



Model: SBM-4705

**EKMEK YAPMA
MAKİNESİ
KULLANIM KILAVUZU**



**0800
211
50
21**

**TÜKETİCİ
DANIŞMA
HATTI**

www.sinbo.com.tr

Değerli Müşterimiz,

Ürün seçiminizde Sinbo'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Uzun ve verimli bir kullanım için cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu okumanızı ve devamlı suretle saklamanızı tavsiye ederiz.

Saygılarımızla,

Sinbo Küçük Ev Aletleri

EKMEK NEDİR?

Kısaca ekmeklik tahıl unlarına su,tuz,maya ilavesiyle arzu edilen tekniğe göre diğer katkı maddeleri katılması suretiyle hazırlanan hamurun yoğurularak belli şartlarda fermentasyona bırakıldıktan sonra fırında pişirilmesiyle elde edilen ürüne verilen isimdir.

EKMEĞİN TARİHÇESİ

M.Ö 2600 yıllarında eski mısırlılar,buğday unu ve su karışımından elde edilen hamura maya kattıklarında ekmeğin daha yumuşak,daha kabarık olduğunun farkına vardılar.Çeşitli sınıflardan oluşan mısır halkı ekmeği uzun zamandan beri bilmekteydi.Ancak mayanın tesadüfen bulunmasının ardından beyaz ekmek soyluların ve sarayın simgesi haline geldi.Zenginlerin ve soyluların rağbet ettiği bu mayalı ekmekler o kadar değer kazandı ki eski mısır'da bu ekmekler para yerine bile kullanılmaya başlandı. Mısırdan Romaya ve ardından Batı Avrupaya yayılan mayalı ekmek,son asırlarda hemen bütün dünyada sofralarda yerini aldı.Orta ve diğer Avrupa ülkelerine ekmek daha sonraları Güneyden yayılmıştır.Avrupalılar buğdaydan önce çavdar gibi diğer tahıl ürünlerini kullanmışlar,ancak15.yüzyılda buğdaydan beyaz ekmek yapımına başlamışlardır.

Mikroorganizmaların ve mayanın aktif olarak bilinmesinden (19.yüzyıl) sonra ekmek üretimi sanayi dalı haline gelmiştir.Yeryüzünde en fazla ekmek tüketen toplumların başında TÜRKİYE gelmektedir.

Yurdumuzda yaygın olarak buğday unundan ve mayalanmış hamurdan üretilen ekmek tüketilmektedir.Ancak kısıtlıda olsa bölgelere göre mısır,yulaf, çavdar ve benzeri tahıllardan da ekmek üretilmektedir.Ekmeğin tarihi, medeniyetlerin tarihi kadar eskidir.

EKMEĞİN SAĞLIĞIMIZDAKİ ÖNEMİ

Sağlıklı,kaliteli ve uzun yaşamak istiyorsak sağlıklı beslenmek zorundayız. Sağlıklı beslenmenin temel kuralı gereksinimleri karşılayacak düzeylerde enerji ve besin öğelerini düzenli olarak almaktır.Vitamin ve mineraller vücutta hayati işlevler gören besin öğeleridir.Bu gurup besin öğelerinin birisi vücutta yeterli düzeylerde alınmaz ise o besin öğesinin yardımcı olduğu kimyasal tepkime yürümez,büyüme ve vücut çalışmalarında aksamalar olur. Bedensel gelişim ve sağlığın yanında zihinsel gelişim ve başarıda olumsuz etkilenir,toplumsal performans düşer.

Ekmeğin bu derece önemli olmasının nedenleri;

- 1) Ekmek ulaşılması kolay ve ucuz bir gıdadır.
- 2) Doyurucu bir özelliğe sahiptir.
- 3) Besin değeri yüksektir.
- 4) Nötr bir tat ve aromaya sahiptir.Başka bir ifadeyle birlikte yenildiği gıda maddesinin tat ve aromasının taşıyıcı özelliğine sahiptir.

EKMEĞİN YARARLARI

- Ekmek,vitamin kaynağı olarak A,B 1,B 2,Niasin,B 6,Folik asit,B 12 maddeleri enerji oluşumunda,kan hücresi yapımı ve bağışıklık sistemi üzerinde etkilidir.
- B vitamini sayesinde zihinsel yorgunlukları giderir.
- C vitamini,vücudun savunma mekanizmasını güçlendirir ve canlılık verir.
- E vitamini hücre yeniler,yaşlanmayı geciktirir ve bağışıklık sistemini güçlendirir.
- Demir,kansızlıktan korur.Kalsiyum,kemik ve diş yapılarına güç verir.
- Ekmekte selüloz vardır,bu özelliğiyle tok tutar.
- Çinko,büyüme,bağışıklık ve üreme üzerinde olumlu etki gösterir.
- İçinde şeker ve nişasta vardır,kalorisi yüksektir.Ağır işlerde çalışan işçilerin dostudur.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Herhangi bir elektrikli alet gibi, bu makine de genel güvenlik kurallarının uygulanmasını gerektirir.

Kişisel yaralanma tehlikesinin yanı sıra, cihaza ve cihazın özelliklerine zarar verme tehlikesi de söz konusu olabilir. Bu iki konu aşağıdaki ifadelerle belirtilmektedir:

UYARI: Kişisel yaralanma tehlikesi
ÖNEMLİ: Cihaza zarar verme tehlikesi

Ek olarak, aşağıdaki güvenlik tavsiyeleri de göz önünde tutulmalıdır.

Cihazın Konumu

- Cihazınızı, mutfak tezgahının kenarlarında bulundurmayın.
- Cihazınızı düz ve sağlam yüzeyler üzerinde kullanın.
- Dış mekanlarda kullanmayın.

Kablolar

- Kablo, prizden makineye kadar, bağlantı noktalarını zorlamadan ulaşmalıdır.
- Cihaz kablosunu, mutfak tezgâhının kenarına, çocukların uzanabileceği şekilde sarkık halde bırakmayın.
- Kabloyu, priz ile açık bir yüzey arasında gerili tutmayın (örneğin, alçak bir yerdeki priz ile masa arasında).
- Kabloyu, zarar görebileceği sıcak yüzeyler üzerinde bulundurmayın.

Güvenliğiniz için;

UYARI: Sıcak yüzeylere dokunmayınız! Sıcak ekmek tavasını kaldırmak için fırın eldivenleri kullanın. Buhar tahliye deliklerini, ne olursa olsun kapatmayın.

UYARI: Hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız!

- Elektrik şokuna maruz kalmamak için, kordonu ve fişi su ya da diğer sıvı maddeler içerisine batırmayın.
- İçerisinde sıcak nesneler bulunan cihazların taşınması esnasında azami derecede dikkatli olunmalıdır.
- Ekmek yapma makinesini, içerisine bazı aletleri yerleştirip saklamak için kullanmayın; herhangi bir yangın veya elektrik şokuna maruz kalmamak için cihazın içine mutfak eşyası koymayın.
- Cihazı ıslak ya da nemli elle kullanmayın.

Çocuklar

Çocuklara, makineyi kullanmaları konusunda kesinlikle izin vermeyiniz. Çocuklar, özellikle cihazlar çalışırken ve pişirme işlemleri gerçekleşirken denetim altında bulunmadıklarında, tehlikelere maruz kalabilmektedirler.

Çocukları, mutfaktaki tehlikelere karşı dikkatli olmaları için eğitim ve tam olarak göremedikleri yerlere erişmemeleri konusunda uyarın.

DiĞER GÜVENLİK HUSUSLARI

- Eğer, herhangi bir sebepten dolayı, cihazın kablosu zarar görmüşse, cihazı kullanmayın. Kablonun orijinal yedek parçası ile değiştirilmesi için en yakın teknik servisimize başvurun.
- Cihaza zarar verebileceğinden, makine üzerinde aksesuar türünden eklemeler yapmayın.
- Gazlı/elektrikli bir ocağın ya da fırının üzerine/yakınına koymayın.
- Cihazın zarar görmemesi için, pişirme tavası ya da başka bir nesneyi cihazın üzerine koymayın.
- Aşındırıcı pedler ile temizlemeyin. Pişirme tavasını, yoğurma bıçağını, ölçüm kabını veya kaşığı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Cihazı ve kablolarını ısı, direkt güneş ışığı, nem, keskin cisimler vb. etmenlerden koruyun.
- Makineyi çalıştırmadan önce, ekmek pişirme tavasını düzgün bir şekilde yerleştirin.
- Cihaz çalışmıyorken, içerisindeki parçaları yerleştirirken, temizlerken ya da herhangi bir sorun çıktığında, fişi prizden çıkartın. Çıkartırken kabloyu değil, fişi çekin.

SİNBO EKMEK YAPMA MAKİNESİNİ TANIYALIM

SİNBO ekmek yapma makineleri ile damak tadınıza uygun, hijyenik ve sağlıklı ekmekler yapabilirsiniz. Ekmek pişirme konusunda büyük bir çaba göstermeniz gerekmeyecektir; çünkü bilgisayar destekli cihazınız, sizin yerinize pek çok işi kendisi yapacaktır.

Ekmek yapım işlemi aşağıdaki üç aşama kadar kolaydır:

- 1.** Malzemeleri koyunuz.
- 2.** Menüden programı seçip başlama butonuna basınız.
- 3.** Ekmeğin hazırlanmasını bekleyiniz.

Not: Pişirme işlemi esnasında cihazın çalışmasını durdurmayın. Kepekli ekmeğin yanı sıra pek çok ekmek çeşidini yapabilen bu cihaz; sandviçleriniz ve pizzalarınız için hamur yapar, kek ve reçel hazırlamanıza imkân verir. Her şey çok kolay ve ev yapımı tadındadır.

İlk Kullanımdan Önce Bilmeniz Gerekenler

Kullanmaya başlamadan önce, elinizdeki kullanım kılavuzunu okumak için birkaç dakikanızı ayırın ve ileride referans olması için uygun bir yerde saklayın. Güvenlik talimatlarına uymak için de gerekli dikkati gösteriniz.

1. Ekmek yapma makinesini dikkatli bir şekilde açın ve bütün paketleme materyallerini ortadan kaldırın.
2. Paketleme sırasında biriken tozları temizleyin.
3. Pişirici tavayı, yoğurma bıçağını ve ekmek yapma makinesinin dış yüzeyini temiz ve nemli bezle silin. Pişirici tava yapışmayı önleyici bir yüzey ile kaplıdır. Ekmek yapma cihazının hiçbir tarafında aşındırıcı pedler ve yapışkanlı herhangi bir madde kullanmayın.
4. İlk kullanımda sıvıyağ, tereyağı ya da margarin kullanarak ekmek tavaasını yağlayın.
5. Bir kez daha temizleyin.
6. Yoğurma bıçağını, pişirme tavaasındaki aks üzerine yerleştirin.

Not: Cihazın üretilmesi esnasında bazı bileşenleri, koruma amacıyla yağlanmaktadır. Bu yüzden, cihaz ilk kez çalıştırıldığında bulunduğu ortama, bir takım yabancı buharlar çıkabilir; bu durum gayet normaldir.

ÖZELLİKLER

Zamanlayıcının kullanılması

Ekmeğin ileriki bir zaman, ya da sabah için hazır olması isteniyorsa; zamanlayıcı ayarları kullanılır. Zamanlayıcı süresi maksimum 13 saattir. Bu ayarların hangi programlar için yapılabilir olduğu “Pişirme döngü süreleri” bölümünde görülebilir. Bu ayarlar yumurta, taze süt, ekşi krema ya da peynir gibi çabuk bozulan malzemelerle hazırlanan tarifler uygulanırken kullanılmamalıdır.

1. Ekmeğin ne zaman hazır olmasını istediğimize karar verdikten sonra; şimdiki saat ile hedeflediğiniz saat arasındaki zaman farkını hesaplayın. Örneğin, sabah saat 08.00’de hazır olması isteniyorsa ve şu anki saat 19.30 ise; aradaki zaman farkı 12 saat 30 dakikadır. O halde, bilgi ekranında 12:30 değerine ulaşılan kadar zamanlayıcı butonlar kullanılacaktır.
2. Zamanı arttırma ve azaltma butonları kullanılarak bu süre girilir. Zaman butonları, 10’ar dakikalık dilimler halinde sürenin arttırıp azaltılmasını sağlar. “Başlat” butonuna basıldığında, “.” simgesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
3. Eğer yanlış bir süre belirlemişseniz, “durdur” butonuna 2 saniye kadar basın. Zamanlayıcı iptal edilecek ve normal programa geri dönelecektir. Süreyi

yeniden belirlemek için 1 ve 2 adımları tekrarlanmalıdır.

4. Zamanlayıcı ayarı maksimum 13 saatlik süre ayarı yapabilir. Bu süre; ekmeğin pişirilme işleminin bitip hazır hale gelmesine kadar olan aralığı da kapsamaktadır.

Uyarıcı sinyal sesi

Uyarıcı sinyaller aşağıdaki durumlarda duyulur:

- Herhangi bir butona basıldığında
- İkinci yoğurma evresi öncesinde tahıl, meyve, kuruyemiş vb. katkıların hamura eklenmesi zamanı geldiğinde makinenin kapağını açarak ilaveleri yapın ve kapağı kapatın.
- Program bittiğinde
- Ilık tutma süresi bittiği zaman.

Elektrik kesilmeleri

Kısa bir elektrik kesintisinden sonra:

- Eğer program kabarma 1 aşamasına henüz ulaşmamışsa, “başlat” butonuna basılır; bu sayede cihaz otomatik tekrar fonksiyonunu kullanmaya devam eder.
- Eğer elektrik mayalanma aşamasında kesilmişse, hamurun mayalanması ve kabarması beklenir, daha sonra fırın programı seçilerek mayalanan hamur pişirilerek devam ettirilir. Böylece hamurunuz bozulmamış olur.

