mengecek setiap beberapa menit.

1. Tekan tombol BAKE. Tekan tombol TIMER (panah atas atau bawah) untuk menyesuaikan waktu yang diinginkan.
2. Tekan tombol START (⏻)/STOP (⏹).

Delay Time

Untuk fungsi waktu Delay, tekan tombol “**Λ**” atau “**V**” untuk mengatur waktu kerja. Waktu kerja delay = Waktu program + waktu delay.

Proteksi Program Interupsi Daya

Terdapat pelindung interupsi daya selama 7 menit untuk melindungi memori program bila terdapat pemadaman listrik. Selama pemadaman, perangkat akan tetap menjaga memori selama 7 menit. Saat daya listrik kembali, perangkat akan melanjutkan pemanggangan.

Buang bahan-bahan bila listrik padam lebih dari 7 menit dan mulai kembali. Bila listrik padam di saat pemanggangan atau pemanggangan hampir selesai, program Bake Only dapat digunakan untuk menyelesaikan pemanggangan.

Dispenser Buah dan Kacang

Selama proses pengadonan kedua, perangkat akan secara otomatis mengeluarkan bahan-bahan kering ke dalam adonan. Bahan-bahan yang diletakkan ke dalam dispenser buah dan kacang harus utuh dan tidak hancur. Dispenser akan secara otomatis mengeluarkan buah dan kacang ke dalam adonan. Dispenser bukanlah opsi untuk program menu Turbo, Rye dan Bake Only.

Tips: Standar Roti

Bahan-bahan

Dua hal dapat memastikan Anda mendapatkan potongan roti yang sempurna: menggunakan bahan-bahan yang segar dan berkualitas serta mengukurnya dengan tepat.

Tepung

Tepung Serba Guna

Tepung yang tidak mengandung baking powder, cocok untuk jenis roti “cepat” atau roti yang dibuat menggunakan pengaturan Quick. Tepung roti lebih cocok untuk roti beragi.

Tepung Roti

Tepung roti adalah bahan paling penting dari pembuatan roti dan direkomendasikan untuk hampir semua resep roti-beragi. Tepung ini memiliki kadar gluten yang tinggi dan dapat menjaga ukuran roti agar tidak kempis setelah mengembang. Tepung bervariasi sesuai wilayah. Sebagai contoh, tepung Amerika digiling dari gandum musim semi keras; tepung Kanada digiling dari gandum musim dingin keras.

Tepung Pengembang

Tepung yang mengandung baking powder, digunakan khususnya untuk memanggang kue. Jangan menggunakan tepung pengembang yang dikombinasikan dengan ragi.

Tepung Whole-Wheat

Tepung whole-wheat digiling dari biji gandum utuh. Roti yang dibuat semua atau sebagian dari tepung whole-wheat akan memiliki serat yang tinggi dan isi yang bernutrisi. Tepung whole-wheat lebih berat dan, sebagai hasilnya, roti akan memiliki ukuran lebih kecil dan tekstur yang lebih berat.

Tip

Untuk mengecek apakah ragi masih baru dan aktif:

- Tuang 1 gelas (237ml) air keran panas ke dalam gelas takar.
- Tambahkan 1 sendok teh (5ml) gula putih dan 1 sendok makan (15ml) ragi.
- Letakkan gelas takar di dalam tempat yang hangat sekitar 5 menit.
- Ragi yang baru dan aktif akan mulai menggelembung atau “mengembang”. Bila tidak, ragi sudah rusak atau tidak aktif.

Bahan-bahan Lainnya

Telur

Telur dapat meningkatkan tekstur roti dan membuat roti berukuran lebih besar. Telur harus dikocok dengan bahan-bahan cair lainnya.

Garam

Garam sangat penting untuk meningkatkan cita rasa roti dan warna kulit. Garam juga digunakan untuk mengendalikan kerja ragi.

Mentega, Margarine, dan Minyak Sayur

Mentega dan margarine harus dipotong menjadi potongan kecil sebelum ditambahkan ke dalam cairan.

Gula

Gula adalah “makanan” untuk ragi dan juga meningkatkan rasa manis dan warna roti. Gula merupakan elemen yang sangat penting untuk membuat roti mengembang. Yang biasa digunakan adalah gula putih; namun, gula merah, gula bubuk, atau gula kapas dapat digunakan pada beberapa resep.

Air dan Cairan Lainnya (selalu dimasukkan pertama)

Air adalah bahan yang penting untuk membuat roti. Secara umum, air harus berada pada suhu ruangan. Beberapa resep dapat membutuhkan susu atau cairan lainnya. Jangan menggunakan produk susu untuk opsi Time Delay.

Ragi

Ragi adalah organisme hidup dan harus disimpan di dalam kulkas agar tetap segar. Ragi membutuhkan karbohidrat yang ditemukan di dalam gula dan tepung sebagai makanan. Ragi yang digunakan pada resep perangkat akan dijual dengan beberapa nama berbeda: Ragi mesin roti (dianjurkan), ragi aktif-kering, dan ragi instan.

Sebelum penggunaan, periksa tanggal kadaluwarsa pada ragi. Segera kembalikan ke dalam kulkas setelah penggunaan.

Tips: Gunakan Takaran yang Tepat

Salah satu langkah yang paling penting untuk membuat roti yang bagus adalah takaran bahan-bahan yang tepat. Takar setiap bahan dengan hati-hati dan tambahkan secara berurutan ke dalam panci roti sesuai resep.

Urutan Penambahan

Selalu tambahkan bahan-bahan sesuai urutan pada resep.

PERTAMA: Bahan-bahan cair

KEDUA: Bahan-bahan kering

TERAKHIR: Ragi

Ragi hanya boleh diletakkan di atas tepung kering dan jangan bersentuhan dengan cairan atau garam.

Saat Anda menggunakan fungsi Time Delay untuk waktu yang lama, jangan memasukkan bahan-bahan mudah rusak seperti telur, susu, atau keju.

