EYM Seçme ve Satın Alma Kılavuzu

Ekmek Sanatı
(EYM Dizisi - I)

2015

Evde ekmek yapmak bir yönüyle sağlık, diğer yönüyle hijyen kaygılarla günümüzde bir ihtiyaç halini alsa da, belki de hepimizin asıl aradığı çocukluğumuzun ekmeklerinin ağzımızda bıraktığı tadını ve genzimizde özlediğimiz kokusunu sevdiklerimizle yeniden paylaşma arzusudur.

Hamur yoğurma ve fırınlamayı eziyet olmaktan çıkartıp basit ve kolay bir sürece dönüştüren EYM'ler bu hülyamızı bir nebze de olsa sağlayan hamarat yardımcılarımızdır.

Hamarat bir yardımcı seçmeye kalktığınızda çok değişik seçenekler ve en önemlisi de bir bilgi kirliliği olduğunu fark edeceksiniz. EYM seçimlerinde bilgi ve tecrübeye dayanmayan bir yaklaşım, standardı yakalayamayan ekmekler ve hemen arkasından derin bir hayal kırıklığı, rafa kaldırılan can sıkıcı bir cihaz daha.

Bu kılavuz tüm bunları aşmak ve sizin gerçek hamarat yardımcınızı seçmenize yardımcı olmak üzere hazırlanmıştır.

Unutmayalım ki, iyi bir EYM işin %20'si, geri kalan %80'i ise bilgi, beceri ve tecrübedir.

Bu Dokümanın hazırlanmasında;

http://www.ekmeksanati.com

ve

http://www.ekmeksanati.info

Adreslerinde mevcut bilgilerden faydalanılmıştır.

İçerik, 5846 Sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Yasasına tabiidir.

Bu kılavuz; EkmekSanatı site ve forumunda ekmek yapımı süreçlerinde mutluluk ve hayal kırıklıklarını her dem paylaşan, bilgi ve tecrübelerini kıskanmayıp aktarmaktan haz alan, yılmak bilmeyen, yeni lezzetler peşinde koşan, sevenlerini ve sevdiklerini çocukluğumuzun ekmekleri ile tanıştırmayı kendine görev bilmiş, bilinçli beslenmenin önemini kavramış amatör ruhlu, ancak gerçek profesyonel tüm;

Ekmek Dostlarına

adanmıştır.

İlk Baskı: 2010

Güncellenmiş İkinci Baskı: 2015

İçindekiler

EYM Satın Almalı mıyız? 4
Satın Alma Esnasında Dikkat Edilecek Hususlar; 8
Kapasite: 8
Tek Bıçak – Çift Bıçak konusu: 8
Malzeme Kalitesi: 9
Program Zenginliği: 9
Donanım İlave Özellikleri 12
Elektrik Sarfiyatı: 12
Kaynakların Durumu: 12
Servis: 13
Hangi Markayı Tercih Etmeliyiz? 14
Markanın Tercih Edilmesinde Ön Plana Çıkan Kriterler: 14
Fiyat: 14
Ekmek standardının yakalanması: 17
Kullanıcı Dostu Olma ve Göze Hitap Edebilme: 18
Harici Tecrübelerin Dikkate Alınması: 18
Bizzat Aranılan Özellikler: 19
Tercih Aşaması: 20
EYM'lerin yaygın şikâyetleri: 22
Alış Veriş Esnasında Nelere Dikkat Etmek Gerekir? 25
Donanım Olarak Dikkat Edilmesi Gerekli Hususlar: 25
Program olarak: 25
Doküman Olarak: 25
Satın Alındıktan Sonra Yapılması Gerekenler: 26

EYM Satın Almalı mıyız?

İlk başlangıçta verilmesi gereken en önemli karardır. Bu kararın sağlıklı verilmemesi durumunda alınan EYM belki de birkaç basit hatadan ötürü verimli kullanılamamakta ve sonucunda da tozlu raflarda yerini almaktadır. İşin kötüsü alım konusunda karar verme aşamasında olan diğer kişilere de olumsuz referans olunmaktadır.

EYM niçin alınır? Bu sorunun en basit cevabı, kendi bildiğiniz malzemelerle, kendi bildiğiniz ekmeği, arzu ettiğiniz şekilde ve ihtiyacınız olduğu anda pişirmek üzere EYM satın alınmalıdır. Tabii ki EYM'nin değişik amaçlarla da kullanılabileceğini ifade etmenin şu aşamada gereksiz olduğunu biliyoruz. Ayrıca glüten alerjiniz ya da Çölyak rahatsızlığınız varsa uygun EYM pratik bir alternatif olarak ön plana çıkmaktadır.

EYM'yi alma sebepleri neymiş?

Kendi bildiğiniz, gördüğünüz ve arzunuz doğrultusunda malzeme seçimi ve adım adım takip edebildiğiniz ekmek yapımı en önemli unsurmuş. Buraya bir de hijyen kaygılarını ilave edebilirsiniz. Malzeme kalitesi düşük, içine değişik katkı malzemeleri katılmış, kontrolü yapılamayan, beyazlatılma ve oksidasyon süreci kimyasallarla hızlandırılmış, besin değeri ve lif desteği azaltılmış, sıhhi şartlardan uzak üretilmiş ve kötü şartlarda dağıtılan ekmekler yerine; ununu, suyunu, mayasını, sütünü, balını, baharatını vb. kendi bildiğiniz, emin olduğunuz malzemelerden hemen mutfağınızda pişirip yan masanızda yediğiniz bir ekmek her zaman için tartışmasız daha avantajlıdır. Burada ilginç bir örnek vermek isterim; Bursa'da yıllar önce sahibini tanıdığım bir fırında "sütlü ekmek" çıkmaya başlamıştı. Öğrenci olduğumuz için kendimize dikkat eder ve süt içmeye gayret ederdik. Sütlü ekmeğe de yakınlık gösterince fırın sahibi Amca gülmüş ve kocaman kazana sadece bir maşrapa süt koyduklarını ifade etmişti. Ekmek başına birkaç damla ancak düşer diye düşünmüştüm o zamanlar.

Sağlık açısından faydaları ele alınmaya kalkılsa sadece bu konu bile başlı başına kitaplar doldurur. EYM kullananlarda (ya da ekmeğini kendisi yapanlarda) bilinçli beslenme kaygılarının daha ağır bastığı, en azından şişkinlik, hazımsızlık gibi bir takım sindirim problemleri ile kısmen reflü gibi sıkıntıların azaldığı bilinmektedir. Diğer taraftan özellikle tahıl ekmeği gibi lifli ekmek tüketilerek B vitaminleri ile bazı temel elementlerin alınması gerektiği önerilmektedir.

