

# CLASSIC

SERIES



your personal  
BAKERY

PENSONIC

# Contents

Introduction	_____	<b>1</b>
Sequence of Ingredients	_____	<b>2</b>
General Bread Making Instructions	_____	<b>3</b>
Soft Bread	_____	<b>6</b>
Sweet Bread	_____	<b>8</b>
Natural Sourdough	_____	<b>10</b>
French Bread	_____	<b>12</b>
Whole Wheat	_____	<b>14</b>
Quick Bread	_____	<b>16</b>
Sugar-free Bread	_____	<b>18</b>
Multigrain	_____	<b>20</b>
Milky Loaf	_____	<b>22</b>
Moist Chocolate Cake	_____	<b>24</b>
Raw Dough	_____	<b>26</b>
Leavened Dough	_____	<b>28</b>
Yogurt	_____	<b>30</b>
Jam	_____	<b>32</b>



# your personal BAKERY

PENSONIC

The Pensonic Bread Maker makes baking wholesome breads and other luscious bakes as easy as counting 1,2,3, making it an indispensable, multipurpose appliance for every home. With user friendly control panel and options that allow a choice of 3 loaf sizes, 3 adjustable crust setting and a variety of delectable preset baking, jam, yogurt and dough making programs, there is always something exciting to bake and share with your family and friends when you have a Pensonic Bread Maker at home.

This Bread Maker's 15 hours delay time allows you to put the ingredients the night before for certain breads and wake up to freshly baked ones the next morning. Just add the ingredients as recommended in the recipes and let the Bread Maker work its magic! You'll be amazed how simple it is to have perfectly baked homemade breads in a jiffy. Now with Pensonic Bread Maker, you too can become an excellent baker.

Pembuat Roti Pensonic menjadikan aktiviti membuat roti dan membakar berbagai jenis makanan lazat semudah mengira 1,2,3, menjadikannya satu peralatan serbaguna yang amat diperlukan untuk setiap rumah. Dengan panel kawalan yang mesra pengguna dan pilihan yang memungkinkan pilihan 3 saiz roti, 3 penetapan lapisan kerak yang boleh disesuaikan dan program pratetap yang lazat dan pelbagai seperti membakar, membuat jem, dadih dan doh, anda akan sentiasa ada sesuatu yang menarik untuk dimasak dan dikongsi bersama keluarga dan rakan-rakan apabila anda mempunyai Pembuat Roti Pensonic di rumah.

Pembuat Roti ini membolehkan masa memasak roti ditunda sehingga 15 jam supaya anda boleh memasukan ramuan pada malam sebelumnya untuk roti tertentu dan bila anda bangun, roti anda telah siap dibakar pada keesokan harinya. Hanya tambah bahan-bahan seperti yang disyorkan dalam resipi dan biarkan Pembuat Roti ini menjalankan kerja ajaibnya! Anda akan kagum alangkah mudahnya untuk membuat roti sempurna yang dibakar sendiri dalam masa yang singkat. Kini dengan Pembuat Roti Pensonic, anda juga boleh menjadi pembuat roti yang terbaik.



PBM-2001S



## About The Scrumptious Recipes In This Booklet

The recipes in this booklet are arranged according to its preset programs for your reference and convenience. Your breads will turn out splendid every time if you follow these simple steps.

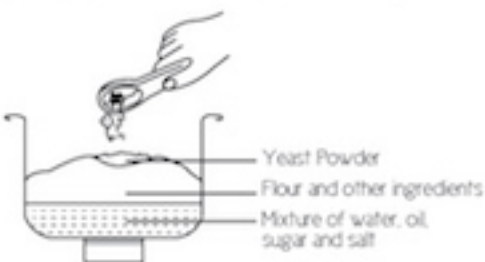
### Measuring the Ingredients

One of the most important steps for making fresh, delicious loafs is to use the exact measure of ingredients. Always use the measuring cup and spoon provided with your Bread Maker.

- Any liquid should be measured with the measuring cup or spoon provided. Observe the level of the measuring cup at eye level.
- After measuring liquids, wash, rinse and dry the measuring cup and spoon thoroughly before measuring any other ingredients.
- Dry ingredient measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup until full and levelled off with a knife. Small amounts of dry or liquid ingredients can be measured by using the spoon provided.
- Measurements must be level, not heaped. Do not attempt to add more than the required amount or pack it down tightly into the cup or spoon as this will affect the recipe.