Bahan-bahan Cair

Air, susu segar, atau cairan lainnya harus ditakar dengan gelas takar yang memiliki tanda jelas serta moncong. Letakkan gelas di atas konter dan periksa tingkat cairan. Saat menakar minyak goreng atau bahan-bahan lainnya, bersihkan gelah takar secara menyeluruh setelah tiap pemakaian.

Bagan Konversi Pengukuran Cairan

Cairan Ons	Metrik	Gelas	Sendok Makan	Sendok Teh
8	237	1	16	48
7	207	7/8	14	42
6	177	3/4	12	36
5	148	5/8	10	30
4	118	1/2	8	24
3	89	3/8	6	18
2	59	1/4	4	12
1	30	1/8	2	6
1/2	15	1/16	1	3
1/4	7	1/32	1/2	1 1/2

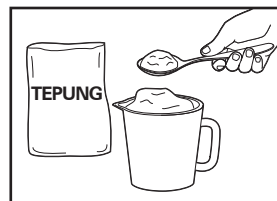
Takaran Kering

Takar bahan-bahan kering secara perlahan menggunakan sendok tepung, dll., ke dalam gelas takar dan kemudian, setelah terisi, rataakan dengan pisau. Jangan pernah menggunakan gelas takar untuk menyendok bahan-bahan kering Anda secara langsung dari dalam kontainer karena hal ini dapat menyebabkan kelebihan penambahan sampai satu sendok makan. Jangan meratakan dengan mengetuk bagian bawah gelas atau ditekan.

PETUNJUK: Sebelum mengukur, aduk tepung untuk memberikan oksigen.

Saat menakar sejumlah kecil bahan-bahan, seperti garam atau gula, gunakan sendok pengukur, pastikan untuk diratakan.

Menimbang bahan-bahan kering dengan timbangan digital akan memberikan hasil pemanggangan yang lebih baik.



Kesetaraan Berat Pengukuran Kering

1 gelas:	Ons	Gram
Tepung serba guna	4.4	125
Tepung roti	4.5	128
Tepung whole-wheat	4.2	119
Tepung Gandum Hitam	3.6	102

Pertanyaan yang Sering Diajukan

Dapatkan saya menggunakan pemanis pengganti gula?

Gula sangat penting agar ragi menghasilkan roti yang ringan dengan tinggi yang cukup. Hasil akan beragam dengan jenis dan jumlah pemanis pengganti yang digunakan. Bila Anda akan menggunakan pemanis buatan, pilih yang berbahan dasar aspartame dibandingkan dengan yang berbahan saccharin.

Dapatkan saya menghilangkan garam atau gula dari resep?

Tidak, baik gula maupun garam memiliki peran penting pada proses pembuatan roti. Garam mencegah ragi bereaksi berlebihan dan roti terlalu mengembang. Kombinasi gula, garam dan ragi adalah kunci dari proses pembuatan roti. Ingat bahwa jumlah gula dan garam dibagi di antara seluruh irisan roti, jadi jumlah sajian garam dan gula adalah kecil.

Kapan saya menambahkan kismis, kacang, dll. ke dalam roti?

Alat pembuat roti ini memiliki dispenser buah dan kacang otomatis. Masukkan kismis Anda atau bahan tambahan lainnya ke dalam dispenser saat Anda memasukkan bahan-bahan lainnya ke dalam mesin pembuat roti, dan dispenser akan mengeluarkan bahan-bahan ini pada waktu yang tepat untuk program yang telah Anda pilih.

Dapatkan saya membuka penutup saat perangkat sedang beroperasi?

Perangkat ini dirancang dengan jendela pada tutupnya agar Anda dapat mengawasi proses pembuatan roti. Tidak masalah bila Anda ingin memeriksa dengan cepat pada tahap awal pengadonan dan untuk menambahkan bahan-bahan saat terdengar bunyi beep. Namun, suhu pada ruang pemanggangan akan menyesuaikan untuk tahap Pengembangan dan Pemanggangan. Membuka penutup pada saat ini dapat menyebabkan roti mengempis dan tidak terpangang dengan benar. Terkadang terdapat embun pada jendela setelah permulaan pencampuran dan pengadonan. Embun biasanya akan hilang setelah proses pemanggangan dimulai jadi Anda dapat melihat roti Anda dengan jelas.

Dapatkan saya menggunakan resep roti favorit saya pada perangkat ini?

Ya, tetapi Anda harus bereksperimen untuk mendapatkan proporsi bahan-bahan yang tepat. Kenali perangkat Anda dan buatlah beberapa roti dengan resep yang disediakan sebelum Anda mulai bereksperimen. Jangan pernah melebihi jumlah keseluruhan 4 1/4 gelas (1 L) dari bahan-bahan kering (ini termasuk tepung, gandum, jagung, dll.). Gunakan resep pada buku ini untuk menentukan perbandingan bahan-bahan kering dan cair serta jumlah ragi, gula, garam, dan mentega/margarine untuk digunakan.

Apakah akan terjadi bila saya meninggalkan roti di dalam panci setelah pemanggangan?

Perangkat ini memiliki program Keep Warm 60 menit yang memungkinkan Anda untuk meninggalkan roti di dalam panci selama hingga satu jam setelah proses pemanggangan selesai. Setelah proses penghangatan selesai, lebih baik roti segera dikeluarkan atau bagian bawah roti Anda akan menyerap kelembaban dan menjadi basah.

Dapatkan menggunakan resep hanya setengah bagian?

