YETKİLİ SERVİS İSTASYONUNU GÖSTERİR LİSTE

SIRA NO	UNVANI	ADRESİ	YETKİLİSİNİN ADI SOYADI	TEL/TELEFAKS
1	ALKAN TEKNİK - SÜLEYMAN ALKAN	SUMERLER MAH.HARBİYE CAD. NO:72/ D ANTAKYA / HATAY	SÜLEYMAN ALKAN	0 326 223 11 25
2	TEKNİK BOBİNAJ - FARUK PALTA	CUMHURİYET MAH. MİTHAT PAŞA CAD. NO:56 İSKENDERUN / HATAY	FARUK PALTA	0 326 617 28 57
3	DORUK SOĞUTMA EV ALETLERİ SAN. VE TİC. LTD.ŞTİ.	REŞATBEY MAH. AV. MAHMUTEROĞLU SOK. NO:8 SEYHAN / ADANA	M. RUŞEN KIRAÇ	0 322 454 41 20
4	ERKAN TEKNİK - ERKAN ŞAH	FABRİKA CAD. NEDİM MURADOĞLU İŞ MERKEZİ NO:55 ERZİNCAN	ERKAN ŞAH	0 446 214 24 64
5	M.UĞUR GÖKBULUT - UĞUR TEKNİK	MİLLİ EGEMENLİK CAD. NO: 88 MALATYA	M.UĞUR GÖKBULUT	0 422 322 15 20
6	TAHA KEMALİ YİĞİTBAŞ-YILDIZ ELEKTRONİK	HASTANE CAD. NO:20 BİNGÖL	TAHA KEMALİ YİĞİTBAŞ	0 426 213 27 71
7	SAÇLIOĞLU SOĞUTMA - MEHMET NAZIM SAÇLI	İSLİCE MAH. GÜMÜŞ SOK. NO: 36 UŞAK	MEHMET NAZIM SAÇLI	0 276 215 69 43
8	CENGİZ ÖZKALAY ÖZKALAY ELEK. EV ALETLERİ BAKIM ATÖLYESİ	MENDERES CAD. AKGÜN APT. A BLOK ALTI NO:5 KÜTAHYA	CENGİZ ÖZKALAY	0 274 212 15 20
9	ALBAYRAK ELEKT.EV ALET VE TARIM ÜRÜN.TUR.SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ.	GAZİOSMANPAŞA BULVARI NO :82/1 BASMANE / İZMİR	TURGAY ALBAYRAK	0 232 484 22 09
10	URAL DAYANIKLI TÜKETİM MALL. PAZ.SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	UÇANCIBAŞI MAH. 571 SOK. NO:14 DENİZLİ	ALİ URAL	0 258 264 92 86
11	AY-SER SATIŞ VE SATIŞ SONRASI SERVİS HİZ.- EROL ZERİK	856 SOKAK NO:7/D KONAK / İZMİR	EROL ZERİK	0 232 489 92 01
12	AHMET ERDEN - HUZUR SOĞUTMA	EKİNİCİLER CAD. KIŞLA SOK. KISMET 2 APT. ALTI NO:2 DİYARBAKIR	AHMET ERDEN	0 412 223 79 10
13	YILDIRIM ELEKTRİK. BOBİNAJ ATÖLYESİ	SARAYÖNÜ CAD. VATAN SOK. ORTAKLAR APT. ALTI NO:17/A ŞANLIURFA	İSMAİL AKTAŞ	0 414 215 51 40
14	İSMAİL ERÇEVİK - UZAY ELEKTRONİK	BÜYÜK PASAJ KAT:1 NO:72 GAZİANTEP	İSMAİL ERÇEVİK	0 342 218 06 20
15	ERDAL DEVECİ - ÖZDEV TEKNİK	İZZETPAŞA MAH. KAZIM BAYER CAD. NO:24/A ELAZIĞ	ERDAL DEVECİ	0 424 238 51 67
16	CENAN ARIKAN- SİMTEL ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ TAMİRİ	İZZETPAŞA MAH. KAZIM BAYER CAD. NO:13/B ELAZIĞ	CENAN ARIKAN	0 424 237 61 21
17	MEHMET VEYSİ PAŞAVAT - PAŞAVAT TİCARET	REYHANİYE CAMİİ ALTI NO: 24 MERKEZ / MARDİN	MEHMET VEYSİ PAŞAVAT	0 482 212 16 81
18	ZÜLKÜF KAYA - KAYA TEKNİK	LİSE CADDESİ VİLLA APT. ALTI NO:46/A-B DİYARBAKIR	ZÜLKÜF KAYA	0 412 229 57 28
19	ÇALIŞGAN DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	TUNALI HİLMİ CAD. NO: 57/25 KÜÇÜKESAT / ANKARA	MEHMET ÇALIŞGAN	0 312 417 07 13
20	BAYKAN ELEKTRİK - BAYRAM BAYKAN	ESENBEY MAHALLESİ BALIM SOKAK NO:2 NİĞDE	BAYRAM BAYKAN	0 388 232 42 27
21	GROUPE TEKNİK - AHMET EROL	SUMER SOK. NO:12/1 KIZILAY / ANKARA	AHMET EROL	0 312 232 54 14
22	ELEKTROTEKNİK - MEHMET YAŞAR GÖKBULUT	ANKARA CAD. NO:7/A KAT:1 KIRŞEHİR	RAGIP GÖKBULUT	0 386 213 15 53
23	TERMİK ELEKTRİK -CEM BİNBAŞ	ARİFİYE MAH. ULUS CAD. NO: 8 ESKİŞEHİR	CEM BİNBAŞ	0 222 231 12 96
24	ESENOR SOĞUTMA - MUSTAFA GÖK	YENİ MAH.NAR CADDESİ ÇELİKELLER PASAJI NO: 64 NEVŞEHİR	MUSTAFA GÖK	0 384 213 88 58
25	DENİZ ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ - EMİN AKSOY	TABAKLAR MAHALLESİ CUMHURİYET CAD. NO:22 BOLU	EMİN AKSOY	0 374 217 18 17
26	ALTAN ELEKTRONİK KENAN ALTAN	İSMAİL BEY MAH. İNEBOLU CAD. NO: 56-45 KASTAMONU	KENAN ALTAN	0 366 214 26 96
27	ONUR TEKNİK OZAN DURMUŞ	KAHRAMANMARAŞ CADDESİ SULUHAN İŞHANI ZEMİN KAT NO 13 TRABZON	OZAN DURMUŞ	0 462 326 53 66
28	GÜNEŞ TEKNİK - HALİL BÜLENT KARAAHMETOĞLU	HACI SİYAM MAH. FATİH CAD. NO:113 GİRESUN	HALİL BÜLENT KARAAHMETOĞLU	0 454 216 60 96
29	SERİM ELEKTRİK - MEHMET ERBAŞ	ZAFER MAH.ŞEVKETİYE CAD. NO:34/B SAMSUN	MEHMET ERBAŞ	0 362 233 73 43
30	GÖKÇEGÖZ ELEKTRİK - SEDAT GÖKÇEGÖZ	BELEDİYE SARAYI 2/P NO:15 MERZİFON AMASYA	SEDAT GÖKÇEGÖZ	0 358 514 43 40
31	TAM TEKNİK - HAKAN BALCI	ATATÜRK MAH. ALEMDAĞ CAD. KUYULU ORTA SOK. NO: 2/1 ÜMRANİYE / İSTANBUL	HAKAN BALCI	0 216 521 54 45
32	TAN ELEKTİRİK MİTHAT TÜYSÜZ	BİZİMKENT D:31 BLOK NO:1 BEYLİKDÜZÜ / İSTANBUL	MİTHAT TÜYSÜZ	0 212 873 01 67
33	BÜZEL YUSUF NACAKCIOĞLU	KAVAKLAR CADDESİ UZUNOĞLU İŞH. NO:50 SAKARYA	YUSUF NACAKÇIOĞLU	0 264 271 84 97
34	ERDEM TEKNİK - ERKAN BALCI	SELMANİPAKCAD. KÖSEDAYI SOK. NO: 3/A ÜSKÜDAR / İSTANBUL	ERKAN BALCI	0 216 492 50 74
35	YEŞİM ELEKTRİK SUAT ÖNER	ABİDE-İ HÜRRİYET CAD. KOCAMANSUR SOK. NO: 97 ŞİŞLİ / İSTANBUL	SUAT ÖNER	0 212 240 88 23
36	YILMAZ SOĞUTMA EV MUTFAK GEREÇLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	NİSPETİYE CAD. FECRİ EBCİOĞLU SOK. NO: 24/2 1. LEVENT / İSTANBUL	BÜNYAMİN YILMAZ	0 212 278 81 19
37	EMİN DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI SERVİS TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.	İSMETPAŞA MAH. HAYAT SOK. NO:33/A BAYRAMPAŞA / İSTANBUL	MUSTAFA ERTÜRK	0 212 674 10 19
38	BOZKURT ELEKTRİK - AHMET BOZKURT	ANAFARTALAR CAD. NO:110 KEŞAN EDİRNE	AHMET BOZKURT	0 284 715 25 61
39	ERCAN ELEKTRİK	MURATLI CAD. POYRAZLAR İŞ HANI NO:2/6 TEKİRDAĞ	ERCAN KIVAN	0 282 261 43 95
40	ANTEN VE MALZEME SATIŞI - PERVİN GÜVEM	ORTA CAMİ MAH. CENGİZ TOPEL MEY. BANDIRMALI PASAJI NO:19 TEKİRDAĞ	PERVİN GÜVEM	0 282 260 39 86
41	UĞUR BİLİM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ TAMİR VE BAK.SERVİSİ	ŞARKİYE MAH. FATMA HATUN SOK. NO: 47/A ORDU	UĞUR BİLİM	0 452 225 63 13
42	YILDIZ TEKNİK MUSTAFA YILDIZ	AKINCILAR MAH.POSTA CAD. NO55 GÜNGÖREN /İSTANBUL	MUSTAFA YILDIZ	0 212 642 20 36
43	AHMET BOĞA	ŞANLIURFA CAD. ECE PASAJI NO:4 KIZILTEPE MARDİN	AHMET BOĞA	0 482 312 00 47

EKMEK PİŞİRME MAKİNESİ
KULLANMA KILAVUZU
MODEL NO: BDM 075 S

DeLonghi

İÇİNDEKİLER

Güvenli bir şekilde makineyi kullanmak için

Makinenin Özellikleri

Kumanda tablosu

Malzeme seçimi

Cihazın kullanma kılavuzu

Programları nasıl seçmeli?

Geciktirme programı nasıl kullanılmalı?