### Sequence of Ingredients

Below is our recommended order to add the ingredients :



- Pour in liquid ingredients. Ensure the liquid ingredients are at room temperature or as specified in the recipe.
- Add in dry ingredients. Gently add the flour and distribute it evenly over the liquid.
- Lastly, add yeast. The yeast powder must be kept from mixing with water, sugar and salt. Otherwise the activation of yeast will be weakened or will not work. Use only fresh yeast.

## Mengenai Resipi yang Lazat dalam Buku ini

Resipi dalam buku ini disusun mengikut program yang telah ditetapkan untuk memudahkan anda membuat rujukan. Roti akan menjadi sedap setiap kali anda mengikuti langkah-langkah mudah ini.

### Menyukat Ramuan-ramuan

Salah satu langkah yang paling penting untuk membuat roti yang segar dan lazat adalah dengan menggunakan sukatan ramuan yang tepat. Sentiasa gunakan cawan penyukat dan sudu yang disediakan dengan Pembuat Roti anda.

- Ramuan cecair harus disukat dengan cawan penyukat atau sudu yang disediakan. Perhatikan tahap cawan penyukat pada paras mata.
- Setelah menyukat cecair, cuci, bilas dan keringkan cawan penyukat dan sudu dengan sempurna sebelum menyukat ramuan lain.
- Penyukatan ramuan kering harus dilakukan dengan berhati-hati. Cedok ramuan ke dalam cawan penyukat sehingga penuh dan ratakannya dengan pisau. Ramuan kering atau cecair yang sedikit boleh disukat dengan menggunakan sudu yang disediakan.
- Penyukatan ramuan haruslah rata, bukannya mumbung. Jangan cuba untuk menambahkan lebih dari jumlah yang diperlukan atau memadatkan lebih dari yang diperlukan dalam cawan atau sudu kerana ini akan memberi kesan kepada resipi.

### Turutan Ramuan

Di bawah ini adalah turutan ramuan yang kami syorkan untuk memasukkan ramuan:



- Tuangkan ramuan cecair. Pastikan ramuan cecair berada pada suhu bilik atau pada suhu yang dinyatakan dalam resipi.
- Masukkan ramuan kering. Tambahkan tepung dengan perlahan-lahan dan ratakannya di atas cecair.
- Akhir sekali, masukkan yis. Elakkan serbuk yis dari bercampur dengan air, gula dan garam. Sekiranya ramuan ini bercampur, ia akan menjadi lemah atau tidak akan berfungsi. Gunakan hanya yis segar.



# General Bread Making Instructions

- 1 Insert bread barrel securely into baking chamber.



- 2 Rub a little margarine or butter on the kneading paddle and position onto the drive shaft to prevent dough from sticking to the kneading paddle and easy removal of bread after baking.

- 3 Measure and add in ingredients gently into the bread barrel according to the order in the recipe list. Refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.



- 4 Plug unit into wall outlet.

- 5 Select a program from the preset programs. Choose loaf size. Pick desired crust color.



- 6 Press the START/STOP/PAUSE button until the buzzer sounds, indicator light flashes, and Bread Maker begins to knead. The remaining time count-down will be displayed on screen.

- 7 Check the dough after a few minutes to make sure the flour is mixed thoroughly into the dough. Press the START/STOP/PAUSE button, open the lid and using a non-stick spatula, gently loosen the unmixed flour from the corners for it to be evenly mixed.

- 8 Close the lid and press START/STOP/PAUSE to recommence the program.

- 9 When the program is complete you will hear a buzzing sound and display panel will show 0:00.



- 10 The Bread Maker will automatically keep the bread warm for 60 minutes if it is not switched off. It is best to remove the bread as soon as the baking cycle is completed. Press START/STOP/PAUSE button to end the Keep Warm function.

- 11 Open the lid and using an oven glove, turn the bread barrel anticlockwise and gently pull the barrel straight up out of the machine using the handle. Using pot holders remove bread barrel from the unit and carefully remove bread from barrel.



- 12 If the kneading paddle remains in the loaf, insert the hook in the axis of the kneading paddle and pull out gently to release the kneading paddle.

- 13 Turn the bread barrel upside down and gently shake the loaf onto a cooling rack. If the loaf sticks to the barrel, loosen the sides of the loaf with a non-stick spatula.

