



Bread maker
Mesin Pembuat Roti

Ariete

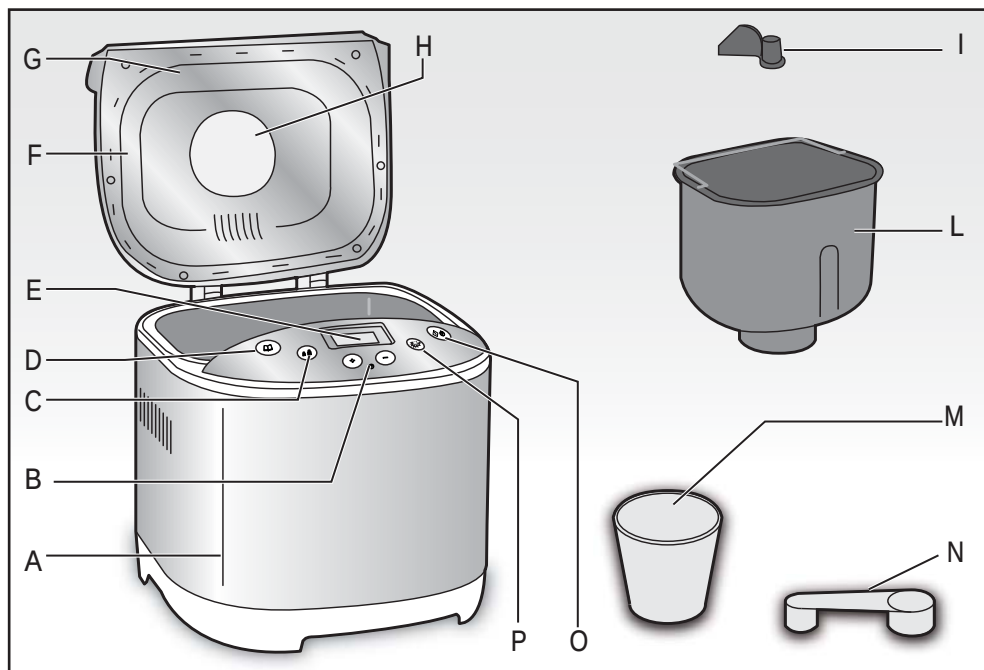


Fig. 1

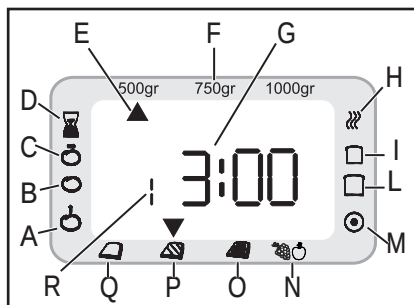


Fig. 2

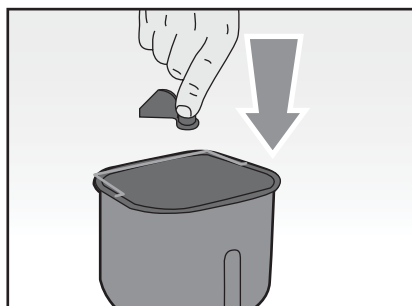


Fig. 3

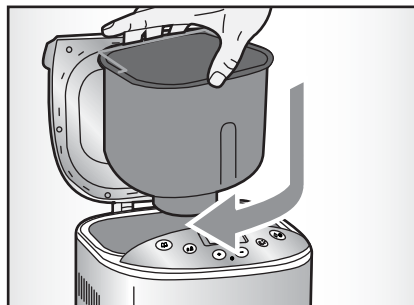


Fig. 4

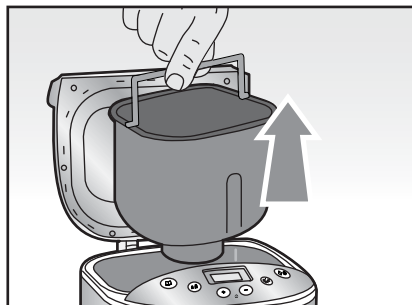


Fig. 5

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

Using electrical appliances, it is necessary to take appropriate precautions, including:

- Make sure that the voltage of your appliance corresponds to that of your mains power supply.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- Do not place the appliance on or near heat sources.
- During use place the appliance on a horizontal, stable and well lit surface.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc.).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood the instructions and dangers which may arise during the appliance use.
- Never immerse the appliance in water or other liquids
- Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.
- The product cannot be powered by external timers or with separate remote control systems.
- Make sure that your hands are dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the plug and power connections.
- Never turn on the appliance without the pan filled with the ingredients.
- Do not insert aluminium foil or other metallic material into the appliance in order to prevent a fire or a short circuit.
- Do not touch the hot surfaces. Use oven mitts.
- Leave at least 5 cm around the bread maker to allow ventilation and do not cover the steam vents for any reason.
- Do not put hands or fingers into the pan during the appliance operation.
- Do not place the appliance near surfaces, materials or containers of flammable substances.
- Do not use the bread machine as a storage unit.
- To maintain the container in its best conditions, occasionally wash it and spread it with oil.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty; In similar cases, take the appliance to the nearest Authorized Service Centre.
- The appliance has been designed for home use only and must not be used for

commercial or industrial purposes.

- Any modifications made on this product that are not explicitly authorised by the manufacturer may lead to the forfeiture of its safety and guarantee of its use by the user.
- Before disposing of the product as waste, cut the power cord to make it inoperative.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.



For proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU please read the dedicated leaflet attached to the product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (FIG 1)

A Appliance body	H Porthole
B Timer increase / decrease buttons	I Kneading blade
C Weight setting button	L Pan
D Menu setting button	M Measuring cup
E Display (Fig 2)	N Measuring spoon
F Vents	O On / off button
G Lid	P Browning setting button

DISPLAY (FIG 2)

A Rest	I Baking
B Kneading	L Keep warm
C Leavening	M End
D Timer	N Jam function
E Indicator	O Intensive browning
F Weight	P Medium browning
G Timer	Q Slight browning
H Pre-heating	R Selected program

BRIEF NOTES ON BREAD MAKING MACHINES

Your appliance is a product to save effort. Its main advantage is that all the kneading, rising and baking operations take place within a limited space. Your bread machine will bring out easily and frequently superb loaves if you follow the instructions and you fully understand a few basic principles. The appliance cannot think for you.

It cannot tell you that you forgot an ingredient or that you have used the wrong type or that you have measured incorrectly. The careful selection of ingredients is the most important phase of the bread preparation process.

BEFORE USING THE APPLIANCE

- 1) Wash and dry all the components as described in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- 2) Put the machine in "cooking" mode and let it operate with no load for about 10 minutes.
- 3) After it has cooled, clean it again.

Warning

During the first firing cycle it is possible that the machine emits smoke or a slight burnt smell. This is normal, and disappears after a few seconds.

INSTRUCTIONS FOR USE

- 1) Wash and dry well all components.
- 2) Mount the kneading blade (I) on the pin inside the pan (L) (Fig 3).
- 3) Measure the ingredients with the measuring cup (M) or spoon (N) supplied, or weighing them and putting them into the pan (L).
- 4) Insert the pan on the appropriate pin inside the appliance, turn it clockwise to lock it (Fig 4).

Warning

It is essential to follow the sequence of insertion of the ingredients as described in the recipe. Usually this sequence is: liquid ingredients, water, flour, eggs and other as in the recipe. Pour the yeast at last into the other ingredients. Avoid that the yeast is in contact with salt or liquid ingredients.

- 5) Close the cover (G) and insert the plug into the electrical outlet. The display (E) will show "3:00", with two fixed dots. The machine is automatically set to program "1".
- 6) Press the button (D) to select the desired cooking program.
- 7) Press the button (C) to select the desired weight (500g, 750g, 1000g). The weight cannot be set in programs 8-19.
- 8) Select the browning to be obtained (slight, medium, or intensive). The browning cannot be set in programs 8-19.
- 9) If necessary, set the timer with the + or - buttons (B). The processing will start after the time set. If you do not set a time, the cooking will start immediately.

Be careful when using the timer function with perishable ingredients (such as eggs, dairy products, etc).

- 10) Press the On / Off button (O). The machine beeps and begins processing the ingredients (if a timer has been set, processing will start at the time set).

During cooking it is possible that steam comes out from the fan under the lid (G): this is perfectly normal.