Programlar: türbo, pasta, reçel, fırın, plum-cake, hamur ve ekmek hamuru

Elektrik kesintisinde programın korunması

Doz için önemli öneriler

Pratik öneriler

Bakım, temizleme ve yardım

Tarifler:

- Klasik
- Türbo
- Tam
- Şekerli
- Fransız
- Pasta
- Reçel
- Fırın
- Plum-cake
- Hamur
- Ekmek hamuru

Diğer bilgiler ve program süreleri

Arıza aramaları ve arıza giderme

GÜVENLİ BİR ŞEKİLDE MAKİNEYİ KULLANMAK İÇİN

Çalıştırmadan önce

1. Tüm açıklamaları, ikazları ve etiketleri okuyun. Bu kitapçığı saklayın.
2. Ekmek kalıbı içerisindeki tüm yabancı maddeleri çıkarın.
3. Ekmek kalıbını ve bıçağı kullanmadan önce yıkayın.
4. Makineyi her zaman, 220-230 V' lik prize takın.
5. Kablo üzerine hiçbir şey koymayınız ve makinenin sıcak kısımlarını ellemekten kaçının.
   Kabloyu yol üzerinde bırakmayın, yürürken dolaşabilirsiniz.
   Kabloyu masa kenarından sarkıtmayın.

GARANTİ BELGESİ

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden başlar ve 2 (iki) yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 (otuz) iş günüdür.Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı ve ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde;işçilik masrafı,değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
   a) Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
   b) Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
   c) Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi,
   durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti dışı kapsamındadır.
7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Garanti Belge No : 027257
Belge İzin Tarihi : 9 eylül 2005

Bu garanti belgesinin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunası Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair yönetmelik uyarınca T.C Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İmalatçı veya İthalatçı Firmanın :

Ünvanı : Esse Ev Ürünler Pazarlama San. Ve Tic. A.ş.
Adresi : Ahi Evran Cad. Polaris Plaza No:1 Kat:4 B:22/23 Maslak / İSTANBUL / TÜRKİYE
Tel / Fax : 0 212 346 05 65 / 0 212 346 05 73

Firma Yetkilisinin :
İmza ve Kaşesi :

Malın :
Markası : Delonghi
Cinsi : EKMEK PISIRME MAKINESI
Modeli :
Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Garanti Süresi : 2 Yıl
Azami Tamir Süresi : 30 İş günü

23-12-2007

LAURUN SHOP
PAKTAŞ TÜR. TİC. SAN. PAZ. LTD. ŞTİ.
LAURA İŞ MERKEZİ ANTALYA
Tel: 0242 323 35 33

Satıcı Firmanın :
Ünvanı : Esse Ev Ürünler Pazarlama San. Ve Tic. A.ş.
Adresi : Ahi Evran Cad. Polaris Plaza No:1 Kat:4 B:22/23 Maslak / İSTANBUL / TÜRKİYE
Tel / Fax : 0 212 346 05 65 / 0 212 346 05 73
Fatura Tarih ve No :
Tarih / İmza Kaşe :

GARANTİ VE TAMİR SÜRESİ
Ürün satıldığı tarihten itibaren 2 (İki) yıl garantilidir. Arızalı ürünün yetkili tamir ve bakım servisinde tamir süresi 30 (otuz) iş günüdür.

ÜRÜNÜN KULLANIM ÖMRÜ
Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır.

İMALATÇI FİRMA
De'longhi S.p.A -
Via L. Seitz, 47 – 31100 Treviso – ITALY
Tel : 04224131
Fax : 0422 413647
www.delonghi.com

İTHALATÇI FİRMA

De'Longhi Bosphorus Ev Aletleri Pazarlama Ticaret A.Ş.
Ahi Evran Cad. Polaris Plaza No:1 Kat:4 B-22/23 Maslak / İSTANBUL
Tel : 0 212 346 05 65
Fax : 0 212 346 05 73
Email : info@delonghi.com.tr
Web : www.delonghi.com.tr

Kullanım esnasında

1. Bu makine çalışırken ısınır. Ellerinizi ve yüzünüzü yaklaştırmayın.
2. Makine çalışırken talimatlarda aksi yazmıyorsa, kapağı açıp içindeki kalıbı çıkarmayın.
3. Makinenin kapağı üzerine hiçbir şey koymayın. Hava deliklerini örtmeyin.
4. Elektrik kesintisinde, makinenin, pişirme programını saklayan bir programı vardır. Kesintinin uzaması durumunda program iptal edilebilir (ayrıntılar için sayfa 13'e bakınız)
5. **Hareketli parçalara dokunmaya veya bunları durdurmaya çalışmayın (örnek, bıçak)**
6. **Makine çalışırken elinizi içine sokmayın.**

Makineyi nerde kullanmalı?

1. Makineyi sağlam ve sıcağa dayanıklı bir yüzeyde kullanın.
2. Makineyi güneş ışınlarından veya diğer ısı kaynaklarından uzak tutun.(ocak, fırın)
3. Makine başka makinelerin üzerine yerleştirmeyin.
4. Makine çocukların ulaşabileceği yerlerde tutmayın çünkü makine ısınır. Ayrıca, kazayla makinenin düğmelerine dokunulursa, pişirme kesintiye uğrayabilir.
5. Duvarla makine arasında en az 20 cm olmalı, çünkü ısı duvara zarar verebilir.

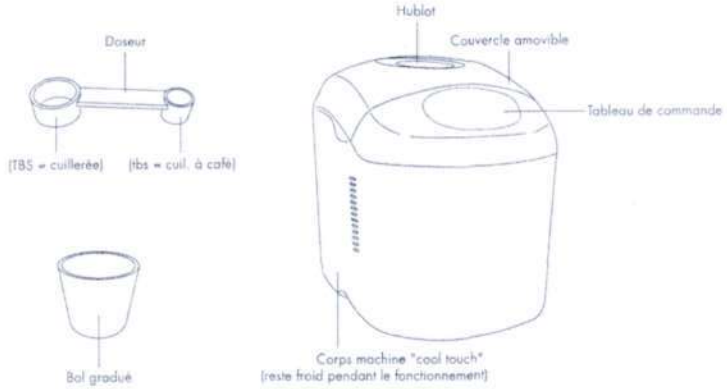
Kullanımdan sonra

1. *Kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, makineyi durdurun ve prizden çıkartın.*
2. Kalıbı eldiven kullanarak makineden çıkarın.
3. Temizlemeden ve yerleştirmeden önce, makinenin soğumasını bekleyin.
4. Temizlemeden önce kullanım kılavuzunu okuyun. Ne makineyi ne de fişini suyun içine koymayın, makineyi bozabilir ya da sizi elektrik çarpabilir.
5. Kalıbı sivri ve kesici metal şeylerle temizlemeyin.

Güvenlik önerileri

1. Elektrik deşarjları ve hasarları önlemek için, üretici tarafından tavsiye edilen aksesuarları kullanın.
2. Makineyi dışarıda, ticari amaçlarla veya öngörülmemiş amaçlar için kullanmayın.
3. *Makinenin fişi, kablosu eskimiş ise makineyi çalıştırmayın.*
   Makine yere düşmüşse veya herhangi bir yeri zedelenmişse, çalıştırmayın; makineyi, size en yakın satış sonrası destek merkezine, tamir, kontrol ve bakım için götürün.
4. Makinenin fişini çıkarmak için, fişten(kablodan değil) tutun ve çekin.
5. Uzatma kablosu kullanımı: makinenin kablosu, sizin dolaşmamanız ve hasar görmemeniz için kısa tutulmuştur.
   Makineniz için, teknik bir eleman veya yetkili servis tarafından kontrol edilmeyen uzatma kablolarıyla çalıştırmayın.
   Uzatma kablosu çocukların çekmemesi veya dolaşmaması için masadan sarkmamalı.
6. Elektrik Beslenmesi: Eğer elektrik akımı sürşarj olursa, makine iyi çalışmayabilir, Bu yüzden bu makineyi diğer makinelerden ayrı bir elektrik akımına bağlayın.
7. *Güvenlik açısından, makinenin bakımını kalifiye olmayan kişilere yaptırmayınız, bazı makineler* zora karşı kilitlenmiş olabilir.
   Gerekli olan tüm bakım ve onarım için, makinenizi her zaman, size en yakın yetkili servisine götürünüz.
8. Çocukları veya makineyi kullanamayacak kişileri yalnız bırakmayınız.
9. Çocukların makineyle oynamasına izin vermeyiniz.
10. **DİKKAT:** Yanlış kullanım (yanlış karışım, gerektiğinden uzun pişirme süresi), fazla ısınmadan kaynaklanan duman ve alev meydana getirebilir. Bu durumda, **kapağı sakın açmayın!** Makineyi prizden çıkarın ve kapağı açmadan önce soğumasını bekleyin.

MAKİNENİN ÖZELLİKLERİ VE AKSESUARLARI



Doz ayarlayıcı

(TBS= kaşık) (TBS= kahve kaşığı)

gözetleme penceresi
Yerinden çıkabilen kapak
Düğme tablosu
Makine gövdesi "cool touch"
(makine çalışırken soğuk kalır)

Bu makine, ekmek makinesi olup tam otomatiktir, birkaç biçimde taze ekmek pişirme olanağı sunar.
Makinenin diğer özellikleri:

Türbo program

Bu program ekmeğin 2 saatten az bir sürede pişmesini sağlar. Son dakika misafirleri için ya da acele ekmek ihtiyacı için idealdir.

Makine gövdesi "cool touch"

Makine ekmek pişerken, çocukların yakında olmasına rağmen çok güvenlidir.
Dikey ekmek şekli: 750 gr veya 1 kg
Makine dikey ekmek olarak 2 ebat pişirebilmektedir, sandviç için ideal formlardır.

Elektrik kesintisi durumunda program saklama özelliği

Anlık elektrik kesintilerinde, program hafızasını saklamaktadır.
Elektrik geri geldiğinde, pişirmeye kaldığı yerden devam eder.
Detaylar için sayfa 13'e bakın.

Lomboz
Ekmeğin tüm evrelerini görmeyi sağlar.

CONTROLEZ: KONTROL EDİN			CİHAZIN ÇALIŞMAMASI DURUMUNDA							
			Kıvam çok Yüksek Yoğun	Ortası pişmemiş	homojen olmayan Kıvam	Çökme	ekmek çok şişmiş	Yetersiz büyüme	Üst tarafta un	Çok pişirme derecesi
Hata miktarları	UN	Yetersiz		X						
		Çok fazla	X			X				
	MAYA	Yetersiz			X		X			
		Çok fazla				X				
	SU VEYA SIVI	Yetersiz	X				X			
		Çok fazla	X	X	X		X	X		X
	ŞEKER	Yetersiz	X							
		Çok fazla			X		X		X	
	TUZ	Yetersiz			X	X	X			
UN	Kötü marka un		X					X		
	Kabartma tozlu un			X				X	X	
MAYA	Bozulmuş maya		X		X			X		
	Yetersiz maya		X		X			X		
Kullanılan su sıcaktı ve uygun sıcaklıkta değildi					X			X		

Cihazdaki sorunlar ekranda belirir.
Bu cihaz, hava akımının olduğu yerlere koyulmamalı, içeriye, sıcaklık kaynaklarından uzak ve direkt güneş ışınlarına maruz kalmadığı bir yerde tutulmaldır.