- 14 Allow it to cool on a cooling rack for at least 20 minutes until ready to serve.



# Kaedah Umum Membuat Roti

- 1 Masukkan barel roti dengan betul ke dalam ruang pembakaran.



- 2 Sapukan sedikit marjerin atau mentega pada padel menguli dan posisikan aci pemacu untuk mengelakkan doh daripada melekat pada padel menguli dan memudahkan pengeluaran roti bila siap.

- 3 Sukat dan masukkan ramuan dengan teliti ke dalam barel roti mengikut turutan seperti yang disenaraikan dalam resipi. Rujuk Turutan Ramuan (mukasurat 2) sebagai panduan untuk memasukkan ramuan.



- 4 Pasang plug unit ke soket dinding.
- 5 Pilih program dari program-program pratetap yang ada pada Pembuat Roti. Pilih saiz roti. Pilih warna kerak yang digemari.



- 6 Tekan butang START/STOP/PAUSE sehingga buzzer berbunyi, lampu penunjuk menyala, dan Pembuat Roti mula menguli. Baki masa sehingga roti siap akan dipaparkan pada skrin.

- 7 Semak doh selepas beberapa minit untuk memastikan tepung dicampur sepenuhnya ke dalam adunan. Tekan butang START/STOP/PAUSE dan buka penutup. Dengan menggunakan spatula tidak melekat, longgarkan tepung yang masih belum dadun dengan sempurna dari tepi dan sudut-sudut dalam Pembuat Roti dengan perlahan-lahan supaya ia boleh di adun dengan sehati.

- 8 Tutup penutup dan tekan START/STOP/PAUSE untuk menyambung semula program ini.

- 9 Apabila program selesai, anda akan mendengar bunyi buzzer dan panel paparan akan menunjukkan 0:00.



- 10 Pembuat Roti secara automatik akan menghangatkan roti selama 60 minit jika ia tidak dimatikan. Adalah lebih baik untuk mengeluarkan roti dengan segera apabila kitaran membakar selesai. Tekan butang START/STOP/PAUSE untuk menamatkan fungsi menghangatkan roti (Keep Warm).

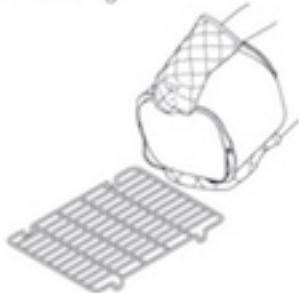
- 11 Buka tudung dan dengan menggunakan sarung tangan ketuhar, putar barel roti berlawanan arah jarum jam dan tarik keluar perlahan-lahan secara menegak ke arah atas dari mesin dengan menggunakan pemegang barel roti. Dengan menggunakan pemegang periuk tahan panas keluarkan barel roti dari unit dan kemudian dengan berhati-hati keluarkan roti dari barel.



- 12 Jika padel menguli berada di dalam roti, masukkan kail (hook) dalam paksi pedal menguli dan tarik keluar perlahan-lahan untuk melepaskannya.

- 13 Terbalikkan barel roti itu dan longgarkan roti dengan perlahan-lahan ke atas rak penyejukan. Jika roti melekat pada barel, longgarkan tepi roti dengan sudip tidak melekat.

- 14 Biarkan roti menyejuk di atas rak penyejukan untuk sekurang-kurangnya 20 minit sehingga sedia untuk dihidang.







Soft Bread





# Soft Bread



Ingredients	10 LB	15 LB	20 LB
Water	160ml	240ml	310ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table Salt	½ small spoon	½ small spoon	1 small spoon
Sugar	1 big spoon	2 big spoons	3 big spoons
Milk Powder	2 big spoons	3 big spoons	5 big spoons
Flour	300g	400g	520g
Yeast Powder	1 small spoon	1 small spoon	1 small spoon

## Steps

1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
2. Close lid and select '1 Soft' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
3. Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
4. The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
5. Leave to cool on a wire rack before slicing.

## Langkah-langkah

1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi untuk saiz roti pilihan anda. Anda boleh merujuk kepada Turutan Ramuan (mukasurat 2) sebagai panduan.
2. Tutup penutup dan pilih '1 Soft' pada menu panel kawalan. Pilih berat roti dan warna kerak yang diperlukan. Rujuk kepada Kaedah Umum Membuat Roti (mukasurat 3 & 4) untuk maklumat lanjut.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat roti.
4. Apabila roti siap buzzer akan berbunyi. Lindungi tangan anda ketika mengeluarkan roti dari barel kerana ia panas.
5. Sejukkan di atas rak dawai sebelum memotongnya.