Kendi bildiğiniz ekmek, tabi bu ifade rast gele bir ekmek alınca biraz müphem kalıyor. Gidersiniz, beyaz ekmeğin somunu ya da topanı vardır, Ramazan'da pide olur, bir de kepekli diye üzerinde kepek parçacıkları bulunan ancak tahıl ekmeği tadını bulamadığınız bir ekmek alırsınız. Şayet yanı başınızda butik fırınlar varsa şanslısınız, yoksa çok fazla seçeneğiniz olmadığını görürsünüz. Oysa evde ekmek yapmaya başlayınca talepler değişir, köy ekmeği, Fransız ekmeği, sade ekmek,

sütlü ekmek, cevizli ekmek, zeytinli ekmek, baharatlı ekmek, tahıl ekmeği, hafif tahıl ekmeği, tam buğday ekmeği, arpa, çavdar, yulaf... bir de kekler arkasından gelecektir. Diğer taraftan hanımınız (kullanan erkek malum) sizden pizzalık, böreklik, poğaçalık hamurlar isteyecek, siz de ortaya çıkan çeşitlere inanamayacaksınız.

Arzu ettiğiniz şekilde, yani kabuk rengi farklı, çifte kavrulmuş, geciktirilmiş mayalamalı, yoğrulmayan, temel ekmek, Fransız ekmeği, hızlı ekmek, tam buğday ekmeği ya da EYM'nizin izin verdiği her şekilde o anki arzu ve istekler doğrultusunda pişirme özgürlüğüne sahipsiniz. Ya da EYM kullanamam dediği halde zamanla alışan komşumuz gibi yıllardan beridir Fransız ekmeği programında Fransız ekmeğini pişirirsiniz ve her pişirilen ekmeği zevkle tüketirsiniz. Karar sizin.

İhtiyacınız olduğu anda pişirmek. Belki en fazla eleştirilen kısım burası. Neymiş, EYM'de; 3 saatte ekmek yapılıyormuş. Oysa ekmek hemen pişmeliymiş. El emeği ekmekler yapar, zevkle yeriz. Yapılış süresi ne kadar? 24-36 saat arası. Ekmeğin normal yapımında 15 dk. yoğurma, 1,5-3 saat arası kabarma, şekillendirme ve son kabarma, yaklaşık 1 saat da pişirme süreci çok normaldir. Sadece hızlandırılmış programlarda maya artırılarak kabartma aşamalarından biri kaldırılır. Bu defa da ekmek biraz daha tıkız olur, normal sürece uyan ekmek kadar lezzetli de olmaz. Günümüzde bir ara "**hızlı ekmek**" modası mevcuttu. İlk kabarmayı sıcak ortamda mayayı zorlayarak hemen yaptırıyor, arkasından soğuk fırında ikinci kabarmayı fırın ısınırken yaptırıyor ve "**fırın kabarması**" da ilave edilince 1-1,5 saat içinde ekmekler yapılıyordu. Ancak netice ile ortaya çıkan ekmeklerin lezzeti ve dayanım süreleri çok beğenilmedi. Kısacası EYM'de harcanan 3 saatlik süre gayet normalmiş diyebiliyoruz. Hem temel kural; "ne kadar uzun süreli, o kadar lezzetli" kaidesini lütfen akıldan çıkarmayalım.

Peki, bu durumun avantajı nedir? Sabah (arzu ederseniz) mis gibi ekmek kokusu ve sıcacık el değmemiş nefis ekmekle uyanmak. Arzu ederseniz gecenin bir saatinde acıkmış olan ev halkına tereyağı-bal sürebileceği, keçi peyniri yanında yiyebileceği ekmeği evinizde hazırlamak. İleride evlatlarınıza, onların da kendi evlatlarına anlatacağı, "bir zamanlar babam bir ekmek yapardı..." diye başlayıp, "ahhh, nerde şimdi o ekmekler!" diye hasretle bitireceği hatıraların kotarıldığı ortamı sağlamak değil midir?

Evet, tüm bunlar EYM'yi almaya zorlamaktadır.

Tersi durumu düşünelim, neden EYM alınmaz?

Çok enerji harcar. Yanlış. 3 saatlik program boyunca başlangıçta yoğurma aşamasında, bir de en son pişirme (fırınlama) aşamasında aralıklarla elektrik harcaması olur. Bizzat yapılan ölçümlerde harcanan elektriğin 300-400 Watt (yani bir kWatt'ın üçte biri kadar) civarında olduğunu gördük. Sadece bir markanın 550 Watt harcadığını tespit etmiştik. Bunlar da her gün ekmek yapılsa bile elektrik faturasını çok fazla kabartmayacak değerlerdir.

Çok zahmetli. Yanlış. Başlangıçta birkaç dakika malzeme yerleştirilmesi, arkasından ilk yoğurma esnasında bir iki dakika kıvam ayarı, bir de ekmek pişince kazandan çıkarmak için harcanan süre. O kadar. Yani hiç de zahmetli ve sıkıntılı değil.

Pahalıya mal oluyor. Doğru gibi, ama yanlış. En iyi unu, karışımları, tereyağını, balını koyarak ekmek yapıyorsunuz. Sadece bir defada kullandığınız markalı karışım unların kilogramı bile neredeyse 10 TL'yi bulabiliyorsa, toplamda yekûn tutması normaldir. Ancak, şu unutulmamalıdır ki, bu kalitede yapılan bir ekmeği piyasadan normal ekmeğin ancak 5-10 katı fiyatına alabilirsiniz. Ayrıca en fazla yekûn tutan un ve mayayı uygun yerlerden alabilirseniz bu rakamlar da ciddi manada inecektir. Dolayısıyla maliyete göre ortaya çıkan ekmeği değerlendirdiğinizde aslında gayet ucuz olduğunu göreceksiniz.

Çevremde EYM konusunda hep şikâyet alıyorum. Kısmen doğru. Püf noktalarını bilmezseniz ve temel bilgiden yoksunsanız sürekli standart altı ekmekler yemek zorunda kalırsınız. Bu konudaki ifademiz, %20 iyi bir EYM, %80 bilgi, beceri, tecrübe. Çok basit birkaç temel bilgi ve teknikle yaptığınız her ekmeği şahesere dönüştürme imkânınız vardır ve bu sanıldığı kadar zor değildir.

Mutfakta çok yer kaplıyor. Kısmen doğru ancak hem yoğuran, hem kabartan, hem pişiren hem de demlendiren bir makine için müsaade edin bu kadarcık yer kaplasın. Zaten işi bittiğinde uygun bir yere kaldırılma imkanı her zaman mevcut.

Çok ses yapıyor. Ses yaptığı" kısmen" doğru, sadece "çok" ifadesi yanlış. Yoğurma esnasında ses çıkardığı olur ancak komşuları rahatsız edecek boyutta olduğu düşünülmemelidir. Bu konu çeşitli mahfillerde gündeme gelmiş ve ortak kanı, sesin komşuları rahatsız edecek boyutlarda olmadığı yönünde olmuştur. Zaten mutfağın dışına çıktığınızda sesin çok azalacağını göreceksiniz. Gece sessiz ortamda, bir de EYM'nizi koyduğunuz mermer banko sesi umduğunuzdan fazla iletecektir. Bu durumda altına "ped" türü silikon bir yaygı alıp en azından yayılımdan kaynaklanan sesi azaltmak olabilir. En kötü senaryo da ekmeğinizi akşamdan yapmış olmanızdır ki bu bile bir avantajdır.