EKRAN OKUMA	SORUN	ÇÖZÜM
Yanıp sönen "0:00"	Program seçme	Menu tuşunu kullanarak program Seçimini yapın
Yanıp sönen "E:01"	Başka bir programa başlamak için pişirme kabini çok sıcak	İptal için START/STOP tuşuna basın kapağı açın ve soğumasını bekleyin.

Sesli bir sinyali aşağıdaki durumlarda duyabilirsiniz:

Cihazı elektriğe bağladığınızda	Uzun sesli sinyal
Menuden bir program seçerken	Kısa sesli sinyal
Geçersiz işlem	Uzun sesli sinyal
Pişirme süreç başlangıcı	2 tane uzun sesli sinyal
Pişirme sürecinin sonu	Kısa ve uzun sesli sinyaller
Meyve ve fındık sesli sinyali	8 kısa sesli sinyal

ARIZA ARAMA VE GİDERME

CİHAZIN ÇALIŞMAMASI DURUMUNDA

CİHAZIN ÇALIŞMAMASI DURUMUNDA								
KONTROL EDİN	Zaman göstergesi parçaları yanmıyor	Malzemeler düzensiz karışmış	Pişirme süresi çok uzun	Ekmek kenarlar yığılmış ve kapak ıslak	Yetersiz pişirme derecesi	Dışı pişmiş içi pişmemiş	Kenarlar pişmiş ama tabanı pişmemiş	Ekmek vıcık
Prize bağlı değil	X							
Kalıp iyi yerleştirilmemiş		X						
Rezistansın üzerine malzeme dökülmüş								
kapak, işlem sırasında ya açık bırakılmış yada bir çok kez açılıp kapak açılmış					X	X		
Yanlış program seçimi		X	X		X	X		x
Yanlış fonksiyon seçimi						X		
Pıştıkten sonra ekmek kalıpta çok uzun süre kalmış				X		X		
Ekmek pişmeden dilimlere ayrılmış (buharın çıkmasını beklemeden)								X
yoğurma işleminin tamamlanmaması							X	
Elektrik kesintisi						X		

60 dakika sıcağı saklama özelliği
Ekmek piştikten sonra, ekmeğin ısısını bir saat korur.

15 saat başlama programı özelliği
Bu özellik, istediğiniz zaman, taze ekmek yapabilmenizi sağlar. Sabahları, taze ekmek kokusuyla uyanabilirsiniz.

Meyve ve fındık için sesli sinyal
Ekmek pişirmede daha geniş bir hayal gücü sağlar.
Meyvelerin veya fındıkların ilave edileceği zaman, makine sesli sinyal verir.
Bu özellik, pişirme esnasında, ilave edileceklerin sırasının karışmasını engeller.

Ekmek çeşitleri
Mevcut programları sayesinde her türlü ekmeği pişirebilir: klasik, tam, Fransız, plum-cake ve şeker.

Pişirme seviye seçeneği
Ekmeklerin tatlarına göre, her program için, hafif, orta ve ağır seviyeler seçilebilir.

Tam ve hızlı programlama
Süreleri kısaltır ve en kısa sürede ekmeği pişirmenizi sağlar.

Pasta
Bu programlama, çok sayıda ev pastası pişirmenizi sağlar.

Reçel
Mevcut seçenekte bulunan tarifleri, birbirinden güzel ev reçelleri yapmanızı sağlar.

Fırın
Tariflere uyarak, çeşitli yemekler ve pudingler pişirebilirsiniz.

Plum-cake
1 saatte geleneksel plum-cake yapmak için idealdir.

Hamur
Ev hamurları için idealdir

Ekmek hamurları
Pizza hamurlarını, küçük ekmekleri, hamur ve diğer ekmek çeşitlerini rahatlıkla pişirebilirsiniz.

Yerinden çıkarılabilen kapak
Daha kolay bir temizleme için

Yapışmaz ve oynar kalıp
Ekmeği kolayca alabilmek ve rahat temizleme için

600 Watt'lık güç
Mükemmel ekmek için gerekli enerji kaynağı

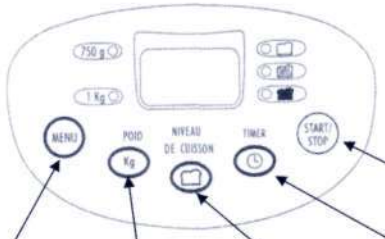
KUMANDA PANELİ

Kumanda paneli, makinenin kolay kullanımı için oluşturulmuştur.
Kumanda panelinin sadeliği, istenilen pişirme programının kolayca seçilmesine olanak verir; ekranın büyüklüğü, seçilmiş mönünün ve program zamanlarının rahatça okunmasını sağlar.

Ekran

Ekran, (1)den (12)'ye kadar seçilebilecek programları, pişirme derecesini ve ekmeğin ağırlığını gösterir. Ekran, pişirmenin saat ve dakika olarak süresini de gösterir. ("0:00" gibi şeklinde)

Kumanda paneli:



Menu Ağırlık Pişirme derecesi Saat Start/Stop

Menu

1-Klasik	4-Hızlı	7-Pasta	10-Plum-cake
2-Turbo	5-Şekerli	8-Reçel	11-Hamur
3-Tam	6-Fransız usulü	9-Fırın	12-Hamur

MENU tuşu

(1)den (12)'ye kadar olan hafızadaki pişirme programlarını MENU tuşuna basarak seçebilirsiniz. Tuşa her basmada sesli sinyal çalar.

Saat tuşu (TIMER)

Bu tuş, seçilen programın başlamasını sağlar. Başlama programı hakkında geniş bilgi için sayfa 11'e bakın.

Pişirme derecesi tuşu

Pişirme derecesini seçmek için bu tuş kullanılır. Bu tuşa basın ve üç dereceden bir tanesini seçin: Açık, Orta, Koyu

Ağırlık tuşu

Ekmeğin ağırlığını seçmek için bu tuşu kullanın: -750 gr veya 1 kg

İLAN EDİLEN BİLGİLER VE PROGRAMLAMA SÜRELERİ

Farklı bir şekilde yazılmamışsa, tüm zamanlar, saat ve dakika olarak ifade edilir.

MENU	AĞIRLIK	PİŞİRME DERECESİ	ZAMAN	ÖN ISITMA	1. YOĞRMA AŞAMASI	2. YOĞURMA AŞAMASI	1.MAYALANMA AŞAMASI	3. YOĞRULMA AŞAMASI	2.MAYALNAMA EVRESİ	4.YOĞRULMA EVRESİ	3.MAYALANMA EVRESİ	PİŞİRME	SICAK TUTMA
KLASİK	750 gr	açık	02:55	-	3	22	37	15 s	28	3 s	35	50	60
		orta	03:05	-	3	22	37	15 s	28	3 s	35	60	60
		koyu	03:15	-	3	22	37	15 s	28	3 s	35	70	60
	1 kg	açık	03:00	-	3	22	37	15 s	28	3 s	35	55	60
		orta	03:10	-	3	22	37	15 s	28	3 s	35	65	60
		koyu	03:20	-	3	22	37	15 s	28	3 s	35	75	60
TURBO	750 gr	açık	01:54	-	3	20	-	-	12	2 s	34	45	60
		orta	01:57	-	3	20	-	-	12	2 s	34	48	60
		koyu	02:02	-	3	20	-	-	12	2 s	34	53	60
	1 kg	açık	01:56	-	3	20	-	-	12	2 s	34	47	60
		orta	01:59	-	3	20	-	-	12	2 s	34	50	60
		koyu	02:04	-	3	20	-	-	12	2 s	34	55	60
TAM	750 gr	açık	03:34	30	3	22	50	15 s	20	3 s	40	49	60
		orta	03:44	30	3	22	50	15 s	20	3 s	40	59	60
		koyu	03:54	30	3	22	50	15 s	20	3 s	40	69	60
	1 kg	açık	03:40	30	3	22	50	15 s	20	3 s	40	55	60
		orta	03:50	30	3	22	50	15 s	20	3 s	40	65	60
		koyu	04:00	30	3	22	50	15 s	20	3 s	40	75	60
HIZLI TAM	750 gr	açık	02:22	5	3	20	-	-	22	3 s	40	52	60
		orta	02:27	5	3	20	-	-	22	3 s	40	57	60
		koyu	02:35	5	3	20	-	-	22	3 s	40	65	60
	1 kg	açık	02:25	5	3	20	-	-	22	3 s	40	55	60
		orta	02:30	5	3	20	-	-	22	3 s	40	60	60
		koyu	02:38	5	3	20	-	-	22	3 s	40	68	60
TATLI	750 gr	açık	03:09	-	3	22	43	15 s	27	3 s	40	54	60
		orta	03:19	-	3	22	43	15 s	27	3 s	40	65	60
		koyu	03:29	-	3	22	43	15 s	27	3 s	40	74	60
FRANSIZ USULÜ	750 gr	açık	03:15	-	3	22	42	15 s	28	3 s	50	50	60
		orta	03:25	-	3	22	42	15 s	28	3 s	50	60	60
		koyu	03:35	-	3	22	42	15 s	28	3 s	50	70	60
PASTA	750 gr	açık	01:15	-	3	16	-	-	-	-	-	56	22
		orta	01:25	-	3	16	-	-	-	-	-	66	22
		koyu	01:35	-	3	16	-	-	-	-	-	76	22
	1 kg	açık	01:20	-	3	16	-	-	-	-	-	61	22
		orta	01:30	-	3	16	-	-	-	-	-	71	22
		koyu	01:40	-	3	16	-	-	-	-	-	81	22
REÇEL			01:20	15	-	-	-	-	-	-	-	65	14
FIRIN			01:00	-	-	-	-	-	-	-	-	60	60
PLUM-CAKE			00:59	-	1	5	-	-	-	-	8	42	60
HAMUR			00:13	-	3	5	-	-	1	10 s	4	-	-
HAMUR			01:10	-	3	15	52	-	-	-	52	-	-

Otlu Poğaça

		Garnitür
Su	330 ml	2 kahve kaşığı bitkisel
yağ		
Zeytinyağı	1 kaşık	1 kahve kaşığı mercan
kök		
Tuz	½ kahve kaşığı otu yaprağı	
Şeker	2 kaşık	1 kahve kaşığı
işlenmiş		
Un	500 gr (3 su bardağı)	fesleğen
Aktif kuru maya	2 ½ kahve kaşığı	

Hazırlanışı:

1. Suyla yağı kalıba dökün.
   Unla şekeri karıştırın, tuzu ekleyin ve kalıba dökün.
   Çukur açın ve içine mayayı koyun. Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (12) HAMUR programını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
4. Hamurun tamamını kalıptan çıkarın ve hafif unlu bir yüzey üzerinde işleyin.
   Hamuru 12x30cm ebatlarında bir dikdörtgen şeklinde kesin ve yağlı bir tepsiye yerleştirin.Hamurun dışarıya taşan kısmını elle içeri doğru itin.
5. Poğaçanın yüzeyine doğru yağı dökün, otları ekleyin ve 180 derecede 30 dakika ya da tamamı pişinceye kadar pişirin.