- 11) If additions (nuts, seeds, etc.) are planned in the program, the machine emits 10 beeps when it is time to open the lid and insert the remaining ingredients. This time varies according to the program.
- 12) To stop the selected program, press the on/off button (O) for 3 seconds.
- 13) When the time shown on the display (E) is "0:00", the cooking process is finished. The appliance will beep 10 times and will automatically switch to the "Keep warm" mode for 1 hour. The ":" symbol will keep flashing (Except for the "Kneading" program).
- 15) After keeping warm for 1 hour, the "keep warm" mode is deactivated. The display shows the symbol (☉). To disable the "keep warm" mode before 60 minutes, press the on/off button (O) for 3 seconds.
- 16) Unplug it from the electrical outlet and open the lid (G).
- 17) Wear oven mitts and firmly grab the handle of the pan (L) turning it counter-clockwise to release it and pull it out (Fig 5).
- 18) Allow to cool before taking the bread and then, using a non-stick spatula pull out the bread from the pan starting from the sides. If necessary, overturn the pan on a cooling grid or on a clean surface and gently shake until the bread comes out.

Warning

The pan becomes very hot. Be very careful when handling the pan, and always use protective gloves.

Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

POWER SUPPLY INTERRUPTIONS

If the power supply interruption lasts less than 10 minutes, the program will continue as soon as the power supply is restored. If the interruption lasts more than 15 minutes, the program stops and the display returns to its default settings. In this case disconnect the appliance from the electrical outlet, allow to cool, empty the pan, remove the ingredients, clean and start again.

ERROR CODES

If an error occurs, the display (E) may show the following error codes:

"H:HH": the temperature inside the pan is too high.

- 1) Press the On/Off button (O) for 3 seconds to stop the program.
- 2) Unplug.
- 3) Open the lid and allow the appliance to cool for 10-20 minutes.
- 4) Restart the program.

"E:EO": the temperature sensor is disconnected or out of order.

Take the appliance to an authorized service center to check the operation of the sensor.

THE TIMER

The most common use of the timer is to prepare the bread during the night so that it is ready the next morning. It is possible to program up to 15 hours preparation using the timer. Do not use for bread or dough containing fresh milk, yoghurt, cheese, eggs, fruits, onions or any other ingredient which may deteriorate if left for a few hours on a hot and humid environment.

Decide when you want your bread to be ready, for example at 6 a.m. Check what time it is when you start the program, for example 9. Calculate the time between these two times, in this case 9 hours. By manipulating the increase/decrease buttons (B), the timer will move forward or backward 10 minutes each time you press.

it is not possible to reduce the time required by a program.

CONSISTENCY OF THE DOUGH

Check the product during the first 5 minutes of kneading, through the dedicated porthole (H). A smooth loaf should be formed. If not, maybe it is necessary to review the ingredients. If it is necessary to open the lid (G), do it during the kneading or the resting time. In all other moments you may compromise the successful outcome of the bread.

If the dough seems sticky or sticks to the sides of the pan, sprinkle over a teaspoon of flour at a time. If it is too dry, pour a teaspoon of hot water at a time. It is possible to gently remove the ingredients remained stuck to the sides of the machine using a wooden or plastic spatula.

Warning

Do not leave the door open longer than necessary. Wait until the flour/water is completely absorbed in the dough before adding more.

Close the lid (G) before the end of the last kneading, otherwise the bread will not rise properly.

STORING THE BREAD

The bread you find on the market usually contains additives (chlorine, limestone, mineral tar dye, sorbitol, soybean, etc). Your bread does not contain any of them, so it will not last long as the bread sold on the market and will look different. Also, it will not have the flavour of the bread on the market, it will have the taste that bread should always have.

It is preferable to eat it just made, but it can be store for two days at room temperature, in a polyethylene bag from which you have removed all the air.

To freeze homemade bread, let it cool, put it in a polyethylene bag and remove all the air, then seal and freeze.

HOW TO ADD THE INGREDIENTS

- Follow the order indicated in the recipe.
- Keep additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) on one side and add them during the second kneading when the appliance beeps 10 times.
- First introduce the liquid ingredients. Usually it is water but can include milk and/or eggs. Water must be warm (37°C / 100°F), but not hot. The too hot or too cold water prevents the leavening.
- Do not use milk with the timer. It could curdle before beginning the bread preparation process.
- Add sugar and salt as indicated in the recipe.
- Add the "liquid" ingredients (honey, syrup, molasses, etc).
- Add the "dry" ingredients (flour, milk powder, herbs and spices).
- If you use the timer, it will not be possible to add fruit or nuts during the second kneading, so add them now.
- At last add dry yeast (or baking powder/sodium bicarbonate). Place it over the other ingredients - do not put it in the water, otherwise it will begin to act too soon.
- If you use the timer, it is essential to keep the yeast (baking powder/baking soda) separate from the water/liquid, otherwise the yeast will come into action, it will rise and collapse before the bread making process begins. The result will be a hard, dense, rough and edible product as a brick of a home. We advise to make a hole in the centre of the dome of the flour and put the yeast.

Flour

The type of flour you use is very important. The most important element contained in the flour is the protein called gluten, which is the natural agent that gives the dough the ability to mould and to retain the carbon dioxide produced by the yeast. Buy flour which on the package shows "TYPE 0" or "FOR BREAD" (like Manitoba), the latter has a high gluten content.

Other flours for bread

They include wholegrain flour and other cereals.

They provide an excellent dietary fibre intake but contain lower levels of gluten than white "type 0" flour. This means that the wholegrain loaves tend to be smaller and denser than the white loaves. In general terms, if in the recipe you replace white "type 0" flour with half wholegrain flour, you can prepare a product with wholegrain bread taste and the texture of white bread.

Yeast

Yeast is a living organism that multiplies in the dough. In the presence of moisture, food and heat, the yeast will grow and will release carbon dioxide gas. The latter produces bubbles that are trapped in the dough and make it grow.

Among the various types of yeast available we recommend using dried active yeast. These are normally sold in bags and must not be previously dissolved in water.

You may also find "fast-acting" yeast or "yeast for bread machines". These are stronger yeasts that have the ability to make the dough rise 50% faster compared to other ones. Use them only with the "QUICK OPTION" setting. Yeast in bags is very sensitive to moisture, so do not store partially used bags for more than one day. Alternatively, you can use fresh yeast blocks: 1 g of dry active yeast is equivalent to 3.5 g of fresh active yeast.

Dry and fresh active yeast equivalence table			
Dry			Fresh
1/4 bag	2g	1 tablespoon	7g
1/2 bag	4g	2 tablespoons	13g
3/4 bag	6g	3 tablespoons	21g
1 bag	7g	3.5 tablespoons	25g
1.5 bag	10g	5 tablespoons	37g
2 bag	14g	7 tablespoons	50g

Liquid ingredients

The liquid ingredient normally consists of water or milk or from a mixture of the two. Water makes the crust crispier. Milk makes it softer and also the texture is softer.

There are conflicting opinions on what should be the temperature of the water. You can decide for yourself as you get more familiar with the appliance. Water is another essential ingredient for bread. Generally a water temperature between 20°C (68°F) and 25°C (77°F) is the most appropriate. But if you want to accelerate the bread making process the water temperature must be between 45°C (115°F) and 50°C (122°F). It is essential that water is of good quality, and preferably bottled, as the limestone in the water can compromise the successful outcome of the bread. Instead of water you can also put the fresh milk or water with 2% milk powder, which enhances the taste and improves the colour of the crust. Some recipes even mention fruit juice.

Low fat content

Do not use oils, margarines etc with a low percentage of fat. These products contain little fat, while the recipe requires a higher amount, and you may not get the desired results.

Sugar

Sugar activates and feeds yeast allowing it to grow. It adds flavour and texture and helps browning the crust. Honey, syrup and molasses can be used instead of sugar, provided that you adapt the liquid ingredient to compensate. Artificial sweeteners must not be used, because they do not feed the yeast, and some kill it.

Salt

Salt helps controlling the growth of yeast. Unsalted bread could grow too much and then collapse. It also gives more flavour.

Eggs

Eggs will make your bread richer and more nutritious, add colour and help the shape and texture. Eggs are included in the liquid ingredients of the bread, so adjust the other liquid ingredients if you add eggs. Otherwise the dough may be too liquid to rise properly.

Herbs and spices

They can be added at the beginning together with the main ingredients.

Herbs and spices, such as cinnamon, ginger, oregano, parsley and basil add taste and look better. Use in small amounts (1-2 teaspoons) to avoid covering the taste of bread. Fresh herbs, such as

garlic and chives, contain enough liquid to unbalance the recipe dosages, so you must balance the liquid content.