Şişmanlatıyor. Belki başlangıçta hevesle fazla yiyebiliyorsunuz, ancak daha sonraları (hele bir de karışım ekmekler olursa) ekmeğin doyurucu olduğunu fark ediyorsunuz ve mecburen ekmek tüketiminizi azaltıyorsunuz. Özellikle tam buğday

ekmekleri lifleriyle sizi hem doyurmakta, hem de vücut için gerekli temel vitaminlerle besin maddelerini sağlamaktadır. Orta ve uzun vadede karında şişkinlik, hazımsızlık, reflü, gaz gibi sıkıntılarda hafifleme olduğunu fark edeceksiniz.

Sıkıcı. Yanlış. Bir defa temel tarifi kavradıktan sonra adeta her bir ekmeğin yapılışının ayrı bir sanat olduğunu, kendinizin de eşsiz bir sanatçı olduğunu fark edeceksiniz. Zaten ailenizden ya da çevrenizden aldığınız olumlu yorumlar sizin memnuniyet derecenizi artırdıkça heyecanınız katlanacaktır.

Teflon tava sağlığa zararlıdır. Doğru, ancak burada yanlış. Teflon malzeme kaliteli olup üzerinde (imalattan) yapışmaz malzeme artığı (PFOA) kalmamışsa, boş olarak da yüksek sıcaklıklarda ısıtılmazsa (ki imkânsız) zararlar en aza indirgenmektedir. Teflon konusu tartışmalı bir konudur, asla teflonun sakıncasız olduğunu da kimse söylememektedir, ifade etmek istenilen, EYM kazanında teflon kullanımının belki de teflon kaplamının en zararsız kullanım şekli olduğudur.

Tek başınayım, ekmeği tüketemem. Doğru. Bunun da yolu, pişmiş ekmeğin dilimlenmesi ve dilimlerin derin dondurucuda (buzdolabında değil) saklanmasıdır. Çıkarılan dilimler biraz ısıtıldığında tap taze olacaklardır.

Tüm bu veriler doğrultusunda EYM almak isteyenlerin aslında sağlıklı bir karar verdikleri ve kararlarını hemen uygulamaya geçmeleri gerektiği anlaşılmaktadır.

Satın Alma Esnasında Dikkat Edilecek Hususlar;

Artık bir EYM almak istiyorsunuz, gerçekten ihtiyaç olduğunun farkına vardınız. Peki, özellikleri neler olmalı, size en uygun olanı hangisidir?

Kapasite:

Piyasada satılan EYM'lerin çoğunluğu 600/750 – 900/1000 gr ekmek yapmaktadırlar. Yaklaşık 1 kg gelen ekmek iki elinizin arasında belki de size küçük gelecektir. Bunun sebebi de, sanayi tipi üretim olmadığı için "**şişirme**" yapılmadığındandır. Ekmek, karınca başı denilen büyüklükte gözeneklerden meydana gelmiş, gayet de iyi kabarmış ve şekil kazanmış olmasına rağmen o kadar büyük olmamaktadır. Ancak bu sizi aldatmasın. Zira 900 gr ekmek, piyasada satılan dengi sanayi tipi ekmeklere nazaran çok daha doyurucu olacaktır. Ortalama olarak aşırı ekmek tüketmeyen 4-5 kişilik bir aile günde ancak **900 – 1.000 gr** ekmek bitirebilmektedir. Buna göre hesaplanarak; EYM'lerin **500 – 600- 750- 900- 1.000- 1.150 – 1.250 – 1.500 gr** kapasitelerinde olabileceği bilinerek seçim yapılmalıdır. **500 gr** ekmek yapan EYM'lerde başka boyutta ekmek yapılması şansı mevcut değil iken **1000 gr** ekmek yapan EYM aynı zamanda **750 – 900 gr** ekmekler de yapabilmektedir. Ancak alım esnasında **1.000 gr** üstü kapasiteli bir EYM alıp daha sonra bununla **500 -600 gr** ekmek yapmaya çalıştığınızda gerçek verimi alamayacağınızdan seçim en fazla kullanılacak olan kapasiteye göre seçilmelidir.

Buna göre;

Tek başına veya ekmek tüketmeyen kişiler 500 gr,

İki kişiden müteşekkil aileler 600 – 750 gr,

Üç- dört kişilik aileler 900 – 1.000 gr,

Beş ya da üstü ferde sahip aileler ise 1 kg ya da üstü EYM'leri tercih etmeleri uygundur.

Aşırı ekmek tüketimi olan ya da misafiri eksik olmayan ailelerin 1.250-1.500 gr kapasiteli EYM'leri tercih etmek durumundadırlar.

Tek Bıçak – Çift Bıçak konusu:

EYM konusunda yaşayan şehir efsanelerinden biri de, "**Çift yoğurma bıçaklı EYM'lerin, tek yoğurma bıçaklı olan EYM'lere nazaran daha iyi yoğurduğu**" inancıdır. Doğru olmuş olsaydı tüm EYM'leri iki, hatta üç-dört bıçaklı yapmazlar mıydı? Tek ve çift bıçak tamamıyla kazan kapasitesi ile ilgilidir. Karemsi ya da hafif dikdörtgen, 1 kg'a kadar EYM kazanları içinde yoğrulacak olan hamur **için tek bıçak fazlasıyla yeterlidir.** Kazan kapasitesi 1 kg'ı aşınca şekli belirgin dikdörtgen haline döner. Bu durumda ortaya konulacak tek bir bıçak kazanın her bir yerine ulaşamayacağından **simetrik çift şaft ile hem yük dağıtılmakta, hem de paylaşımlı yoğurma sağlanmaktadır.**

Tek veya çift bıçaklı EYM'lerin çalışmasını izlediğinizde tek bıçaklının sürekli ayni yöne dönerken, çift bıçaklı olanının belirli aralıklarla sağa veya sola doğru döndüğünü görürsünüz. Bilgi için: http://ekmeksanati.com/documents/tek ve c7ift bfde7aklfd eym.html

Nasıl ki, tek bıçaklı EYM kazanına aşırı malzeme konulduğunda sağlıklı yoğuramaz veya motor zorlanma tehlikesi geçirirse, çift bıçaklı EYM kazanına da kapasite altı malzeme koyarsanız hamuru yoğuramadığını, bıçaktan bıçağa gezdirdiğini görürsünüz.

Şu unutulmamalıdır ki, hamurun iyi yoğrulması için "burula burula" katlanması gerekmektedir. Bu hareket glüten yapısını ağ haline dönüştürür, hamur bu sayede elastik ve plastik bir hal alarak mayanın salmış olduğu gazları bünyesine hapseder ve kabarmayı sağlar.

Malzeme Kalitesi:

Altın kaplama bir EYM'ye ihtiyaç olmadığı gibi kötü plastikten imal edilmiş ve ısındıkça kokan EYM'lerden de kaçınılmalıdır. Her halükarda belirli bir kalitenin altına inilmemelidir. Başka bir şehir efsanesi de "**nasılsa hepsi aynı işi yapıyor, niye fazla verelim**"dir. Oysa bizim bildiğimiz, "**ucuz alacak kadar zengin değilim**" diye bir söz olduğudur. Burada fiyat/performans oranının dengelenmesi her zaman tercih edilmelidir.