Şekerli küçük ekmekler

Sıcak su	150 ml
Yağ	2 kaşık
Yumurta	60gr 1 tane
Ezilmiş baharat karışımı	½ kahve kaşığı
Kurutulmuş meyve karışımı	1 su bardağı
Tuz	½ kahve kaşığı
Kırmızı şeker	2 kahve kaşığı
Un	280 gr (1 ¾ su bardağı)
Aktif kuru maya	2 kahve kaşığı

Dondurma için

2 kaşık su
2 kaşık şeker
1 kahve kaşığı jelatin

Hazırlanışı:

1. Suyla yumurtayı karıştırın ve kalıba dökün. Üzerine yağı ekleyin.
   Unla kırmızı şekeri karıştırın, tuzu, baharatları ve kurutulmuş meyveleri ekleyin ve kalıba dökün.
   Çukur açın ve içine mayayı koyun. Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (12) HAMUR programını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
4. Hamurun tamamını kalıptan çıkarın ve hafif unlu bir yüzey üzerinde işleyin.
   Hamuru 12 parçaya ayırın.
   Her parçayı küçük ekmekler halinde yuvarlayın ve az yağlı tepsiye yerleştirin.
   Tepsiyi bir bezle sarın ve 30 dakika bekleyin. 200 derecede 15-20 dakika pişirin.
5. Dondurma: Suyu, şekeri ve jelatini küçük bir kalıba boşaltın ve eriyinceye kadar ateş üzerinde karıştırın.

Hala sıcak olan küçük ekmekleri sürün.
12 adet küçük ekmek elde edebilirsiniz.

START/STOP tuşu

Seçilen tarifenin başlaması veya başlama programının geri sayımının başlaması için bu tuş kullanılır.
Önceden seçilen programının iptali veya durdurulması için, sesli sinyalin duyulmasına kadar yani 2-3 saniye tuşu basılı tutun.

PROGRAMLAMA

(1) Klasik
Bu programı, beyaz geleneksel ekmek pişirmek için kullanınız. Üç çeşit derece arasından seçim yapabilirsiniz: Açık, Orta, Koyu
Cihaz, hemen hemen her çeşit ekmek için tercih edilen dereceyi seçme imkanı sağlar.

(2) Turbo
Bu program, 2 saatte ekmek pişirmeyi sağlar, süreden kısarak zamandan tasarruf sağlar. Acil durumlar için ideal bir program.
Bu programla, ekmek, kısalmış zaman nedeniyle, daha az ancak daha yoğun bir şekilde pişer.

(3) Tam
Tam ekmek, daha uzun bir süreye ihtiyaç duyar, çünkü unun "pişmesi" daha uzun sürelidir.
Dolayısıyla, bu ekmek, normalden biraz daha yoğun bir kıvamda olur.

(4) Hızlı tam
Bu program, tam ekmeklerin pişirme sürelerini hızlandırır.
Habersiz misafirler için ideal veya hızlı ekmek ihtiyacı için ideal bir program.

(5) Şekerli
Ekmek yapımında, şeker, kuru meyve veya çikolata gibi malzemeler kullanıldığında, bu program kullanılır. Ekmek renginin çok koyu olmasını önlemek için, Açık dereceyi kullanmanızı tavsiye ederiz.

(6) Fransız
Bu program, Fransız veya İtalyan usulü, yani, daha sert veya gevrek ekmek kabukları için kullanılır.

(7) Pasta
Bu program, sevilen tüm pastaları veya hazır hamurla yapılacak, nefis ev usulü pastalarda kullanılır.

(8) Reçel
Tüm yıl, nefis ve taze reçel yemek için, taze meyveler kullanarak, bu programla reçeller yapın.

(9) Fırın
Bu program, tıpkı elektrikli fırında pişirilen ekmekler gibi ekmek elde etmeyi sağlar.

(10) Plum-cake
Bu programı, geleneksel plum-cake yapmak için kullanınız. Bu ekmek çeşidi, klasik ekmeğe göre, daha yoğun ve daha ağır bir kıvamda olacaktır.

(11) Hamurlar
Bu program, ravioli, lazanya hamurlarını elde etmede kullanılır.

(12) Hamur
Bu programı hamuru ayırmak için kullanın, ayrılan hamurla da, klasik bir fırında çeşitli ekmekler yapımında kullanın.
Pizza hamurları, küçük ekmekler ve yumurtalı ekmekler için hamur hazırlar.

MALZEME SEÇİMİ
Mükemmel bir sonuç için, kaliteli ve taze malzemeler kullanın.

Maya
Maya, çok önemli bir "aktif" mikro organizmadır. Diğer bir değişle, mayasız ekmek şişmez.
Bir sıvıyla hafifçe ıslatıldığında, şeker desteğiyle ve güzel bir ısıtmayla, maya, hamurun şişmesini sağlayan bir gazı meydana getirir.
Eğer, maya çok soğuksa hamuru şişirmez, çok ise de ölür.
Cihazımız, bu özellikten yola çıkarak, pişirme kabinini uygun sıcaklıkta tutar.
Bu yüzden, sadece aktif taze mayaların kullanılması önerilir. Mayanın son kullanma tarihini kontrol edin, çünkü, bozulmuş maya, hamuru şişirmez.
Karışımın içine bir çukur açarak, mayayı buraya yerleştirmeniz tavsiye edilir, çünkü bu şekilde, mayanın, şekerle ve sıvıyla teması sağlanarak, mayanın işlevini yerine getirmesi sağlanır.
Eğer, küp şeklinde taze maya kullanmak istiyorsanız, kalıbı suyu içinde, çatalla, önceden şişirin.

Un
Son kullanma tarihi geçmemiş, kaliteli hamur kullanmak gereklidir.
Ekmeğin şişkin olması için, hamurun protein seviyesi oldukça yüksek olmalıdır.
Ekmek yapımına uygun un kullanılması önerilir.
Beyaz unun aksine, buğday unu, ekmeğin şişmesini engelleyen ve çok ağır olan kepek ve buğday tohumu içerir.
Dolayısıyla, tam ekmek, daha ağır bir kıvama ve daha düşük bir hacme sahiptir.
Daha büyük ve daha hafif bir ekmek için, beyaz un ve tam ekmekler içinde buğday unu kullanabilirsiniz.
Doğal havalanma özelliği nedeniyle unu, her tarifte tartmak gerekmektedir. Bu işlem, mükemmel ekmekler sağlar.
Büyük un paketlerini de kullanabilirsiniz, ancak sonuçlar değişebilir.
Eğer kullanılan un, yetersiz koşullarda uzun süre muhafaza edilmişse, ekmeğin kıvamı ve yüksekliği değişken olur.
Dolayısıyla, sadece sabit pişirmeler için, büyük un paketlerini satın alın.

Şeker
Şeker, mayayı beslerken, ekmeğin tadını yumuşatır, kabuğun rengini koyulaştırır ve ekmeğe daha yumuşak bir kıvam verir.
Beyaz, kırmızı, melas, Akağaç, bal ve diğer tatlandırıcıları aynı oranlarda kullanabilirsiniz.
Diğer tatlandırıcıları tercih edebilirsiniz, ancak ekmeğin kıvamı ve tadı diğerlerinden farklı olur.

Sıvılar
Sıvılar, unun proteinleriyle karıştığı zaman, ekmeğin şişmesi için şart olan glüten oluşur.
Genelde, tarifler sıvı olarak su kullanır, ancak, siz diğer sıvıları da kullanabilirsiniz.(süt, meyve suyu)
Kullanılacak sıvının miktarını iyi ayarlamanız gerekir, çünkü, fazla su, pişirme esnasında ekmeğin havasını söndürebilir, az su ise, ekmeğin şişmesini engelleyebilir.
Normal ısıda sıvılar kullanın.

Küçük ekmekler

Su	250 ml
Yumurta	60 gr 1 adet
Yağ	2 kaşık siyah ve beyaz haşhaş tanesi
Tuz	½ kahve kaşığı
Şeker	¼ su bardağı
Un	520 gr (3 ¼ su bardağı)
Aktif kuru maya	2 kahve kaşığı

Garnitür (yumurta)
1 yumurta
2 kahve kaşığı su

Hazırlanışı:
1. Suyla yumurtayı karıştırın ve kalıba dökün ve üzerine yağı ekleyin.
   Unla şekeri karıştırın, tuzu ekleyin ve kalıba dökün.
   Çukur açın ve içine mayayı koyun. Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (12) HAMUR programını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
4. Hamurun tamamını kalıptan çıkarın ve hafif unlu bir yüzey üzerinde işleyin.
   Hamuru 60 grlik 12 porsiyona ayırın. Her parçayı rulo haline getirin.
5. bir tabağa yerleştirin.
   Bir bezle sarın ve 30 dakika boyunca hamurun şişmesini bekleyin.
6. Garnitür: Suyla yumurtanın beyazını karıştırın, parçaların üzerlerine dökün ve tuz serpin.

200 derecede 15-20 dakika pişirin.
Elde edilen miktar 12 adet küçük ekmek

PİZZA HAMURU

Su	290 ml
Yağ	3 kaşık
Tuz	1 kahve kaşığı
Şeker	1 kahve kaşığı
Un	500 gr (3 su bardağı)
Aktif kuru maya	2 ½ kahve kaşığı

Hazırlanışı:

1. Suyu kalıba dökün ve üzerine yağı ekleyin.
   Unla şekeri karıştırın, tuzu ekleyin ve kalıba dökün. Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız..
3. MENU tuşuna basarak (12) HAMUR programını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
4. Hamurun tamamını kalıptan çıkarın.

Hamuru ikiye ayırın ve pizza tepsisine yerleştirin.
İsteğinize göre pizzayı süsleyin ve 180 derecede 20 dakika boyunca ya da tamamı pişinceye kadar pişirin.

Peynirli ve kabaklı ravioli
1 miktar hamur (bir önceki tarife bakın)
Kıyma
1 ½ su bardağı pişirilmiş ve süzülmüş kabak
1 ½ su bardağı rikotta
1 kahve kaşığı tuz
½ su bardağı ufalanmış ekmek kabuğu
¼ kahve kaşığı Muskat cevizi
İnce doğranmış 2 büyük diş sarımsak

Hazırlanış:
1. Tüm malzemeleri büyük bir kabın içine koyun ve iyice karıştırın.
2. Hamuru 4'e bölün.
   Hafif unlu bir yüzey üzerine 30*30 cm büyüklüğünde bir kare oluşturun.
3. Mevcut hamurun üzerine, her iki kare için 5 cm'de bir, bir kahve kaşığı kadar karışımdan koyun.
   Kenarlara biraz suyla yumurta sürün ve kalan hamuru tüm kenarların başlarına ilave edin.
   Raviolileri kenarlara ortalara doğru kapatmak iyice bastırın.
4. Raviolileri "al dente" kıvamına kadar ya da 4-5 dakika süresince kaynamış suda pişirin ardından İyice süzün ve servis yapın.