Additional ingredients

Additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) can be added only in programs that provide them. Dried fruits and nuts must be cut into small pieces, cheese must be grated, chocolate must be chopped into small pieces and not in lumps. Do not add more than those indicated in the recipes, otherwise the bread may not grow properly. Pay attention to the fresh fruit and nuts because they contain liquid (juice and oil), so adjust the dosage of the main liquid ingredient to compensate.

THE PROGRAMS

- Oil can be replaced with the melted butter.
- Follow the order of the table for the addition of ingredients.
- In all the recipes you can replace the high-gluten flour with gluten free flour, being careful with the other ingredients for gluten intolerant persons.

Basic (1)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	2:55		3:00		3:05	
Water	210ml		260ml		320ml	
Oil	1+1/2 tablespoons	15g	2+1/2 tablespoons	25g	3 tablespoons	45g
Salt	1/2 teaspoon	3g	1 tablespoon	6g	1 tablespoon	6g
Sugar	1 tablespoon	15g	2 tablespoons	30g	2 tablespoons	30g
Flour	2+1/3 glasses	320g	3 glasses	420g	3+1/2 glasses	500g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Quick bread (2)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	1:55		2:00		2:05	
Water	140ml		190ml		230ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	33g	3 tablespoons	39g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Sugar	1 tablespoon	26g	2 tablespoons	30g	3 tablespoons	39g
Flour	2 glasses	290g	2+1/2 glasses	360g	3 glasses	435g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Sweet bread (3)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:40		3:45		3:50	
Water	120ml		160ml		200ml	
Oil	1+1/2 tablespoons	20g	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	32g
Salt	1/2 teaspoon	2g	1/2 teaspoon	2g	1/2 teaspoon	2g
Egg	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g
Sugar	2 tablespoons	30g	3 tablespoons	45g	4 tablespoons	60g
Skimmed milk	1/4 glass	35g	1/3 glass	47g	1/2 glass	70g
White flour	2 glasses	290g	2+3/4 glasses	380g	3+1/2 glasses	500g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

French bread (4)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:55		4:00		4:05	
Water	180ml		260ml		320ml	
Oil	1 tablespoon	10g	1 + 1/2 tablespoons	15g	2 tablespoons	20g
Salt	2 tablespoons	12g	2 + 1/2 teaspoons	15g	3 tablespoons	18g
Sugar	1 + 1/2 tablespoons	23g	1 + 1/2 tablespoons	23g	2 tablespoons	30
White flour	2 + 1/4 glasses	300g	2 + 3/4 glasses	400g	3 + 1/2 glasses	500g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Wholegrain bread (5)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:55		4:00		4:05	
Water	180ml		220ml		270ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2 + 1/2 tablespoons	38g	3 tablespoons	45g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Brown sugar	1 + 3/4 tablespoons	20g	2 tablespoons	26g	3 tablespoons	39g
White flour	1 glass	145g	1 + 1/2 glasses	180g	2 glasses	220g
Wholegrain flour	1 glass	145g	1 + 1/2 glasses	180g	2 glasses	220g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Rye bread (6)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:55		4:00		4:05	
Water	180ml		220ml		270ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	38g	3 tablespoons	45g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Brown sugar	1+ 3/4 tablespoons	20g	2 tablespoons	26g	3 tablespoons	39g
White flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g	2 glasses	220g
Rye flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g	2 glasses	220g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Gluten-free bread (7)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	2:55		3:00		3:05	
Water	140ml		190ml		230ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	33g	3 tablespoons	45g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Sugar	2 tablespoons	30g	2+1/2 tablespoons	38g	3 tablespoons	39g
Gluten-free flour	1+3/4 glasses	255g	2 glasses	290g	2+1/4 glasses	325g
Maize flour	1/4 glass	35g	1/2 glass	70g	3/4 glass	110g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Rice bread (8)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	2:40		2:45		2:50	
Water	150ml		190ml		240ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	38g	3 tablespoons	39g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Egg	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g
Sugar	1 tablespoon	15g	2 tablespoons	30g	2 tablespoons	30g
High-gluten flour	2 glasses	290g	2+1/2 glasses	360g	3 glasses	435g
Cooked rice	1/4 glass		1/3 glass		1/2 glass	
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Sandwich bread (9)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	4:55		5:00		5:05	
Water	210ml		250ml		300ml	
Oil	1/2 tablespoon	6g	3/4 tablespoon	10g	1+1/3 tablespoons	15g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Sugar	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Flour	2 glasses	290g	2+1/2 glasses	360g	3 glasses	435g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Dough for sweets (10)

Time	2:20
Seed oil	3 tablespoons
Eggs	4 whole eggs
Sugar	130g
Self-raising flour	150g
Custard powder (optional)	2 tablespoons
The amount of sugar can be modified according to your taste	

100% wholegrain dough (11)

Time	3:10
Sugar	2 tablespoons
Oil	2 tablespoons
Salt	1+1/2 teaspoons
Water	380ml
Wholegrain flour	600g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

70% wholegrain dough (11)

Time	3:10
White flour	175g
Sugar	2 tablespoons
Oil	2 tablespoons
Salt	1+1/2 teaspoons
Water	370ml
Wholegrain flour	425g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Pizza dough (12)

Time	0:45
Water	170ml
Salt	1 tablespoon
Olive oil	1 tablespoon
White flour	300g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Leavened dough (13)

Time	1:30
Water	350ml
Salt	1+1/2 teaspoons
Olive oil	2 tablespoons
Sugar	2 tablespoons
White flour	600g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Mix Function (14-15)

Time	from 8 to 45 minutes (adjustable time)
Yeast	1+1/4 tablespoons
White flour	560g
Oil	2 tablespoons
Salt	1 tablespoon
Water	330ml
The program 14 time is 15 minutes. The program 15 is the "Extended" version of the program 14, with an adjustable time from 8 to 45 minutes. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

Jam (16)

Time	1:20
Fruit pulp	300g
Sugar	150g
Lemon juice	1/2 lemon
It is advisable to wait 20 minutes before adding the sugar that must be poured a little at a time	

Yoghurt (17)

Time	8:00 (adjustable from 0:06 to 10:00 with the "Weight setting" button)
Whole milk	1000ml
Natural yoghurt	100ml (or a jar of yoghurt)
Sugar	60g

Thawing (18)

Time	00:30 (adjustable from 0:10 to 2:00)
The appliance maintains a temperature around 50°C (122°F) to thaw the product. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

Cooking (19)

Time	00:30 (adjustable from 0:10 to 1:30)
For general cooking. The temperature is maintained at around 150 ° C. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

CLEANING AND MAINTENANCE**Warning**

Do not immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Clean them with a damp cloth.

Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.

Let it cool down before proceeding with the cleaning.

Never use metal utensils to remove anything from the pan, because they can damage the non-stick coating.

Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

- 1) Clean the pan (L) rubbing the inside and the outside with a damp cloth.
- 2) If the kneading blade (I) does not come off from the motor shaft exceptionally fill the pan with hot water and leave it for about 30 minutes. The blade must then be cleaned gently with a damp cloth.
- 3) Wash the measuring cup (M), the measuring spoon (N) in hot soapy water.
- 4) Clean all other surfaces, internal and external, with a damp cloth. Use a small amount of liquid detergent if necessary, but be sure to rinse it completely, otherwise detergent residues could compromise the successful outcome of your next bread.

TROUBLESHOOTING



In the event of malfunctions, switch off the appliance immediately.

Problems	Causes	Solutions
The device gives off a burning smell.	Flour or other ingredients may have deposited in the baking compartment.	Turn off the appliance and let it cool completely. Eliminate excess flour or other ingredients from the baking compartment with a clean cloth.
The ingredients do not mix properly.	The pan or kneading blade have not been assembled correctly. An excessive amount of ingredients has been inserted.	Make sure that the pan and kneading blade are installed correctly. Measure out the ingredients thoroughly.
The error code "HHH" is displayed when the power button is pressed.	The temperature inside the appliance is too high.	Let the appliance cool down between a program and the other. Unplug the appliance, open the lid and remove the pan. Allow to cool for 15-30 minutes before starting new programs.
The porthole is steamed up and covered with condensation.	The porthole may steam up during the kneading and leavening programs.	It is a normal phenomenon. Clean the porthole after use.
The kneading blade remains attached to the bread during removal.	Probably an intense browning option has been selected, which creates a hard crust around the bread.	It is a normal phenomenon. When bread is cooled, use a spatula to remove the kneading blade.
The dough does not mix properly (for example the flour is gathered at the sides or at the top of the dough).	The pan or kneading blade have not been assembled correctly. An excessive amount of ingredients has been inserted. A gluten-free flour has been used, which creates a very moist dough.	Make sure that the pan and kneading blade are installed correctly. Measure out the ingredients thoroughly. If the dough is moist, use a spatula to detach it from the edges of the pan. If the dough is too dry, add a tablespoon at a time of water, until the dough has reached the desired consistency.