### VARIATION:


Ingredients such as nuts, herbs, seeds and other items can be mixed to make healthier bread. An egg can also be added to enhance the flavor. When using eggs, remember to include this together with the total liquid quantity.



### VARIASI:

Ramuan seperti kekacang, herba, bijan dan lain-lain boleh dicampur untuk menjadikan roti yang lebih sihat. Telur juga boleh ditambah untuk menambahkan rasa. Apabila menggunakan telur, ingat untuk memasukkan bersama-sama dengan kuantiti cecair yang sepenuhnya.



Sweet Bread 

# Sweet Bread



Ingredients	10 LB	15 LB	20 LB
Water	160ml	240ml	310ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	4 big spoons
Table Salt	½ small spoon	½ small spoon	½ small spoon
Sugar	4 big spoons	6 big spoons	8 big spoons
Milk Powder	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Flour	250g	375g	510g
Essences	A little	A little	A little
Yeast Powder	1 ¼ small spoons	1 ¼ small spoons	1 ½ small spoons

## Steps


1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
2. Close lid and select '2 Sweet' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
3. Press 'Start' and the Bread Maker will begin the bread making process.
4. The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
5. Leave to cool on a wire rack before slicing.

## Langkah-langkah

1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi untuk saiz roti pilihan anda. Anda boleh merujuk kepada Turutan Ramuan (mukasurat 2) sebagai panduan.
2. Tutup penutup dan pilih '2 Sweet' pada menu panel kawalan. Pilih berat roti dan warna kerak yang diperlukan. Rujuk kepada Kaedah Umum Membuat Roti (mukasurat 3 & 4) untuk maklumat lanjut.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat roti.
4. Apabila roti siap buzzer akan berbunyi. Lindungi tangan anda ketika mengeluarkan roti dari barel kerana ia panas.
5. Sejukkan di atas rak dawai sebelum memotongnya.





Natural Sourdough 



# Natural Sourdough



Ingredients	10 LB	15 LB	20 LB
Water	160ml	240ml	310ml
Sugar	1 big spoon	1 big spoon	3 big spoons
Milk powder	1 big spoon	1 big spoon	3 big spoons
Vegetable Oil	1 big spoon	1 big spoon	2 big spoons
Essences	A little	A little	A little
Table Salt	½ small spoon	½ small spoon	1 small spoon
Flour	300g	400g	520g
Yeast Powder	½ small spoon	½ small spoon	½ small spoon


## Steps

1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
2. Close lid and select '3 Natural Sourdough' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
3. Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
4. The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
5. Leave to cool on a wire rack before slicing.

## Langkah-langkah

1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi untuk saiz roti pilihan anda. Anda boleh merujuk kepada Turutan Ramuan (mukasurat 2) sebagai panduan.
2. Tutup penutup dan pilih '3 Natural Sourdough' pada menu panel kawalan. Pilih berat roti dan warna kerak yang diperlukan. Rujuk kepada Kaedah Umum Membuat Roti (mukasurat 3 & 4) untuk maklumat lanjut.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat roti.
4. Apabila roti siap buzzer akan berbunyi. Lindungi tangan anda ketika mengeluarkan roti dari barel kerana ia panas.
5. Sejukkan di atas rak dawai sebelum memotongnya.



French Bread 

# French Bread



Ingredients	10 LB	15 LB	2.0 LB
Water	155ml	230ml	300ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table Salt	½ small spoon	½ small spoon	1 small spoon
Flour	250g	375g	500g
Sugar	1 big spoon	1 big spoon	2 big spoons
Yeast Powder	1 small spoon	1 ¼ small spoons	1 ½ small spoons

## Steps

1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
2. Close lid and select '4 French' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
3. Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
4. The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
5. Leave to cool on a wire rack before slicing.



TP:

This tasty French style bread with a light and crispy crust is best eaten fresh, as it will soften if kept for a long time.



PETUA:

Roti gaya Perancis yang lazat dan ringan dengan lapisan kerak yang rangup ini paling sedap dimakan segar, kerana ia akan menjadi lembik jika disimpan untuk jangka masa yang panjang.