4 ile 6 kişilik

SADE HAMUR

Yumurtalı ekmek		Garnitür (yumurta)
Su	240 ml	2 kahve kaşığı sı
Yağ	2 kaşık	1 adet yumurtanın beyazı
Tuz	½ kahve kaşığı	3-4 kaşık deniz tuzu
Şeker	2 kaşık	
Un	500 gr (3 su bardağı)	
Aktif kuru maya	2 kahve kaşığı	

Hazırlanışı:
1. Suyu kalıba dökün ve üzerine yağı ekleyin.
   Unla şekeri karıştırın, tuzu ekleyin ve kalıba dökün. Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (12) HAMUR programını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
4. Hamurun tamamını kalıptan çıkarın ve hafif unlu bir yüzey üzerinde işleyin.
   Hamuru 30 parçaya ayırın. Her parçayı 20 cm lik rulolar için sarın.
5. bir tabağa aralarında 2.5 cm olacak şekilde yerleştirin.
   Bir bezle sarın ve 30 dakika boyunca hamurun şişmesini bekleyin.
6. Garnitür: Suyla yumurtanın beyazını karıştırın, parçaların üzerlerine dökün ve tuz serpin.

200 derecede 20 dakika pişirin.
Elde edilen miktar 30 parça

Tuz
Az miktarda tuz, mayanın hareketlerini kontrol eder ve ayrı bir tat verir. Fazla miktarda tuz ise, ekmeğin şişmesini önler, o zaman, tuz miktarını iyi ayarlayın. Normal sofra tuzunu kullanabilirsiniz.

Yumurta

Yumurta, bazı ekmeklerde kullanılır; sıvı miktarını artırır, şişmesini sağlar ve besin değerini yükseltir; yumurtalar, daha çok, şekerli tariflerde kullanılır.

Yağlar

Birçok ekmek tariflerinde, yağlar, tatlandırıcı ve nemlendirici olarak kullanılır.
Ekmekler için, aynı miktarda, sıvı yağ veya margarin kullanabilirsiniz.
Yağ katmadan yapılan ekmeklerde, ekmeğin tadı ve kıvamı değişir.

Öneriler

- Çok sayıda maya markasıyla, değişik un markalarını kullanmak, ekmeğin kıvamında ve boyutunda değişikliklere sebep olur.
- Aynı miktarlarda aynı malzemeleri kullansanız bile, ekmeğin kıvamı ve yüksekliği değişiklik gösterebilir.
  Bu değişiklikler genelde, kullanılan unun protein miktarından kaynaklanmaktadır.

CİHAZIN KULLANIM KILAVUZU

1. Cihazı kullanmadan önce, pişirme kalıbını yavaşça çıkartın. Kalıbı ve bıçağı nemli bir bezle yıkayın ve iyice silin. Gerekli olmadığı sürece, kalıbı suyun içerisine koymayın. Yapışmaz yüzeyi zedeleyebileceği için, parlatıcı deterjanları kullanmayın.
   Cihazın hiçbir parçasını bulaşık makinesine koymayın.
   Mevcut seçenekler arasından bir tarif seçin ve talimatlara uyarak malzemelerini hazırlayın.
   (Kullanılacak miktarlar için 13. sayfadaki talimatlara bakınız)

2. Belirtilen sırayla malzemeleri kalıbın içerisine yerleştirin.
   Tüm malzemeler uygun sıcaklıkta ve miktarı ayarlanmış şekilde olmalıdır.
   Tüm unu kalıbın dışında yıkayın.

3. Çelikten iki mandalın hizasına kalıbın kulpları gelecek şekilde kalıbı pişirme kabinine yerleştirin.
   Pişirme tepsisini, yerine iyice yerleşmesi için, aşağıya doğru batırın.
   Eğilmiş kulpu, kalıbın kenarına doğru bırakın.
   Kapağı kapatın ve cihazı 220-230 V'lık bir prize takın.
   Uyarı: Prize ilk takıldığında, bir sesli sinyal duyulur ve "0.00" yazısı ekranda belirir ve sürekli yanıp söner.

4. İstediğin programı, ağırlığı ve kabuk rengini seçin. START/STOP tuşuna basın.
   Cihaz, önce toplam pişirme süresini gösterir, daha sonrada kalan süreyi.

5.Cihazı durdurmadan kalıbı çıkarmayın (START/STOP tuşuna en az 3 saniye basarak)

PROGRAMLAR NASIL SEÇİLİR

1. Bir program seçmek için, program numaralarını ekranda görünceye kadar (1'den 12'ye kadar), MENU tuşuna basın.
   MENU tuşuna her basışınızda bir sesli sinyal duyacaksınız.

2. Ekmeğin ağırlığını seçmek için POIDS tuşuna basınız. Bu etapta, ekranda toplam pişirme süresi görülecektir.
   İstediğiniz dereceyi seçtiğinizde, bu durum ortadan kalkıyor.

3. İstediğiniz dereceyi seçmek için PİŞİRME DERECESİ (NIVEAU DE CUISSON) tuşuna basınız. Programa göre, Açık, Orta ve Koyu ayarlarını seçebilirsiniz. Aşağıdaki tabloya bakınız.
   Eğer hiçbir renk seçilmemişse, cihaz, otomatik olarak, orta rengi seçer.
   Uyarı: Programların geneli, çok sayıda pişirme derecesi arasından seçim imkanı sunmaktadır. Sadece şunlar bu imkanı sunmazlar: 8,9,10,11 ve 12.

4. Başlatmak için START/STOP tuşuna basın.
   Cihaz, sinyal sesi verir ve toplam pişirme süresini gösterir.
   Herhangi bir zamanda, programı durdurmak için, 2-3 saniye boyunca START/STOP tuşunu basılı tutun. Cihazın talimatlar çerçevesinde, sadece meyve, fındık gibi malzemeler eklemek için, açın. Diğer durumlarda, cihaz çalışırken kapağı açmayın.
   Aşağıdaki tablo, mevcut programları ve seçilebilecek pişirme derecelerini göstermektedir.

		PİŞİRME DERECESİ			BAŞLAMA	Meyve ve fındık için		
MENU	**PROGRAM**	**açık**	**orta**	**koyu**	**FONKSİYON**	**SESLİ SİNYAL**	**750 gr**	**1 kg**
1	Klasik*	x	x	x	x	x	x	x
2	Turbo	x	x	x	x		x	x
3	Tam	x	x	x	x		x	x
4	Hızlı	x	x	x	x		x	x
5	Şekerli*	x	x	x	x	x	x	
6	Fransız	x	x	x	x		x	
7	Pasta	x	x	x			x	x
8	Reçel							
9	Fırın				x			
10	Plum-cake				x			
11	Hamur				x			
12	Ekmek hamuru				x			

* Başlama programı klasik ve şeker programları için tavsiye edilmez çünkü bu programlarda meyve ve fındık gibi ilaveler yapılacaktır.

PLUM-CAKE
Plum-cake, nefis tadı olan, ağır ve yoğun kıvama sahip 15 cm yüksekliğinde bir kektir.
Bazen genişliği kalıba sığmamaktadır.
Bu çok normaldir çünkü plum-cake, mayalanma sırasında şeklini alır.

PLUM-CAKE
150 ml süt
1 tane yumurta+ 1 adet yumurta sarısı
60 gr eritilmiş margarin
270 gr un
Bir tutam tuz
16 gr maya
130 gr şeker
40 gr şekerli kakao

Hazırlanış:

1. Sütü ve yağı kalıbın içine dökün.
   Unu ve tuzu ekleyin ve kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (10) PLUM-CAKE programını ayarlayın ve START/STOP düğmesine basın.

Süper marketlerde satılan hazır plum-cake karışımlarını da kullanabilirsiniz.
Kullanım şekli paket üzerinde yer almalıdır.

HAMUR

HAMUR
500 gr un (3 su bardağı)
60 gr lık 4 yumurta
½ kahve kaşığı tuz
3 kaşık su

Hazırlanış:

1. Suyu ve yumurtaları karıştırın ve kalıbın içine dökün.
   Unu ve tuzu ekleyin ve kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (11) HAMUR programını ayarlayın ve START/STOP düğmesine basın.

Hamur, işlenmeye hazır duruma gelir.
600 gr hamur elde edilir.
Uyarı: Eğer hamur çok cıvıksa un ekleyebilirsiniz.

Ispanaklı börek: Tarifin malzemelerine 100 gr iyi yıkanmış ıspanak ekleyin.
Domatesli börek: Tarifin malzemelerine 2 kaşık domates konsantresi ekleyin.

FIRIN

Fırın programını seçince cihaz, tıpkı elektrikli bir fırın gibi pişirir.
Bu programlama 1 saat için geçerli olur ve START/STOP tuşuna basarak pişirmeyi durdurup her an kontrol edebilirsiniz.

Limonlu puding

Eritilmiş 60 gr margarin
175 gr (3/4 su bardağı) irmik şekeri
2 yumurta
40 gr (4 kaşık) kabartma tozlu un
Rendelenmiş kabuk ve 2 limonun suyu (1/3 su bardağı civarında)
310 ml süt

Hazırlanış:

1. Margarini, şekeri ve yumurta sarısını, krem kıvamına gelinceye kadar karıştırın.
   Unla rendelenmiş kabuğu ve limon suyunu plastik ıspatulayla karıştırın.
   Sütü üzerine dökün.
   Yumurtanın beyazını yoğun bir kıvama ulaşıncaya kadar karıştırın ve limon karışımına ekleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (9) FIRIN programını ayarlayın ve START/STOP düğmesine basın.

Pudingi sıcak veya soğuk olarak, kremalı veya vanilyalı dondurmayla servis yapın.
Elde edilen miktar 4 porsiyon.

Mantarlı risotto

1 adet ince kıyılmış soğan
İnce kıyılmış 1 büyük diş sarımsak
2 su bardağı pirinç
1 litre kaynamış su (4 su bardağı)
125 ml (1/2 su bardağı) beyaz şarap
250 gr (2 su bardağı) küçük parçalar halinde kesilmiş mantar
½ su bardağı rendelenmiş İtalyan peyniri
¼ su bardağı haşlanmış maydanoz

Hazırlanış:

1. Soğanı, maydanozu, pirinci, kaynamış suyu, şarabı ve mantarı kalıbın içine koyun.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (9) FIRIN programını ayarlayın ve START/STOP düğmesine basın.