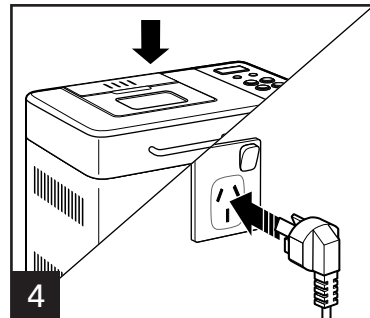
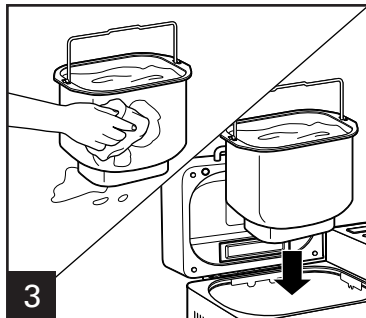
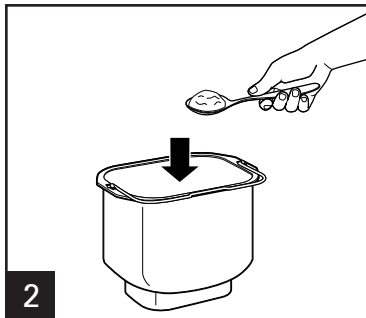
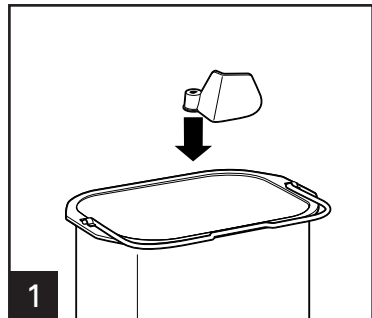
Tidak, hal ini tidak direkomendasikan. Proporsi bahan-bahan akan bekerja dengan lebih baik dengan jumlah penuh.

Bagaimana campuran roti digunakan di dalam mesin dan pada pengaturan apa?

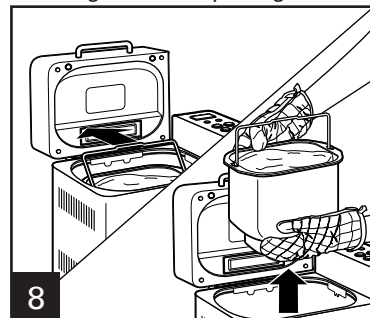
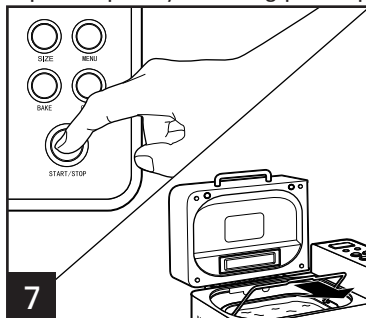
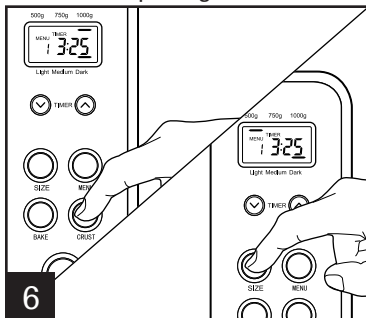
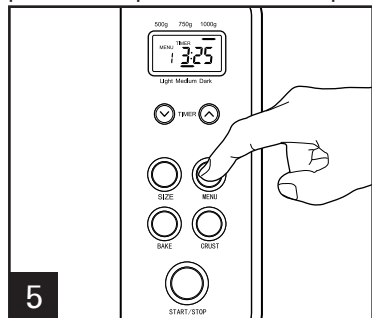
Instruksi pada kemasan akan memberikan daftar jumlah air dan jumlah ragi untuk digunakan. Pastikan untuk menambahkan cairan, kemudian bahan-bahan kering, diikuti oleh ragi. Jangan biarkan ragi bersentuhan dengan cairan. Pengaturan jenis roti tergantung dari tipe campuran roti yang digunakan (misalnya, roti tawar menggunakan pengaturan roti Basic; pengaturan Sweet Bread digunakan untuk buah kering, keju, atau kacang; gandum-utuh atau multigrain harus menggunakan pengaturan Whole Grain; pengaturan Crust, baik itu Light atau Dark, adalah selera pribadi). Jangan menggunakan campuran roti yang melebihi 2-lb (907-g) ukuran roti.

Pengaturan Roti

Langkah-langkah berikut adalah instruksi untuk pengaturan 1 (basic), 3 (wheat), 5 (French), 7 (sweet), 8 yeast-free, 9 (rye), dan 10 (resep gluten-free).



Masukkan sendok pengaduk dan pastikan posisinya menghadap ke atas. Masukkan bahan-bahan ke dalam panci roti sesuai urutan yang tertera pada resep. Bila diperlukan, tambahkan buah dan kacang ke dalam dispenser buah dan kacang otomatis. Bila terdapat tumpahan pada bagian luar panci roti, lap bersih. Letakkan panci roti di dalam perangkat dan tekan turun pada tepiannya. Pasang penutup. Sambungkan steker perangkat.



Pilih proses program dengan menekan tombol MENU. Untuk menggunakan fungsi Time Delay, tekan tombol UP atau DOWN untuk mengatur angka jam dan menit. Tekan tombol CRUST untuk memilih warna kulit dan tekan tombol SIZE untuk memilih ukuran roti. Tekan START (▶). Saat roti selesai dipanggang, buka penutup menggunakan sarung tangan oven. Putar gagang ke arah bagian depan mesin dan tarik/goyang panci ke arah bagian depan mesin dan kemudian putar gagang ke arah bagian belakang mesin dan tarik/goyang panci ke arah bagian belakang mesin. Ulangi terus sampai panci terasa longgar, kemudian putar gagang dan tarik keluar panci secara vertikal. Biarkan mendingin selama 10 menit; kemudian letakkan di atas rak kawat. Bila sendok pengaduk tertinggal di dalam roti, secara perlahan keluarkan menggunakan spatula atau peralatan yang kecil. Cabut steker perangkat.