Kötü malzemeye örnek verecek olursak, bir markanın ekmek yapımında sıkıntı yaşanmış, her şey normal görünmesine rağmen sonradan üst kapağın fırınlama esnasında kötü kalite plastik kullanılmasından ötürü bel verdiği ve sızan dış havanın hamuru çökerttiği anlaşılmıştı. Tabii, EYM soğuyunca plastik yerine oturduğu için bu durum fark edilemiyordu.

Bir başka örnek de; İnternet üzerinde incelediğinizde bildiğiniz standart modellerin birden fazla markayı taşıdığını görebilirsiniz. Marka olmuş EYM dış görünüş olarak aynı olsa da, daha pahalıya satılmaktadır. Ancak yakından incelendiğinde aynı kalıptan arzu edilen kalite malzeme kullanılarak EYM imalinin yapıldığı anlaşılmaktadır.

Ekmek temel gıdamız olduğu, EYM'nin de hamura doğrudan temas ettiği düşünüldüğünde malzeme kalitesinin önem kazandığı kabul edilmeli ve seçimlerde bu durum dikkate alınmalıdır.

Program Zenginliği:

Alacağınız EYM'de standart bazı özellikleri ararken, ayrıca diğer EYM'lerde olmayan niteliklerin de yakalanması başka bir avantaj olacaktır.

1. **İlk örneğimiz 900 grlık bir EYM olsun. Özelliklerine kısaca göz atılırsa;**

Somun büyüklüğü seçimi (750-900 gr): İhtiyacımız doğrultusunda iki ayrı ekmek yapabileceğiz.
12 dijital program; çabuk program için hız butonu: Detay bilgi gerekiyor. Mesela Köy Ekmeği veya Fransız ekmeği programı var mı? Kek, reçel programı ayrıca mevcut mu? Kaç çeşit hamur programı var? Hızlı program kaç dk. sürüyor?
13 saatlik programlanabilir geciktirme zamanlayıcısı: Hemen tamamında olan bir özellik, yarın sabaha sıcak ekmek için gerekli.
60 dakikalık sıcak tutma fonksiyonu: Ekmek piştikten sonra 60 dk. daha kazanda kalabilir. Ondan sonra alınmazsa terler, ıslanır ve yenilmez hale gelebilir.
Kabuk rengi seçimi (Açık, normal ve koyu): Hepsinde mevcut.

Kapak açma düğmesi: Olması güzel ama olmazsa olmaz bir özellik değil. Zira başlangıçta zaten kapağı açmak zorundasınız. Belki kazara açılmaları önleyebilir.

Buhar tahliye çekmecesi: Diğer EYM'lerde de tahliye kanalları mevcut.

Yapışmaz yüzeyli tava ve yoğurma bıçağı: İyi kalite olmasını aramalısınız.

Çıkarılabilir pişirme tavası: Çıkarılmayanını henüz görmedim.

Kaymaz ayaklar: Hemen hepsinde mevcut olması gerekir.

Ölçü kabı ve kaşıkları: Standart olmasını arayın, ilaveten bıçak çıkarma çubuğu da olmalı.

AC 230V / 50Hz / 600W: Burada yazan güçten ziyade ortalama bir ekmek yapımı esnasında harcanan elektriğin yazılması daha uygun olurdu.

2 yıl garantili: Sanırım aşağısı Türkiye'de olamıyor.

2. **Başka bir 1.000 grlık EYM'yi örnek olarak inceleyelim:**

En kısa sürede 58 dakikada ekmek pişirme! : Özellik açık açık yazılmış. Yaklaşık bir saat içinde hızlı programda ekmek pişirebilmektedir. Ancak bu hızda pişirilen ekmeğin lezzeti ve şeklini ayrıca değerlendirmek gerekir. Yine de çok acil durumlarda işe yarayacaktır.

500, 750, 1.000 gr ekmek kapasitesi: Bu da çok önemli. Hem 500 gr, hem 750, hem de 1.000 gr ekmek yapabilmesi her iki yönlü olarak da kullanılabileceğini gösterir. Ancak bu EYM'yi kapasitesine uygun olan 1.000 gr ekmek için düşünmek daha doğru olur.

12 saatlik dijital zaman ayarı (erteleme fonksiyonu): Bu süre 12-13 saat arası değişebiliyor. 12 saatte oldukça yeterli bir süre.

13 ayrı otomatik pişirme programı: Program sayısı fazla ancak detaylı bilgi burada da görülmüyor.

1 saat sıcak bekletme fonksiyonu: İncelediklerimizin genelinde var.

Yapışmaz kaplama kolay temizlenen ekmek kâsesi: Böyle olması gerekir. Kazana da kâse demişler.

Reçel fonksiyonu sayesinde reçel ve marmelat hazırlayabilme: Reçel programı varmış. Güzel.

Kek, hamur ve glütensiz ekmek programları: Bu programların olduğunu da öğrendik, tercihimizde önemli bir belirleyici olabilir.

Doğru ölçülerle çalışabilmeniz için ölçme kabı ve kaşığı: Olması hem de standart ölçüleri sağlaması gerekir.

Elektrik kesintisinde 8 dakika programı hafızada tutma özelliği: Süre olarak çok uzun değil, ancak bu sürenin en fazla 15 dk. gibi olduğunu düşünürseniz çok da fena sayılmaz.

Pencere sayesinde pişirme prosesini izleyebilme imkânı: Önceden belki heyecanla bakılır ama sonraları ne göreceğinizi bildiğiniz için çok kocaman olmasının öneminin olmadığını, aksine ekmeğin üstünün açık renk kalmasına sebep olduğunu biliyorsunuz. Fırınlamanın başından itibaren oluşacak nem katmanı sebebiyle belki de içeriyi doğru dürüst göremediğinizi fark edeceksiniz.

Kabuk ayarı (çok, orta, az kıtır): Yukarıda kabuk rengi seçimi denilmişti. Normal, olmalı.

480 W gücünde: Gücü az görünüyor ama bizi aldatmamalı. Ekmek yaparken harcadığı toplam elektriğe bakmak gerekir.

Ebat: 38x 37 x 25 cm: Güzel, en azından mutfağınızda yer ayarlamanıza yardımcı olacaktır.

Ağırlık: 6,3 kg: Detay bilgi, güzel.

Renk: Beyaz: Metal rengi isteyenler uzak durmak zorunda. Ancak beyaz genelde tercih edilir bir renk.

3. Üçüncü örneğimiz daha büyük kapasiteli bir EYM:

Somun büyüklüğü seçimi (1.200-1.350 gr): Mecburen büyük ekmek yapacağınızdan tüketimi fazla olan bir ailenin seçimi olmalı.

Geniş izleme penceresi ve geniş LCD ekran: Geniş izleme penceresi (buharlaşma olmazsa) içerinin görülmesine faydalı olabilir, ancak pencerenin iz düşümü pişme esnasında açık renge sebep olabiliyor. Bu konuya dikkat etmek gerekir. LCD ekranın geniş olması çalışma esnasında konfor sağlamakta.