Üzerine İtalyan peynirini ve maydanozu ekleyin ve servis yapın.
Elde edilen miktar 6 su bardağı (4 porsiyon)

Meyve veya fındık ilavesi

8 kısa sesli sinyalden sonra, Klasik (1) ve Şekerli (5) programlarında, meyve ve fındık gibi malzemeleri ilave edebilirsiniz.
Tarif talimatlarına göre kapağı açıp malzemeleri ilave edin.

Pişirme programının bitimine 5 dakika kala cihaz, 5 sesli sinyal verir
Pişirmenin sonunda, cihaz sesli sinyal verir ve ekranda "0.00" yazısı belirir.
Cihaz, otomatik olarak, 60 dakika sıcak tutma programına geçer. Soğumayı önlemek için sıcak hava, pişirme kabini içinde dolaşır.
Pişirilen ekmek her an makineden çıkarılabilir, 60 dakika sıcak tutma programı devam etse bile.
START/STOP tuşuna basarak sıcak tutma programını sona erdirin ve cihazı prizden çıkarın.

Ekmeği makineden çıkarmak
Pişirmeden sonra, kalıp sıcak olur. Ekmeği pişirme kabininden çıkarmak için eldiven kullanın.
Yavaşça kalıptan sıyırın.
Ekmeği kalıptan sıyırmadan önce 10 dakika soğumasını bekleyin.
Kalıbın her kenarından yavaşça vurun, ekmeği çıkarmak için, kalıbı ters çevirin ve yavaşça sallayın.
Eğer gerekliyse, plastik bir ıspatula kullanarak ekmeği kalıbın çukurlarından ayırabilirsiniz. Bazen bıçak ekmeğe yapışabilir, bu çok normaldir, yavaşça çekmeniz yeterli olacaktır.
Ekmeği kesmeden önce, metal bir ızgaranın üzerine koyun ve en az 10 dakika bekleyin.
Son kısmı kolaylaştırmak için, kaliteli ekmek bıçağı veya elektrikli bıçak kullanılması önerilir.

Kullanımdan sonra
Cihazı prizden çıkarın ve başka bir program başlatmadan önce en az 30 dakika bekleyin. Eğer cihaz bekletilmeden tekrar kullanılırsa, sesli sinyalden sonra ekranda "E:01" işareti belirir. Bu işaret, soğumanın yeterli düzeyde olmadığını anlatmaktadır. START/STOP tuşuna basın ve cihazın soğumasını bekleyin.

GECİKTİRME FONKSİYONU NASIL KULLANILIR

Makine, 15 saat boyunca pişirmeyi erteleyebilir; böylece sabah, pişmiş ekmek kokusuyla uyanabilir veya makine çalışırken bile dışarı çıkabilirsiniz.
Karışımın içine bir çukur açarak, mayayı buraya yerleştirmeniz tavsiye edilir, çünkü bu şekilde, mayanın, şekerle ve sıvıyla teması sağlanarak, mayanın işlevini yerine getirmesi sağlanır.
Uyarı: Eğer tarif çabuk bozulabilen malzemeleri içeriyorsa, geciktirme programını kullanmaktan kaçının (süt, yumurta, peynir) çünkü beklerken bozulabilirler.
Ayrıca, meyve veya fındık gibi malzemeler elle ilave edilmelidir.
Geciktirme programını, meyve eklerini içeren tarifler için kullanmaktan sakının çünkü pişirme sürecinde ezilmeler meydana gelebilir.

1. Sayfa 9'daki 1.2 ve 3. aşamaları takip edin.
2. Ekmeği pişirmek için istediğiniz saat ve dakikalar ekranda belirinceye kadar TIMER tuşuna basın (ekmeği bundan ne kadar zaman sonra elde etmek istiyorsunuz)
3. START/STOP tuşuna basarak süreci başlatın. Geri sayım başlamıştır.
   Belirtilen saat ve dakikalar içinde ekmek pişer.

Uyarı: Hata durumunda veya saati sıfırlamak için, 2-3 saniye boyunca START/STOP tuşunu basılı tutun.

Örnek:

İşe gitmek için çıkmadan önce, saat 8'de, geciktirme programını ayarlayarak, ekmeğin sizin geliş saatiniz olan 18.00' e ayarlayabilirsiniz, yada 10 saat sonrasına.
Yukarıda belirtilen talimatları yerine getirdikten sonra, Retard (geciktirme) tuşuna ekranda 10.00 belirinceye kadar basın, sonrada START/STOP tuşuna basın.
Geri sayım başlar ve ekmeğiniz saat 18.00'de pişmiş olur.
Uyarı: Seçilen programı gerçekleştirmek için gerekli zamanı göz önünde bulundurmak zorunda değilsiniz.
Seçim esnasında otomatik olarak, cihazın hafızasına kaydedilir.

TURBO

Daha çabuk bir pişirme için, TURBO programı, pişirme sürecini hızlandırmak için seçilir.
Bu program, acil bir şekilde ekmek ihtiyacınızın olması durumunda çok pratik bir fonksiyondur.
Zamanın kısa olması nedeniyle, bu programla pişen ekmeğin boyu biraz kısa ve daha yoğun olabilir.
Klasik ve Tam ekmek yapımı için TURBO programını kullanın.

PASTA

Bu program hafif yiyecekler ve ev yapımı pastalar yapmak için kullanılır. Pasta pişirmek için bu programı kullanabilirsiniz. Kullanıma hazır pasta karışımlarının kullanımını tavsiye ederiz.
Kenarları yakmamak için, Açık programı seçin. Tarif bölümündeki pasta talimatlarını okuyunuz.

REÇEL

Bu program, yıl boyunca nefis ve taze reçel elde etmenizi saplar.
Tarif bölümündeki reçel talimatlarını okuyunuz.

FIRIN

Fırın programını seçerseniz, cihaz, tıpkı elektrikli bir fırın gibi pişirecektir.
Bu program 1 saat boyunca çalışır ve istediğiniz zaman, START/STOP tuşuna basarak pişirmeyi durdurabilir ve içindekini kontrol edebilirsiniz.
Bu programı, elektrik kesintisiyle yarım kalan pişirmeleri tamamlamak için kullanabilirsiniz.
Bu durumda, hamuru, kalıbın ¼ seviyesine ulaşıncaya kadar, kalıpta mayalanmaya bırakın. Elektrik akımını tekrar bağlayın, (9) Fırın programını seçin ve START/STOP tuşuna basın.
Uyarı: Fırın programını seçebilmeniz için, cihazın soğuması için gerekli 10-15 dakikalık süre için beklemeniz gerekebilir.
Soğumadan önce Fırın programını seçmeye çalışırsanız, ekranda "E101" ibaresi belirir.

PLUM-CAKE

Bu program, geleneksel plum-cake'i bir saatten az bir sürede pişirmeyi sağlar.
Tarif bölümündeki Plum-cake talimatlarına bakınız.

REÇEL

Mükemmel sonuç için birkaç pratik tavsiye

- Taze ve olgun meyveler kullanın ve her birini dilimleyin.
- Reçel kıvamında olmalı ve reçel daha önceden meyve parçacıkları içermelidir.
- Reçelin içine meyve parçacıkları katmayın.
- Şeker miktarını azaltmayın ve şekerin yerine geçebilecek maddeleri kullanmaktan kaçının.
- Reçeli sterilize edilmiş şişelere koyun ve şişenin üstünde 2 cm' lik bir boşluk bırakın. Şişenin kapağını hemen sıkın.
- Şişelere etiket yapıştırın. Dolaba koymadan önce, normal ısıda soğumasını bekleyin.
- Tüm tariflerde koyulaştırıcı istenir.

Soğuk reçelin jelatinli yüzeyinin oluşmasını sağlar.
Uyarı: Pişirme süresince buharın hava deliklerinden çıkması normaldir.

Çilek reçeli

Küçük parçalara ayrılmış 500 gr çilek
1 ½ su bardağı şeker
3 kaşık kıvam arttırıcı

Hazırlanış:
1. Paketin üzerindeki talimatlara göre malzemeleri kalıbın içine dökün.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (8) REÇEL programını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.

5 dakika karıştırın, kapağı açın ve plastik spatula ile kalıbın kenarlarını sıyırın.
Üst tabakasını alın ve sıcak, sterilize edilmiş, ve etiketlenmiş şişelere reçeli doldurun.
Reçel soğudukça sağlamlaşacaktır.
Elde edilen miktar 600 ml (200 ml lik 3 şişe)

Elma ve ravent reçeli

Soyulmuş ve küçük parçalara ayrılmış 160 gr (3 civarında) elma.
1 ½ su bardağı şeker
2 kaşık limon suyu
3 kaşık kıvam arttırıcı

Hazırlanış:
1. Paketin üzerindeki talimatlara göre malzemeleri kalıbın içine dökün.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız..
3. MENU tuşuna basarak (8) REÇEL programını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.

5 dakika karıştırın, kapağı açın ve plastik spatulayla kalıbın kenarlarını sıyırın.
Üst tabakasını alın ve sıcak, sterilize edilmiş, etiketlenmiş şişelere reçeli doldurun.
Reçel soğudukça sağlamlaşacaktır.
Elde edilen miktar 500 ml (250 ml lik 2 şişe)

PASTA

Mükemmel sonuç için birkaç pratik tavsiye

- Pastaların, kalıbın yarısına veya ¾ ne kadar şişmeleri normaldir.
  Kıvam hafif ve güzel olmalı.
- Pastalar çok miktarda şeker ve yağ içerdiklerinden, pişirme derecesini her zaman Açık programda tutmak yanmaları önleyebilir.
- Pastalar için 2 kat fazla karışım kullanmayın: pastanın kıvamı koyu olabilir.
  Uyarı: Tüm süper marketlerde satılan hazır pasta karışımlarını kullanmanızı tavsiye ederiz.

Haşhaş taneli ve portakallı pasta	**1 kg**
Haşhaş taneli ve portakallı bir adet	
Hazır pasta karışım paketi	750 gr
Yumurta	3*60 gr
Su	200 ml (3/4 su bardağı)
Yağ veya eritilmiş margarin	2 kaşık

Hazırlanış:

1. Paketin üzerindeki talimatlara göre karıştırın ve kalıbın içine dökün.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (7) PASTA programını ayarlayın.
4. Hafif pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Uyarı: Bu tarif sadece 1 kg'lık ekmekler için geçerlidir.
   Geciktirme fonksiyonunu bu program için kullanmaktan kaçının çünkü malzemeler bozulabilir.
   Kalıptan çıkarmadan önce, 5 dakika pastanın soğumasını bekleyin.
   Ispatulayla kenarları kalıptan ayırın ve dikkatlice çıkarın.