Problems	Causes	Solutions
The dough is leavened excessively and pushes against the lid.	The ingredients have not been adequately dosed. No salt has been added. The kneading blade has not been inserted in the pan.	Measure out the ingredients carefully, and pay attention to the right amount of yeast and salt. Try to decrease the amount of yeast of 1/4 of a teaspoon. Check if the kneading blade is installed.
The bread will not rise	The ingredients have not been adequately dosed. Baking powder or flour have expired. The lid has been opened during a program.	Measure out the ingredients thoroughly. Check the expiration date of yeast and flour. Make sure that the liquid ingredients are added at room temperature.
The loaf has a hole at the top.	The dough leavened too quickly. Too much yeast or too much water have been added. An unsuitable program for the recipe has been selected.	Do not lift the lid during cooking. Select a more intense browning option.
The crust colour is too light.	Too much sugar has been added.	Slightly reduce the amount of sugar. Select a lighter browning option.
The loaf is not symmetric	It is normal that some loaves do not have a symmetrical shape, especially those made with wholegrain wheat flour. Too much yeast or too much water have been added. The kneading blade has moved the dough sideways before leavening and baking.	Measure out the ingredients thoroughly. Slightly reduce the amount of water or yeast.
Loaves have different shapes.	It's normal. The shape of the loaves may change depending on the type of bread.	
The loaf is hollow or there are holes in the crumb.	The dough is too moist. There is too much yeast. No salt has been added. Too much hot water has been added.	Measure out the ingredients thoroughly. Slightly reduce the amount of water or yeast. Check that salt has been added. Use water at ambient temperature.

Problems	Causes	Solutions
The bread is not baked enough or has a chewy texture.	Too much liquid ingredients have been added. You have not selected the correct program.	Measure out the ingredients thoroughly. Check that the correct program has been selected.
The loaf crumbles when sliced.	The bread is too hot.	Allow the bread to cool for 15-30 minutes.
The loaf has a heavy and thick consistency.	Too much flour has been added, or the flour has expired. You have not added enough water. If the bread is made with wholegrain flour, it is normal to have a denser texture than normal.	Measure out the ingredients thoroughly.
The base of the pan has taken on a dark or stained colour.	It has been washed in the dishwasher. This is normal, and does not alter the quality of the material.	

PETUNJUK KEAMANAN

BACALAH PETUNJUK-PETUNJUK INI SEBELUM PENGGUNAAN
Tindakan pencegahan yang dibutuhkan harus dilakukan ketika menggunakan alat elektronik, dan termasuk tindakan berikut ini:

- Pastikan tegangan pada keterangan yang tersedia sesuai dengan sumber listrik utama.
- Jangan meninggalkan alat tanpa perawatan ketika tersambung dengan sumber listrik.
- Jangan meletakkan alat berdekatan dengan sumber panas.
- Ketika penggunaan, letakkan alat pada permukaan yang horisontal dan stabil.
- Jangan meninggalkan alat di tempat yang terbuka akan cuaca (hujan, matahari, dll.).
- Pastikan kabel tidak bersentuhan dengan permukaan panas.
- Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun keatas dan orang-orang dengan keterbatasan fisik, sensorik atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka sudah dibimbing mengenai cara pemakaian alat dengan aman dan mengerti akan bahaya yang dapat terjadi. Jangan biarkan anak-anak bermain dengan alat.
- Jangan merendam alat di dalam air atau cairan lainnya.
- Selalu lepaskan kabel dari sumber listrik sebelum memasang dan melepaskan peralatan atau sebelum membersihkan alat.
- Produk ini tidak dapat digunakan dengan alat penghitung waktu lainnya atau dengan sistem remot kontrol yang berbeda.
- Pastikan tangan Anda dalam keadaan kering sebelum menggunakan atau memasang saklar pada alat, atau sebelum menyentuh steker dan koneksi daya.
- Jangan menyalakan alat tanpa adanya bahan-bahan pada piring.
- Jangan memasukkan pembungkus aluminium atau peralatan berbahan logam ke dalam alat untuk menghindari munculnya api atau korsleting.
- Jangan menyentuh permukaan panas. Gunakan sarung tangan (tahan panas).
- Berikan jarak setidaknya 5 cm disekitar alat untuk memberikan ruang ventilasi dan jangan menutup lubang uap untuk alasan apapun.
- Jangan meletakkan tangan atau jari-jari ke dalam panci saat alat sedang digunakan.
- Jangan meletakkan alat berdekatan dengan permukaan, bahan-bahan atau wadah yang mudah terbakar.
- Jangan gunakan mesin sebagai tempat penyimpanan.
- Untuk mempertahankan kondisi terbaik pada wadah, cuci sesekali dan oleskan dengan minyak.
- Jangan menarik kabel untuk melepaskan alat dari sumber listrik.
- Jangan menggunakan alat jika kabel atau steker rusak, atau jika alat tidak

berfungsi dengan baik; pada situasi yang sama, bawa alat ke pusat perbaikan resmi terdekat.

- Alat ini dirancang hanya untuk penggunaan dalam rumah tangga dan tidak boleh digunakan untuk keperluan komersil atau pabrik.
- Perubahan apapun pada produk ini yang tidak dilakukan secara resmi oleh pihak produsen dapat menyebabkan garansi pengguna dibatalkan dan hangus.
- Sebelum membuang produk, potong kabel untuk membuat alat tidak berlaku.
- Pembungkus tidak boleh ditinggalkan dalam jangkauan anak-anak karena memiliki potensi bahaya.

 Untuk pembuangan produk yang tepat dan sesuai dengan petunjuk 2012/19/EU dari Eropa, harap membaca keterangan yang sudah tersedia pada produk.

SIMPAN PANDUAN INI

BAGIAN-BAGIAN ALAT (GAMBAR 1)

- A Tubuh alat
- B Tombol penambahan/pengurangan waktu
- C Tombol pengaturan berat
- D Tombol pengaturan menu
- E Tampilan (Gambar 2)
- F Ventilasi
- G Tutup
- H Lubang
- I Pisau pemijat
- L Panci
- M Gelas pengukur
- N Sendok pengukur
- O Tombol On/Off
- P Tombol pengaturan warna (kecoklatan)

TAMPILAN (GAMBAR 2)

- A Istirahat
- B Memijat
- C Meragikan
- D Pengaturan waktu
- E Indikator
- F Berat
- G Pengaturan waktu
- H Pemanasan awal
- I Pemanggang
- L Tetap hangat
- M Selesai

- N Fungsi selai
- O Kecoklatan intensif
- P Kecoklatan sedang
- Q Sedikit kecoklatan
- R Program yang terpilih

CATATAN SINGKAT PADA MESIN PEMBUAT ROTI

Alat ini merupakan produk penghemat tenaga. Keuntungan utama dari alat ini adalah seluruh pengerjaan pemijatan, pengembangan dan pemanggangan dilakukan dalam ruang yang terbatas. Mesin Anda akan memberikan roti yang sangat baik dengan mudah dan sesering mungkin jika Anda mengikuti panduan dan mengerti seluruh prinsip-prinsip dasar.

Alat ini tidak dapat berfikir untuk Anda.

Alat tidak dapat memberitahu Anda jika Anda lupa akan suatu bahan atau jika Anda menggunakan jenis yang salah atau jika takaran Anda salah. Pemilihan bahan-bahan secara hati-hati merupakan tahap yang paling penting dari proses pembuatan roti.

SEBELUM PENGGUNAAN ALAT

- 1) Cuci dan keringkan seluruh bagian-bagian seperti yang sudah dijelaskan pada bagian "PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN".
- 2) Tempatkan mesin pada mode "memasak" dan biarkan mesin bekerja dalam keadaan kosong selama 10 menit.
- 3) Setelah sudah mendingin, bersihkan kembali.

Peringatan

Ketika penggunaan mesin untuk pertama kalinya, terdapat kemungkinan mesin akan mengeluarkan asap atau sedikit aroma gosong. Ini merupakan hal yang normal, dan akan menghilang setelah beberapa detik.