## Langkah-langkah

1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi untuk saiz roti pilihan anda. Anda boleh merujuk kepada Turutan Ramuan (mukasurat 2) sebagai panduan.
2. Tutup penutup dan pilih '4 French' pada menu panel kawalan. Pilih berat roti dan warna kerak yang diperlukan. Rujuk kepada Kaedah Umum Membuat Roti (mukasurat 3 & 4) untuk maklumat lanjut.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat roti.
4. Apabila roti siap buzzer akan berbunyi. Lindungi tangan anda ketika mengeluarkan roti dari barel kerana ia panas.
5. Sejukkan di atas rak dawai sebelum memotongnya.





Whole Wheat 



# Whole Wheat



Ingredients	10 LB	15 LB	20 LB
Water	155ml	230ml	310ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table Salt	½ small spoon	½ small spoon	1 small spoon
Flour	100g	150g	200g
Whole Wheat Flour	200g	300g	400g
Sugar	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Milk Powder	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Yeast Powder	1 small spoon	1 ¼ small spoons	1 ½ small spoons

## Steps

1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
2. Close lid and select '5 Whole Wheat' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
3. Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
4. The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
5. Leave to cool on a wire rack before slicing.



### VARIATION:

This bread is made from both flour and whole wheat flour. If you use only whole wheat flour, your bread will be more dense in texture. Ingredients such as seeds, grains and nuts can be added either at the beginning of the program with the other ingredients, or when the buzzer sounds.

## Langkah-langkah


1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi untuk saiz roti pilihan anda. Anda boleh merujuk kepada Turutan Ramuan (mukasurat 2) sebagai panduan.
2. Tutup penutup dan pilih '5 Whole Wheat' pada menu panel kawalan. Pilih berat roti dan warna kerak yang diperlukan. Rujuk kepada Kaedah Umum Membuat Roti (mukasurat 3 & 4) untuk maklumat lanjut.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat roti.
4. Apabila roti siap buzzer akan berbunyi. Lindungi tangan anda ketika mengeluarkan roti dari barel kerana ia panas.
5. Sejukkan di atas rak dawai sebelum memotongnya.



### VARIASI:

Roti ini diperbuat daripada tepung dan juga tepung gandum. Jika anda hanya menggunakan tepung gandum lengkap, roti anda akan mempunyai tekstur yang lebih padat. Bahan-bahan seperti bijan, bijirin dan kekacang boleh ditambah di awal program ini dengan bahan-bahan lain, atau ketika buzzer berbunyi.



Quick Bread 

# Quick Bread



Ingredients	10 LB	15 LB	20 LB
Water (40-50°C)	160ml	240ml	310ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table Salt	1 small spoon	1 small spoon	1 small spoon
Flour	300g	400g	520g
Sugar	1 big spoon	2 big spoons	3 big spoons
Milk Powder	2 big spoons	3 big spoons	5 big spoons
Yeast Powder	2 small spoons	3 small spoons	4 small spoons

## Steps

1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
2. Close lid and select '6 Quick' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
3. Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
4. The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
5. Leave to cool on a wire rack before slicing.



### TIP:

If you want to make several loaves in quick succession on this Quick program, switch off the Bread Maker for 30 minutes before making the next loaf. This allows the temperature sensor within the Bread Maker to work accurately, which is critical for a short bread cycle.

## Langkah-langkah

1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi untuk saiz roti pilihan anda. Anda boleh merujuk kepada Turutan Ramuan (mukasurat 2) sebagai panduan.
2. Tutup penutup dan pilih '6 Quick' pada menu panel kawalan. Pilih berat roti dan warna kerak yang diperlukan. Rujuk kepada Kaedah Umum Membuat Roti (mukasurat 3 & 4) untuk maklumat lanjut.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat roti.
4. Apabila roti siap buzzer akan berbunyi. Lindungi tangan anda ketika mengeluarkan roti dari barel kerana ia panas.
5. Sejukkan di atas rak dawai sebelum memotongnya.



### PETUA:

Jika anda ingin membuat roti secara berulang kali dalam program 'Quick' ini, suis haruslah ditutup selama 30 minit sebelum membuat roti yang baru. Ini membolehkan sensor suhu Pembuat Roti bekerja dengan tepat, dan ini adalah amat penting untuk kitaran roti yang singkat.