MEYVELİ PASTA	**750 gr**
1 tane hazır meyveli pasta karışım paketi	525 gr
Yumurta	1*60 gr
Su	80 ml (1/3 su bardağı)

Hazırlanış:

1. Paketin üzerindeki talimatlara göre karıştırın ve kalıbın içine dökün.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (7) PASTA programını ayarlayın.
4. Hafif pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Uyarı: Bu tarif sadece 750 gr'lik ekmekler için geçerlidir.
   Geciktirme fonksiyonunu bu program için kullanmaktan kaçının çünkü malzemeler bozulabilir.
   Kalıptan çıkarmadan önce, 5 dakika pastanın soğumasını bekleyin.
   Ispatulayla kenarları kalıptan ayırın ve dikkatlice çıkarın.

HAMUR

Bu program, taze ürünler için hamur yapmayı sağlar.
Hazır olduğunda, hamuru ravioli veya lazanya makinesine koyun.
Tarif bölümündeki Hamur talimatlarına bakınız.

HAMUR

Bu program, taze ürünler için hamur yapmayı sağlar.
Hazır olduğunda, hamuru ravioli veya lazanya makinesine koyun.
Tarif bölümündeki Hamur talimatlarına bakınız.

ELEKTRİK KESİNTİSİ DURUMUNDA PROGRAM KORUMASI

Yüksek akım veya elektrik kesintisinde, çalışan programı hafızasına kaydederek kaybolmasını engelleyen program koruması cihazda bulunmaktadır.
Yani, cihaz, mevcut programı, elektrik kesintisinde, 10 dakika süreyle hafızasına kaydeder ve elektrik geri geldiğinde programa kaldığı yerden devam eder.
Bu koruma fonksiyonu, yoğurma, pişirme ve geciktirilmiş pişirme programları için geçerlidir.
Bu seçenek olmazsa, cihaz sırdan başlar ve ekmek pişirme programı durur.
Eğer kesinti 10 dakikadan fazla sürerse, malzemeleri çöpe atıp baştan başlamak gerekebilir.

MİKTAR İÇİN ÖNEMLİ TAVSİYELER

Ekmeğin her malzemesinin spesifik bir özelliği vardır, dolayısıyla, her birinden doğru miktarları kullanmak, iyi sonuçlar için şarttır.
Mükemmel bir sonuç için, tüm malzemeleri özelliklede unu mutfak terazisiyle tartmak gerekir, çünkü, havalanma özelliği nedeniyle, mükemmel ekmek için miktarı kesin olmalıdır.
Her tarif miktarları belirtir.
Eğer mutfak teraziniz yoksa, ölçekli su bardağı veya makineyle birlikte verilen miktar ayarlama malzemesini kullanınız ve aşağıdaki talimatları takip ediniz.

Kuru malzemeler

Makineyle sağlanan miktar ayarlayıcısını veya ölçekli su bardağı kullanın. Unu biriktirmeden ölçekli kaba koyun ve yassı bir bıçakla düzeltin.

Sıvılar

Gerekli seviyeye kadar ölçekli kabı sıvıyla doldurun.
Düz bir yerde ölçeğin doğru olduğunu kontrol edin.

Bitirmek için...

Önce, sıvıları kalıba dökün, sonra kuru malzemeleri ve son olarakta mayayı kalıbın içine koyun.
Kuru malzemelerin içine bir çukur açın ve mayayı oraya yerleştirin.
Kalıbın dışına dökülen her şeyi silin. Bu şekilde ekmek, iyi mayalanır ve mükemmel olur.

Meyve ve fındık eklemesi

Meyve veya fındıklar, yoğurma işleminin sonuna doğru ilave edilir.
Cihaz, meyve ve fındık ilave zamanının geldiğini sesli sinyal vererek bildirir.
Eğer sinyali duymadan ilave ederseniz, meyveler ağır yoğurma nedeniyle püre haline gelir.

PRATİK TAVSİYELER

Malzemelerin sırası

Önce sıvıyı dökün, sonra kuru malzemeler, son olarakta mayayı koyun.

Meyve veya fındık gibi malzemeler, ilk yoğurma işlemi bittikten sonra ilave edilmelidirler.
Bu, daha gevrek bir ekmek pişirmeyi sağlar ve her zaman homojen bir şekilde pişirir.

Tazelik

Malzemelerin taze olmasına ve son kullanma tarihinde kullanma tarihinden önce tüketilmesine dikkat edilmelidir.
Geciktirme programında çabuk bozulabilen malzemeleri kullanmamaya dikkat edin (süt, yoğurt, yumurta, peynir). Taze malzemelerin bozulmasını engellemek için ekmek makinesinin içinde saklamayın.

Ekmeği kesmek

Daha iyi bir sonuç için, ekmeği kesmeden önce, 10 dakika soğumasını bekleyin.
Ekmeği yanlamasına ekmek bıçağıyla kesin.
Daha kolay ve pratik bir kesim için elektrikli bıçak kullanılmasını tavsiye ederiz.

Ekmeği dondurmak

Taze ekmeği dondurmadan önce, tamamen soğumasını bekleyin ve plastik bir ambalajla sarın.
Ekmeği dondurmadan önce dilimler halinde kesin ve ihtiyaç duyuldukça tüketin.

Ekmeği kalıptan çıkarmak

Aynı pastadaki gibi ekmekte kalıptan çıkarılmadan önce soğutulmalıdır.
Kalıptan çıkarmadan önce ekmeği, en az 10 dakika bekletin.
Sıcak kalıbı makineden çıkarmak için eldiven kullanın.

Garnitürler

Ekmeğin üzerine, pişirme işlemi devam ederken çeşitli malzemeleri ekleyebilirsiniz (ot, susam)
Makinenin kapağını açın , süt veya yumurtayla ıslatın ve garnitürleri ekleyin.
Malzemelerin kalıptan taşmamasına dikkat edin.
Kapağı kapatın ve pişirmeye devam edin.
Uyarı: Bu işlem, ekmeğin inmesini önlemek için, çok çabuk bir şekilde yapılmalı.

Pişirme seviyesi derecesi

Ekmeğin üstünün kenarlarından daha açık renkte olması gayet doğaldır.
Başka malzemeler pişirme seviyesini iyileştirebilir.

Yüksek yerlerde ekmek pişirme

900 metrenin üzerindeki yerlerde, hamur daha çabuk mayalanır.
Dolayısıyla, yüksek yerlerde ekmek pişirirken birkaç deneme yapılmalıdır.
İşte size birkaç tavsiye, size uygun olanı not edin:

1. Ekmeğin fazla şişmesini engellemek için maya miktarını %25 kadar azaltın,
2. Tuz miktarını %25 oranında artırın. Ekmek daha yavaş şişer ve hava kaybetme eğiliminde olur.
3. Yoğurma esnasında hamuru kontrol edin.
   Yüksek yerlerde saklanan un daha kuru olma eğilimindedir.
   Daha homojen bir yapı elde etmek için, birkaç kaşık suyu hamura ekleyebilirsiniz.

FRANSIZ USULÜ

FRANSIZ EKMEĞİ	**750 gr**
Su	290 ml
Yağ	1 ½ kaşık
Un	520 gr (3 ¼ su bardağı)
Şeker	1 kaşık
Tuz	1 kahve kaşığı
Aktif kuru maya	1 ½ kahve kaşığı

Hazırlanışı:

1. Suyu kalıba dökün ve yağı ekleyin. Unla şekeri ve tuzu karıştırın ve kalıba dökün.
   Çukur açın ve içine mayayı koyun. Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız..
3. MENU tuşuna basarak (6) FRANSIZ programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.

DOĞAL MAYALI EKMEK	**750 gr**
Su	220 ml
Yoğurt	½ su bardağı
Limon suyu	2 kaşık
Yağ	2 kaşık
Un	540 gr (3 1/3 su bardağı)
Şeker	1 kaşık
Tuz	1 kahve kaşık
Aktif kuru maya	2 kahve kaşığı

Hazırlanışı:

1. Suyu, yoğurt, yağ ve limon suyuyla karıştırın ve kalıba dökün.
   Unla şekeri ve tuzu karıştırın ve kalıba dökün. Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (6) FRANSIZ programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Geciktirme fonksiyonunu bu program için kullanmaktan kaçının çünkü malzemeler bozulabilir.

ELMA AROMALI EKMEK **750 gr**

Su	250 ml
Yağ	1 kaşık
Ezilmiş tarçın	2 kaşık
Kızıl şeker	2 kaşık
Tuz	1 ½ kaşık
Un	500 gr (3 su bardağı)
Aktif kuru maya	2 kaşık
Kurutulmuş ve dilimlenmiş elma	70 gr (1 su bardağı)

Hazırlanışı:

1. Suyu kalıba dökün ve yağı ekleyin.
   Unla kızıl şekeri, tuzu ve ezilmiş tarçını karıştırın ve kalıba dökün.
   Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (5) ŞEKERLİ programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Geciktirme fonksiyonunu bu program için kullanmaktan kaçının çünkü malzemeler bozulabilir.
   Cihaz, çikolata parçacıklarını ekleme zamanında 8 defa sinyal verir.

KURUTULMUŞ MEYVELİ EKMEK **750 gr**

Su	250 ml
Yağ	1 kaşık
Kurutulmuş meyve karışımı	1/3 su bardağı
Karanfil	1 ½ kahve kaşığı
Ezilmiş Muskat fındığı	2 kahve kaşığı
Kızıl şeker	2 kaşık
Tuz	1 ½ kaşık
Un	500 gr (3 su bardağı)
Aktif kuru maya	2 kahve kaşığı

Hazırlanışı:

1. Suyu kalıba dökün ve yağı ekleyin.
   Unla kurutulmuş meyveleri, kızıl şekeri, karanfili, tuzu ve ezilmiş Muskat cevizini karıştırın ve kalıba dökün.
   Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (5) ŞEKERLİ programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Geciktirme fonksiyonunu bu program için kullanmaktan kaçının çünkü malzemeler bozulabilir.

BAKIM VE TEMİZLEME

DİKKAT: *cihazı temizlemeden önce prizden çıkarın ve soğumasını bekleyin.*

Dış yıkama
Cihazın dış tarafını, önce nemli bir bezle temizleyin, daha sonrada kuru ve yumuşak bir bezle silin.
Dış yüzeyi çizmemek için, demir telleri ve süngerleri kullanmaktan kaçının.

Yapışmaz kalıbın temizlenmesi

Pişirme kalıbını ve bıçağını ıslak bir bezle temizleyin ve dikkatlice silin.
Yapışmaz yüzeye zarar verebilecek deterjan ve malzemeleri kullanmaktan kaçının.
Yumuşak bir bez ve sabunlu suyla kalıbı dikkatlice temizleyin, daha sonrada silin.
Uyarı: Kalıbı daha iyi temizlemek için, içindeki bıçağı çıkarmanızı öneririz.

Yapışmaz kalıbın bakımı

Ekmeği veya diğer malzemeleri kalıptan çıkarmak için metalik gereçleri kullanmaktan kaçının çünkü yapışmaz yüzeye zarar verebilirsiniz.
Zamanla kalıbın rengi değişebilir.
Bu durum, nemden, buhardan, besinlerden, asitten ve çeşitli malzemelerin karışımından, kullanımından ve bozulmadan kaynaklanır.
Bu durumun her hangi bir tehlikesi yoktur ve cihazın kullanımını etkilemez.
Cihazın hiçbir parçasını bulaşık makinesine koymayınız.
Cihazı suyun içerisine batırmayınız.