Basic/Basic Turbo (Suhu Air Turbo 45°C–50°C):

Bahan-bahan:	Besar (1000g) (Turbo)	Sedang (750g)	Kecil (500g)
Air	370 ML	270 ML	190 ML
Minyak	2 Sdm (30g)	2 Sdm (30g)	1 Sdm (15g)
Garam	1 Sdt (4.5g)	1 Sdt (4.5g)	1/2 Sdt (2.5g)
Gula	3 Sdm (45g)	2 Sdm (30g)	1 Sdm (15g)
Susu Bubuk	2 Sdm (30g)	1 Sdm (15g)	1 Sdm (15g)
Tepung Terigu	4 Gelas (560g)	3 Gelas (420g)	2 Gelas (280g)
Tepung Ragi	1 Sdt (4.5g) (*4 Sdt/18g)	1 Sdt (4.5g)	1 Sdt (4.5g)

*Hanya untuk Basic Turbo

Wheat/Wheat Turbo (Suhu Air Turbo 45°C–50°C):

Bahan-bahan:	Besar (1000g) (Turbo)	Sedang (750g)	Kecil (500g)
Air	380 ML	280 ML	220 ML
Minyak	3 Sdm (45g)	2 Sdm (30g)	1.5 Sdm (23g)
Garam	1.5 Sdt (6–7g)	1 Sdt (4.5g)	1 Sdt (4.5g)
Gula Merah	3 Sdm (45g)	3 Sdm (45g)	3 Sdm (45g)
Susu Bubuk	3 Sdm (45g)	2 Sdm (30g)	2 Sdm (30g)
Tepung Terigu	3 Gelas (420g)	3 Gelas (420g)	2 Gelas (280g)
Tepung Whole Wheat	1 Gelas (140g)	3/4 Gelas (90–100g)	1/4 Gelas (35g)
Tepung Ragi	1 Sdt (4.5g) (*4 Sdt/18g)	1 Sdt (4.5g)	1 Sdt (4.5g)

*Hanya untuk Wheat Turbo

French/French Turbo (Suhu Air Turbo 45°C–50°C):

Bahan-bahan:	Besar (1000g) (Turbo)	Sedang (750g)	Kecil (500g)
Jus Lemon	1 Sdt (4.5g)	1 Sdt (4.5g)	1 Sdt (4.5g)
Air	370 ML	270 ML	190 ML
Minyak	2 Sdm (30g)	2 Sdm (30g)	1 Sdm (15g)
Garam	2 Sdt (9g)	1 + 1/4 Sdt (5.5g)	1 Sdt (4.5g)
Gula	2 Sdm (30g)	2 Sdm (30g)	1 Sdm (15g)
Tepung Terigu	4 Gelas (560g)	3 Gelas (420g)	2 Gelas (280g)
Tepung Ragi	1 Sdt (4.5g) (*4 Sdt/18g)	1 Sdt (4.5g)	1 Sdt (4.5g)

*Hanya untuk French Turbo

Sweet:

Bahan-bahan:	Besar (1000g)	Sedang (750g)	Kecil (500g)
Air	320 ML	210 ML	140 ML
Telur	1 butir	1 butir	1 butir
Minyak	2 Sdm (30g)	1 Sdm (15g)	1 Sdm (15g)
Garam	1.5 Sdt (6.5g)	1 Sdt (4.5g)	1/2 Sdt (2.5g)
Gula	1/2 Gelas (70g)	1/3 Gelas (45g)	1/4 Gelas (35g)
Susu Bubuk	2 Sdm (30g)	2 Sdm (30g)	1 Sdm (15g)
Tepung Terigu	4 Gelas (560g)	3 Gelas (420g)	2 Gelas (280g)
Tepung Ragi	1 Sdt (4.5g)	1 Sdt (4.5g)	1 Sdt (4.5g)

Yeast-Free/Gluten-Free Mix (Suhu Air 40°C–45°C): (1000g)

Bahan-bahan:

Sedang (1000g)

Air	350 ML
Minyak	2 Sdm (30g)
Garam	1 Sdt (4.5g)
Gula	2 Sdm (30g)
Susu Bubuk	2 Sdm (30g)
Tepung Terigu	4 Gelas (560g)
Tepung Ragi	3 Sdt (13.5g)

Rye:(1000g)

Bahan-bahan:

Sedang (1000g)

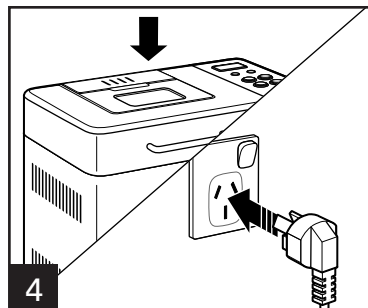
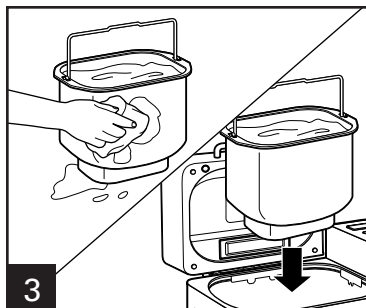
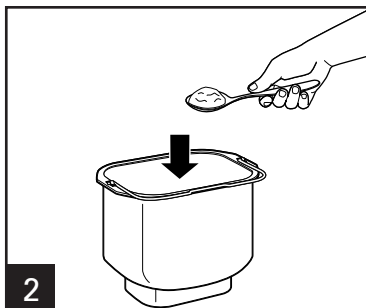
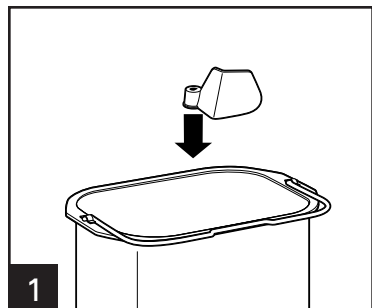
Air	380 ML
Minyak	2 Sdm (30g)
Garam	1.5 Sdt (6.5g)
Gula Merah	3 Sdm (45g)
Susu Bubuk	3 Sdm (45g)
Tepung Terigu	2 Gelas (280g)
Tepung Gandum Hitam	2 Gelas (280g)
Tepung Ragi	1 Sdt (4.5g)

Gluten-Free:

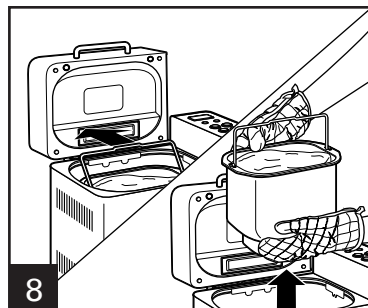
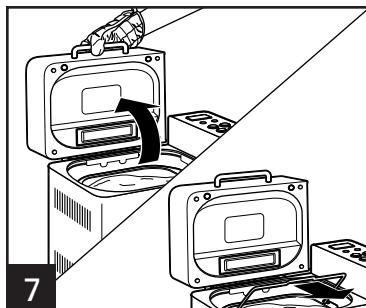
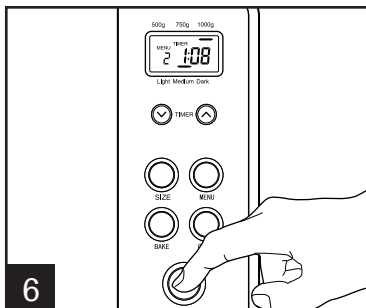
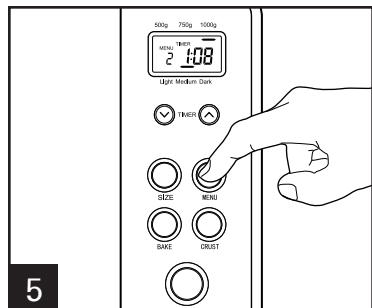
Bahan-bahan:	Besar (1000g)	Sedang (750g)
Air (40°C–45°C)	310 ML	250 ML
Minyak	3 Sdm (45g)	3 Sdm (45g)
Garam	1.5 Sdt (6.5g)	1.5 Sdt (6.5g)
Gula	3 Sdm (45g)	3 Sdm (45g)
Telur	3 butir	3 butir
Cuka	1 Sdt (4.5g)	1 Sdt (4.5g)
Tepung Campuran	450g	390g
Xanthan Gum	1 Sdm (15g)	1 Sdm (15g)
Ragi Kering	1.5 Sdt (6.5g)	1.5 Sdt (6.5g)

Pengaturan Roti (lanjutan)

Instruksi berikut adalah untuk pengaturan 2 (basic turbo), 4 (wheat turbo), dan 6 (French turbo). Pengaturan ini hanya digunakan untuk resep 1000g, warna kulit medium, dan tidak dapat menggunakan dispenser buah dan kacang. Bila resep memerlukan buah dan/atau kacang, bahan-bahan harus dimasukkan menggunakan tangan ke dalam panci (masukkan sebelum tepung).

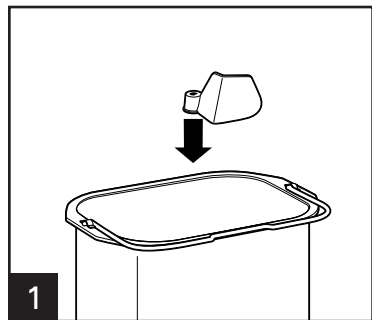


Masukkan sendok pengaduk dan pastikan posisinya menghadap ke atas. Masukkan bahan-bahan ke dalam panci roti sesuai urutan yang tertera pada resep. Bila diperlukan, tambahkan buah dan kacang ke dalam dispenser buah dan kacang otomatis. Bila terdapat tumpahan pada bagian luar panci roti, lap bersih. Letakkan panci roti di dalam perangkat dan tekan turun pada tepiannya. Pasang penutup. Sambungkan steker perangkat.

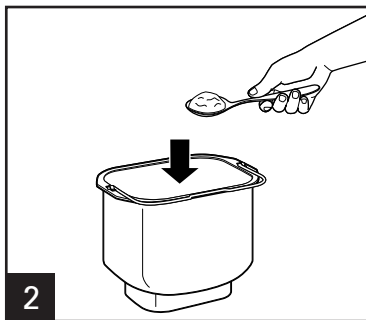


Pilih proses program dengan menekan tombol MENU. Untuk menggunakan fungsi Time Delay, tekan tombol UP atau DOWN untuk mengatur angka jam dan menit. Tekan tombol CRUST untuk memilih warna kulit dan tekan tombol SIZE untuk memilih ukuran roti. Tekan START (⏻). Saat roti selesai dipanggang, buka penutup menggunakan sarung tangan oven. Putar gagang ke arah bagian depan mesin dan tarik/goyang panci ke arah bagian depan mesin dan kemudian putar gagang ke arah bagian belakang mesin dan tarik/goyang panci ke arah bagian belakang mesin. Ulangi terus sampai panci terasa longgar, kemudian putar gagang dan tarik keluar panci secara vertikal. Biarkan mendingin selama 10 menit; kemudian letakkan di atas rak kawat. Bila sendok pengaduk tertinggal di dalam roti, secara perlahan keluarkan menggunakan spatula atau peralatan yang kecil. Cabut steker perangkat.

Pengaturan Roti – Dough (Adonan)



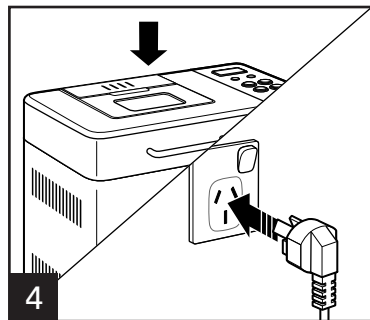
1 Masukkan sendok pengaduk dan pastikan menghadap ke atas.



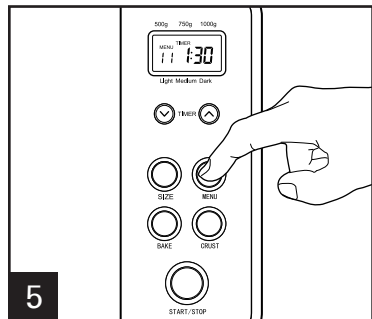
2 Masukkan bahan-bahan ke dalam panci roti sesuai dengan urutan yang tertulis pada resep.