Ortam sıcaklığı

Ekmek yapma makinesi değişik sıcaklıklardaki ortamlarda çalışabilir; ancak, sıcak bir odada ya da soğuk bir odada pişirilen ekmeklerin boyutları farklı olabilir. Ortam sıcaklığının 15-34°C aralığında olması tavsiye edilmektedir.

Elektrik Gereksinimi

Cihaz üzerinde bulunan voltaj değerinin, A.C. (değişken akım) şeklindeki ev elektrik değeri ile aynı olup olmadığını kontrol edin. Evinizdeki prizler ile cihazın fişi birbirine uymuyorsa, mevcudunun yerine priz ile uyumlu bir fiş takılabilir.

UYARI: Bu cihaz kesinlikle topraklı prizle kullanılmalıdır.

Makinenin Bakımı ve Temizliği

1. UYARI: Elektrik şokuna maruz kalmamak için, temizlik işleminden önce cihazın fişini prizden ekin.

2. Ekmek yapma makinesinin soğumasını bekleyin.

ÖNEMLİ: Elektrik şoku oluşabilecekinden ya da cihaz zarar görebileceğinden, cihazın tümünü veya kapağını her ne şekilde olursa olsun herhangi bir sıvıya daldırmayın.

3. Dış temizlik: Cihazın kapağını ve dış yüzeyini nemli ya da hafifçe ıslatılmış bir bezle silin.

4. İ temizlik: Cihazın iç kısımlarını silmek için nemli bir bez ya da sünger kullanın.

5. Pişirme tavaşı: Pişirme tavaşını ılık su ile yıkayın; sabun kullanılması şart değildir.Yapışmaz yüzeyin izilmemesine zen gösterilmelidir. Pişirme tavaşının, cihazın iç haznesine yerleştirilmeden önce, kurumadı beklenilmelidir.

- Pişirme tavaşı, ölçüm kabı ve kaşığı ile yoğurma bıçağı bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
- Alt eksenini ile çalışma uyumu bozulabileceğinden, pişirme tavaşı uzun sreler su içerisinde bırakılmamalıdır.özellikle tavanın dıştan alt kısmı suya değmemelidir.
- Tamamen soğuduğuna emin olduktan sonra, cihazı kaldırabilirsiniz.

Temizleme işlemi esnasında aşağıdaki malzemeler kullanılmamalıdır:

- Boya tineri
- Benzin
- elik yn ped
- Parlaticı toz
- Kimyasal toz bezi

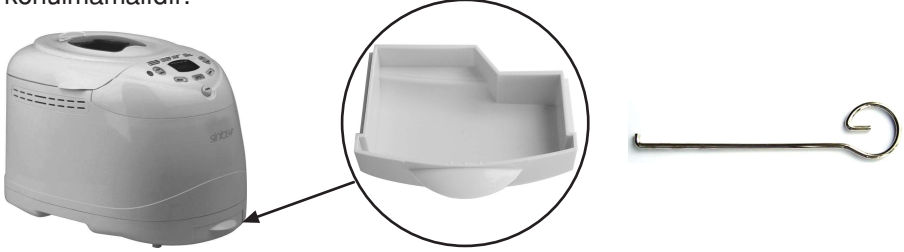
Yapışmaz yüzey için ihtimam gösteriniz. Kaplamaya zarar vermektan kaçının; spatula, atal ya da bıçak gibi metal ekipmanlar kullanmayın. Uzun süre kullanıldığında tavanın kaplama rengi değişebilir; bu durum sadece nem ve buhardan kaynaklanmakta olup, cihazın performansı ile ekmeklerin kalitesini etkilemez.

Yoğurma bıçağındaki delik temizlenmeli; sonrasında bir damla pişirme yağı eklenerek tava içerisindeki dönme aksına geri takılmalıdır. Bu işlem, bıçağın yapışmasını önleyecektir.

- Cihaz üzerindeki delik ve açıklıkların toz ile dolmasını engelleyiniz.

Cihazın saklanması

Üzerindeki gözetleme penceresi dahil tüm parçaların kurumuş olduğuna emin olduktan sonra, cihazı kaldırabilirsiniz. Kapağın üzerine de herhangi bir şey konulmamalıdır.



Buhar Tahliye Çekmeces: Cihazın ön kısmında, aşağıdaki boşluğa takılır.

Çubuk: Karıştırıcı bıçak ekmeğin içinde kaldığı zaman, çıkarmak için kullanılır.

Kontrol Paneli Butonları, Bilgi Ekranı ve Fonksiyonlar

Genel olarak bilgi ekranı;

- Seçilen kızarma seviyesini gösterir.
- Seçilen ağırlığı gösterir.
- Seçilen program numarasını gösterir.
- Pişirme işleminin bitmesi için kalan süreyi gösterir
Örneğin; (3:20 “3 saat 20 dakika kaldı”; 0:20 “20 dakika kaldı” anlamına gelmektedir).
- Isı uyarısını gösterir (“Sorun Giderme” bölümüne bakınız).

Uyarı ekranı

1. Program başlatıldıktan sonra ekranda “H:HH” (bkz. Şekil 1) ibaresi görüntüleniyorsa, içerideki sıcaklık çok yüksektir. Bu durumda, program durdurulmalıdır. Kapak açılarak, makinenin 10-20 dakika boyunca soğuması sağlanmalıdır.
2. Program başlatıldıktan sonra ekranda “E:EE” (bkz. Şekil 2) ibaresi görüntüleniyorsa, sıcaklık sensör bağlantısı ayrılmıştır. Yetkili bir teknisyen gözetiminde sensörler dikkatlice kontrol edilmelidir.



Şekil 1



Şekil 2

Zamanlayıcı butonlar

Ekmeğin yapım zamanını düzenler. “Hızlı pişirme” haricindeki tüm programlar için geçerlidir. Örneğin; akşam saat 20.30’da malzemeler cihaza koyulmuşsa ve ekmeğin sabah saat 07.00’de hazır olması isteniyorsa; aradaki zaman farkı 10:30 olduğu için, 10:30 değerine ulaşana kadar zamanlama butonlarına basılır ve makine çalıştırılır. Söz konusu andan itibaren makine, ekmeğin saat 07.00’de hazır olacak şekilde programlanmıştır.

Renk (kızarma) seviye butonu

İlgili programlarda açık, orta ve koyu renkteki kızarıklık seçimi için kullanılır. Söz konusu butona ardı sıra basıldığında, seçilen seviye bilgi ekranında açık,orta ve koyu olmak üzere görüntülenmektedir.

Başlat/Durdur butonu

Butona 1 saniye kadar basıldığında, bip sesinin ardından (:) işareti ekrana gelir ve program çalışmaya başlar.

Benzer şekilde, butona 2 saniye kadar basıldığında, bip sesi ile birlikte program sonlandırılır.

Somun ebadı butonu

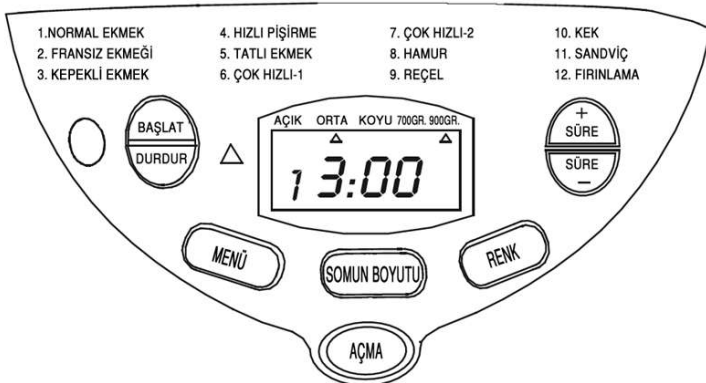
Ekmeğin yapım makinesi çalıştırıldığında, somun boyutu gevrek ekmeğin için ayarlıdır. Normal pişmiş somunlar için (700 ve 900 gr. büyüklüklerinde) somun ebadı butonuna bir kez basınız.

Menü butonu

Ekran panosunda 1-12 arası farklı pişirme programlarından birinin seçilmesi için kullanılır.

Açma Butonu

Kapağın açılıp kapanmasını sağlar.



Program Tanımları

Menü butonu ile aşağıdaki program türleri seçilebilir:

1. Normal Beyaz Ekmek (3:00 ve 2:53)

Beyaz ekmek yapımı içindir. Ayrıca diğer çeşit ekmekler içinde bu program kullanılabilir. 700 gr ekmekler için süre 2 saat 53 dakika. 900 gr ekmekler için süre 3 saattir.

2. Fransız Ekmeği (3:50 ve 3:40)

Özelliği daha uzun zamanda yoğurması ve pişirmesidir. Beyaz ekmekten daha açık bir renge sahiptir. Daha yumuşak bir ekmek elde edilir. 700 gr ekmekler için süre 3 saat 40 dakika. 900 gr ekmekler için süre 3 saat 50 dakikadır.

3. Kepekli Ekmek (3:40 ve 3:32)

Belirli miktarlarda kepek içeren ekmeklerin yapımı için bu program kullanılır. Bu programda, kepeğin suyu emmesini ve genleşmesini sağlamak için, uzun bir mayalama süresi vardır. Bu programda iken, verimsiz sonuçlar verebileceğinden, zamanlayıcı butonları ile zamanlama yapılması tavsiye edilmez.

700 gr ekmekler için süre 3 saat 32 dakika. 900 gr ekmekler için süre 3 saat 40 dakikadır.

4. Hızlı Pişirme (Çabuk Ekmek) (1:40)

Kısa zamanda yapılmak istenen beyaz ekmekler için kullanılır. Bu programda, yoğun kıvamlı ve küçük bir ekmek elde edilir.

5. Tatlı Ekmek (2:55 ve 2:50)

Normal ayarlarla yapılanlardan daha gevrek tatlı ekmekler pişirmek için kullanılır. Gevrek ekmek kabuğu, şekerin yanması ile oluşur. 700 gr ekmekler için süre 2 saat 50 dakika. 900 gr ekmekler için süre 2 saat 55 dakikadır.

6. Çok Hızlı-1

700 gr boyutundaki ekmeğin yoğurma, kabartma ve pişirme işlemlerini çok kısa bir sürede gerçekleştirir. Çıkan ekmekler fazla kabarmaz, yumuşak ve beyaz renkte olur.

7. Çok Hızlı-2

900 gr. boyutundaki ekmeğin yoğurma, kabartma ve pişirme işlemlerini çok kısa bir sürede gerçekleştirir. Çıkan ekmekler fazla kabarmaz, yumuşak ve beyaz renkte olur.

8. Hamur (1:30)

Bu ayarlama seçeneği ekmeği pişirmez, sadece hamur yapar. Hamur, haznesinden çıkartılır ve sandviç, pizza vb. şekillerde hazırlanır. Bu program ile, her türlü hamur elde edilebilir. Hamur katkılarının 900 gramı aşmamasına dikkat edilmelidir.

9. Reçel (1:20)

Meyve çeşitlerinden elde edilecek reçellerin hazırlanmasında bu program kullanılır. Katkı malzemelerinin miktarını arttırmayın; reçelin pişirme tavaasında kaynayıp, kenarlardan taşarak cihazın iç haznesine dökülmesine engel olun. Böyle bir şey olursa, öncelikle cihazı durdurun. Tavayı dikkatli bir şekilde kaldırın, biraz soğumasını bekledikten sonra da temizleyin.

10. Kek (2:50)

Bu ayar, malzemeleri karıştırarak ve sonrasında belli bir süre için pişirecektir. Malzemelerin, makineye eklenmesinin öncesinde; iki grup katkı malzemesinin farklı kaplarda karıştırılması gerekmektedir (kek tariflerine bakınız).

11. Sandviç (3:00 ve 2:55)

Hafif kıvamda, ancak daha yumuşak ve sandviç ekmeği lezzetinde pişirir. 700 gr ekmekler için süre 2 saat 55 dakika.900 gr ekmekler için süre 3 saattir.

12. Fırınlama (1:00)

Bu ayar, sadece pişirme işlemi için olup, seçilen ayarlardaki pişirme süresini arttırmak için kullanılır. Bu fonksiyon, reçelleri ve marmelatları kıvama sokma işlemleri için de oldukça yararlıdır. Çalışmaya başladığında, ayarlı süre minimum 1 saattir (1:00) ve 1' er dakikalık aralıklarla aşağıya doğru düşer.

Fırınlama (ekstra pişirme) işlemini tamamladıktan sonra, bu fonksiyonu “durdur” butonuna basarak kapatmalısınız. Pişen ekmeği ya da reçeli, ilk 10 dakikanın sonrasında ve daha sonraki 10'ar dakikalık aralıklarda kontrol etmeniz önerilir. Zamanlayıcı ayar butonuna basılarak, pişirme süresi 10'ar dakikalık birimler şeklinde arttırılabilir.

Fırınlama programı, başka bir programın bitişinin ardından dinlendirilmeden hemen seçildiğinde, ekranda “H:HH” ibaresi görünüyorsa; kapağı açıp

tavayı çıkarın ve 10 dakika boyunca soğumasını sağlayın. Soğuduktan sonra, pişirme tavaını ve içeriğini hazneye yerleştirip programı ayarlayın ve “başlat” butonuna basın.