Sugar-Free Bread





# Sugar-free Bread



Ingredients	10 LB	15 LB	20 LB
Water	150ml	240ml	310ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table Salt	1 small spoon	1 small spoon	2 small spoons
Flour	300g	450g	550g
Egg	1	1	1
Xylitol	3 big spoons	4 big spoons	6 big spoons
Milk Powder	2 big spoons	3 big spoons	5 big spoons
Yeast Powder	1 small spoon	1 1/4 small spoons	1 1/2 small spoons

## Steps

1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
2. Close lid and select '7 Sugar-free' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
3. Press 'Start' and the Bread Maker will begin the bread making process.
4. The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
5. Leave to cool on a wire rack before slicing.

## Langkah-langkah

1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi untuk saiz roti pilihan anda. Anda boleh merujuk kepada Turutan Ramuan (mukasurat 2) sebagai panduan.
2. Tutup penutup dan pilih '7 Sugar-free' pada menu panel kawalan. Pilih berat roti dan warna kerak yang diperlukan. Rujuk kepada Kaedah Umum Membuat Roti (mukasurat 3 & 4) untuk maklumat lanjut.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat roti.
4. Apabila roti siap buzzer akan berbunyi. Lindungi tangan anda ketika mengeluarkan roti dari barel kerana ia panas.
5. Sejukkan di atas rak dawai sebelum memotongnya.



### TIP:

Xylitol may be substituted with other types of sugar alternatives.



### PETUA:

Xylitol boleh digantikan dengan lain-lain jenis alternatif gula.



Multigrain



# Multigrain



Ingredients	10 LB	15 LB	20 LB
Water	120ml	170ml	210ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table Salt	½ small spoon	½ small spoon	1 small spoon
Sugar	1 big spoon	1 big spoon	2 big spoons
Whole Wheat Flour	50g	75g	100g
Oatmeal	50g	75g	100g
Flour	150g	230g	300g
Egg	1	1	1
Milk Powder	1 big spoon	2 big spoons	3 big spoons
Yeast Powder	1 small spoon	1 ¼ small spoons	1 ½ small spoons

## Steps

1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
2. Close lid and select '8 Multigrain' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
3. Press Start and the Bread Maker will begin the bread making process.
4. The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
5. Leave to cool on a wire rack before slicing.

## Langkah-langkah

1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi untuk saiz roti pilihan anda. Anda boleh merujuk kepada Turutan Ramuan (mukasurat 2) sebagai panduan.
2. Tutup penutup dan pilih '8 Multigrain' pada menu panel kawalan. Pilih berat roti dan warna kerak yang diperlukan. Rujuk kepada Kaedah Umum Membuat Roti (mukasurat 3 & 4) untuk maklumat lanjut.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat roti.
4. Apabila roti siap buzzer akan berbunyi. Lindungi tangan anda ketika mengeluarkan roti dari barel kerana ia panas.
5. Sejukkan di atas rak dawai sebelum memotongnya.





Milky Loaf 



# Milky Loaf



Ingredients	10 LB	15 LB	20 LB
Milk	160ml	240ml	310ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Sugar	1 big spoon	1 big spoon	2 big spoons
Flour	300g	400g	520g
Egg	1	1	1
Milk Powder	2 big spoons	3 big spoons	5 big spoons
Yeast Powder	1 small spoon	1 1/4 small spoons	1 1/2 small spoons

## Steps

1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list for the loaf size of your choice. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
2. Close lid and select '9 Milky Loaf' on the control panel menu. Choose the required loaf weight and crust color. Refer to General Bread Making Instructions (page 3 & 4) for more details.
3. Press 'Start' and the Bread Maker will begin the bread making process.
4. The buzzer will sound when the bread is done. Protect your hands when removing the bread from the barrel as it will be hot.
5. Leave to cool on a wire rack before slicing.

## Langkah-langkah

1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi untuk saiz roti pilihan anda. Anda boleh merujuk kepada Turutan Ramuan (mukasurat 2) sebagai panduan.
2. Tutup penutup dan pilih '9 Milky Loaf' pada menu panel kawalan. Pilih berat roti dan warna kerak yang diperlukan. Rujuk kepada Kaedah Umum Membuat Roti (mukasurat 3 & 4) untuk maklumat lanjut.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat roti.
4. Apabila roti siap buzzer akan berbunyi. Lindungi tangan anda ketika mengeluarkan roti dari barel kerana ia panas.
5. Sejukkan di atas rak dawai sebelum memotongnya.