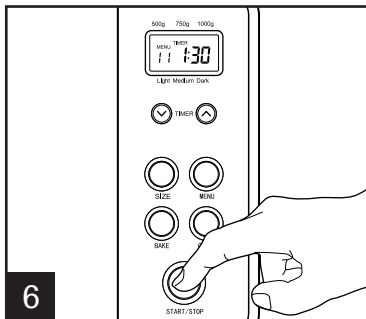
3 Bila terdapa tumpahan pada bagian luar panci, lap bersih. Letakkan panci roti ke dalam perangkat dan tekan ke bawah pada tepiannya.



4 Pasang penutup. Pasang steker perangkat.

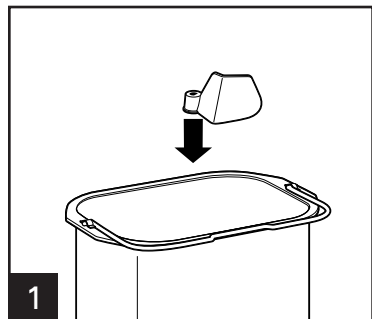


5 Pilih menu 11 (Dough) dengan menekan tombol MENU. Untuk menggunakan fungsi Time Delay, tekan tombol UP atau DOWN untuk mengatur angka jam dan menit. Tekan START (⏻).

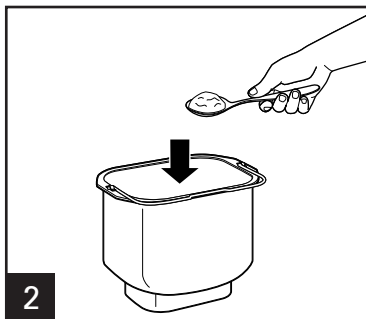


Ikuti instruksi yang diberikan setelah setiap resep.

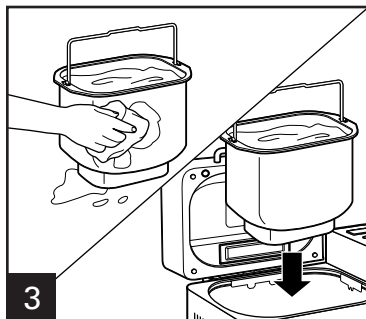
Pengaturan Roti – Artisan-Style Dough



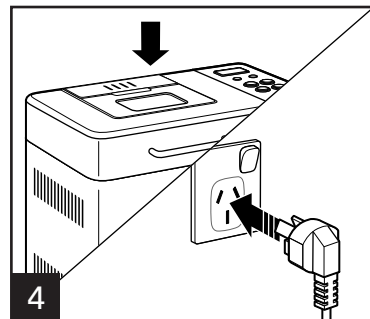
1 Masukkan sendok pengaduk dan pastikan menghadap ke atas.



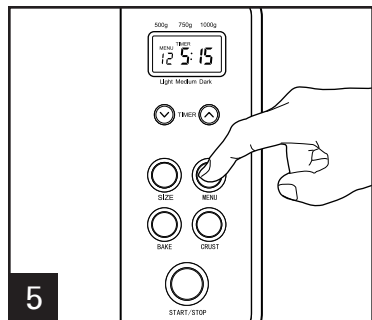
2 Masukkan bahan-bahan ke dalam panci roti sesuai dengan urutan yang tertulis pada resep.



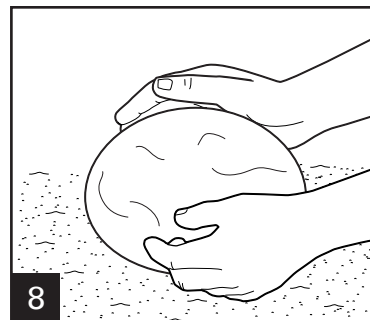
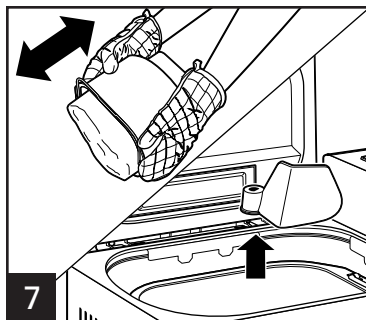
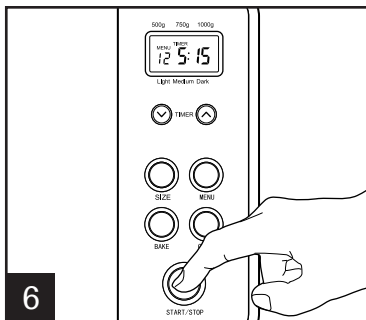
3 Bila terdapat tumpahan pada bagian luar panci, lap bersih. Letakkan panci roti ke dalam perangkat dan tekan ke bawah pada tepiannya.



4 Pasang penutup. Pasang steker perangkat.

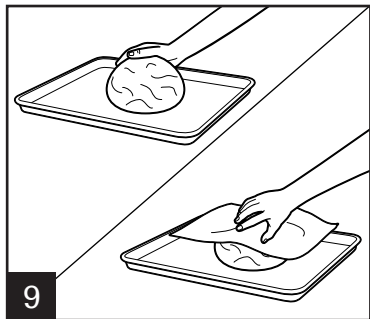


5 Pilih menu 11 (Dough) dengan menekan tombol MENU. Untuk menggunakan fungsi Time Delay, tekan tombol UP atau DOWN untuk mengatur angka jam dan menit. Tekan START (⏻).

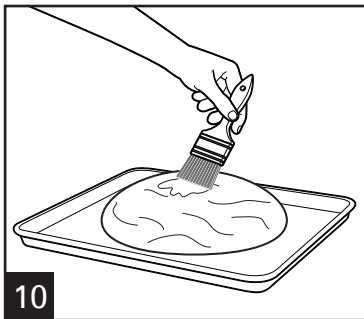


7 Saat adonan telah selesai, keluarkan adonan dari perangkat. Bila sendok pengaduk tertinggal di dalam roti, secara perlahan keluarkan dengan menggunakan spatula atau peralatan kecil. Letakkan adonan di atas permukaan yang sudah diberi sedikit tepung. Bentuk adonan sesuai yang diinginkan.