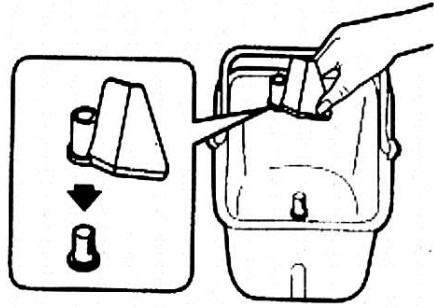
Ekmek Yapma Makinesinin Kullanılması

1) Pişirme tavaının dışarı çıkarılması

Cihazın kapağını açtıktan sonra, pişirme tavaını kulpundan tutup saat yönünün tersine çevirerek çıkartın ve çalışacağınız yüzeye bırakın (Katki malzemelerinin tava dışarıdayken konulması, cihazın ısıtıcı ekipmanlarının bulunduğu hazneye dökülmemesi açısından önemlidir).

2) Yoğurma bıçağının takılması

Yoğurma bıçağını iterek dönme aksı üzerine yerleştirin.



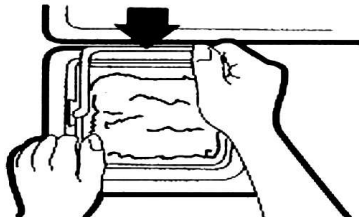
3) Malzemelerin ölçülmesi

Gereken malzemeleri ölçün ve listedeki sırasına uyarak pişirme tavaının içerisine birer birer ekleyin (Ayrıntılı bilgi için ilerleyen sayfalardaki “Malzemelerin ölçülmesi” bölümünü inceleyin).

- Tavaya eklediğiniz mayanın, su yada diğer sıvılar ile temas etmemesine dikkat edin; aksi takdirde maya hemen aktif hale gelmeye başlayacaktır.
- 21-28 °C civarında ılık su kullanın (yazın soğuk, kışın ılık su).

4) Tavanın yerine takılması

Tavayı makinenin içerisine yerleştirin ve saat yönünde çevirerek oturmasını sağlayın. Bu işlemin ardından kapağını kapatın.



5) Fişin takılması

Fişi prize taktığınızda, cihaz otomatik olarak normal ekmek yapma menüsüne ve normal süreye ayarlanacaktır.

- Cihaz üzerindeki herhangi bir butona basıldığında, butonun çalıştığına dair bir “bip” sesi duyulur.

6) Programın seçilmesi

Menü butonuna basılarak cihaz üzerindeki 12 farklı programdan biri seçilir.

7) Somun büyüklüğünün seçilmesi

Somun ebadı butonuna basıldığında gevrek ile 700 gr ve 900 gr ebatlar arasında seçim yapılır. Makine her çalıştırıldığında, kendisini, gevrek ekmek çıkaracak şekilde ayarlar.

8) Renk (kızarma) seviyesinin belirlenmesi

“Renk” butonuna basılarak, ekmeğin kabuğunun kızarma derecesi ayarlanır. Açık,orta ve koyu ayar olarak ayarlanabilir.

9) Zamanlayıcının ayarlanması

Makinenin çalışmaya hemen başlamasını istemiyorsak, ya da ekmeğin belirli bir zamanda hazır olmasını istiyorsak; zamanlayıcı programı kullanabiliriz.

10)Pişirme işleminin başlatılması

Makineyi çalıştırmak için “Başlat/Durdur” butonuna basılır. Kalan süre, birer dakikalık zaman dilimlerinde düşerek, ekranda görülür.

11)Çalışması

Ekmek yapma makinesindeki işlemler, “Pişirme döngü süreleri” bölümündeki program aşamaları doğrultusunda otomatik olarak gerçekleştirilir. Cihazınız iki kademeli bir yoğurma işlemine göre ayarlı ise, bip sinyali vererek, meyve/yemiş gibi katkı malzemelerinin eklenmesi zamanının geldiği konusunda kullanıcıyı uyarır.

- Pişme işlemi boyunca cihaz üzerindeki aralıklardan buhar çıkışı olabilir; bu durum gayet normaldir.

12)Pişirme işleminin sona ermesi

Program tamamlanmış ve ekmek pişmişse; ekranda 0:00 ibaresi görülür ve “bip” sinyali ile kullanıcı uyandırılır.

13) ılık tutma işlemi

Ilık tutma fonksiyonu ile, cihaz içerisindeki sıcak hava, ilave 60 dakika boyunca makine içerisinde dolaştırılır (bkz. “Pişirme döngü süreleri” bölümü). İyi bir sonuç elde etmek için, pişirme tavasını ılık tutma süresi içerisinde ya da başlangıçtaki pişirme programı bittiğinde makinenin içerisinden çıkarılmalıdır. Ilık tutma süresi sona erdiğinde, bip sinyali 10 kez duyulacaktır.

14) Tavanın makineden çıkarılması

“Durdur” butonuna basılır ve kapak açılır.

UYARI: Oldukça sıcak durumda bulunan pişirme tavasını kaldırmak için koruyucu eldiven kullanılmalıdır.

15) Ekmeğin tavadan ayrılması

Tava içerisindeki ekmeğin 15 dakika kadar soğumasını bekleyin ve sonrasında tavayı ters çevirerek tabanına birkaç kez vurun. Çıkan ekmeği, alttan hava alabileceği ızgaralı bir yere koyun. Tavanın içerisine ılık su dökerek, yoğurma bıçağının dönme şaftına yapışmasını önleyin.

- Bazen, yoğurma bıçağı ekmek somununun içerisinde kalır. Bu durumda somunun soğumasını bekledikten sonra cihazın içinden çıkan çubukla çizmeden çıkarın veya yapışmaz yüzeyinin çizilmemesi için, ahşap ya da plastik bir mutfak gereci kullanın.

NOT: Cihazın kapağı, pişirme işlemi esnasında açılmamalıdır. Bu durum hem ekmeğin kalitesini, hem de kabarma seviyesini etkiler. Kapağı sadece, programın gerektirdiği katkı malzemelerinin eklenmesi sırasında açınız.

UYARI: Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekiniz.

Ekmeğin dilimlenmesi ve saklanması

İyi bir sonuç elde edebilmek için ekmeği ızgaralı bir raf üzerine yerleştirin ve dilimlemeden önce 15-30 dakika süresince soğumasını sağlayın. Başarılı bir dilimleme işlemi için elektrikli ya da testere dişli keskin bir bıçak kullanın. Kullanılmayan ekmekler, sıkı bağlanmış bir plastik torba ya da beze sarılı halde karton bir kutu içerisinde oda sıcaklığında üç gün boyunca saklanabilir. Sıcak ve nemli havalarda, gece boyunca buzdolabında muhafaza edilmelidir. Bir aya kadarki uzun süreli korumalar için ise, derin dondurucu kullanılabilir. Buzdolabında bulundurduğunuz ekmeği, bir müddet oda sıcaklığında bıraktıktan sonra servis edin. Ev ekmeği, koruyucu katkı

maddeleri içermediğinden, ticari ekmeklere göre daha çabuk kurumaya ve bayatlamaya müsaittir. Sertleşmeye başlayan artık ekmeklerinizi, 1,5-2,5 cm³lük küpler halinde keserek, kızartmalarınızda ya da tatlılarınızda kullanabilirsiniz.

EKMEK YAPIMINDA KULLANILAN MALZEMELER

SU

Ekmek yapımında kullanılacak su,temiz,mikropsuz ve içme suyunun orta sertlik derecesinde olmalıdır.Kireç ve diğer tuzları yüksek oranlarda içeren sularla (kuyu suları) yapılan ekmeklerin kalitesi düşük ve sağlıksız olur. Su,fermantasyonun başlaması ve yayılması için gerekli yaş ortamı sağlar ve kalitesi üzerinde etkili olur.

SÜT

Süt ya da su ve süt tozu karışımı gibi sıvılar, ekmek yapımında kullanılabilir. Süt, lezzeti arttırdığı gibi, kadifemsi bir kıvam verir ve kabuğu yumuşatır. Meyve suyu gibi bazı sıvılar (portakal, elma vb.) da lezzet artırıcı olarak eklenebilir.

Not: Çoğu tarif için, yağsız / yarım yağlı süt kullanılması tavsiye edilmektedir.

YUMURTA

Yumurtalar, ekmek ve kek hamurlarına, kadifemsi bir kıvam ile zenginlik verirler.

TUZ

Tuz, ekmek ve keklerin aromasını dengelemek için gerektiği gibi, pişme esnasında oluşan kabuk rengi için de önemlidir. Tuz, aynı zamanda mayanın büyümesini sınırlandırır; böylece tarifteki miktarlar aşılmaz. Diyetel sebeplerden dolayı tuz miktarı azaltılabilir, ama pişirme kalitesi etkilenir.

ŞEKER

Şeker, ekmeğin tadı ve rengi için önemlidir. Ayrıca, fermentasyon prosesi boyunca, mayanın besini durumundadır. Yapay tatlandırıcılar şekerin yerini alamaz, çünkü maya uygun olarak tepkimeye girmez.

SIVIYAĞ

Ekmeğe yumuşaklık ve parlaklık kazandırır.Normal tereyağı,tuzsuz tereyağı, margarin ve sıviyağ kullanılabilir.

UNLAR

Unlar görünüşte aynı olmalarına rağmen, yetiştirilmelerine, öğütölmelerine, depolanmalarına v.b. göre farklı özelliklere sahip olabilirler. Mükemmel bir ekmek üretmek için farklı un markalarını denemek zorunda olduğunuzu görörsünüz. Saklama koşulları büyük önem taşımakta olup; unların hava geçirmeyen kaplarda tutulmaları gerekmektedir.

Kepekli un / elenmemiş un

Kepekli un, kepeğı ve tohumu bünyesinde bulunduran bütün buğday çekirdeğinden öğütölmekte olup; beyaz undan daha ağır ve gıda bakımından daha zengindir. Bu undan yapılan ekmekler genelde beyaz somunlardan daha küçük ve daha ağırdır. Kepekli un ile ekmek unu (ya da sert beyaz un) karıştırılarak bu sorunun üstesinden gelinir ve hafif kıvamlı bir ekmek elde edilebilir.

Kepek

Kepek (işlenmemiş) & buğday tohumu, buğdayın ya da çavdar tanesinin, elenerek undan ayrılan kaba dış parçalarıdır. Gıda zenginleşmesi, doyuruculuk ve lezzet için çoğı zaman ekmeğe küçük miktarlarda eklenirler. Ayrıca, ekmeğın kıvamını zenginleştirmek için de kullanılırlar.

KUSURLU UN KULLANIMININ HAMUR VE EKMEĞE TESİRLERİ

1. İyi öğütölmemiş unlar:Bu unlarla yapılan ekmekler kabarmaz,ekmek rengi esmer olur.
2. Fazla ince öğütölmüş unlar:Böyle unların hamurları gevşer,ekmek hacimleri çok ufak olur.Pişme bozuklukları görülür ve beğenilecek bir ekmek görünümü elde etmek zordur.
3. Olgunlaştırılmış unlar:Un fabrikalarında üretilen unların oda sıcaklığında en az 1 hafta dinlendirildikten sonra ekmek yapımında kullanılması gerekir Aksi takdirde pişme bozuklukları görölebilir.
4. Uzun süre depolanmış unlar:Uzun süre depolanmış unlarla iyi bir ekmek elde edilmez.Ekmek hacmi küçük olur.Lezzet bozuklukları ve kuru bir ekmek içi görülür.
5. Filizlenmiş unlar:Böyle unların kullanılması sakıncalıdır.Ekmek içi cıvık ve rutubetlidir.

MAYA

Ekmek mayası gözle görölmeyen tek hücreli bir canlıdır.Ekmekteki en önemli malzeme olup,kabarmayı sağlar.Su ve şekerle uygun sıcaklıkta karbondioksitgazi

oluşturur,buda hamurun kabarmasını sağlar.Mayanın taze olarak kullanılması veya buzdolabında saklanması gerekir,çünkü maya uygun olmayan şartlarda kısa sürede özelliklerini kaybetmekte veya bozularak kullanılamaz hale gelmektedir. Mayalar, üreticinin talimatları doğrultusunda muhafaza edilmelidir. Son kullanma tarihine bakılarak mayanın taze olduğundan emin olunmalıdır. Maya paketinin açılmasından itibaren, kalanların biran önce soğuğa bırakılması önemlidir. Çoğu zaman, ekmek ya da hamurun yeterince kabarmaması, bayat maya kullanımından kaynaklanmaktadır.

Maya ideal olarak, 34 0F / 1 °C 'de buzdolabında muhafaza edilir. Mayalar, hamur içeresine konulduklarında: 60-70 °F / 15-20 °C aralığında aktif olmamakla birlikte; 70-90 °F / 20-32 °C sıcaklıklarında çok aktiftir. 100 °F / 38 °C 'den itibaren reaksiyon yavaşlarken; 140 °F / 60 °C ve üzeri sıcaklıklarda ise maya ölür.

Aşağıdaki test ile mayanın bayat ve inaktif olduğunu anlayabilirsiniz:

1. Küçük bir kaba ya da kâseye bir fincan ılık su koyun.
2. Bir çay kaşığı şeker koyup karıştırdıktan sonra, yüzeye 2 çay kaşığı maya serpin.
3. Kabı ya da kâseyi sıcak bir yere koyup, 10 dakika kadar dokunmadan bekletin.
4. Karışım köpürüp sert maya aroması üretmelidir. Eğer olmuyorsa, bu maya ile iyi bir verim alamazsınız.

Ekmek yapma makinesi ile hazırlayacağınız tariflerde aktif kuru hamur mayası,instant maya kullanılabilir.