PETUNJUK PENGGUNAAN

- 1) Cuci dan keringkan seluruh bagian-bagian.
- 2) Pasangkan pisau pemijat (I) pada penjepit di dalam panci (L) (Gambar 3).
- 3) Takar bahan-bahan dengan gelas (M) atau sendok (N) pengukur yang tersedia, atau timbang bahan-bahan dan masukkan ke dalam panci.
- 4) Pasangkan panci pada penjepit di dalam alat dengan tepat, putar searah jarum jam untuk menguncinya (Gambar 4)

Peringatan

Sangatlah penting untuk mengikuti urutan pemasukan bahan-bahan seperti yang sudah dijelaskan pada resep. Urutan umumnya adalah: bahan-bahan cair, air, tepung, telur dan yang lainnya seperti di dalam resep. Tuangkan ragi dalam urutan terakhir dari bahan-bahan lainnya. Hindari ragi bersentuhan dengan garam atau bahan-bahan cair.

- 5) Tutup dengan penutup (G) dan sambungkan steker pada stopkontak. Tampilan akan menampilkan "3:10". dengan dua titik. Mesin secara otomatis teratur ke program "1".
- 6) Tekan tombol (D) untuk memilih program memasak yang diinginkan.
- 7) Tekan tombol (C) untuk memilih berat yang diinginkan (500g, 750g, 1000g). Berat tidak dapat

diatur pada program 8-19.

- 8) Pilih tingkat kecoklatan yang diperlukan (sedikit, sedang, atau intensif). Tingkat kecoklatan tidak dapat diatur pada program 8-19.
- 9) Jika diperlukan, atur pengatur waktu dengan tombol + atau – (B). Proses akan berjalan setelah pengaturan waktu. Jika Anda tidak mengatur waktunya, proses memasak akan langsung dimulai.

Berhati-hatilah ketika menggunakan fungsi pengaturan waktu dengan bahan- yang mudah rusak (seperti telur, produk susu, dll).

- 10) Tekan tombol On/Off (O). Mesin akan membunyikan “beep” dan mulai untuk pengerjaan bahan-bahan (jika sudah mengatur waktu, pengerjaan akan mulai sesuai dengan waktu yang sudah diatur).

Saat memasak, terdapat kemungkinan uap akan keluar dari kipas di bawah penutup (G): hal ini sangatlah normal.

- 11) Jika bahan tambahan (kacang, biji, dll) sudah direncanakan pada program, mesin akan mengeluarkan suara “beep” 10 kali ketika saat itu merupakan waktunya pemasukan sisa bahan-bahan. Waktunya berbeda-beda dan sesuai dengan program.
- 12) Untuk menghentikan program yang sudah dipilih, tekan tombol on/off selama 3 detik.
- 13) Ketika waktu yang ditampilkan adalah “0:00”, hal ini menandakan proses memasak sudah selesai. Alat akan membunyikan “beep” 10 kali dan akan secara otomatis masuk ke mode “tetap hangat” selama 1 jam. Tanda “.” akan tetap menyala (kecuali saat program “Pemijatan”).
- 14) Setelah dihangatkan selama 1 jam, mode “tetap hangat” akan dimatikan. Layar akan menampilkan tanda (●). Untuk menghentikan mode “tetap hangat” sebelum 60 menit, tekan tombol on/off (O) selama 3 detik.
- 15) Lepaskan dari stopkontak dan buka penutupnya (G).
- 16) Gunakan sarung tangan dan pegang pegangan pada panci (L), putar berlawanan dari arah jarum jam untuk melepaskannya dan tarik keluar (Gambar 5).
- 17) Biarkan mendingin sebelum mengeluarkan roti dari panci dan gunakan spatula anti-lengket untuk mengeluarkan roti dari panci yang dimulai dari sisi sampingnya. Jika dipelukan, balikkan panci diatas jaring pendingin atau permukaan yang bersih dan goyangkan secara perlahan sampai roti keluar.

Peringatan

Panci akan sangat panas. Berhati-hatilah ketika memegang panci dan selalu gunakan sarung tangan pelindung.

Jangan gunakan peralatan berbahan logam untuk mengeluarkan roti dari panci (L), untuk menghindari kerusakan pada lapisan anti-lengket.

GANGGUAN PADA SUMBER LISTRIK/DAYA

Jika sumber listrik terganggu pada saat kurang dari 10 menit, program akan tetap dilanjutkan setelah sumber listrik sudah tersedia kembali. Jika gangguan terjadi selama lebih dari 15 menit, program akan berhenti dan layar akan kembali ke pengaturan awal. Pada situasi ini, lepaskan alat dari stopkontak, biarkan mendingin, kosongkan panci, keluarkan bahan-bahan, bersihkan dan ulangi kembali.

KODE-KODE TERJADINYA KESALAHAN (ERROR)

Jika terjadi kesalahan, tampilan (E) akan menampilkan kode-kode error berikut:

“H:HH”: suhu di dalam panci terlalu tinggi.

- 1) Tekan tombol On/Off (O) selama 3 detik untuk menghentikan program.
- 2) Lepaskan dari sumber listrik.
- 3) Buka penutupnya dan biarkan alat mendingin selama 10-20 menit.
- 4) Mulai kembali programnya.

“E:EO”: sensor suhu sudah dimatikan atau mengalami kerusakan.

Bawa alat ke pusat perbaikan resmi untuk memeriksa pengerjaan dari sensor.

PENGATUR WAKTU

Penggunaan yang umum pada pengatur waktu adalah untuk membuat roti pada malam hari sehingga roti akan siap disajikan saat esok paginya. Terdapat kemungkinan untuk mengatur waktu sampai 15 jam dengan menggunakan pengatur waktu. Jangan gunakan untuk roti atau adonan yang mengandung susu segar, yogurt, keju, telur, buah-buahan, bawang bombai atau bahan lainnya yang dapat membusuk jika ditinggalkan beberapa jam pada lingkungan yang panas dan lembab.

Tentukan waktu siapnya roti yang Anda inginkan, misalnya jam 6 pagi. Periksa waktu ketika Anda memulai program, misalnya jam 9. Perhitungkan jarak waktu diantara kedua waktu tersebut, pada situasi ini yaitu 9 jam. Dengan menggunakan tombol penambah/pengurang (B), pengatur waktu akan berjalan maju atau mundur 10 menit setiap kali menekan tombol.

Tidak memungkinkan untuk mengurangi waktu yang dibutuhkan oleh program.

KONSISTENSI ADONAN

Periksa produk saat 5 menit pertama saat pemijatan, melalui lubang yang tersedia (H). Roti yang halus harus terbentuk. Jika tidak, perlu untuk melihat kembali bahan-bahannya. Jika perlu membuka tutup (G), lakukan saat waktu pemijatan atau istirahat. Pembukaan pada waktu lainnya akan membahayakan hasil dari roti.

Jika adonan terlihat lengket atau menempel pada sisi-sisi panci, percikkan satu sendok teh tepung seluruhnya. Jika adonan terlalu kering, tuangkan air panas seluruhnya. Terdapat kemungkinan untuk mengeluarkan adonan yang menempel pada sisi-sisi dengan perlahan dari mesin, dengan menggunakan spatula berbahan kayu atau plastik.

Peringatan

Jangan biarkan pintu terbuka lebih dari waktu yang diperlukan. Tunggu hingga tepung/air sudah terserap ke dalam adonan seluruhnya sebelum menambahkan bahan-bahan lainnya.

Tutup dengan penutup (G) sebelum selesainya pemijatan yang terakhir, jika tidak, roti tidak dapat mengembang dengan baik

PENYIMPANAN ROTI

Roti yang biasanya Anda temukan di pasaran umumnya mengandung bahan tambahan (klorin, kapur, pewarna, sorbitol, kacang kedelai,dll). Roti Anda tidak mengandung bahan-bahan tersebut, sehingga roti tidak akan bertahan selama roti yang dijual di pasaran dan akan terlihat berbeda. Dan

juga, tidak akan memiliki rasa yang sama seperti yang dipasaran, roti Anda akan memiliki rasa yang seharusnya ada pada roti.

Sebaiknya roti dinikmati setelah selesai pembuatan, tetapi roti dapat disimpan selama 2 hari dengan suhu ruangan, di dalam kantung kedap udara(dengan segel) yang udaranya sudah dikeluarkan seluruhnya.

Untuk memberkukan roti buatan sendiri, biarkan mendingin, letakkan di dalam kantung kedap udara dan keluarkan seluruh udara, lalu segel kantung dan bekukan.