LCD ekranda ışıklı arka fon: Pil destekli EYM'lerin LCD ekranları çok daha parlak ve arka planı daha canlı olduğu için göze hitap etmekte.

Türkçe menü: Önemli bir özellik olabilir.

11 dijital program: Bu da programları açmadığı için net olarak neler olduğu anlaşılamıyor.

Kullanıcı tarafından programlanabilen kişiye özel menü: Pil destekli cihazlarda olan bir özellik. Kullanılabilirse isteğe uygun program yapılabiliyor. Tecrübeli kullanıcılar için tercih sebebi olabilir.

Paslanmaz çelik donatımlı üst kapak ve gövde: Plastiğe nazaran daha fazla ısınsa da metal aksam daha sağlam ve şık duruyor. Tabii ki, isteğe ve zevke bağlı bir durum.

Hızlı programlama tuşu: Yeterince açık değil.

60 dk. sıcak tutma özelliği: Genel olarak mevcut.

13 saate kadar erteleme fonksiyonu: Genel olarak mevcut.

Kabuk rengi seçimi (Açık, orta, koyu) : Genel olarak mevcut.

2 adet yoğurma bıçağı: Büyük kapasiteli olması dolayısıyla iki adet yoğurma bıçağı olması gayet normal.

Yapışmaz yüzeyli, taşıma kulplu tava ve yoğurma bıçakları: Bu kısımlar genelde teflon kaplama oluyor, başka şansınızın olduğunu da sanmıyorum.

Kaymayı önleyen ayaklar: Güzel bir özellik.

2 adet AAA tipi pille mevcut saati ekranda gösterebilme ve elektrik kesintisi durumunda programı hafızada tutabilme özelliği: Kullanıcı tanımlı program için gerekli bir özellik. Pil desteği olanların olmayanlara nazaran bu konuda belirli bir üstünlüğü mevcut.

Duraklatma fonksiyonu: Bu da ilginç bir özellik. Çalışmanın bir yerinde EYM'yi durdurup, daha sonra tekrar kaldığı yerden devam ettirebiliyorsunuz. Bu da size sürece müdahale imkânı sunuyor. Mesela bu arada hamuru dışarı alıp içine kat halinde malzeme döşeyebilir, daha sonra da bıçakları dışarı alıp şekillendirilmiş halde tekrar içeri koyabiliyorsunuz. Diğer EYM'lerde bu durum elektrik kesinti hafızası süresini geçemez.

Ölçme kabı ve kaşığı: Standart olarak olması gerekli

AC 230V / 50Hz / 800W: Burada da bir ekmek yapımı esnasında harcanan elektrik miktarı yazılmış olsaydı daha faydalı olacaktı.

2 yıl garantili: Standart garanti.

Donanım İlave Özellikleri

EYM üzerinde benzerlerine nazaran ilave özellikler olması her zaman bir avantajdır. Bunlar sırasıyla;

- Açma kapama düğmesi,
- Enerji kesilince uzunca bir süre hafızada tutabilme yeteneği,
- Yeterli uzunlukta kablo,
- Fırınlama esnasında aşırı ısınmaması,
- Başlangıçta hamur kıvamının ayarını yapmak için kapağını kaldırdığında çalışmasını sürdürmesi,
- Gerekirse ekmek kazanının olduğu bölümü aydınlatacak bir ışık,
- Malzemeyi kendisi ilave edecek bir aparat,
- Kazanın tutma kolunun kademeli hareket özelliği,
- Çıkabilen üst kapak,
- Yedek yuvarlak kazan,
- Kontrol panelinde hangi aşamada olduğunun belirtilmesi,
- Yoğurma ve fırınlama esnasında müdahalelere imkân vermesi,
- Home-made programlama imkânı vb.

  olabilmektedir.

Elektrik Sarfiyatı:

Bu bilgi her zaman için yanıltıcı olabilmektedir. EYM üzerinde 450 Watt – 1000 Watt arası değerler yazmasına rağmen standart bir ekmek pişirme sürecinde 450 Watt yazan daha az, diğeri çok daha fazla elektrik harcayacak denilememektedir. Bunun yöntemi doğrudan ölçmektir. Yapılan ölçümlerde de 300 Watt ila 550 Watt gibi elektrik harcandığı tespit edilmiştir. Bu durum EYM'nin ekmek yapım esnasında (EYM ilk 20 dk. yoğurma, son bir saat fırınlama yaparken ara ara çalışarak elektrik harcar, geri kalan sürede harcama yapmamaktadır) elektrik faturasını kabartacak kadar bir harcama yapmadığını da göstermektedir.

Kaynakların Durumu:

EYM'yi satın aldıktan sonra yaşanan en büyük pişmanlık kitapçıklarından olmaktadır. Gerek kullanım, gerekse de tarif kitapçığı tam bir hayal kırıklığı yaşatmaktadır. Kullanıcıya neye dikkat etmesi detaylı olarak anlatılmadığından (zaten çeviriyi yapan da genelde hadisenin farkında olmadığından) merhaba ikinci hüzün, yani çökmüş ekmekler. Kaynak konusundaki sıkıntı http://www.ekmeksanati.com ve http://www.ekmeksanati.info ile ortadan kalkmış görünmektedir.

Servis:

Normal şartlarda çok sık arıza yapmayan EYM'lerde özellikle yapışmaz yüzey kaplı kazanlarda sıkıntı çıkmaktadır. EYM'niz sağlam bile olsa örneğin kazanında meydana gelen sıkıntı teknik destek sağlanamadığı için EYM'yi kullanım dışı bırakmaktadır. Diğer taraftan şaft gibi hareketli parçalar bazen ön görülemeyen arızalara yol açabilmektedir. Bu nedenle servis hizmetleri önem arz etmektedir.

Hangi Markayı Tercih Etmeliyiz?

Belirli bir marka satılmış olsa ya da sponsorluk yapılmış olunsa cevabı en kolay soru sanırım bu olacaktır. Ancak, herkesin ihtiyacını karşılayacak, yüksek fiyat/performans oranını yakalayacak, memnuniyeti had safhada tutacak tek bir marka ve model sunmak takdir edilir ki, mümkün değildir.

Burada yapılan tasnifler ve anlatılanlar sadece test sonuçlarına, kullanıcı tecrübe ve yorumlarına dayalı olup, herhangi bir marka, model, üretici vb ayırt edilmemekte, gözetilmemektedir. Değerlendirmelerin buna göre yapılması gerekmektedir.

Markanın Tercih Edilmesinde Ön Plana Çıkan Kriterler:

Fiyat: Toplumumuzda en fazla ön plana çıkan etkendir. En kalitelisini en ucuza almaya alışmış bir toplumun fertleri olarak hem bedel ödememek, hem de karşıdan en yüksek bedelliyi almayı her zaman beklemişizdir. Tabii ki, en pahalı model en iyi olacaktır denemeyeceği gibi, en ucuz model de işe yaramaz demek doğru değildir. Seçimlerde en iyi özellikleri olan ve bizim işimizi yeterince görecek en uygun modelin alınması hedeflenmektedir.