Moist Chocolate Cake



# Moist Chocolate Cake



## Ingredients

Eggs	2
Butter	180g
Fine Granulated Sugar	180g
Evaporated Milk	200ml
Vanilla Essence	1 small spoon
All Purpose Flour	100g
Dark Cocoa Powder	50g
Baking Soda	½ small spoon
Baking Powder	½ small spoon

## Steps

1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
2. Close lid and select 'To Cake' on the control panel menu.
3. Press Start and the Bread Maker will begin the cake making process.
4. The buzzer will sound when the cake is done. Protect your hands when removing the cake from the barrel as it will be hot.
5. Leave to cool on a wire rack before cutting the cake.

## Langkah-langkah

1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi. Anda boleh merujuk kepada Turutan Ramuan (mukasurat 2) sebagai panduan.
2. Tutup penutup dan pilih 'To Cake' pada menu panel kawalan.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat kek.
4. Apabila roti siap buzzer akan berbunyi. Lindungi tangan anda ketika mengeluarkan kek dari barel kerana ia panas.
5. Sejukkan di atas rak dawai sebelum memotongnya.





Raw Dough



# Raw Dough



## Ingredients

Water	280ml
Vegetable Oil	2 big spoons
Eggs	2
Table Salt	1 ½ small spoons
Sugar	1 big spoon
Flour	4 cups

## Steps

1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
2. Close lid and select 'T1 Raw Dough' on the control panel menu.
3. Press 'Start' and the Bread Maker will begin the dough making process. The buzzer will sound when the dough is done.

## Langkah-langkah

1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi. Anda boleh merujuk kepada Turutan Ramuan (mukasurat 2) sebagai panduan.
2. Tutup penutup dan pilih 'T1 Raw Dough' pada menu panel kawalan.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat doh mentah. Apabila roti siap buzzer akan berbunyi.



### VARIATION:


- ✓ When the dough is ready, with lightly floured hands, divide dough into medium sized round balls.
- ✓ For filling, mix spring onion (100g), a little vegetable oil as well as a bit of salt and pepper powder to taste in a small bowl. You may also use any other filling of your choice.
- ✓ Make an indent in each ball and place 1 teaspoon (more or less according to preference) of the spring onion filling in them. Cover with the dough and smoothen the balls to seal all seams. Shape the dough into flattened spheres and deep fry them until they are golden brown.



### VARIASI:

- ✓ Apabila doh telah siap, sapukan sedikit tepung atas tangan anda dan bahagikan adunan mengikut saiz yang dikehendaki dan bentukkannya menjadi bebola bulat yang berukuran sederhana.
- ✓ Campurkan daun bawang (100g), sedikit minyak sayuran serta garam biasa dan serbuk lada mengikut rasa dan gaulkan semua ramuan sehingga sebati dalam mangkuk kecil.
- ✓ Buat lubang kecil dalam setiap bebola doh dan masukkan 1 sudu teh (lebih atau kurang mengikut rasa) inti daun bawang di dalamnya. Balut inti ini dengan doh dan ratakan bebola tersebut supaya licin. Bentuk doh menjadi bulatan keper dan goreng dalam minyak sehingga warna bebola menjadi perang keemasan.



Leavened Dough 



# Leavened Dough



## Ingredients

Water	240ml
Vegetable Oil	2 big spoons
Table Salt	1 ½ small spoons
Sugar	1 big spoon
Flour	3 cups
Yeast Powder	1 ½ small spoons

## Steps

1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list. You may refer to Sequence of Ingredients (page 2) as an ingredient adding guide.
2. Close lid and select '12 Leavened Dough' on the control panel menu.
3. Press 'Start' and the Bread Maker will begin the dough making process. The buzzer will sound when the dough is done.
4. This dough is great for making pizza. Add your preferred toppings and bake in a conventional oven.

## Langkah-langkah

1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi. Anda boleh merujuk kepada Turutan Ramuan (mukasurat 2) sebagai panduan. Untuk membuat roti kecil (bun), gantikan minyak sayuran dengan mentega. Masukkan 1 biji telur bersama-sama dengan air supaya mencapai tahap 240ml.
2. Tutup penutup dan pilih '12 Leavened Dough' pada menu panel kawalan.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat doh. Apabila doh siap buzzer akan berbunyi.
4. Doh beryis amat sesuai untuk membuat pizza. Tambahkan taburan atas pilihan anda dan bakarnya dalam ketuhar konvensional (biasa).