CARA MENAMBAHKAN BAHAN-BAHAN

- Ikuti urutan yang terdapat di dalam resep.
- Simpan bahan-bahan tambahan (buah-buahan, kacang, kismis, dll) pada satu sisi dan masukkan mereka saat pemijatan kedua ketika alat membunyikan “beep” 10 kali.
- Pertama yaitu bahan-bahan cair. Umumnya merupakan air tetapi dapat berupa susu atau telur. Air harus hangat (37 derajat selsius/100 derajat fahrenheit), tetapi tidak panas. Air yang terlalu panas atau dingin akan menghindari terjadinya peragian.
- Jangan gunakan susu dengan pengatur waktu. Susu dapat mengental sebelum proses awal dari pembuatan roti.
- Tambahkan gula dan garam sesuai dengan resep.
- Masukkan bahan-bahan “cair” (madu, sirup, gula tetes, dll).
- Masukkan bahan-bahan “kering” (tepung, susu bubuk, rempah-rempah).
- Jika Anda menggunakan pengatur waktu, tidak memungkinkan untuk menambahkan buah-buahan atau kacang-kacangan ketika pemijatan kedua, sehingga dapat ditambahkan sekarang.
- Terakhir tambahkan ragi kering (atau bubuk pengembang/natrium bikarbonat). Letakkan pada adonan- jangan memasukkan air, jika tidak, akan mulai bekerja terlalu cepat.
- Jika Anda menggunakan pengatur waktu, sangatlah penting untuk meletakkan ragi terpisah dari air/cairan, jika tidak, ragi akan langsung bekerja, ragi akan mengembang dan berhenti bekerja sebelum proses pembuatan roti dimulai. Hasilnya akan menjadi keras, padat, kasar dan dapat dikonsumsi. Kami menyarankan untuk membuat lubang ditengah-tengah tumpukan tepung dan masukkan ragi.

Tepung

Jenis tepung yang Anda gunakan sangatlah penting. Elemen yang paling penting pada tepung adalah protein yang disebut sebagai “gluten”, yang merupakan agen alami yang memberikan adonan kemampuan untuk terbentuk dan menahan produksi dari karbon dioksida pada ragi. Beli tepung dengan bungkusan yang menampilkan tanda “TYPE 0 (Tipe 0)” atau “FOR BREAD (Untuk roti)”(seperti Manitoba), hasil akhirnya akan memiliki kandungan “gluten” yang tinggi.

Tepung lainnya untuk roti

Mereka memasukan tepung gandum utuh dan sereal lainnya.

Mereka menawarkan asupan sari makanan yang sangat baik tetapi mengandung tingkatan “gluten” yang lebih rendah dari tepung putih “type 0”. Hal ini berarti roti gandum utuh umumnya akan berukuran lebih kecil dan lebih padat dibandingkan dengan roti putih. Pada istilah umumnya, jika Anda mengganti tepung putih “type 0” pada resep dengan tepung gandum utuh, Anda dapat membuat produk dengan rasa roti gandum utuh dan tekstur dari roti putih.

Ragi

Ragi merupakan organisme hidup yang berkecambah di dalam adonan. Ragi akan bertumbuh pada lingkungan/makanan yang lembab dan panas dan akan mengeluarkan gas karbon dioksida. Pada tahap akhir, akan memproduksi buih-buih yang terperangkap di adonan dan akan bertumbuh.

Diantara berbagai jenis-jenis ragi yang tersedia, kami sarankan untuk menggunakan ragi kering yang aktif. Umumnya ragi seperti demikian terjual dalam kantong dan tidak boleh terlarutkan di dalam air sebelumnya.

Anda juga dapat menemukan ragi yang “bekerja dengan cepat” atau “ragi untuk mesin pembuat roti”. Mereka merupakan ragi yang lebih kuat dan memiliki kemampuan untuk mengembangkan adonan 50% lebih cepat dibandingkan yang lainnya. Gunakan mereka hanya dengan pengaturan “QUICK OPTION (Ops cepat)”. Ragi di dalam kantong sangatlah sensitif akan kelembaban, sehingga jangan menyimpan ragi yang sudah terpakai separuhnya lebih dari satu hari. Cara lainnya, Anda dapat menggunakan ragi balok yang segar: 1 g dari ragi kering aktif sama dengan 3.5 g ragi segar aktif.

Tabel persamaan derajat ragi aktif yang kering dan segar

Kering			Segar
1/4 kantong	2g	1 sendok makan	7g
1/2 kantong	4g	2 sendok makan	13g
3/4 kantong	6g	3 sendok makan	21g
1 kantong	7g	3.5 sendok makan	25g
1.5 kantong	10g	5 sendok makan	37g
2 kantong	14g	7 sendok makan	50g

Bahan-bahan cair

Bahan-bahan cair umumnya mengandung air atau susu atau dari campuran keduanya. Air membuat lapisan luar menjadi renyah. Susu membuatnya menjadi halus dan teksturnya juga halus.

Terdapat beberapa opini yang bertentangan mengenai suhu pada air. Anda dapat menentukannya sendiri saat Anda sudah mengenal cara kerja alat. Air merupakan bahan penting lainnya bagi roti. Suhu yang tepat untuk air umumnya adalah diantara 20 derajat selsius (68 derajat fahrenheit) dan 25 derajat selsius (77 derajat fahrenheit). Tetapi jika Anda ingin mempercepat proses pembuatan roti, suhu air harus berada diantara 45 derajat selsius (115 derajat fahrenheit) dan 50 derajat selsius (122 derajat fahrenheit). Sangatlah penting untuk menggunakan air yang berkualitas tinggi, dan lebih baik air dalam botol, karena kapur di dalam air dapat membahayakan hasil pada roti. Selain air, Anda dapat menggunakan susu segar atau air dengan 2% susu bubuk, yang menambah rasa dan meningkatkan warna dari lapisan luar. Beberapa resep bahkan menggunakan jus buah-buahan.

Kadar rendah lemak

Jangan menggunakan minyak, margarin dll dengan presentase lemak yang rendah. Produk-produk ini mengandung sedikit lemak, ketika resep membutuhkan jumlah yang besar, dan Anda mungkin tidak akan mendapatkan hasil yang diinginkan.

Gula

Gula membantu mengaktifkan dan memberikan asupan kepada ragi untuk bertumbuh. Gula menambahkan rasa dan tekstur dan membantu menambah tingkat kecoklatan pada lapisan luar. Madu, sirup dan gula tetes dapat digunakan selain gula, seimbangkan takaran bahan-bahan cair. Pemanis buatan tidak boleh digunakan, karena mereka tidak dapat memberikan asupan pada ragi dan beberapa dapat mematikan ragi.

Garam

Garam membantu mengatur pertumbuhan dari ragi. Roti yang tidak mengandung garam dapat bertumbuh dengan berlebihan dan akan hancur. Garam juga memberikan lebih banyak rasa.

Telur

Telur akan membuat roti Anda menjadi lebih kaya rasa dan lebih bernutrisi, menambahkan warna dan membantu pembentukan dan pembuatan tekstur. Telur termasuk ke dalam bahan-bahan cair pada roti, sehingga sesuaikan bahan-bahan cair lainnya jika Anda menambahkan telur. Jika tidak, adonan akan menjadi terlalu cair untuk dikembangkan dengan baik..

Rempah-rempah

Rempah-rempah dapat dimasukkan saat awal proses bersamaan dengan bahan-bahan utama. Rempah-rempah, seperti kayu manis, jahe, oregano, daun parseli dan kemangi akan menambahkan rasa dan tampilan menjadi lebih baik. Gunakan dalam jumlah yang sedikit (1-2 sendok teh) untuk menghindari penutupan pada rasa dari roti. Rempah yang segar, seperti bawang putih dan lokio, mengandung cairan yang cukup untuk tidak menyeimbangkan takaran resep, sehingga Anda harus menyeimbangkan kadar cairannya.

Bahan-bahan tambahan

Bahan-bahan tambahan (buah-buahan, kacang-kacangan, kismis,dll) dapat ditambahkan hanya pada program yang menggunakan bahan tambahan. Buah-buahan kering dan kacang-kacangan harus dipotong menjadi potongan kecil, keju harus diparut, coklat harus dipotong menjadi potongan kecil dan tidak dalam bongkahan. Jangan menambahkan jumlahnya selain yang sudah tertera di resep, jika tidak, roti tidak akan mengembang dengan baik. Perhatikan buah-buahan segar dan kacang-kacangan karena mereka mengandung cairan (jus dan minyak), sehingga sesuaikan takaran pada bahan-bahan cair utama untuk diimbangi.