EYM'ler üç ayrı fiyat kategorisinde incelenebilir. Bu fiyatlar kılavuzun hazırlandığı tarihte İnternet üzerinden ve o ana kadar mevcut bilgilerden yola çıkılarak yazılmıştır. Kampanyalar doğrultusunda fiyat kaymaları olabilmektedir.

2009'lu yıllarda ülkemizde yaygın kullanmaya başlanan EYM'lerin marka ve modelleri o yıllarda daha fazla olmasına rağmen yıl geçtikçe belirli marka ve modellere yönelme olmuş, dolayısıyla da marka ve model sınırlaması ortaya çıkmıştır. Diğer taraftan ilk gelen modellerde yazılım ve donanım arızaları mevcutken (bu benim şahsi fikrim, bu nedenle birçok kullanıcı hep kendi hatası sanıp EYM'sini dolaba kaldırmıştır) günümüzde (2015 yılı) EYM'ler sınıf atlayarak hem donanım, hem de program olarak zengin hale gelmiştir. Bu durum maalesef doğrudan fiyatlara da yansımıştır.

Kıyaslama açısından 2010 yılındaki durumu aşağıda verilmiştir:

120 TL'ye kadar olan marka ve modeller; Beko BKK 2505, Beko BKK 2500, King K-107, Clatronic BBA 2605, Sinbo serisi, BlueHouse, Arçelik K-2710, Arçelik K-2705, Premier serisi, Fakir Mitra, Luxell, Alaska, Simtel, Tesco gibi marka ve modeller bu gruba girmektedir.

120-175 TL arası olan marka ve modeller; Fakir Lino, Fakir Pane, Fakir Laris, Moulinex OW2000, Moulinex Home Bread, Kenwood BM 250, Kenwood BM 256, Kenwood BM210, King K-103, King K-104, Beko Bkk 2510, Essenso serisi bu gruba girmektedir.

175 TL üstü olan marka ve modeller; Tefal, Breville, DeLonghi, Severin, Morphy Richards, Moulinex Home Bread XXL, Moulinex Pide ve Baget, Kenwood BM450 serisi de bu gruba girmektedir.

Günümüzde ise bu ayrımın 250 TL altı ve üstü diye yapılması daha anlaşılır olacaktır. Özellikle internet ortamında kısa süreli indirimler ile uygun fiyatlara ulaşılabilmektedir. Bu nedenle herhangi bir EYM için karar verildiğinde güvenilir sitelerde bir müddet tarama ve gözlem yapılmalı, bu sayede indirimli almak mümkün olabileceği gözden uzak tutulmalıdır. Buradaki fiyatlara da yazım esnasında bakıldığı ve derlendiği dikkate alınmalıdır.

Diğer taraftan EYM'nizi seçim esnasında ya da seçimden sonra mutlaka görmenizde, dokunmanızda, detaylı incelemenizde yarar olduğu düşünülmektedir. İçinizin ısınmadığı EYM'yi de tercih etmemeniz önerilmektedir.

250 TL'ye kadar olan marka ve modellerden tespit edilenler:

Sinbo SBM4715 – (120-150TL)

Sinbo SBM4705 – (180-200TL)

Clatronic BBA2605 – 100TL

Clatronic BBA3365 – 100TL

Essenso Patisserie – 250TL

Profilo PBM0990X – (160-220TL)

Profilo PBM1000W – (230-270TL)

Telefunken TLF BM620 – (200-275TL)

Arçelik K2715 – (175-220TL)

250 TL'nin üzerinde olan marka ve modellerden tespit edilenler:

Arçelik K-2720 – (220-300TL)

Beko BKK 2515 – (250-440TL)

Blue House BakeHouse – (255-310TL)

Blue House BH620BM – 300TL

Essenso XBM1228 – 330TL

Korkmaz A405 Bready – (290-350TL)

Tefal Uno – (260-360TL)

Tefal Nutri Bread – (300-410TL)

Cem 101 Panne – 350TL

Ekmek standardının yakalanması:

İnterneti dolaşırken EYM ile yapılan ekmeklere baktığınızda belirli bir standart oluşmadığını görürsünüz. Herkesin yaptığı ekmek güzeldir ve methe layıktır. Oysa bu mükemmel nimetin de bir standardı olması gerekir. Madem nimete özellikle ekmek nimetine saygı duyuyoruz, o takdirde belirli bir standardı yakalamalıyız. Bunun hem görüntü hem de lezzet açısından faydası olacaktır.

İyi bir EYM, beyaz unla yapılan (değişik tarifler kastedilmektedir) 10 ekmeğin en azından 7 tanesinde tepe kümbeti ve maya sönüm yırtığı oluşturabilmelidir. Bu sayede dolgun hacimli ekmek ve karınca başı doku ortaya çıkmakta, lezzet üst seviyeye ulaşmaktadır. Şayet tüm uğraşılarınıza rağmen sürekli basık ve tıkız ekmekler ortaya çıkıyorsa bunu yapan marka ve model EYM'den kaçınmak gerekir. Bizler de seçimlerimizde bu standardı yakalayabilen EYM'leri tercih etmeye çalışacağız.

İnternette genelde görmeye alıştığımız tepe kümbeti ve maya sönüm yırtığı olmayan ekmek.

Bu fotoğraf da yabancı bir blogdan alınmış olup, aslında glüten ağı yıkılmış bir ekmeğe aittir. Site sahibi olayın farkında olmadan "Fransız Ekmeği" diye yayımlamaktadır.

Solda Tepe Kümbeti ve Maya sönüm Yırtığı belirli, hacim ve kabuk rengi bakımından standardı yakalamış bir ekmek, sağda ise kesitin her noktasında homojen karınca başı dağılımla örnek bir doku görülmekte.

Kullanıcı Dostu Olma ve Göze Hitap Edebilme:

En önemli hususlardan biri de budur. Satın alınacak EYM her halükarda alınmadan önce mutlaka ve mutlaka görülmeli, dokunulmalı, detaylı incelenmeli ve gönlünüzde kendine bir yer edinmelidir. Bu sayede bundan sonra kurulacak olan kullanıcı ve EYM ilişkisi sağlam temellere dayanacaktır.

Unutmayınız ki, temel besin maddemiz olan ekmeğin yapılışını bu "hamarat kızımıza" devredeceksiniz. Arada samimi bağ kurulamazsa karşılıklı olarak sıkıntılar ortaya çıkacak ve gittikçe de büyüyecektir. Sevdiğiniz bir EYM'nin zamanla sizi daha iyi anladığını ve ufak tefek problemlerin de giderildiğini göreceksiniz. Gönlünüzün ısınmadığı bir EYM ise her zaman başınızı ağrıtan aksi bir cihaz olarak eninde sonunda tozlu raflarda yerini alacaktır.

Harici Tecrübelerin Dikkate Alınması:

Genel olarak herhangi bir cihaz alınacağı zaman (özellikle İnternet üzerinden yapılan alışverişlerde) başkalarının en yoğun satın aldığı cihaz en isabetli cihazlardan biri olarak değerlendirilir ve alındığı zaman çoğunlukla memnun kalınır.