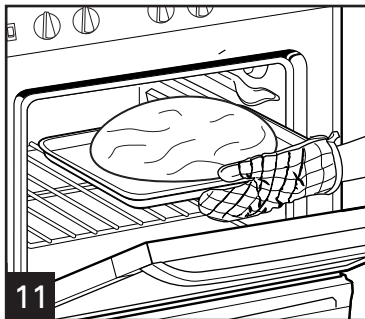
Pengaturan Roti – Artisan-Style Dough (lanjutan)



9
Letakkan adonan di atas oven yang trays. sudah diminyaki. Tutup. Biarkan adonan mengembang selama sekitar 30 menit.



10
Kilapkan.



11
Panggang sampai roti menjadi coklat keemasan.

Dough/Artisan Dough:

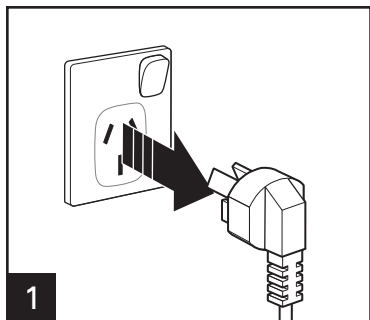
Bahan-bahan:

Air	390 ml
Minyak	2 Sdm (30g)
Garam	1.5 Sdt (6.5g)
Gula	2 Sdm (30g)
Susu Bubuk	2 Sdm (30g)
Tepung Terigu	3 1/2 Gelas (790g)
Tepung Ragi	1.5 Sdt (6.5g)

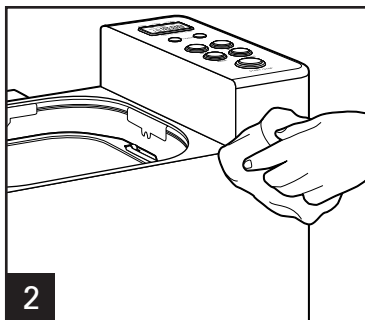
Pembersihan

⚠ WASPADA Bahaya Sengatan Listrik:

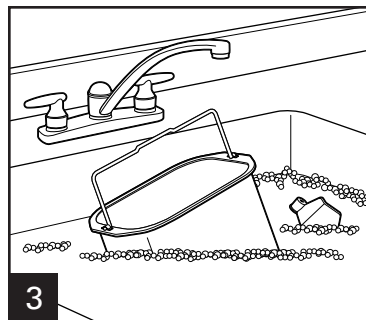
Putuskan sambungan listrik sebelum melakukan pembersihan. Jangan membenamkan kabel, steker atau perangkat dalam cairan apapun. Biarkan perangkat mendingin secara menyeluruh sebelum melakukan pembersihan.



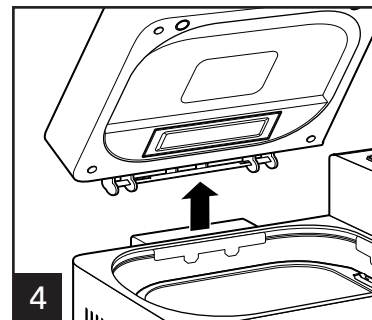
1 Cabut steker. Biarkan mendingin secara menyeluruh.



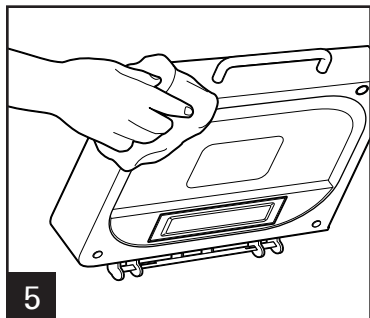
2 Bersihkan bagian luar dan kabel menggunakan kain lembab atau spons. Untuk membersihkan noda yang bandel, gunakan pembersih yang lembut.



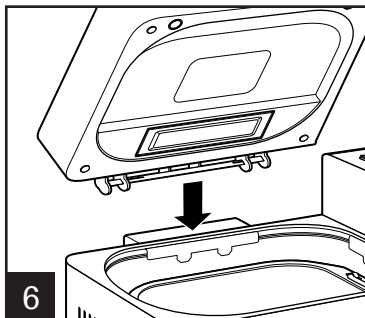
3 Bilas pada air sabun hangat.



4 Miringkan penutup sekitar 70° dan, sambil memegang landasan, angkat penutup keluar dari engselnya.



5 Bersihkan interior dan eksterior penutup menggunakan kain lembab atau spons. Pasang penutup kembali.



CATATAN:

- JANGAN mencuci bagian apapun dari perangkat Anda dalam mesin pencuci piring.
- JANGAN membenamkan perangkat di dalam air.
- Pastikan perangkat telah mendingin dan kering secara menyeluruh sebelum melakukan penyimpanan. Simpan perangkat dengan kondisi penutup terpasang. Jangan meletakkan benda berat di atas penutup.

Pemecahan Masalah

MASALAH

Kenapa bahan-bahan tidak tercampur dengan benar?

Apa yang menyebabkan setiap roti memiliki tinggi dan bentuk yang berbeda?

Kenapa sendok pengaduk keluar bersama dengan roti?

Kenapa terdapat tepung pada sudut-sudut roti?

Dapatkan bahan-bahan dibagi menjadi dua atau digandakan?

Apakah tidak masalah bila menggunakan susu segar ketimbang susu bubuk?

KEMUNGKINAN PENYEBAB / SOLUSI

- Setelah bahan-bahan dimasukkan, pastikan posisi sendok pengaduk menghadap ke atas.

- Tinggi dan bentuk setiap roti berbeda tergantung dari bahan-bahan, takaran bahan-bahan, dan suhu ruangan.

- Sendok pengaduk dapat dilepas dengan mudah untuk keperluan pembersihan. Peralatan non-logam dianjurkan untuk mengeluarkan sendok dari roti. **PERHATIAN:** Sendok pengaduk dapat menjadi panas. Biarkan mendingin selama 10 menit; kemudian letakkan di atas rak kawat sebelum memindahkan.