PROGRAM-PROGRAM

- Minyak dapat diganti dengan mentega cair(yang sudah dilelehkan).
- Ikuti urutan pada tabel untuk penambahan bahan-bahan.
- Pada seluruh resep, Anda dapat mengganti tepung tinggi “gluten” dengan tepung bebas “gluten”, berhati-hatilah dengan bahan-bahan lainnya untuk orang-orang yang alergi dengan “gluten”.

Basic (Dasar) (1)

Berat	500g		750g		1000g	
Waktu	2:55		3:00		3:05	
Air	210ml		260ml		320ml	
Minyak	1+1/2 sendok makan	15g	2+1/2 sendok makan	25g	3 sendok makan	45g
Garam	1/2 sendok teh	3g	1 sendok makan	6g	1 sendok makan	6g
Gula	1 sendok makan	15g	2 sendok makan	30g	2 sendok makan	30g
Tepung	2+1/3 gelas	320g	3 gelas	420g	3+1/2 gelas	500g
Ragi	3/4 balok ragi segar (25 g) atau 3/4 kantong bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantong bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantong bubuk pengembang	

Quick Bread (Roti Cepat) (2)

Berat	500g		750g		1000g	
Waktu	1:55		2:00		2:05	
Air	140ml		190ml		230ml	
Minyak	2 sendok makan	26g	2+1/2 sendok makan	33g	3 sendok makan	39g
Garam	2/3 sendok teh	3g	3/4 sendok makan	4g	1 sendok makan	5g
Gula	1 sendok makan	26g	2 sendok makan	30g	3 sendok makan	30g
Tepung	2 gelas	290g	2+1/2 gelas	360g	3 gelas	435g
Ragi	3/4 balok ragi segar (25 g) atau 3/4 kantong bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantong bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantong bubuk pengembang	

Sweet Bread (Roti Manis) (3)

Berat	500g		750g		1000g	
Waktu	3:40		3:45		3:50	
Air	120ml		160ml		200ml	
Minyak	1+1/2 sendok makan	20g	2 sendok makan	26g	2+1/2 sendok makan	32g
Garam	1/2 sendok teh	2g	1/2 sendok teh	2g	1/2 sendok teh	2g
Telur	1 telur utuh	60g	1 telur utuh	60g	1 telur utuh	60g
Gula	2 sendok makan	30g	3 sendok makan	45g	4 sendok makan	60g
Susu skim	1/4 gelas	35g	1/3 gelas	47g	1/2 gelas	70g
Tepung putih	2 gelas	290g	2+3/4 gelas	380g	3+1/2 gelas	500g
Ragi	3/4 balok ragi segar (25 g) atau 3/4 kantong bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantong bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantong bubuk pengembang	

French Bread (Roti Perancis) (4)

Berat	500g		750g		1000g	
Waktu	3:55		4:00		4:05	
Air	180ml		260ml		320ml	
Minyak	1 sendok makan	10g	1 +1/2 sendok makan	15g	2 sendok makan	20g
Garam	2 sendok makan	12g	2+1/2 sendok teh	15g	3 sendok makan	18g
Gula	1+1/2 sendok makan	23g	1+1/2 sendok makan	23g	2 sendok makan	30
Tepung putih	2+1/4 gelas	300g	2+3/4 gelas	400g	3+1/2 gelas	500g
Ragi	3/4 balok ragi segar (25 g) atau 3/4 kantong bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantong bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantong bubuk pengembang	

Wholegrain Bread (Roti Gandum utuh) (5)

Berat	500g		750g		1000g	
Waktu	3:55		4:00		4:05	
Air	180ml		220ml		270ml	
Minyak	2 sendok makan	26g	2+1/2 sendok makan	38g	3 sendok makan	45g
Garam	2/3 sendok teh	3g	3/4 sendok teh	4g	1 sendok makan	5g
Gula Merah	1+ 3/4 sendok makan	20g	2 sendok makan	26g	3 sendok makan	39g
Tepung putih	1 gelas	145g	1+1/2 gelas	180g	2 gelas	220g
Tepung gandum utuh	1 gelas	145g	1+1/2 gelas	180g	2 gelas	220g
Ragi	3/4 balok ragi segar (25 g) atau 3/4 kantung bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantung bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantung bubuk pengembang	

Rye Bread (Roti Gandum hitam) (6)

Berat	500g		750g		1000g	
Waktu	3:25		3:30		3:35	
Air	180ml		220ml		270ml	
Minyak	2 sendok makan	26g	2+1/2 sendok makan	38g	3 sendok makan	45g
Garam	2/3 sendok teh	3g	3/4 sendok teh	4g	1 sendok makan	5g
Gula Merah	1+ 3/4 sendok makan	20g	2 sendok makan	26g	3 sendok makan	39g
Tepung putih	1 gelas	145g	1+1/2 gelas	180g	2 gelas	220g
Tepung gandum hitam	1 gelas	145g	1+1/2 gelas	180g	2 gelas	220g
Ragi	3/4 balok ragi segar (25 g) atau 3/4 kantung bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantung bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantung bubuk pengembang	

Gluten-free Bread (Roti bebas-gluten) (7)

Berat	500g		750g		1000g	
Waktu	2:55		3:00		3:05	
Air	140ml		190ml		230ml	
Minyak	2 sendok makan	26g	2+1/2 sendok makan	33g	3 sendok makan	45g
Garam	2/3 sendok teh	3g	3/4 sendok teh	4g	1 sendok makan	5g
Gula	2 sendok makan	30g	2+1/2 sendok makan	38g	3 sendok makan	39g
Tepung bebas gluten	1+3/4 gelas	255g	2 gelas	290g	2+1/4 gelas	325g
Tepung maizena	1/4 gelas	35g	1/2 gelas	70g	3/4 gelas	110g
Ragi	3/4 balok ragi segar (25 g) atau 3/4 kantung bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantung bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantung bubuk pengembang	

Rice Bread (Roti beras) (8)

Berat	500g		750g		1000g	
Waktu	2:40		2:45		2:50	
Air	150ml		190ml		240ml	
Minyak	2 sendok makan	26g	2+1/2 sendok makan	38g	3 sendok makan	39g
Garam	2/3 sendok teh	3g	3/4 sendok teh	4g	1 sendok makan	5g
Telur	1 telur utuh	60g	1 telur utuh	60g	1 telur utuh	60g
Gula	1 sendok makan	15g	2 sendok makan	30g	2 sendok makan	30g
Tepung tinggi gluten	2 gelas	290g	2+1/2 gelas	360g	3 gelas	435g
Nasi	1/4 gelas		1/3 gelas		1/2 gelas	
Ragi	3/4 balok ragi segar (25 g) atau 3/4 kantung bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantung bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantung bubuk pengembang	

Sandwich Bread (Roti Berlapis) (9)

Berat	500g		750g		1000g	
Waktu	4:55		5:00		5:05	
Air	210ml		250ml		300ml	
Minyak	1/2 sendok makan	6g	3/4 sendok makan	10g	1+1/3 sendok makan	15g
Garam	2/3 sendok teh	3g	3/4 sendok teh	4g	1 sendok makan	5g
Gula	2/3 sendok teh	3g	3/4 sendok teh	4g	1 sendok makan	5g
Tepung	2 gelas	290g	2+1/2 gelas	360g	3 gelas	435g
Ragi	3/4 balok ragi segar (25 g) atau 3/4 kantung bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantung bubuk pengembang		1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantung bubuk pengembang	

Adonan untuk manis (sweet) (10)

Waktu	2:20
Minyak sayur	3 sendok makan
Telur	4 telur utuh
Gula	130g
Tepung self-raising	150g
Bubuk custard (opsional)	2 sendok makan
Jumlah gula dapat diubah sesuai dengan selera Anda	

Adonan gandum utuh 100% (11)

Waktu	1:30
Air	350ml
Garam	1+1/2 sendok teh
Minyak zaitun	2 sendok makan
Gula	2 sendok makan
Tepung putih	600g
Ragi	1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantung bubuk pengembang

Adonan gandum utuh 70% (11)

Waktu	3:10
Tepung putih	175g
Gula	2 sendok makan
Minyak	2 sendok makan
Garam	1+1/2 sendok teh
Air	370ml
Tepung gandum utuh	425g
Ragi	1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantong bubuk pengembang

Adonan Pizza (12)

Waktu	0:45
Air	170ml
Garam	1 sendok makan
Minyak zaitun	1 sendok makan
Tepung putih	300g
Ragi	1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantong bubuk pengembang

Adonan beragi (Leavened) (13)

Waktu	1:30
Air	350ml
Garam	1+1/2 sendok teh
Minyak zaitun	2 sendok makan
Gula	2 sendok makan
Tepung putih	600g
Ragi	1 balok ragi segar (25 g) atau 1 kantong bubuk pengembang

Fungsi campuran (14-15)

Waktu	dari 8-45 menit (waktu dapat diatur)
Ragi	1+1/4 sendok makan
Tepung putih	560g
Minyak	2 sendok makan
Garam	1 sendok makan
Air	330ml
Waktu pada program 14 adalah 15 menit. Program 15 adalah versi "Sambungan" dari program 14, dengan waktu yang dapat diatur dari 8-45 menit. Waktu diatur dengan tombol "+" dan "-".	