Belki de yalnızca EYM bu yaklaşımın dışında kalan birkaç cihazdan biridir. Herhangi bir blogda örneğin EYM ekmeği tarifi anlatılırken hemen tüm katılımcılar EYM'lerinden memnuniyetlerini ya da memnuniyetsizliklerini bildirirler. İncelediğinizde aslında EYM'sinin anlattığı kadar iyi ya da kötü olmadığını görürsünüz ancak sahibi bu konuda yeterli alt yapıya sahip olmadığı için diğer okuyanları doğrudan yanlış yönlendirebilmektedir.

Bu nedenle EYM'nizi seçerken tecrübesini dikkate alacağınız kişi ya da kişilerin gerçekten bu konuda ehliyet sahibi olduklarının farkında olmanız gerekir. Burada bir ipucu verebilirim; EYM konusunu iyi bilen biri asla ve kat'a doğrudan bir markayı göstererek illaki bunu alın demeyecektir. Kendiniz bizzat incelemenizi yapacak ve doğru kararı tek başınıza alacaksınız.

Bizzat Aranılan Özellikler:

Şayet bir EYM'de bilhassa aradığınız bir özellik mevcut ise bunu net olarak belirlemeniz ve incelemelerinizi bu doğrultuda yapmanız gerekecektir. En güzel örneği; Glüten alerjiniz mevcut ise Gluten-free (Glütensiz) ekmek yapabilen EYM'lere yönelmeniz gerekir.

Amacınız hamuru EYM'de yoğurmak, pişirmeyi fırında yapmak ise birden fazla hamur programı olan EYM'lere bakmalısınız.

Mevcut programları beğenmiyor ve kendinize uygun programı çalıştırmak istiyorsanız Home-Made özelliği olan, enerji kesildiğinde bilgileri sıfırlanmayan bir EYM tercih etmelisiniz.

Kek seviyorsanız ve EYM'yi bu amaçla kullanacaksanız Kek programı olan bir modele yoğunlaşmalısınız.

Köy Ekmeği, Sandviç Ekmeği, Yoğurtlu Ekmek, Çok Hızlı Ekmek, Kontinental Ekmek, Pancake, Pizza, Reçel, Keşkül, Yoğurt vb. düşkünlüğünüz varsa bu özellikleri olan EYM'leri araştırmalısınız.

Ortalama bir EYM, biraz bilgi ve araştırma ile sizin hemen her işinizi görecektir. Ancak kendisinde o özellik hazır programlanmış ise sizi ilave zahmete sokmadan amacınıza ulaştıracaktır.

Tercih Aşaması:[1]

2013 yılından itibaren EYM'lerde gerek donanım, gerekse de program olarak iyileşmeler görülmüş, ancak bu iyileşmeler daha sonraları fiyat olarak EYM'ye yansıtılmıştır. Diğer taraftan 2009-2010 yılları arasında piyasada bulunan Severin, Breville, DeLonghi, Morphy Richards gibi markalar son zamanlarda ya bulunamaz ya da bulunsa da alınamaz (tabii ki fiyatları dolayısıyla) olmuştur. Kenwood gibi fiyat olarak daha uygun olan EYM'ler de son zamanlarda piyasada görünmez olmuştur.

Ayrıca fiyatları yükselen EYM'lerde kullan-arızalanınca at dönemi bittiği için (önceleri ucuza aldığınız EYM'de arıza ortaya çıkınca değiştirmekte zorlanılmıyordu) ekonomik ömürleri uzayınca yedek parça ve servis önem kazanmaya başladı. Bu nedenle yüksek ücret ödenip satın alınan EYM'ye yedek parça olarak ikinci bir masraf kapısı açmayacak, ayrıca arıza durumunda da servis sıkıntısı çıkarmayacak EYM'ler tercih edilmeye başlandı.

Nihai karar yine sizin. Elektronik şans işidir, üçüne beşine bakmam alırım, arıza ya da yedek parçasını o zaman düşünürüm deme hakkınız da var, arıza ya da yedek parça durumunda ben kendimi garantiye almalıyım da doğru bir düşüncedir.

Yukarıda tartışılan kapasite, bıçak sayısı, program özellikleri gibi konuların halledildiği düşünülürse;

- Mutfakta aksesuar olarak düşünülmüyorsa, yani bedeli önemli değil, ben marka istiyorum denmiyorsa,
- Belirli bir marka/model takıntınız yoksa,
- Servis ve yedek parça sorunu ile boğuşmak istemiyorsanız,
- Her ne olursa olsun iyi bir EYM işin %20'si, geri kalan %80'inin sizin bilgi, tecrübe ve yeteneklerinize kalacağını biliyorsanız,
- Fiyat farklarının ir şekilde kalite üzerinde etkili olduğunun (malzeme, program, özellik, kolaylık vb.) bilincindeyseniz,
- Her ne kadar EYM'de olmasa bile tecrübe ile özelliklerin ikame edilebilirliğine gözünüz kesiyorsa

Bu durumda aşağıdaki önerileri dikkate alabilirsiniz.

EYM fiyatları sabit olmayıp, belirli bir bant aralığında değişebildiği için marka ve model seçiminden sonra özellikle İnternetten inceleyerek en düşük fiyatı (güvenilir site olması ve ayrıca elinde de bulunması şartıyla) tespit edip, mümkünse satışı yapılan bir yerde yakından incelenmesini ve mümkünse pazarlık edilmesini (mesela MediaMarkt gibi satış yerlerinde en düşük fiyat gösterildiğinde o fiyattan alabilme şansınız var), internet fiyatına yaklaşılamıyorsa da gerekirse internetten sipariş etmenizi (İnternet alış veriş risklerini bildiğinizi kabul ederek) öneririm.

[1] *Yeni EYM'ler test edildiğinde liste güncellenecektir.*

Aşağıda, güncel EYM'lerden daha önceki tecrübeler ışığında 250 TL altı ve üstü bazı marka/model önerileri olacaktır. Tabii ki öncelik daima sizin seçiminiz olmalıdır. Daha detaylı bilgi http://www.ekmeksanati.info 'dan alınabilir.

250 TL'ye kadar olan marka ve modeller içinden önerilen EYM'ler;

Bu dilimde tüm EYM'ler özellik olarak birbirlerinin üç aşağı beş yukarı muadilleri olduğundan servis desteği olan Arçelik ve Beko markaları daha tercih edilebilir durmaktadır. Clatronic bulunabilirse ucuz fiyatı ve sağlam yapısı ile tercih edilebilir. Sinbo gelişen servis desteği ile öne çıkan marka olmakta, malzeme kalitesi olarak Essenso Patisserie, piyasaya yeni giren Profilo eski günlerine (AEG-Profilo'yu hatırlarsınız) geri dönebilirse tercih edilebilir olacaktır.