### VARIATION:

✓ To make small buns, substitute vegetable oil with butter. Add in 1 egg together with water to make up 240ml of liquid. When the dough is ready, with lightly floured hands, divide dough into rolls of desired size and shape.

✓ Cover the rolls with a clean damp towel and leave in a warm place for approximately 30 to 40 minutes or until the rolls have doubled in size. Brush the rolls with your chosen glaze and sprinkle on the topping.

✓ You may bake in a conventional oven.



### VARIASI:

✓ Sapukan sedikit tepung pada tangan dan bahagikan doh mengikut saiz dan bentuk yang dikehendaki. Tutup doh yang telah dibahagikan tadi dengan tuala lembap dan tinggalkannya di tempat yang panas selama lebih kurang 30 hingga 40 minit atau sehingga doh tersebut telah menjadi dua kali ganda saiz asalnya.

✓ Sapukan doh dengan glis pilihan anda dan taburkan hiasan atas.

✓ Anda boleh membakarnya dalam ketuhar biasa.



Jam



### Ingredients

Strawberry	600g
Sugar	300g

## Steps

1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel.
2. Close lid and select '3 Jam' on the control panel menu.
3. Press Start and the Bread Maker will begin the jam making process. The buzzer will sound when the jam is done.



#### TIPS:

- ✓ Add sugar according to taste
- ✓ You may substitute strawberry with other fruits
- ✓ Remove seeds from citrus and other fruits with large seeds.
- ✓ If you want to place the cooked jam in clean sterilized jars, you can sterilize them by placing washed and rinsed jars in a 100 to 120 degrees preheated oven for 20 to 30 minutes.
- ✓ Lids can be sterilized in boiling water for 5 to 10 minutes.
- ✓ The cooked jam's consistency can be tested by decanting (pouring) a small amount of the boiling fruit mixture onto a frozen cold plate. If the mixture thickens upon contact the jam is ready. Otherwise, continue cooking the jam for another few minutes in the Bread Maker.

## Langkah-langkah

1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi.
2. Tutup penutup dan pilih '3 Jam' pada menu panel kawalan.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat jem. Apabila jem siap buzzer akan berbunyi.



#### PETUA:

- ✓ Tambahkan gula mengikut rasa
- ✓ Anda boleh menggantikan buah strawberi dengan buah-buahan lain pilihan anda.
- ✓ Keluarkan biji dari buah-buahan citrus and buah-buahan lain yang mempunyai biji yang besar.
- ✓ Jika anda ingin memasukkan jem yang dimasak ke dalam botol bersih yang telah disterilkan, anda boleh mensterilkan botol tersebut dengan meletakkan botol yang telah dicuci bersih ke dalam ketuhar yang telah dipanaskan sehingga 100 hingga 120 darjah selama 20-30 minit.
- ✓ Penutup boleh disterilkan dengan memasukkannya di dalam air mendidih selama 5 hingga 10 minit.
- ✓ Konsistensi jem yang baru dimasak boleh diuji dengan cara mengalirkan (decanting) sedikit dari campuran buah-buahan mendidih ke ping yang telah disejuk beku. Jika campuran itu menjadi pekat seabak sahaja ia menyentuh ping sejuk itu, ini bermakna jem telah siap. Jika tidak, teruskan memasak jem selama beberapa minit lagi dalam Pembuat Roti.





Yogurt 

# Yogurt



## Ingredients

Milk	350ml
Yogurt	50ml
Sugar	3 big spoons

## Steps

1. Fit the bread barrel with the kneading paddle. Measure and add ingredients gently into the bread barrel according to the order in the above recipe list.
2. Close lid and select '5 Yogurt' on the control panel menu.
3. Press 'Start' and the Bread Maker will begin the yogurt making process. The buzzer will sound when the yogurt is done.

## Langkah-langkah

1. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan dengan berhati-hati ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi.
2. Tutup penutup dan pilih '5 Yogurt' pada menu panel kawalan.
3. Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat dadih. Apabila dadih siap 'buzzer' akan berbunyi.