GÜZEL GÖRÜNÜMLÜ EKMEKLER İÇİN;

Ekmeğinize profesyonel bir işlem uygulayabilirsiniz. Alttaki özel sırlardan birini seçerek ekmeğinizi güzelleştirin:

Yumurta kullanın

Bir büyük yumurta ile bir yemek kaşığı suyu çırpın ve ekmek üzerine bir fırça yardımıyla hafifçe sürün (Pişmemiş hamur üzerine uygulanmalıdır).

Eritilmiş tereyağı kullanın

Henüz pişmiş ekmeğinizin üzerine, ekmek kabuğunu daha yumuşak hale getirmek için, bir fırça yardımıyla eritilmiş tereyağı sürün.

Süt kullanın.

Daha yumuşak ve ince bir kabuk elde edebilmek için, henüz pişmiş olan ekmeğin üzerine süt veya kaymak sürün.

Şekerli krema kullanın

Bir kap inceltilmiş şeker kremasını 1-2 yemek kaşığı süt ile karıştırın ve üzümlü ya da tatlı ekmek çeşitlerinizin üzerine sürün.

Haşhaş / susam / Frenk kimyonu / yulaf kullanın

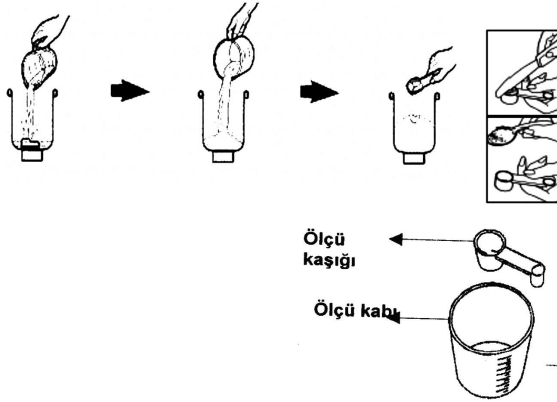
Bu malzemelerden birini seçerek, pişirme öncesinde ekmeğinizin üzerine serpin.

Malzemelerin ölçülmesi

Ekmek yapma makinesini kullanılmasıdaki en önemli aşama, katılacak olan içeriğin tam ve doğru şekilde ölçülmesidir; aksi taktirde hoş olmayan pişirme sonuçları elde edilebilir. Malzemeler, her bir tarifte belirtildiği miktar ve şekilde, pişirme tavaasına eklenmelidir. Sıvı ve kuru malzeme ölçüleri aşağıdaki gibi verilmiştir:

Sıvı ölçümleri

Makineyle birlikte verilen kabı kullanın. Ölçüm kabı düz bir zemine bırakılmalı ve sıvının seviye çizgisi ölçüm çizgisine getirilmelidir. Tariflerin kritik ölçülerini aşabileceğinden, miktarlar tahmini olarak belirlenmemelidir.



1. Sıvılar (Su, yağ, süt) 2. Kuru (Un, şeker, tuz) Maya hariç 3. Maya

Kuru malzeme ölçümleri

Kuru malzemelerin ölçümleri; verilen ölçü kabı ve kaşığıyla yapılmalıdır. Kuru malzemelerin ölçümü, malzemenin, kaşık yardımıyla ölçü kabına doldurulmasıyla gerçekleştirilir ve dolduğunda üzerindeki fazlalıklar bıçakla sıyrılır. Eklenecek olan ekstradan içerik, tarifi ayarını bozabilir. Ayrıca

belirtilmedikçe, unu elemeyin. Küçük miktarlardaki muhteviyatın (maya, şeker, tuz, süt tozu, bal, pekmez vb.) ölçülmesi sırasında da, verilen ölçüm kaşığı kullanılmalıdır. Ölçümler belirtilen seviyelerde olmak zorundadır, zira küçük farklar bile tarifi ayarını etkileyecektir.

Cihazla beraber verilen iki hazneli plastik ölçeğin büyük olan tarafı yemek kaşığı (tablespoon); küçük tarafı ise tatlı kaşığı (teaspoon) olarak hacimlendirilmiştir.

Ekmek yapma makinesi ile lezzetli besinleri kolaylıkla hazırlayabilirsiniz; ancak bu makine, tarif yönergelerini dikkatli bir şekilde uygulamanızı gerektirir. Yemek pişirirken “bir tutam şundan, bir tutam bundan” yaklaşımı benimsenebilir ve de sonucu pek etkilemez; ancak, ekmek yapma makineleri için böyle bir şey söz konusu olamaz. Bu türdeki cihazların verimli çalışması, ölçülerin dosdoğru kullanılmasını gerektirir.

Malzemelerin sıcaklıkları

Makine ve tava dahil tüm bileşenler ve özellikle sıvılar (su veya süt) oda sıcaklığında (21 °C / 70 °F) olmalıdır. Eğer malzemeler çok soğuksa, yani 10 °C (50 °F) civarındaysa, maya aktifleşemeyecektir. Aşırı sıcak sıvılar (40 °C / 104 °F) ise, mayayı öldürebilir.

Un, şeker, süttozu vb. malzemelerinizi buzdolabında saklıyorsanız; bunları kullanmadan önce oda sıcaklığı seviyesine getirmelisiniz. Bunun için de, normalleşmesi için bir süre oda ortamında bekletebilirsiniz. Yazın sıcak ve nemli günlerinde yapacağınız tariflerde soğuk; kışın soğuk günlerinde ise oda sıcaklığında bulunan hafif ılık suları/sıvıları kullanmanız tavsiye edilir.

ÖNEMLİ UYARI!

Yaşanılan şehrin rakımına (Deniz seviyesinden yüksek yerler) göre ekmek yapımında bazı değişiklikler gerekir. Rakım yükseğe mayanın fermentasyon süresi azalır ve hamurda aşırı mayalanmış olur. Pişen ekmek sıkı üstü çökmüş gibi veya şişmiş olarak çıkar. Bazı yüksek rakımlı yerlerdeki düşük rutubet sebebiyle kabarma yetersiz kalır. 1000 m-2500 m rakımlarda da yaşanılan zorluklar için şu değişiklikler yapılabilir.

En düşük ayarla başlayıp gerekirse ayarı yükseltin.

Mayayı azalt: Çeyrek çay kaşığı ve daha az.

Şekeri azalt: 1-3 çay kaşığı kadar.

Sıvıyı azalt: 1-4 çay kaşığı kadar.

RUTUBET

Yaşanılan şehrin rutubeti fazlaysa un ve diğer malzemeler daha az kuru olacağı için su ve un oranı değişecektir. Pişen ekmekte üst kısım düz veya çökmüş olacaktır. Rutubet artınca tarifteki unu 1-4 kaşık arttırın. En düşük miktarla başlayıp gerekirse arttırın. İkinci yoğurmanın sonuna doğru düzgün ve sıkı bir hamur elde edilmelidir.

NOT: DENEME VE TECRÜBELERİNİZLE EN İYİSİNİ YAPABİLİRSİNİZ.

Tarifler Hakkında

Bu kılavuzda yer alan tarifler, en iyi sonucun elde edilebilmesi için, denenmiştir. Tarifler, ev ekonomistleri tarafından bu cihaz için oluşturulmuş olup; benzer cihazlarda aynı sonuçları vermeyebilir.

- Katkıları, daima tariflerde belirtilen sıraya göre koyunuz.
- Katkıların nizami ölçülerde olması oldukça önemlidir; daha fazla miktarda kullanmayın.

TARİFLERİN İYİ NETİCE VERMESİ İÇİN;

- 1 Pişirme tavaasına katılacak olan malzemeleri ölçün.
2. 21-28 °C sıcaklığında ılık su kullanın. (Kışın ılık, yazın soğuk)
3. Malzemeleri, en üste un ve maya gelecek şekilde tavaya koyun.
4. Pişirme tavaasını ısıtıcı hazneye dikkatlice yerleştirin ve kapağı kapatın.
5. Uygun ekmek programını seçin.
6. “Başlat” butonuna basın.
7. Ekmek hazır olduğunda eldiven kullanarak tavayı çıkartın.
8. Ekmeği, pişirme tavaasından ayırın.
9. Dilimlemeden önce, soğumasını bekleyin.

TARİFLER

BEYAZ (NORMAL) EKMEK		700 gr	900 gr
SU (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/8 Kap ölçek		1+1/2 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek		2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek		2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek		2 Büyük kaşık ölçek
UN	3 Kap ölçek		4 Kap ölçek
MAYA (AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek		1+1/2 Küçük kaşık ölçek

NOT: Oda sıcaklığına göre maya miktarını, kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın. Kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

YUMUŞAK BUĞDAY EKMEĞİ	700 gr	900 gr
SU (Yazın soğuk,kışın ılık)	1 Kap ölçek	1 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
SÜT	1/8 Kap ölçek	1/2 Kap ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
UN	3 Kap ölçek	4 Kap ölçek
MAYA (AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek	1+1/2 Küçük kaşık ölçek

NOT: Oda sıcaklığına göre maya miktarını, kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın. Kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

KUŞ ÜZÜMLÜ EKMEK	700 gr	900 gr
SU (Yazın soğuk,kışın ılık)	1+1/8 Kap ölçek	1+1/2 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	1 Büyük kaşık ölçek	1+1/2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
KUŞ ÜZÜMÜ	1/8 Kap ölçek	1/4 Kap ölçek
UN	3 Kap ölçek	4 Kap ölçek
MAYA (AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek	1+1/2 Küçük kaşık ölçek

NOT: Oda sıcaklığına göre maya miktarını, kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın. Kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

ÇİKOLATALI EKMEK	700 gr	900 gr
SU (Yazın soğuk,kışın ılık)	1+1/8 Kap ölçek	1+1/2 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
KAKAO TOZU	1/2 Büyük kaşık ölçek	1 Büyük kaşık ölçek
CEVİZ	1/8 Kap ölçek	1/4 Kap ölçek

UN 3 Kap ölçek 4 Kap ölçek
MAYA (AKTİF KURU) 2 Küçük kaşık ölçek 1+1/2 Küçük kaşık ölçek
NOT: Oda sıcaklığına göre maya miktarını, kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın. Kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

FRANSIZ EKMEK	700 gr	900 gr
SU (Yazın soğuk,kışın ılık)	1+1/8 Kap ölçek	1+1/2 Kap ölçek
TUZ	1 Küçük kaşık ölçek	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	1 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
ZEYTİNYAĞ	1 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
TAM BUĞDAY UNU	1 Kap ölçek	1 Kap ölçek
UN	2 Kap ölçek	3 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	1 Küçük kaşık ölçek	1 Küçük kaşık ölçek

NOT: Oda sıcaklığına göre maya miktarını, kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın. Kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:FRANSIZ EKMEK

KEPEKLİ EKMEK	700 gr	900 gr
SU(Yazın soğuk,kışın ılık)	1+1/4 Kap ölçek	1+2/3 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
KEPEKLİ UN	3 Kap ölçek	4 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	1+1/2 Küçük kaşık ölçek	1 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını, kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın. Kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:KEPEKLİ EKMEK

CEVİZLİ EKMEK EKMEK AĞIRLIĞI	700 GR
SU(Yazın soğuk,kışın ılık)	1+1/4 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek

CEVİZ(PARÇALANMIŞ)	1/4 Kap ölçek
KEPEKLİ UN	1/2 Kap ölçek
UN	3 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın,kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

TATLI EKMEK	700 gr	900 gr
SU(Yazın soğuk,kışın ılık)1+1/8 Kap ölçek		1+1/2 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek	2Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
KURU KAYISI(DOĞRANMIŞ)	1/8 Kap ölçek	1/4 Kap ölçek
TARÇIN	1 Küçük kaşık ölçek	1 Küçük kaşık ölçek
UN	3 Kap ölçek	4 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek	1+1/2 Küçük kaşık ölçek

NOT: Oda sıcaklığına göre maya miktarını, kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın. Kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:TATLI EKMEK

SANDVİÇ EKMEK	700 gr	900 gr
SU (Yazın soğuk.kışın ılık)1 Kap ölçek		1+1/3 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
SÜT	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
UN	3 Kap ölçek	4 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek	1+1/2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçükkaşık azaltın,kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM: SANDVİÇ EKMEK

BEYAZ KÖY EKMEK	700 gr	900 gr
SU (Yazın soğuk, kışın ılık)	1 Kap ölçek	1+1/4 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
TEREYAĞ (ERİTİLMİŞ)	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
YUMURTA (ÇIRPILMIŞ)	1 Adet	1 Adet
UN	3 Kap ölçek	4 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek	1+1/2 Küçük kaşık ölçek

NOT: Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM: BEYAZ EKMEK

KAŞARLI EKMEK	700 gr	900 gr
SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	1+1/8 Kap ölçek	1+1/2 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
SİVİYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
KAŞAR PEYNİR(REND.)	1 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
PATATES(REND.)	1 Büyük kaşık ölçek	2 Büyük kaşık ölçek
UN	3 Kap ölçek	4 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek	1+1/2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın,kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

ZEYTİNLİ EKMEK	700 gr
SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	1+1/8 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek
ZEYTİNYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek
SİYAH ZEYTİN(DOĞR.)	1/8 Kap ölçek
YEŞİL ZEYTİN (DOĞR.)	1/8 Kap ölçek
UN	3 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek

NOT: Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM: BEYAZ EKMEK

SALÇALI EKMEK	700 gr
SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	1+1/8 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek
DOMATES SALÇASI	1 Büyük kaşık ölçek
SARIMSAK(EZİLMİŞ)	1 Küçük kaşık ölçek
UN	3 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek

NOT: Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM: BEYAZ EKMEK

MISIR EKMEK	700 gr
SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	1+1/8 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek
MISIR UNU	1 Kap ölçek
UN	2 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın,kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