Kalıbı çıkartın ve temizleyin
Kalıbı çıkartmak için, yukarı doğru kaldırın (70°), ve her parçanın dayanak kısmını elle tutun, ve merkezden çıkartın.
Nemli bir bezle hem kapağı hem de dış yüzeyi temizleyin ve yerleştirmeden önce dikkatlice silin.

Yerleştirme

Cihazı tamamıyla soğumaya bırakın ve kapağı yerleştirmeden önce iyice silin. Üstüne ağır şeyler koymaktan kaçının.

YARDIM

Daha fazla tavsiye için, aşağıdaki basit etapları takip edebilirsiniz.

- Başka problemler halinde, size en yakın Servis Merkezine başvurun.

TARİFLER

Uyarı: Tarifler malzemelerin nemlilikleri nedeniyle değişebilir; örnek olarak, unun ağırlığının havadaki nemi emdikten sonra değişmesini verebiliriz.
Dolayısıyla, bizim tariflerimizi, daha iyi sonuçlar için değiştirebilirsiniz.
Kullanılan malzeme miktarlarını yazarak daha iyi sonuçlar elde edebilirsiniz.
Bu cihazla yapılan ekmeklerin tadındaki ve görünümündeki değişiklikleri fark edebilirsiniz.
Bu durum çok normaldir ve sebebi ise kullanılan malzemelerdir.
Hayal kırıklığı yaşamamak için, bu kitapçıkta önerilen tarifleri yapmadan önce sayfa 8'deki malzeme listesini okuyun.

KLASİK

Geleneksel klasik	**750 gr**	**1kg**
Su	315 ml	415 ml
Yağ	1 kaşık	2 kaşık
Un	600 gr (3 ¾ su bardağı)	680 gr (4 ¼ su bardağı)
Şeker	1 kaşık	2 kaşık
Tuz	1 ½ kahve kaşığı	2 kahve kaşığı
Aktif kuru maya	1 ½ kahve kaşığı	1 ½ kahve kaşığı

Hazırlanışı:

1. Suyu kalıba dökün ve üzerine yağı ekleyin.
   Unla şekeri karıştırın, tuzu ekleyin ve kalıba dökün. Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak KLASİK(1) programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.

SOSİSLİ VE PEYNİRLİ EKMEK

SOSİSLİ VE PEYNİRLİ EKMEK	**750 gr**
Su	315 ml
Yağ	1 kahve kaşığı
Şeker	1 kahve kaşığı
Tuz	1 ½ kahve kaşığı
Kurutulmuş mercan kökü	1 ½ kahve kaşığı
Haşlanmış sosis	100 gr (2/3 su bardağı)
Mazzarella, rendelenmiş	50 gr (2/3 su bardağı)
Un	600 gr (3 ¾ su bardağı)
Aktif kuru maya	1 ½ kahve kaşığı

Hazırlanışı:

1. Belirtilen sırada malzemeleri kalıbın içine koyun.
   Karışımı karıştırın. Karışımın ortasına çukur açarak mayayı yerleştirin.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak KLASİK(1) programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Uyarı: bu tarif sadece 750 gr' lık ekmekler için geçerlidir.

ŞEKERLİ

Mükemmel sonuçlar için, ekmek kabuğunun yanmaması için sürekli Açık pişirme derecesini seçin.

GELENEKSEL YULAF EKMEĞİ	**750 gr**
Su	290 ml
Bal	¼ su bardağı
Yağ	2 kaşık
Un	480 gr (3 su bardağı)
Yulaf ezmesi	200 gr (2 su bardağı)
Tuz	1 ½ kahve kaşığı
Aktif kuru maya	2 kaşık

Hazırlanışı:

1. Suyu kalıba dökün. Balı ve yağı ekleyin ve plastik ıspatulayla karıştırın.
   Unla yulaf ezmesini, tuzu karıştırın ve kalıba dökün. Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (5) ŞEKERLİ programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Geciktirme fonksiyonunu bu program için kullanmaktan kaçının çünkü malzemeler bozulabilir.

ÇİKOLATALI EKMEK	**750 gr**
Su	250 ml
Yağ	2 kaşık
Şeker	2 kaşık
Toz haline çikolata	1 kaşık
Tuz	1 ½ kaşık
Normal un	480 gr (3 su bardağı)
Aktif kuru maya	2 kaşık
Çikolata parçacıkları	¾ su bardağı

Hazırlanışı:

1. Suyu kalıba dökün ve yağı ekleyin.
   Unla şekeri, tuzu ve toz halindeki çikolatayı karıştırın ve kalıba dökün.
   Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (5) ŞEKERLİ programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Geciktirme fonksiyonunu bu program için kullanmaktan kaçının çünkü malzemeler bozulabilir.
   Cihaz, çikolata parçacıklarını ekleme zamanında 8 defa sinyal verir.

SOYA EKMEĞİ **750 gr**

Su	325 ml
Margarin	2 kaşık
Eksiksiz un	320 gr (2 su bardağı)
Un	200 gr (1 ¼ su bardağı)
Soya tanesi	1/3 ünite
Kızıl şeker	2 kaşık
Tuz	1 kaşık
Aktif kuru maya	1 kaşık

Hazırlanışı:

1. Suyu kalıba dökün ve margarini ekleyin.
   İki unla kızıl şekeri, soya tanelerini karıştırın, tuzu ekleyin ve kalıba dökün.
   Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (3) TAM yada (4) TAM HIZLI programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Uyarı: bu tarif sadece 750 gr' lik ekmekler için geçerlidir.

MAYHOŞ ÇAVDAR EKMEĞİ **750 gr**

Bira	200 ml
Su	125 ml
Un	300 gr
Mayhoş çavdar	200 gr
Tuz	¼ kahve kaşığı
Aktif kuru maya	2 ½ kahve kaşığı

Hazırlanışı:

1. Suyu ve birayı kalıba dökün.
   Unla çavdarı ve tuzu karıştırın ve kalıba dökün.
   Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (3) TAM yada (4) TAM HIZLI programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Uyarı: bu tarif sadece 1 kg'lik ekmekler için geçerlidir.

BİRALI EKMEK **750 gr**

Bira	140 ml
Su	140 ml
Yağ	20 gr
Hardal	1 kaşık
İnceltilmiş soğan	½ su bardağı
Tuz	1 ½ kaşık
Şeker	1 kaşık
Un	600 gr (3 ¾ su bardağı)
Aktif kuru maya	1 ½ kaşık

Hazırlanışı:

1. Suyu ve birayı kalıba dökün.
   Üzerine yağı, Yağı ve hardalı ekleyin ve plastik ıspatulayla karıştırın.
   Unla şekeri karıştırın, tuzu ekleyin ve kalıba dökün. Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak KLASİK(1) programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Uyarı: bu tarif sadece 750 gr' lık ekmekler için geçerlidir.

YUMURTALI VE YAĞLI EKMEK **750 gr**

Ilık su	160 ml
Eritilmiş margarin	100 gr
Yumurtanın sarısı	3
Tuz	½ kahve kaşığı
Un	360 gr (2 ¼ su bardağı)
Aktif kuru maya	2 kaşık

Hazırlanışı:

1. Suyla eritilmiş margarini, yumurta sarısını ve tuzu karıştırın ve kalıba dökün.
   Üzerine unu ekleyin ve çukur açın, içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak KLASİK(1) programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığı ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Uyarı: bu tarif sadece 750 gr' lık ekmekler için geçerlidir.

TURBO

Geleneksel klasik	750 gr	1kg
Su	315 ml	415 ml
Yağ	1 kaşık	2 kaşık
Un	600 gr (3 ¾ su bardağı)	680 gr (4 ¼ su bardağı)
Şeker	1 kaşık	2 kaşık
Tuz	1 ¾ kahve kaşığı	2 kahve kaşığı
Aktif kuru maya	1 ½ kahve kaşığı	1 ½ kahve kaşığı

Hazırlanışı:

1. Suyu kalıba dökün ve üzerine yağı ekleyin.
   Unla şekeri karıştırın, tuzu ekleyin ve kalıba dökün. Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (2) TURBO programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.

TAM	750 gr	1kg
Su	315 ml	415 ml
Yağ	1 kaşık	2 kaşık
Kabartma tozlu un	350 gr	400gr
Eksiksiz un	250 gr	300 gr
Kızıl şeker	1 kaşık	2 kaşık
Tuz	1 ½ kahve kaşığı	2 kahve kaşığı
Aktif kuru maya	2 kahve kaşığı	3 kahve kaşığı

Hazırlanışı:

1. Suyu kalıba dökün ve üzerine yağı ekleyin.
   Unla şekeri karıştırın, tuzu ekleyin ve kalıba dökün. Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (2) TURBO programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.

OTLU EKMEK	750 gr
Su	315 ml
Yağ	1 kaşık
İnceltilmiş soğan	¼ su bardağı
Taze ot, fesleğen, Rezene, kekik	3 kaşık
İnce rendelenmiş sarımsak	1 büyük diş
Şeker	1 kaşık
Tuz	1 ½ kahve kaşığı
Ezilmiş paprika	1 kahve kaşığı
Un	600 gr (3 ¾ su bardağı)
Aktif kuru maya	1 ½ kahve kaşığı

Hazırlanışı:

1. Suyu kalıba dökün ve üzerine yağı, ince soğanı, otları ve sarımsağı ekleyin ve plastik ıspatulayla karıştırın.
   Unla kırmızı şekeri, tuzu ve paprikayı karıştırın ve kalıba dökün.
   Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (2) TURBO programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Uyarı: bu tarif sadece 750 gr' lık ekmekler için geçerlidir.

TAM

Tüm tam tarifler 30 dakikalık bir ısıtmayla başlar.
Bu aşamada, karıştırıcı bıçak kalıbın içinde oynamaz.

TAM EKMEK	1 kg
Ilık su	375 ml
Eritilmiş margarin	320 gr
Un	300 gr
Kızıl şeker	1 kaşık
Tuz	1 ½ kahve kaşığı
Aktif kuru maya	2 kahve kaşığı

Hazırlanışı:

1. Suyu ve birayı kalıba dökün.
   İki unla kızıl şekeri karıştırın, tuzu ekleyin ve kalıba dökün.
   Çukur açın ve içine mayayı koyun.
   Kalıbın dışına dökülmüş olan unu temizleyin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine koyup kapağı kapatınız.
3. MENU tuşuna basarak (3) TAM ya da (4) TAM HIZLI programını ayarlayın.
4. Pişirme derecesini, ekmeğin ağırlığını ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.
   Uyarı: bu tarif sadece 1 kg' lik ekmekler için geçerlidir.