- Tepung mungkin tidak tercampur merata ke dalam adonan. Roti harus diperiksa sekitar 10 menit pada proses pengadonan untuk mengecek apakah hal ini terjadi. Untuk menggabungkan tepung ke dalam adonan, gunakan spatula silikon untuk menyingkirkan tepung dari bagian sisi panci.

- Panci mungkin tidak dimasukkan dengan benar. Letakkan panci roti ke dalam perangkat dan tekan pada tepiannya sampai terdengar bunyi klik panci terpasang pada tempatnya. Masukkan sendok pengaduk dan pastikan posisinya menghadap ke atas.

- Tidak. Hasil pengadonan tidak akan sempurna bila bahan-bahan terlalu sedikit di dalam panci. Roti dapat mengembang keluar dari panci roti bila bahan-bahan yang dimasukkan terlalu banyak.

- Ya. Jumlah air harus dikurangi agar seimbang dengan penggantian cairan. Saat menggunakan time delay, jangan menggunakan susu segar karena dapat menjadi basi.

KARTU GARANSI

Apabila selama garansi produk ini gagal beroperasi dalam penggunaan dan layanan normal, yang mungkin disebabkan cacat pada bahan atau pengerjaan yang tidak layak, maka PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk. akan memperbaiki atau menggantikan produk yang sama atau setara sesuai dengan syarat dan ketentuan yang disebutkan dalam garansi, antara lain sebagai berikut :

1. Pengaktifan Kartu Garansi berlaku apabila :
 - a. Stempel dan tanda tangan sudah diisi oleh Customer Service atau
 - b. Dikirim ke Customer Service kami di HODan harus disertai receipt asli serta diberikan paling lambat 14 hari setelah tanggal pembelian.
2. Produk yang akan diperbaiki harus disertai dengan Kartu Garansi asli.
3. Tidak ada garansi lain yang berlaku, baik secara lisan maupun tertulis, kecuali garansi terbatas yang tercetak pada Kartu Garansi ini.
4. Garansi tidak berlaku apabila kerusakan produk disebabkan oleh keausan akibat penggunaan normal yang sifatnya consumable, penggunaan yang tidak sesuai dengan instruksi pemakaian dan perawatan, dan/atau kerusakan karena force majeure, dan/atau karena perbaikan atau pembongkaran pihak lain, dan/atau segel rusak/dibongkar, dan/atau produk clearance sale, last stock, dan/atau barang display.
5. Garansi hanya berlaku selama masa garansi, penggantian produk tidak menambah masa garansi.
6. Selama masa garansi tidak dikenakan biaya atas jasa perbaikan dan penggantian part yang termasuk dalam garansi.
7. PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk akan menyediakan suku cadang yang sama atau setara selama dan setelah masa garansi selama barang masih dijual oleh PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk
8. Pelayanan purna jual setelah masa garansi sesuai dengan ketentuan dan peraturan yang berlaku pada PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk.

No Register :

Service Center :

Kantor Pusat : Gedung Kawan Lama, Jl. Puri Kencana No.1 Kembangan Selatan, Jakarta Barat 11610
Telp (+62 21) 582 2222 ext 017

- Jakarta : ACE Pejaten, Jl. Warung Buncit Raya No. 98 Telp (+62 21) 400 42328, 791 81915 ext 014
- Bekasi : ACE Living Plaza Jl. Ahmad Yani No. 9 Bekasi Telp (+62 21) 404 52328, 889 59922 ext 124
- Bandung : ACE IBCC Jl. Jend. A. Yani No. 296 Kec. Batununggal Telp (+62 22) 721 8080
- Surabaya : ACE Royal Plaza Jl. Ahmad Yani No. 16-18 Lt.1 Telp (+62 31) 210 68328, 827 1212 ext 121
- Bali : ACE Central Parkir Kuta Jl. Patih Jelantik No.15, Badung Telp (+62 361) 769 328
- Makassar : ACE Panakkukang Jl. Adyaksa Raya No.1 Lt. Dasar Panakkukang Telp (+62 411) 466 2080

Importir:

Kepada Yth.:



PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk.

Gedung Kawan Lama

Jl. Puri Kencana No. 1

Kembangan Selatan, Kembangan

Jakarta Barat 11610 - Indonesia

Telp : (+62 21) 582 9100

Fax : (+62 21) 582 4022, 582 1520

Website : www.acehardware.co.id

Email : ask_ace@acehardware.co.id



KARTU GARANSI

Lembar Untuk Store

No. Kartu :

Kode Barang :
 Keterangan Barang :
 No. Seri :
 No. Struk Pembelian :
 Tanggal Pembelian :
 No. Kartu Pelanggan :
 (Member)
 Nama Pembeli :
 Alamat Pembeli :
 Telepon :
 Part yang Digaransi :

Masa garansi ini berlaku untuk : *

SERVICE				
1	3	6	12	24
BULAN				

*setelah tanggal pembelian

SPAREPART						
1	2	3	6	12	24	36
BULAN						

*setelah tanggal pembelian

REPLACE NEW

1	3	6	12	24
BULAN				

Stempel Store &
Tanda Tangan

(.....)



KARTU GARANSI

Lembar Untuk Pembeli

No. Kartu :

Kode Barang :
 Keterangan Barang :
 No. Seri :
 No. Struk Pembelian :
 Tanggal Pembelian :
 No. Kartu Pelanggan :
 (Member)
 Nama Pembeli :
 Alamat Pembeli :
 Telepon :
 Part yang Digaransi :

Masa garansi ini berlaku untuk : *

SERVICE				
1	3	6	12	24
BULAN				

*setelah tanggal pembelian

SPAREPART						
1	2	3	6	12	24	36
BULAN						

*setelah tanggal pembelian

REPLACE NEW

1	3	6	12	24
BULAN				

Stempel Store &
Tanda Tangan

(.....)