YOĞURTLU EKMEK	700 gr
SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	1 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek
YOĞURT	1/2 Kap ölçek
UN	3 Kap ölçek

MAYA(AKTİF KURU)

2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın,kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

SOSİSLİ EKMEK

700 gr

SU(Yazın soğuk.kışın ılık)

1 Kap ölçek

TUZ

2 Küçük kaşık ölçek

ŞEKER

2 Büyük kaşık ölçek

SIVIYAĞ

2 Büyük kaşık ölçek

ET SUYU (TABLET-ERİTİLMİŞ)

1/8 Kap ölçek

SOSİS(DOĞRANMIŞ)

1/8 Kap ölçek

KEKİK

1 Küçük kaşık ölçek

UN

3 Kap ölçek

MAYA(AKTİF KURU)

2 Küçük kaşık ölçek

NOT: Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM: BEYAZ EKMEK

KOLESTEROLSÜZ EKMEK

700 gr

SU(Yazın soğuk.kışın ılık)

1+1/8 Kap ölçek

TUZ

2 Küçük kaşık ölçek

PEKMEZ

2 Büyük kaşık ölçek

KEKİK

1 Büyük kaşık ölçek

UN

3 Kap ölçek

MAYA(AKTİF KURU)

2 Küçük kaşık ölçek

NOT: Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

MISIR-HARDAL EKMEĞİ

700 gr

SU(Yazın soğuk.kışın ılık)

1+1/4 Kap ölçek

TUZ

2 Küçük kaşık ölçek

BAL	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek
HARDAL TOHUMU(ÇEKİLMİŞ)	1 Büyük kaşık ölçek
UN	3 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın,kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

KETEN TOHURLU EKMEK	700 gr
SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	1+1/8 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek
KETEN TOHUMU(ÇEKİLMİŞ)	1 Büyük kaşık ölçek
UN	3 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM: BEYAZ EKMEK

500 GR KAPASİTELİ EKMEKLER

BEYAZ EKMEK	500 gr
SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	3/4 Kap ölçek
TUZ	1 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	1 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	1 Büyük kaşık ölçek
UN	2 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek

NOT: Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM: BEYAZ EKMEK

KEPEKLİ EKMEK

SU(Yazın soğuk.kışın ılık)

TUZ

ŞEKER

SIVIYAĞ

KEPEKLİ UN

UN

MAYA(AKTİF KURU)

500 gr

3/4 Kap ölçek

1 Küçük kaşık ölçek

1 Büyük kaşık ölçek

1 Büyük kaşık ölçek

1 Kap ölçek

1 Kap ölçek

2 Küçük kaşık ölçek

NOT: Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM: BEYAZ EKMEK**HIZLI PROGRAM**

SU(ılık)

TUZ

ŞEKER

SIVIYAĞ

UN

MAYA(AKTİF KURU)

900 gr

1+2/3 Kap ölçek

2 Küçük kaşık ölçek

2 Büyük kaşık ölçek

2 Büyük kaşık ölçek

4 Kap ölçek

4 Küçük kaşık ölçek

PROGRAM:HIZLI EKMEK

NOT:Çıkan ekmekler fazla kabarmaz,yoğun ve beyaz renktedir.

DOĞAL EKMEKLER**ÇAVDAR EKMEĞİ**

SU(Yazın soğuk.kışın ılık)

TUZ

ŞEKER

SIVIYAĞ

ÇAVDAR UNU

MAYA(AKTİF KURU)

700 gr

1+1/3 Kap ölçek

1 Küçük kaşık ölçek

1 Büyük kaşık ölçek

2 Büyük kaşık ölçek

3 Kap ölçek

2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın,kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

ÇAVDAR EKMEĞİNİN FAYDALARI

1. Kan dolaşımı bozukluğu ve yüksek tansiyon rahatsızlıklarına etkilidir.
2. Vücuda enerji verir.
3. Suda eriyen lifler içerdiği için kolesterol düşürücü ve kalp hastalıklarını önleyici etkisi oldukça yüksektir.
4. Kolesterolün geri emilimini azaltarak bağırsaklara salınan safraya bağlanırlar ve kalın bağırsak kanseri oluşumunu engeller.
5. Çavdar ekmeğinin tansiyonu ve trigliseridi düşürdüğü,şekerlerin kullanımını artırdığı ve kalp riskini azalttığı ispat edilmiştir.

YULAF EKMEĞİ

SU(Yazın soğuk,kışın ılık)	700 gr
TUZ	1+1/8 Kap ölçek
ŞEKER	1 Küçük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	1 Büyük kaşık ölçek
YULAF UNU	2 Büyük kaşık ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	3 Kap ölçek
	2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın,kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

YULAF EKMEĞİNİN FAYDALARI

- 1.Yulaf ekmeği,Kolon kanserini önlemeden etkili doğal besin maddesi olup diyet listelerinin başında yer alır
- 2.Hergün düzenli olarak Yulaf ekmeği yenildiğinde,Kolesterol seviyesinin düştüğü gözlenmiştir.
- 3.İçerdiği diyet lif ve protein ile vücuda enerji depolarken,verdiği tokluk hissi sayesinde fazla yemek yemeyi engeller ve kilo artışının önünü keser.
- 4.Kan basıncı düzensizliklerini ve kalp rahatsızlıkları tedavilerinde destek olarak kullanılan yulaf,odaklanma bozukluğu,isteksizlik ve uykusuzluk halleri tedavisinde de yardımcı olur.
- 5.Kandaki ürik asit miktarını azaltarak,Romatizma ve Gut hastalıkları

tedavilerine yardımcı olur.

6.Vücudu ağır metallerden(zehirli kurşun,kadmiyum,krom vb.)temizler.

TAHİL EKMEĞİ

700 gr

SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	1+1/8 Kap ölçek
TUZ	1 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	1 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek
TAHİL UNU	3 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

TAHİL EKMEĞİNİN FAYDALARI

1. Sindirim sistemini rahatlatır ve şişkinlik yapmaz.
2. Normal ekmekten tam 15 kat fazla folik asit ihtiva etmektedir.Bu asit kalp krizi riskini % 25 düşürür.
3. Gluten değerleri çok düşük olduğundan gelişme çağındaki çocuklar için besleyici ve sağlıklıdır.(Okul çağındaki çocuklarda günde 3 dilim tavsiye edilir)
4. Omega 3,omega 6,yağ asitlerini bol miktarda içerir.
5. LDL küçük kolesterol,trigliserid seviyesini düşürür,kan basıncı azalır.
6. Damar sertliğine karşı çok faydalıdır.
7. Lif oranı en yüksek ekmek çeşididir.
8. Folik asit,kalsiyum,çinko,B 1 ve B 2 vitamini vardır.
9. Göze iyi gelir.

TAM BUĞDAY EKMEĞİ(KÖY)

700gr

SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	1+1/3 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek
TAM BUĞDAY UNU	3 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

TAM BUĞDAY EKMEĞİNİN FAYDALARI

1. Şişmanlığı önlemeyi,kilo vermeyi sağlar.
2. Kabızlığı giderir,kalın bağırsak kanseri riskini azaltır.
3. Şeker hastalığını kontrol altında tutar.
4. Kan basıncı ve kolesterolün yükselmesini önler.
5. Kanser ve kalp hastalıkları risklerinin azaltılmasında yardımcı olur.
6. Antioksidan etkisi ile katarakt,romatizma ve bazı alerjilerin oluşumunu yavaşlatır,tedavisini kolaylaştırır.

MISIR EKMEĞİ

700 gr

SU(Yazın soğuk.kışın ılık)

1+1/8 Kap ölçek

TUZ

1 Küçük kaşık ölçek

ŞEKER

1 Büyük kaşık ölçek

SIVIYAĞ

2 Büyük kaşık ölçek

MISIR UNU

3 Kap ölçek

MAYA(AKTİF KURU)

2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

MISIR EKMEĞİNİN FAYDALARI

- 1.Buğdaygiller ailesinden olan mısır nişasta deposudur.
- 2.Lif içerdiği için doğal beslenmenin neredeyse vazgeçilmez besin kaynağıdır.
- 3.Besleyici değeri düşük olduğundan dolayı da diyetlerde de mısır rahatlıkla yer alır.
- 4.Enerji veren mısır,ekmek olarak da oldukça lezzetlidir.

KEPEK EKMEĞİ

700 gr

SU(Yazın soğuk.kışın ılık)

1+1/3 Kap ölçek

TUZ

2 Küçük kaşık ölçek

ŞEKER

2 Büyük kaşık ölçek

SIVIYAĞ

2 Büyük kaşık ölçek

KEPEKLİ UNU

3 Kap ölçek

MAYA(AKTİF KURU)

2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçük kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

KEPEKLI EKMEĞİN FAYDALARI

1. Şeker hastalığının denetiminde yarar sağlar.
2. Kan lipitlerinin yükselmesini önler.Bunun için kalp-damar hastalıklarının riskini azaltır.
3. Kepekli ekmeğin enerji değeri düşüktür.Bu nedenle de kilo almak istemeyenler ve zayıflamak isteyenler için faydalıdır.
4. Sindirim bozukluklarına karşı koruyucu etkisi vardır.
5. Kabızlığa karşı koruyucu etkisi vardır.
6. Kolon kanseri,hemoroid hastalıklarına karşı koruyucu etkisi vardır.
7. Kalın bağırsaklarda oluşan bazı hastalıkları önleyici etkisi vardır.

ÇÖLYAK EKMEĞİ

700g

SU (soğuk)	1+1/3 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek
SÜT(soğuk)	2 Büyük kaşık ölçek
ÖZEL UN	3 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2+1/2 Küçük kaşık ölçek

NOT:Bu ekmek tarifi özel nedenlerden dolayı çölyak rahatsızlığı olanlar için hazırlanmış olup,Tarif de özellikle su ve sütün soğuk olmasına dikkat ediniz.

HAMUR TARİFLERİ

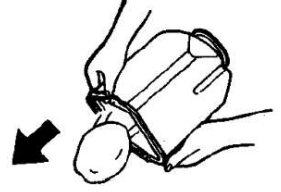
ÇÖREK HAMURU

700 gr

SU (Ilık)	3/4 Kap ölçek
TUZ	1 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	3 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	6 Büyük kaşık ölçek
SÜT VEYA SÜTTOZU	3 Büyük kaşık ölçek
YUMURTA sürülecek)	1 Tane (Çırpılarak hamurların üzerine)
UN	3 Kap ölçek
MAYA	2 Küçük kaşık ölçek

YAPILIŞI:

1. Sırayla su, tuz, şeker, sıvıyağ, süt, un, mayayı kalıba koyun. Hamur programında makineyi çalıştırın ve hamuru hazırlayın.
2. Sinyal sesinden sonra hamuru makineden çıkarın ve hamur tahtasına koyun.



Her tarafına bastırarak gazını çıkartın.



3. Hafif unlanmış yüzeyde, 24 adet yuvarlak hamur yapın.



4. Yuvarlakları nemli bir bezle kapatıp 20 dakika dinlendirin.

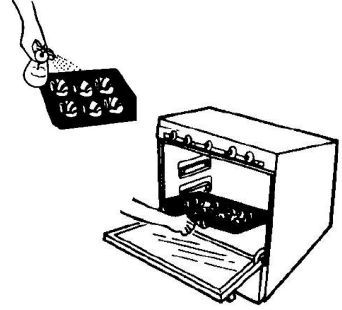


5. Her yuvarlağa üçgen şekli verin. Geniş taraftan başlayıp bastırmadan yuvarlayın.



6. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerini hafifçe ıslatın, 30-40 dakika dinlendirin. İki misli olana kadar bekleyin.

7. Çırpılmış yumurtayı üstlerine fırça ile sürün. Isıtılmış 180 °C fırında altın sarısı-kahverengi olana kadar pişirin.



SANDVİÇ EKMEK HAMURU

SU (Ilık)

TUZ

ŞEKER

SIVIYAĞ

SÜT VEYA SÜTTOZU

YUMURTA

UN

MAYA

700 gr

1 Kap ölçek

1+1/2 Küçük kaşık ölçek

3 Büyük kaşık ölçek

1+1/2 Büyük kaşık ölçek

1+1/2 Büyük kaşık ölçek

1 Tane(Çırpılarak hamurların üzerine sürülecek)

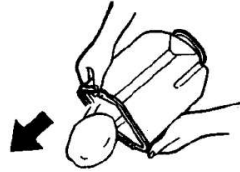
3 Kap ölçek

2 Küçük kaşık ölçek

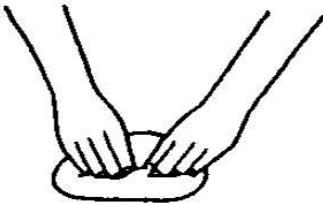
YAPILIŞI:

1. Sırayla su, tuz, şeker, sıvıyağ, süt, un, mayayı kalıba koyun. Hamur programında makineyi çalıştırın ve hamuru hazırlayın.

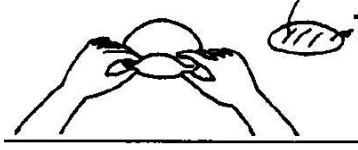
2. Sinyal sesinden sonra hamuru makineden çıkarın ve hamur tahtasına koyun. Bastırarak gazını alın.



3. 18 yuvarlak yapın. 20 dakika dinlendirin.