Selai (16)

Waktu	1:20
Bulit buah	300g
Gula	150g
Jus lemon	1/2 lemon
Disarankan untuk menunggu 20 menit sebelum menambahkan gula secara sedikit demi sedikit	

Yogurt (17)

Waktu	8:00 (dapat diatur dari 0:06- 10:00 dengan tombol "Pengatur berat")
Susu	1000ml
Yogurt alami	100ml (atau satu botol yogurt)
Gula	60g

Mencairkan (18)

Waktu	00:30 (dapat diatur dari 0:10-2:00)
Alat mempertahankan suhu sekitar 50 derajat selsius (122 derajat fahrenheit) untuk mencairkan produk. Waktu dapat diatur dengan menggunakan tombol "+" dan "-".	

Memasak (19)

Waktu	00:30 (dapat diatur dari 0:10-1:30)
Untuk memasak secara umum. Suhu dipertahankan pada 150 derajat selsius. Waktu dapat diatur dengan menggunakan tombol "+" dan "-".	

PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

Peringatan

Jangan merendam alat, steker atau kabel di dalam air atau cairan lainnya. Bersihkan mereka dengan kain basah.

Ketika alat tidak digunakan, lepaskan dari stopkontak sebelum pemasangan atau pelepasan bagian-bagian atau sebelum membersihkannya.

Biarkan mendingin sebelum memulai pembersihan.

Jangan menggunakan peralatan berbahan logam untuk menghilangkan apapun dari panci, karena dapat merusak lapisan anti-lengket.

Jangan menggunakan peralatan berbahan logam untuk mengeluarkan roti dari panci (L), karena dapat merusak lapisan anti-lengket.

- 1) Bersihkan panci (L) gosok bagian dalam dan luar dengan kain basah.
- 2) Jika pisau pemijat (I) tidak keluar dari poros mesin, isi panci dengan air panas dan biarkan selama 30 menit. Pisau harus dibersihkan dengan kain basah setelahnya.
- 3) Cuci gelas pengukur (M), sendok pengukur (N) di dalam air sabun yang hangat.
- 4) Bersihkan seluruh permukaan lainnya, didalam dan diluar, dengan kain basah. Gunakan sedikit sabun cair jika diperlukan, tetapi pastikan untuk membilas sampai bersih, jika tidak, sisa sabun dapat membahayakan hasil roti selanjutnya.

PENYELESAIAN MASALAH



Jika terjadi kegagalan dalam penggunaan/tidak berfungsi, segera matikan alat.

Permasalahan	Penyebab	Solusi
Alat mengeluarkan aroma gosong.	Terdapat kemungkinan tepung atau bahan lainnya masuk ke dalam mesin.	Matikan alat dan biarkan mendingin sepenuhnya. Bersihkan seluruh tepung dan bahan lainnya dari mesin dengan kain basah.
Bahan-bahan tidak tercampur dengan rata.	Panci atau pisau pemijat tidak terpasang dengan benar. Pemasukan bahan-bahan dalam jumlah yang berlebihan.	Pastikan panci dan pisau sudah terpasang dengan tepat. Bahan-bahan harus ditakar dengan tepat.
Kode error "HHH" ditampilkan ketika menekan tombol daya.	Suhu di dalam alat terlalu tinggi.	Biarkan alat mendingin diantara program dan lainnya. Lepaskan dari sumber listrik, buka tutupnya dan keluarkan panci. Biarkan mendingin selama 15-30 menit sebelum memulai program kembali.
Lubang mengeluarkan uap dan tertutup oleh embun.	Lubang dapat mengeluarkan uap ketika program pemijatan dan peragian.	Ini merupakan hal yang normal. Bersihkan lubang sehabis penggunaan.

Permasalahan	Penyebab	Solusi
Pisau pemijat menempel pada roti ketika dikeluarkan.	Terdapat kemungkinan Anda memilih program tingkat kecoklatan yang intensif, yang membentuk lapisan keras di sekeliling roti.	Ini merupakan hal yang normal. Ketika roti sedang didinginkan, gunakan spatula untuk melepaskan roti.
Adonan tidak teraduk dengan rata (misalnya tepung menggumpal pada tepi atau diatas adonan).	Panci dan pisau pemijat tidak terpasang dengan benar. Pemasukan bahan-bahan dalam jumlah yang berlebihan. Tepung bebas-gluten telah digunakan, yang membuat adonan sangat basah/lembab.	Pastikan panci dan pisau sudah terpasang dengan tepat. Bahan-bahan harus ditakar dengan tepat. Jika adonan basah/lembab, gunakan spatula untuk mengeluarkan dari tepi panci. Jika adonan terlalu kering, tambahkan satu sendokteh air, sampai adonan mencapai konsistensi yang diinginkan.
Adonan melakukan peragian secara berlebihan dan mendorong penutup.	Bahan-bahan tidak ditakar dengan secukupnya. Tidak menambahkan garam. Pisau pemijat belum terpasang didalam panci.	Takar bahan-bahan dengan hati-hati, dan perhatikan jumlah yang benar dari ragi dan garam. Kurangi jumlah ragi sebanyak ¼ sendokteh. Periksa apakah pisau pemijat sudah terpasang.
Roti tidak mau mengembang.	Peragian roti dilakukan dengan terlalu cepat. Terlalu banyak memasukkan ragi atau air. Pemilihan program yang tidak tepat.	Bahan-bahan harus ditakar dengan tepat. Periksa tanggal kadaluarsa dari bubuk pengembang dan tepung. Pastikan bahan-bahan cair yang dimasukkan berada dalam suhu ruangan.
Terdapat lubang diatas roti.	The dough leavened too quickly. Too much yeast or too much water have been added. An unsuitable program for the recipe has been selected.	Jangan membuka tutup ketika proses memasak. Pilih tingkat kecoklatan yang lebih intens
Warna lapisan luar terlalu muda.	Gula dimasukkan dalam jumlah yang banyak.	Kurangi sedikit jumlah gula. Pilih tingkat kecoklatan yang lebih ringan.

Permasalahan	Penyebab	Solusi
Roti tidak simetris.	Ini merupakan hal yang normal dan beberapa roti tidak memiliki bentuk yang simetris, khususnya yang dibuat dengan tepung gandum utuh. Terlalu banyak memasukkan ragi atau air. Pisau pemijat memindahkan adonan ke arah samping sebelum peragian dan pemanggangan.	Bahan-bahan harus ditakar dengan tepat. Kurangi sedikit jumlah air atau ragi.
Roti memiliki bentuk yang berbeda-beda.	Ini merupakan hal yang normal. Bentuk roti akan berubah sesuai dengan jenis roti.	
Roti berongga atau terdapat lubang di potongan roti.	Adonan terlalu basah/lembab. Terlalu banyak ragi. Tidak terdapat garam. Terlalu banyak memasukkan air panas.	Bahan-bahan harus ditakar dengan tepat. Kurangi sedikit jumlah air atau ragi. Periksa apakah sudah menambahkan garam. Gunakan air pada suhu lingkungan.
Roti tidak terpanggang sepenuhnya atau memiliki tekstur yang kenyal.	Terlalu banyak memasukkan bahan-bahan cair. Anda belum memilih program yang benar.	Bahan-bahan harus ditakar dengan tepat. Periksa ketepatan dalam pemilihan program.
Roti hancur ketika dipotong.	Roti terlalu panas.	Biarkan roti mendingin selama 15-30 menit.
Roti memiliki konsistensi yang berat dan tebal.	Terlalu banyak memasukkan tepung, atau tepung sudah kadaluarsa. Air yang dimasukkan masih belum cukup. Jika roti dibuat dengan tepung gandum utuh, ini merupakan hal yang normal untuk memiliki tekstur yang lebih padat dari biasanya.	Bahan-bahan harus ditakar dengan tepat.
Bagian dasar dari panci berubah menjadi warna yang gelap atau sesuatu tertempel.	Sudah dicuci di dalam mesin pencuci. Ini merupakan hal yang normal, dan tidak mengubah kualitas dari bahan.	



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net