250 TL'den yukarı marka ve modeller içinden önerilen EYM'ler;

Bu alanda da Beko – Arçelik ikilisi güncel modellerini piyasaya sürerek hem özellik artırmış, hem de satış sonrası servis ve yedek parça desteği ile ön plana çıkmıştır. Ancak, bu kategoride her zaman için Tefal, Blue House, Essenso'da malzeme kalitesi yüksek ve özellikli EYM'leri ile dikkat çekmektedirler. Korkmaz, EYM'si ile yaptığı atakla adını duyurmuştur. Bu kategoride zevk biraz daha ön plana çıktığından seçim daha ziyade kendisine yakın bulunan marka ve model şeklinde olacaktır. Bu sınıfta da tüm EYM'ler özellik olarak yeterli olup, otomatik malzeme ilavesi gibi bir önceki kategoride olmayan bazı donanım ve program ilavelerine sahiptir.

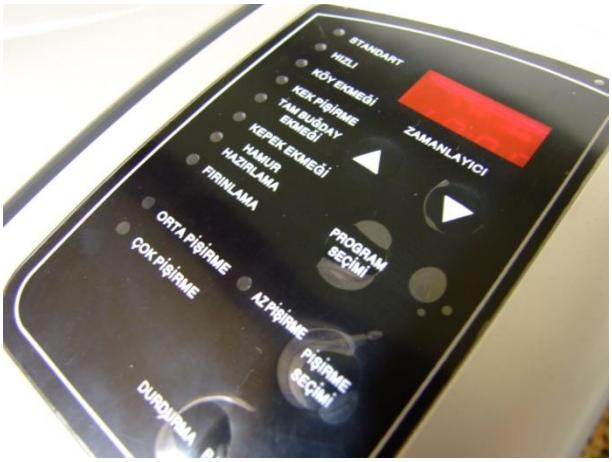
EYM'lerin yaygın şikâyetleri:

EYM'lerle ilgili olarak marka bazında ne gibi sıkıntılar yaşandığı konusunda bu tür kılavuzlarda girilmesi çok da sağlıklı olmayacağı aşikârdır. Bu konuda detaylı bilgi almak isteyenler http://ekmeksanati.info/index.php?board=5.0 adresinden ziyadesiyle faydalanabileceklerdir.

Diğer taraftan http://ekmeksanati.com/documents/67.html adresinde de toplam 10 ayrı marka ve model test edilerek olumlu ve olumsuz yönleri detaylı olarak ele alınmaktadır. Şayet tüm bunlardan sonra hala sorularınız mevut ise de; http://ekmeksanati.info/index.php?action=collapse;c=3;sa=collapse;sesc=e881ba5b80ebd36538021434888fb1bc#3 adresinde açık açık sorabilir ve en uygun şekilde cevabını alabilirsiniz.

Değerlendirmelere esas konulardan biri olan ve bir EYM'nin temel görevi standart ekmek karşılaştırması konusunda aşağıdaki fotoğraf örnek verilebilir.

Aynı malzeme, aynı miktar, aynı ortamda ve aynı kapasitede iki ayrı EYM'den ortaya çıkan ürünler. Aradaki hacim farkı bariz olarak görülmektedir.



Bir başka marka programı ve özellikleri benzerlerine nazaran zayıf kalan bu model yerine çok daha gelişmişini piyasaya sürmüştür.

Bu marka ve modelde de standart ekmek uygulamasında ekmek tepe kümbetinin renk açıklığı dikkat çekmektedir.

Başka bir markanın kazanını sabitleyen tırnaklar.

Bir başka markanın çok farklı ve özellikli kumanda paneli.

İşlem basamaklarını da gösteren kumanda paneli ve iç aydınlatma ışığı.

Nefis bir Sally Lunn Uygulaması

Alış Veriş Esnasında Nelere Dikkat Etmek Gerekir?

Donanım Olarak Dikkat Edilmesi Gerekli Hususlar:

- Ölçü Kapları, Karıştırma Bıçağı ya da Bıçakları, Kurtarma Teli mutlaka olmalı ve ayrı paketlenmelidir. Aksi takdirde EYM kazanını çizmesi kaçınılmazdır.
- Kazan incelenmeli ve üzerinde dökülme, çizilme, aşınma olmadığı görülmelidir.
- Kazan her yönden simetrik olmalıdır. Herhangi bir yerinde ezilme, vuruntu ve kıvrılma bulunmamalıdır.
- Kazan yuvasına rahat oturmalı ve çıkmalı, yuvasına oturduğunda her yöne ve kapağa eşit mesafede bulunmalıdır.
- Kazanın oturduğu pişirme yuvasının alt içinde bulunan ızgara teli açık gri renk olmalıdır. Renk koyulaşmışsa kullanılmış demektir.
- EYM kapağı her taraftan eşit olarak yuvasına oturmalıdır. Herhangi bir kenarında kalkma ya da sarkma olmamalıdır.
- EYM'yi elinize alıp döndürdüğünüzde ya da hafifçe salladığınızda içeriden sesler gelmemelidir.
- Tuş takımı sağlam olmalı, içine göçmüş, yerinden oynamış, silinmiş ya da darbe almış olmamalıdır.
- LCD ekran temiz ve üzeri koruyucu bantlı olmalıdır. Ekranda çizik ya da darbe bulunmamalıdır.
- Genel olarak kasa ve penceresi iyi ambalajlanmış, hasarsız, çiziksiz ve temiz olmalıdır.

Program Olarak Dikkat Edilmesi Gerekli Hususlar:

- Mümkünse almadan önce boşta çalıştırarak sağlam olduğundan emin olunuz.
- LCD ekran üzerinde program, kabuk ayarı, ağırlık, zaman gibi tuşları test ediniz.
- Açma kapama anahtarının çalışır durumda olduğunu kontrol ediniz.
- İlk karıştırma anında boşta da olsa sesini dinleyiniz, zorlanma veya sürtünme olmadığından, sesin yüksek çıkmadığından emin olunuz.
- Fırınlama programını çalıştırarak ızgara telinin ısınmaya başladığını görünüz. Izgara teli ısındığında EYM üzerinde başka bir program çalıştıramazsınız, yüksek sıcaklık hatası vermesi normaldir.

Doküman Olarak Dikkat Edilmesi Gerekli Hususlar:

- Kullanım kitapçığı, varsa tarifler kitapçığı ve garanti belgesini mutlaka isteyiniz.

Satın Alındıktan Sonra Yapılması Gerekenler:

Bilinçli bir şekilde seçiminizi yapıp EYM'nizi aldınız. Hayırlı olsun, iyi günlerde güle güle kullanın.

Bundan sonra yapılması gerekenleri de ikinci kılavuzumuzda bulacaksınız.

İkinci Kılavuzumuzda görüşmek dileğiyle.

Bu kılavuz,

Ekmek Sanatı

tarafından hazırlanmış olup,

bu Kılavuz dâhilinde kayıtlı hiç bir bilgi, fotoğraf ve çizimler http://www.ekmeksanati.com sitesi sahibinin yazılı izni olmadıkça değiştirilemez, dağıtılamaz, çoğaltılamaz, iktibas edilemez, yayınlanamaz.

Bu kılavuzda yer alan materyallerin yetkisiz kullanımı veya dağıtımı, 5846 Sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Yasası kapsamına girmektedir.

(Yorum, öneri ve sorularınız için: ekmeksanati@hotmail.com)

2 0 1 5

http://www.ekmeksanati.com