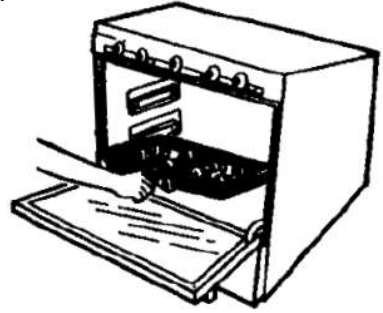


4. Şekildeki gibi oval yapın. Keskin bir bıçakla üzerini çizin.



5. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine hafifçe su püskürtün, 30-40 dakika dinlendirin. Bir misli kabarmasını bekleyin.

6. Çırpılmış yumurtayı üstlerine fırça ile sürün.
Isıtılmış 180 °C fırında 15-20 dakika pişirin.



PİZZA HAMURU

SU (Ilık)

TUZ

ŞEKER

SIVIYAĞ

SÜT VEYA SÜTTOZU

PİZZA SOSU(DOMATES)

REND.KAŞAR PEYNİR

UN

MAYA

700 GR

1 Kap ölçek

1+1/2 Küçük kaşık ölçek

3 Büyük kaşık ölçek

1+1/2 Büyük kaşık ölçek

1+1/2 Büyük kaşık ölçek

1+1/2 Kap ölçek

4 Kap ölçek

3 Kap ölçek

2 Küçük kaşık ölçek

YAPILIŞI:

1. Sırayla su, tuz, şeker, sıvıyağ, süt, un, mayayı kalıba koyun. Hamur programında makineyi çalıştırın ve hamuru hazırlayın.
2. Sinyal sesinden sonra hamuru makineden çıkarın ve hamur tahtasına koyun. Bastırarak gazını alın.
3. Hamuru bir kaba koyup nemli bezle örtün ve 30 dakika dinlendirin. İkiye bölüp yuvarlak yapın.
4. Yuvarlak topları daire şekline getirin. Tepsiye koyup çatalın ucu ile delikler açın.
5. Her bir hamura pizza sosunu fırça ile sürün. Üzerine peynir serpiştirin. Zevkinize göre diğer malzemeleri de koyun.
6. Isıtılmış 180 °C fırında 15-20 dakika altın sarısı olana kadar pişirin.

KURUVASAN HAMURU

SU (Ilık)

TUZ

ŞEKER

SIVIYAĞ(TEREYAĞ)

SÜT VEYA SÜTTOZU

YUMURTA

SOĞUTULMUŞMARGARİN

UN

MAYA

700 GR

1+1/8 Kap ölçek

1 Küçük kaşık ölçek

2 Büyük kaşık ölçek

3 Büyük kaşık ölçek

1+1/2 Büyük kaşık ölçek

1 Tane(Çırpılarak hamurların üzerine sürülecek)

1 Kap ölçek

3 Kap ölçek

2 Küçük kaşık ölçek

YAPILIŞI:

1. Sırayla su, tuz, şeker, sıvıyağ, süt,un ve mayayı kalıba koyun.

Hamur programında makineyi çalıştırın ve hamuru hazırlayın.

2. Sinyal sesinden sonra hamuru makineden çıkarın ve hamur tahtasına koyun. Bastırarak gazını alın.

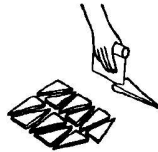
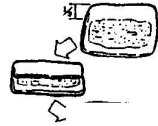
3. 20x30 santimlik dikdörtgen yapın. 3 kat olacak şekilde ortasına yağı koyup kenarlarını üzerine kapatın.

4. Uçlarını kapatın. Bıçağın ucunu bastırarak gazını alın.Naylon folyoya sararak buzdolabında 1 saat dinlendirin.

5. Buzdolabından çıkarıp tekrar dikdörtgen yapın.Tekrar 3'e katlayın.Buzdolabında 15-20 dakika dinlendirin. Bu işlemi 2 kere daha yapın.

6. 20x45 santimlik dikdörtgen olarak çapraz kesin,12 eşit üçgen yapın.Kenarlarındaki bozuk parçaları kesin.

7. Her üçgenin enli tarafından başlayarak yuvarlayın.Bir ay şekli verin.



8. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine hafifçe su püskürtün, 30-40 dakika dinlendirin. Bir misli kabarmasını bekleyin.
9. Çırpılmış yumurtayı üstlerine fırça ile sürün. Isıtılmış 180 °C fırında 15-20 dakika altın sarısı olana kadar pişirin.

REÇEL TARİFLERİ

ÇİLEK REÇELİ

ÇİLEK	1000 GR
ŞEKER	1000 GR
SU	2 Kap ölçek
REÇEL YAP (HAZIR)	1 PAKET

YAPILIŞI:

1. Çilekleri yıkayın, küçük küçük doğrayın.
2. 1 kg şekerden, 4 yemek kaşığı kadarını alıp tabağa koyun ve üzerine 1 poşet reçel yapı karıştırın. Bu karışım ve şekeri 2 kap su ile eriterek çileklerin üzerine dökün.
3. Kalıbı makineye yerleştirin ve üzerini alüminyum folyo kağıdı ile kapatın.
4. Reçel programına getirin ve makineyi çalıştırın.

PORTAKAL REÇELİ

PORTAKAL	1000 GR
ŞEKER	1000 GR
SU	2 Kap ölçek
REÇEL YAP (HAZIR)	1 PAKET

YAPILIŞI:

1. Portakalları küçük küçük doğrayın
2. Üzerine 3 kap ölçek sıcak su koyun ve 30 dakika bekledikten sonra süzün.
3. 1 kg şekerden, 4 yemek kaşığı kadarını alıp tabağa koyun ve üzerine 1 poşet reçel yapı karıştırın. Bu karışım ve şekeri 2 kap su ile eriterek portakalların üzerine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve üzerini alüminyum folyo kağıdı ile kapatın.
5. Reçel programına getirin ve makineyi çalıştırın.

BÖĞÜRTLEN REÇELİ

BÖĞÜRTLEN	1000 GR
ŞEKER	1000 GR
SU	2 Kap ölçek
REÇEL YAP(HAZIR)	1 PAKET

YAPILIŞI:

1. Böğürtlenleri yıkayın.
2. 1 kg şekerden, 4 yemek kaşığı kadarını alıp tabağa koyun ve üzerine 1 poşet reçel yapı karıştırın. Bu karışım ve şekeri 2 kap su ile eriterek böğürtlenlerin üzerine dökün.
3. Kalıbı makineye yerleştirin ve üzerini alüminyum folyo kağıdı ile kapatın.
4. Reçel programına getirin ve makineyi çalıştırın.

KEK TARİFLERİ

PRATİK KEK

YUMURTA	3 Adet
ŞEKER	1 Kap ölçek
SIVIYAĞ	1/4 Kap ölçek
VANİLYA	1 Paket
LİMON SUYU	1 Küçük kaşık ölçek
UN	1+1/2 Kap ölçek
KABARTMA TOZU	1 Paket

YAPILIŞI:

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, vanilya ve limon suyunu bir kaba koyup karıştırın.
2. Un ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineyi yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin,sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın, soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

CEVİZLİ KEK

YUMURTA	3 Adet
ŞEKER	1 Kap ölçek
SIVIYAĞ	1/4 Kap ölçek
SÜT	1/4 Kap ölçek
VANİLYA	1 Paket
CEVİZ (ÇEKİLMİŞ)	1/4 Kap ölçek
UN	2 Kap ölçek
PİRİNÇ UNU	1/4 Kap ölçek
KABARTMA TOZU	1 Paket

YAPILIŞI:

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, pirinç unu ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Sinyal sesi duyulduğunda cevizi ilave edin.
6. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin, sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın, soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

CEVİZLİ VE MEYVELİ KEK

YUMURTA	3 Adet
ŞEKER	1 Kap ölçek
SIVIYAĞ	1/4 Kap ölçek
SÜT	1/4 Kap ölçek
VANİLYA	1 Paket
CEVİZ (ÇEKİLMİŞ)	1/4 Kap ölçek
MUZ (İNCE DOĞRANMIŞ)	1 Adet
KAKAO	1 Büyük kaşık ölçek
UN	2 Kap ölçek
PİRİNÇ UNU	1/4 Kap ölçek
KABARTMA TOZU	1 Paket

YAPILIŖI:

1. Yumurta, Ŗeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, pirinç unu, kabartma tozu ve kakaoyu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Sinyal sesi duyulduğunda ceviz ve muzı ilave edin.
6. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin, sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın, soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

ÇİKOLATALI KEK

YUMURTA	3 Adet
ŞEKER	1 Kap lek
SIVIYAĞ	1/2 Kap lek
SÜT	1/2 Kap lek
VANİLYA	1 Paket
ÇİKOLATA PARÇASI (İNCE)	1/4 Kap lek
KAKAO	1 Büyük kaşık lek
UN	2 Kap lek
PİRİNÇ UNU	1/4 Kap lek
KABARTMA TOZU	1 Paket

YAPILIŖI:

1. Yumurta, Ŗeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, pirinç unu, kabartma tozu ve kakaoyu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Sinyal sesi duyulduğunda çikolata parçasını ilave edin.
6. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin, sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın,soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

MEYVELİ KEK

YUMURTA	3 Adet
ŞEKER	1 Kap lek
SIVIYAĞ	1/4 Kap lek
SÜT	1/4 Kap lek

VANİLYA
KURU ÜZÜM
PORTAKAL KAB.REND.
TARÇIN
UN
PİRİNÇ UNU
KABARTMA TOZU

1 Paket
1/4 Kap ölçek
1 Büyük kaşık ölçek
1 Küçük kaşık ölçek
2 Kap ölçek
1/2 Kap ölçek

YAPILIŞI:

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, pirinç unu, kabartma tozu ve tarçını ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Sinyal sesi duyulduğunda kuru üzüm ve portakal kabuğu rendesini ilave edin.
6. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin, sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın,soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

FINDIKLI KEK

YUMURTA	3 Adet
ŞEKER	1 Kap ölçek
SIVIYAĞ	1/4 Kap ölçek
SÜT	1/2 Kap ölçek
VANİLYA	1 Paket
KAKAO	1 Büyük kaşık ölçek
FINDIK	1/4 Kap ölçek
UN	2 Kap ölçek
PİRİNÇ UNU	1/4 Kap ölçek
KABARTMA TOZU	1 Paket

YAPILIŞI:

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, pirinç unu, kabartma tozu ve kakaoyu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Sinyal sesi duyulduğunda fındığı ilave edin.
6. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin, sonra

makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın, soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

HAZIR MEYVELİ KEK

YUMURTA	3 Adet
SIVIYAĞ	1/3 Kap ölçek
SU	1/8Kap ölçek
HAZIR KEK KARIŞIMI	1 Paket
KURU MEYVE KARIŞIMI	1 Paket

YAPILIŞI:

1. Yumurta, sıvıyağ, suyu ekmek kalıbının içine koyun.
2. Üzerine hazır kek karışımını ilave edin.
3. Kek programına gelin ve makineyi çalıştırın.
4. Kuru üzüm ve meyve karışımını bir arada 2 kap ölçek su ile 5 dakika kaynattıktan sonra iyice süzün. Meyve karışımını sinyal sesi duyulduğunda ilave edin ve makinenin kapağını kapatın.
5. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin, sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın, soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

HAZIR LİMONLU KEK

YUMURTA	3 Adet
SIVIYAĞ	1/3 Kap ölçek
SU	1/3Kap ölçek
MARGARİN	1 Tatlı kaşığı
HAZIR KEK KARIŞIMI	1 Paket
GLAZÜR KARIŞIMI	1 Paket

YAPILIŞI:

1. Yumurta, sıvıyağ, suyu ekmek kalıbının içine koyun.
2. Üzerine hazır kek karışımını ilave edin.
3. Kek programına gelin ve makineyi çalıştırın.
4. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin, sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın.

5. Glazür karışımını 1/8 kap sıcak su ile koyu kıvama gelinceye kadar ezin, 1 tatlı kaşığı margarini eritip ilave edin ve iyice karıştırın.
6. Hazırladığınız glazürü bekletmeden kekinizin üzerine sürün. Soğuduktan sonra servis yapın.

HAZIR KAHVE SOSLU KEK

YUMURTA	4 Adet
SIVIYAĞ	1/2 Kap ölçek
SÜT	1 Kap ölçek
VANİLYA	1 Paket
ŞEKER	1+1/2 Kap ölçek
PUDRA ŞEKERİ	1 Paket
KAHVE(HAZIR)	1Yemek kaşığı
HAZIR KEK KARIŞIMI	1 Paket

YAPILIŞI:

1. Yumurta, sıvıyağ, süt, vanilya ve şeker ekmek kalıbının içine koyun.
2. Üzerine hazır kek karışımını ilave edin.
3. Kek programına gelin ve makineyi çalıştırın.
4. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin, sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın.
5. Hazır kahve 1/8 kap sıcak su ile eritilerek, pudra şekerine eklenir ve iyice karıştırılır.
6. Hazırladığınız karışımı kekinizin üzerine sürün. Dilerseniz fındık parçaları ilave edebilirsiniz.
7. Soğuduktan sonra servis yapın.

KEPEKLİ KEK YAPIMI

YUMURTA	3 Adet
ŞEKER	1 Kap ölçek
SIVIYAĞ	1/4 Kap ölçek
SÜT	1/4 Kap ölçek
VANİLYA	1 Paket
KEPEKLİ UN	1 Kap ölçek
UN	1+1/2 Kap ölçek
KABARTMA TOZU	1 Paket

YAPILIŞI:

1. Yumurta,şeker,sıvıyağ,süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un,kepekli un ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin,sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın,soğumasını bekleyin.Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

TAHILLI KEK YAPIMI

YUMURTA	3 Adet
ŞEKER	1 Kap ölçek
SIVIYAĞ	1/2 Kap ölçek
SÜT	1/2 Kap ölçek
VANİLYA	1 Paket
TAHİL UNU	1 Kap ölçek
UN	1+1/2 Kap ölçek
KABARTMA TOZU	1 Paket

YAPILIŞI:

1. Yumurta,şeker,sıvıyağ,süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un,tahıl unu ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin,sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın,soğumasını bekleyin.Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

MISIR UNLU KEK YAPIMI

YUMURTA	3 Adet
ŞEKER	1 Kap ölçek
SIVIYAĞ	1/4 Kap ölçek
SÜT	1/4 Kap ölçek
VANİLYA	1 Paket
MISIR UNU	1/2 Kap ölçek
UN	2 Kap ölçek
KABARTMA TOZU	1 Paket

YAPILIŖI:

1. Yumurta,Ŗeker,sıvıyağ,süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un,mısır unu ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin,sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın,soğumasını bekleyin.Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

ÇORBA TARİFLERİ

YAYLA ÇORBASI YAPIMI

Yoğurt	1/2 Kap ölçek
Pirinç	1/3 Kap ölçek
Un	1/3 Kap ölçek
Sıcak su	5 Kap ölçek
Margarin(Eritilmiş)	1/2 Kap ölçek
Nane	2 Küçük kaşık ölçek
Tuz	2 Küçük kaşık ölçek

YAPILIŖI:

1. Ayrı bir kapta yoğurt,pirinç ve unu karıştırın.
2. Karışımı kalıbın içine dökün ve üzerine sıcak su ilave edin.
3. Margarini nane ile karıştırarak ilave edin.
4. Kalıbın üzerini aliminyum folyo kağıdı ile kapatın.
5. Reçel programına gelin ve makineyi çalıştırın.

ŖEHİRİYE ÇORBASI YAPIMI

Ŗehriye	1/2 Kap ölçek
Sıcak su	5 Kap ölçek
Margarin(Eritilmiş)	1/2 Kap ölçek
Maydanoz	1 Tutam
Salça	1 Küçük kaşık ölçek
Tuz	2 Küçük kaşık ölçek

YAPILIŞI:

1. Margarin,salça,şehriye ve maydanoz ayrı bir kapta kavrulur.
2. Karışımı kalıbın içine dökün ve üzerine sıcak su,tuzu ilave edin.
3. Kalıbın üzerini alüminyum folyo kağıdı ile kapatın.
4. Reçel programına gelin ve makineyi çalıştırın.

MANTAR ÇORBASI YAPIMI

Hazır paket mantar çorbası	1 Paket
Sıcak su	5 Kap ölçek
Margarin(Eritilmiş)	1/2 Kap ölçek
Tuz	1 Küçük kaşık ölçek

YAPILIŞI:

1. Ayrı bir kapta mantarı 1 kap ölçek su ile karıştırın.
2. Karışımı kalıbın içine dökün ve üzerine sıcak su,tuz ve margarini ilave edin.
3. Kalıbın üzerini alüminyum folyo kağıdı ile kapatın.
4. Reçel programına gelin ve makineyi çalıştırın.

YEMEK TARİFLERİ

GÜVEÇ YAPIMI

Büyük boy soğan	1 Adet
Orta boy patlıcan	1 Adet
Orta boy kabak	1 Adet
Orta boy patates	2 Adet
Büyük boy domates	2 Adet
Et(Kuş başı, kuzu eti)	1 Kg
Salça	1 Büyük kaşık ölçek
Tuz	İsteğe göre katılabilir.
Sıvıyağ	1 Büyük kaşık ölçek

YAPILIŞI:

1. Malzemeleri küçük parçalar halinde doğrayın, ayrı bir kapta karıştırarak makinenin kalıbına üstten az bir boşluk kalacak şekilde koyun.
2. İsteğe göre baharat,biber,maydanoz,dereotu,sarımsak kullanabilirsiniz
3. Kalıbın üzerini alüminyum folyo kağıdı ile kapatın.
4. Fırın konumuna getirin ve çalıştırın.

PİLAV YAPIMI

Pirinç	2 Kap ölçek
Su(sıcak su)	3 Kap ölçek
Yağ	İstenilen ölçüde
Tuz	İstenilen ölçüde

YAPILIŞI:

1. Pirinç,sıcak su,yağ ve tuzu ekmek kalıbının içine koyun.
2. Kalıbın üzerini aliminyum folyo kağıdı ile kapatın.
3. Fırına gelin ve makineyi çalıştırın.

BULGUR PİLAVI YAPIMI

Bulgur	2 Kap ölçek
Sıcak su	3 Kap ölçek
Domates	1 Adet
Biber	2 Adet
Soğan	1 Adet
Salça	2 Küçük kaşık ölçek
Margarin(Eritilmiş)	1/4 Kap ölçek
Tuz	2 Küçük kaşık ölçek

YAPILIŞI:

1. Domates,biber ve soğanı küçük küçük doğrayın.
2. Eritilmiş margarin içine salça ve doğranmış sebzeleri ilave edin ve kavurun,malzemeleri kalıbın içine koyun,kalıbın üzerini aliminyum folyo kağıdı ile kapatın.
3. Fırına gelin ve makineyi çalıştırın.

MERAK EDİLEN SORU VE CEVAPLAR

SORU 1: Ekmeğin şekli ve yüksekliği değişik olabilir mi?

CEVAP1: Evet olabilir.Bu durum oda sıcaklığına bağlı olarak değişir.



Aşırı sıcak ve soğuk ortamlarda ekmek fazla kabarmabilir yada istenilen kabarma olmayabilir. Ayrıca ekmek içine katılan meyve, ceviz, hububat vs. malzemeler ölçüler dışında fazla miktarda katılırsa budaekmeğin görünüş ve yüksekliğini etkiler. Kullandığınız malzemeleri hassas olarak ölçün ve taze olmasına dikkat edin. Kepekli ekmekler hep daha küçük oluyor. Neden? Kepekli ekmeklerin normal ekmeklere nazaran daha küçük ve yoğun olmaları gayet normaldir. Kepekli unlar beyaz ekmek unlarına göre daha ağır oldukları için, ekmek yapım süreci esnasında diğerleri kadar kabarmazlar.

SORU 2: Ekmek niye kabarmıyor?

CEVAP2: Maya koymayı unutursanız veya karıştırma kancasını yerine takmadan ekmek yaparsanız ekmek kabarmaz. Maya yetersiz ve bayatsa ekmek kabarmaz ve küçük kalır. Özellikle mayanın cinsine, miktarına ve taze olmasına dikkat ediniz. Son kullanma tarihi geçen ve paketi uzun süre açık kalan mayayı kullanmayınız.

SORU 3: Ekmek neden kötü kokuyor?

CEVAP3 : Çok fazla maya veya bayat malzemeler kullanıldığında ekmekte kokuya neden olur. Özellikle hızlı ekmek programında fazla maya kullanıldığı için koku oluşabilir.

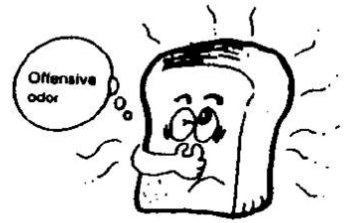
SORU 4: Ekmeğin ortasında neden boşluk oluşabilir?

CEVAP 4: Yoğurma esnasında burada hava birikmiştir.

Mayalanma esnasında bu gaz çıkmamışsa ekmek bu hava ile beraber pişmiştir.

SORU 5: Karıştırma kancası ekmekle beraber dışarı çıkabilir mi?

CEVAP 5: Bu normaldir. Kancayı, plastik veya çizmeyen bir nesne kullanarak ekmeğin içinden çıkarabilirsiniz.



SORU 6: Neden saat ayarı yalnız 4 saatten 13 saate kadar ayarlanıyor?

CEVAP 6: Bütün işlem en az 3:00 saattir. Saat ayarı 13 saatten fazla olduğunda herhangi bir malzeme bozulabilir.

SORU 7: Tarifteki miktarların yarısı veya bir misli fazlası uygulanabilir mi?

CEVAP 7: Hayır.Tarifteki miktarların aynen uygulanmasına ve malzemelerin hassas bir şekilde ölçülmesine dikkat ediniz.

SORU 8: Saat ayarı kullanınca geceleyin ses çıkar mı?

CEVAP 8: Evet. Gece hamuru yoğururken motorun sesini duyabilirsiniz.

SORU 9: Ekmek yapımı bittikten sonra tekrar çalıştırmak istediğimizde çalışmıyor ve sürekli sinyal sesi duyulup ekranda HHH harfi çıkıyorsa ne yapılabilir?

CEVAP 9: Cihaz sıcak olduğu için çalışmaz.Önce başlatma/durdurma tuşuna basın ve cihazı kapatın, makinenin kapağını açıp ekmek kalıbını dışarıya çıkartın ve soğumasını bekleyin.

SORU 10: Başlatma tuşuna basıldığında göstergede LLL harfi çıkıyor ve sinyal sesi duyuluyorsa ne yapmalıyız?

CEVAP10:Ortam sıcaklığı makinenin çalışması için yeterli olmayıp cihaz çalışmamaktadır.Başlatma/durdurma tuşuna basarak cihazı kapatın. Bulunduğu yerden daha sıcak bir ortamda bekletin. İdeal ortam sıcaklığı (15 °C-25 °C) arasındır.

SORU 11: Başlatma tuşuna basıldığında göstergede EEE harfi çıkıyor ve sinyal sesi duyuluyorsa ne yapmalıyız?

CEVAP11: Oda sıcaklığı çok yüksek olduğu için cihaz çalışmaz. Başlatma/durdurma tuşuna basarak cihazı kapatın.Bulunduğu yerden daha serin bir ortamda bekletin.

SORU 12: Ekmeğin dış yüzeyi ve alt kısmı neden nemli olabilir?

CEVAP12: Ekmek beklemesi gereken sürenin dışında çok fazla cihaz içinde kapalı bir şekilde beklemişse içerdeki buhar dışarı çıkamadığı için ekmeğin nemli olmasına neden olmuştur.

Ekmeği çıkarıp bir ızgara üzerinde bekletirseniz normal halini alacaktır.



SORU 13: Ekmek bittikten sonra göstergede (0:00) gösterip sinyal sesi duyuluyorsa ne yapmalıyım?

CEVAP13: Bu sinyal sesi ekmeğin bittiğini ve sıcak tutma programının devreye girdiğini gösterir. İsterseniz cihazı kapatıp ekmeğinizi çıkarabilirsiniz.

SORU 14: Pişirme esnasında hafif bir yanık kokusu ve duman çıkıyorsa ne yapılabilir?

CEVAP14: Kalıp makine içindeyken malzeme konursa, cihazın ve rezistansın üzerine dökülen kalıntılar pişirme esnasında duman oluşmasına ve kokuya neden olur. Malzemeleri ekmek kalıbını dışarıya çıkarttıktan sonra sırayla koyunuz.

SORU 15: Ekmeğin dış yüzeyi bazen unlu kalabiliyor,bu neden kaynaklanır?

CEVAP15: Bazen un yetersiz olduğunda hamur kalıba yapışır bu durumda un ilavesi gerekir. Daha sonradan ilave edilen unu kalıbı çizmeyen nesnelerle destekleyebilirsiniz. Böylece kalıp kenarlarında un kalmaz.Eğer ilave edilen unu desteklemeyi unutursanız, ekmeğin dış yüzeyinde oluşan unlu kısmı keskin bir bıçak yardımıyla kesebilirsiniz.

SORU 16: Ekmeği piştikten sonra nasıl muhafaza edebilirim?

CEVAP16: Ekmeğin pişme işlemi bitince bir ızgara üzerinde soğumasını bekleyin. Sıcakken ekmeği keserseniz şeklinin bozulmasına ve hamurlaşmasına neden olursunuz. Ayrıca kesme işlemi keskin bir bıçak veya elektrikli bıçakla yapabilirsiniz. Ekmekleri ister bir bütün istenirse dilimlenmiş olarak hava almayacak bir konumda bekletiniz. Buzdolabında muhafaza edebilirsiniz. makinenin fırın programını kullanarak ekmeğinizi 15-20 dakika ısıtıp tüketebilirsiniz.

SORU 17: Elektrik kesildiğinde ne yapmalıyım?

CEVAP 17: Uzun süreli elektrik kesintilerinde,yoğurma esnasında ise programı tekrar çalıştırın. Mayalanma başlangıcında ise tekrar çalıştırmayın ve mayalanmasını bekleyin, mayalanmış hamuru program seçimi tuşundan fırını seçerek pişirin. Pişme esnasında ise tekrar fırını çalıştırın ve pişmesi gereken zaman kadar pişirin.

SORU 18: Hamur karışmıyor, motordan pürüzlü sesler geliyor!

CEVAP 18:Yoğurma bıçağı veya pişirme tavası düzgün bir şekilde yerleştirilmemiş olabilir. Tavanın, cihazın iç hazne tabanına nizami şekilde temas ettiğinden emin olun ve yerine oturarak "kık" sesinin gelmesini sağlayın.

SORU 19:Taze süt ile pişirmelerde zamanlayıcı fonksiyonunu niçin kullanmamalıyım?

CEVAP 19:Eğer makinedeki bekleme süresi çok uzunsa, süt bozulacaktır. Süt ve yumurta gibi hızlı tüketim malzemelerinin olduğu tariflerde uzun süreli zamanlama fonksiyonları kullanılmamalıdır.

SORU 20:Malzemeleri, pişirici tavaya neden belirli bir sırada eklemeliyim?

CEVAP 20:Bu durumda ekmek yapma makinesi, içerikleri en etkili şekilde karıştırabilme imkanı bulur. Bu aynı zamanda, yoğurma işlemi öncesinde (bilhassa uzun süreli zamanlayıcı ayarlarında) maya ile sıvıların temas etmelerini önler.

SORU 21:Pişirme tavaında sıkışan yoğurma bıçağını dışarı nasıl çıkarabilirim?

CEVAP 21:Yoğurma bıçağı, pişirme işleminden sonra yerine yapışabilir. Ilık veya sıcak suyu bıçağın üzerinde dökerseniz, bıçak çıkarılmaya müsait hale gelecektir. Eğer hâlâ yerinden çıkmıyorsa, 30 dakika boyunca sıcak suda bekletiniz.

SORU 22:Pişirme tavaını bulaşık makinesinde yıkayabilir miyim?

CEVAP 22:Hayır. Pişirme tavaı ve yoğurma bıçağını elde yıkamalısınız.

SORU 23:Üzüm, kuruyemiş vb. çeşnileri ekmeğe ne zaman katacağımı nereden bileceğim?

CEVAP 23:İkinci yoğurma döngüsüne girilirken, üzüm, kuruyemiş vb. malzemeleri ekleyebileceğiniz konusunda uyarın ve 10 kez öten bir bip sinyali verilir.Bu esnada katabilirsiniz.

SORU 24:Ekmek kabardıktan bir süre sonra, ortası çökebiliyor ya da tamamı sönüyor. Neden?

CEVAP 24:Ekmek çok fazla kabarmış olabilir. Kabarma oranını düşürmek için maya miktarını azaltın.Yada hamurun kıvamı cıvıksa(yani su oranı fazla katılmışsa) ekmek çökebilir,malzemeleri belirtilen oranlarda kullanınız.

SORU 25:Pişirme tavaına atılacak olan malzemelerin oda sıcaklığında olmaları önemli midir?

CEVAP 25:Malzemeler ne çok sıcak, ne de çok soğuk; kısacası oda sıcaklığında olmalıdır. 21-28 °C sıcaklığında su kullanılmalıdır.

SORU 26: Maya ile suyu daha önceden karıştırabilir miyim?

CEVAP 26:Kesinlikle hayır. Maya, kuru tutulmalı ve unun hemen üzerine dökülmek suretiyle pişirme tavaına en son katılan malzeme olmalıdır. Bilhassa, zamanlayıcı fonksiyonu ile pişirmenin erteleneceği durumlarda bu konunun önemi daha da artar.

SORU 27: Ekmeklerimin içine yulaf ezmesi, kabak çekirdeği, fıstık vb. çeşniler ekledim; ama ekmeğim çok kuru oldu. Neden?

CEVAP 27:Ekmek hamuruna ekleyeceğiniz kuru malzemeleri, 1 saat öncesinden suda ıslatın ve nemlenmelerini sağlayın. Bu metodu uygulamazsanız, ekleyeceğiniz çeşniler, hamurun suyunu çekerler ve bu da kuru, susuz bir hamura ve kötü ekmeklere sebep olur. Ayrıca, kullanım kılavuzunun ilgili bölümlerinde de belirtildiği gibi, bu tür malzemeleri hamura ikinci yoğurma evresinde eklemelisiniz.

SORU 28:Ekmeğin içi çok yoğun; içerisinde hiç gözenek ya da boşluk yok. Ekmeğe bastırınca, içi yapışıyor. Neden?

CEVAP 28:Ekmeğin içinde değişik hacimlerde gözenekler olmalıdır; ama bu, una ve ekmeğin cinsine göre değişecektir. Ekmeğe bastırdığınızda, ekmek yapışmamalı, eski haline geri dönmelidir. Yapışık kalıyorsa, hamur muhtemelen yeterince karıştırılmamış, pişirilmemiş veya mayalanması için gerektiği kadar bekletilmemiştir. Kullandığınız ekmek yapma makinesinde -normal şartlarda- böyle durumlarla karşılaşmazsınız; sorun muhtemelen, malzeme ve miktarlarının iyi ayarlanmamasından kaynaklanmaktadır.

SORU 29:Yaptığım ekmeğin içi, fırından aldığım ekmekler gibi beyaz değil; sarımsı bir renkte.

CEVAP 29:Ekmeğin iç rengi açık sarımsı olmalıdır; bunun için, kimyevi maddelerle beyazlatılmamış sarımsı beyaz buğday ekmek unu kullanılması idealdir. Ekmek içi gözenekleri mat değil, parlak olmalıdır.

EKMEK HATALARI

HAMUR YOĞURMADA YAPILAN HATALARIN EKMEKTE GÖSTERDİĞİ SONUÇLAR

1. Una kaldırabileceğinden fazla su vermek:Elde edilen hamur yumuşak ve yapışkan olur.Hamurun işlenmesi güçleşir.Böyle hamurdan yapılan ekmeklerin dış görünüşleri basık içi yapışkan,ıslak ve içersinde büyük oyuklar bulunur.Böyle ekmeklerin muntazaman dilimlenmesi güçtür.
2. Hamuru katı yapmak:Una kaldırabileceğinden daha az miktardaki su ile yoğrulur ise hamur katı olur.Ekmeklerin hacmi küçük ve sert olur.Böyle ekmekler çabuk bayatlar.

3. Hamuru az yoğurmak:Hamur yapışkan ve üzeri ıslak olur.Ekmeklerin hacmi küçük,ekmek içi çizgili ve elle dokunulduğunda sert olduğu hissedilir.
4. Hamuru fazla yoğurmak:Hamur akıcı ve yapışkan olur.Ekmek kabuğu pürüzlüdür.Ekmek hacmi küçük ve kesildiği zamanda içinde büyük oyuklar görülür.
5. Mayalanma süresini iyi ayarlayamamak:Mayalanma iyi olmazsa yeterince kabarmamış,düşük kaliteli ekmek elde edilir.Böyle ekmekler koyu renkli olur.Mayalanma fazla olursa,elde edilen ekmeğin hacmi küçük ve ekmek içinde büyük gözenekler oluşur.

EKMEĞİN KABARMAMASININ NEDENLERİ

- Mayalanma süresinin az olması.
- Maya miktarının yetersiz olması.
- Mayanın son kullanma tarihinin geçmiş olması.
- Undan kaynaklanan problemler.
- Tuz miktarının çok olması.
- Suyun sıcaklığının yüksek olması.
- Şeker miktarının yetersiz olması.

EKMEĞİN ÇÖKMESİNİN NEDENLERİ

- Maya miktarının fazla olması
- Tuzun kullanılmaması.
- Sıvı ısının fazla olması.
- Havadaki nem oranının fazla olması.
- Deniz seviyesi yüksek yerlerdeki kabarmanın fazla olması.
- Sıvı miktarının fazla olması.
- Peynirin fazla miktarda katılması.

EKMEĞİN YANDAN ÇÖKMESİNİN NEDENLERİ

- Sıvı miktarının fazla olması
- Ekmeğin piştikten sonra kalıpta fazla bekletilmesi.

EKMEĞİN MANTARLAŞMASININ NEDENLERİ

- Maya miktarının fazla olması.
- Kullanılan sıvının ısından dolayı mayanın etkisini çabuk göstermesi.
- Sıvı miktarının fazla olması.
- Hava sıcaklığı fazla olduğunda mayanın etkisini gösterememesi.

BASIK EKMEĞİN NEDENLERİ

- Unun kuru ve miktarının fazla olması.
- Sıvı-katı oranının ayarlanamaması.
- Ekmeğin az pişmiş olması
- Katı malzemesi kullanımından dolayı çıkan sıvı miktarı

Ekmeğin ortası çöküyor	
Katılan sıvı fazla ya da çok sıcaktır.	Malzeme miktarlarına ve sıcaklıklarına dikkat edin; biraz daha serin sıvılar kullanın (21-28 °C arası idealdir).
Tuz eklenmemesi yüzünden aşırı kabarıp çöküyor.	Doğru miktarda malzeme kullanın. Tuz, unutulmuş ya da yeterince koyulmamış olabilir. Tuz, aslında kabarmayı bir miktar engeller; ama, kabarmış ekmeğin hacminin düşmesini de önler. Tuzun fazla konulması da ciddi problemler yaratabilir.
Maya fazla atılmıştır.	Doğru miktarda malzeme kullanın; sorun devam ederse mayayı ¼ tsp (tatlı kaşığı) miktarınca azaltın.
Yüksek nem ve ortam sıcaklığı ekmeğin aşırı kabarıp çökmesine neden olur.	Sıcak hava, yüksek nem ile sıcak su mayaların aktivasyonunu hızlandırır; bu nedenle hamur çok hızlı kabarıp ve pişirme işleminin sonlarına doğru ekmeğin üzeri çöker. Bunu önlemek için ekmeği, günün en serin saatlerinde sıcak olmayan sıvılar ile pişirin ve zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.
Ortamin yüksekliği, ekmeğin fazla kabarmasına neden olur.	Kullanılan mayayı ¼ tsp kadar azaltmayı deneyin.
Hamurun kıvamında değil. Hamur içerisinde çok fazla sıvı var; gereğinden fazla yumuşak olduğu için, pişirme başladığında şeklini koruyamıyor.	Yoğurma işlemi esnasında hamurun kıvamını kontrol edin; arzulanan kıvama ulaşana kadar, belirli aralıklarla birer yemek kaşığı (tbsp) un ekleyin.
Makinenin kapağı açılmıştır.	Mayalanma ve pişirme safhalarında cihazın kapağını açmayın.
Ekmeğin, makine içerisinde bekletilmiştir.	Piştirilme işlemi sona eren ekmeği, bekletmeden makineden çıkartın.
Fazla miktarda malzeme kullanıldığından; hamur, makinenin kapağına kadar kabarmış ve uygun şekilde pişmesi engellenmiştir.	Makinenin pişirme tavasına uygun ölçülerde malzemeler kullanın.
Ekmeğin yeterince kabarmıyor	
Yeterince maya konulmamıştır.	Doğru miktarda malzeme kullanın.
Maya kalitesizdir; mayanın son kullanma tarihi geçmiştir.	Eski tarihli maya kullanmayın. Mayayı, serin ve karanlık yerlerde muhafaza edin.
Çok az şeker konulmuştur.	Doğru miktarda malzeme kullanın; şeker miktarını bir miktar artırın.
Çok fazla tuz katılması, mayanın aktifliğini azaltmıştır.	Doğru miktarda malzeme kullanın.
Katılan çok sıcak su yüzünden maya ölmüştür (etkisini kaybetmiştir).	21-28 °C arası sıcaklıklardaki sıvıları kullanın.
Makinenin kapağı açılmıştır.	Kabarma safhasında kapağı açmayın.
Hamurun kıvamında sorun vardır.	Yoğurma işlemi esnasında hamurun kıvamını kontrol edin; hamur kuru ise, arzulanan kıvama ulaşana kadar, belirli aralıklarla birer yemek kaşığı (tbsp) sıvı ekleyin.
Hatalı un kullanılmıştır.	Çok amaçlı un yerine ekmeçlik un kullanılmalıdır. Çok amaçlı un, yeterince gluten proteinini içermez.
Çok fazla un katılmıştır.	Tarifteki un miktarını azaltın.
Tuz ile maya temas etmiştir.	Tuzun maya ile temas etmesi sonucu maya, aktifliğini kaybeder. Tuz ile mayayı temas edecekleri şekilde yerleştirmeyin.
Program başlamadan önce maya aktif hale gelmiştir.	Program başlamadan önce mayanın sıvılarla temas etmesini engelleyin.
Ekmeğin çok fazla kabarıyor	

Yüksek nem ve ortam sıcaklığı ekmeğin aşırı kabarmasına neden olabilir.	Günün en serin saatlerinde pişirin; mayayı ¼ tsp kadar azaltın ya da serin sıvılar kullanmayı deneyin. Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.
Çok fazla maya katılmıştır.	Doğru miktarda malzeme kullanın; tarifteki sıvı miktarını azaltın.
Çok fazla sıvı katılmıştır.	Doğru miktarda malzeme kullanın; sıvı miktarını azaltın.
Sıcak sıvılar maya aktivasyonunu ivmelendirmiştir.	21-28 °C arası sıcaklıklardaki sıvıları kullanın.
Çok fazla un ya da yetersiz miktarda tuz katılmıştır.	Doğru miktarda malzeme kullanın; tuz miktarını biraz artırın.

Ekmek kuru ve yoğun bir kıvamda

Yeterince sıvı eklenmediğinden, hamurun kıvamında sorun vardır.	Yoğurma işlemi esnasında hamurun kıvamını kontrol edin; hamur kuru ise, arzulanan kıvama ulaşana kadar, belirli aralıklarla birer yemek kaşığı (tbsp) sıvı ekleyin.
Kullanılan un çeşidinden ileri gelebilir.	Kepekli un ya da çavdar unu gibi bazı un çeşitleri, beyaz undan daha ağır oldukları için; bunlarla yapılan ekmecekler, beyaz un ekmeği kadar kabarmaz ve daha yoğun / ağır olurlar.

Ekmek az pişmiş ve/veya ortası hamurlu kalmış

Taze ya da konserve meyvelerden çok fazla su salınmıştır.	Meyvelerden gelen suları da düşünerek, katacağınız sıvıları bir miktar azaltın.
Ortam sıcaklığı düşüktür.	Cihazın bulunduğu odanın çok soğuk olması, pişirme sıcaklığını etkiler ve bu yüzden ekmek yeterince pişmez.
Fazla miktardaki kuruyemiş, tereyağı, meyve kuruğu, şuruplar ve tahıllar gibi zengin içerik nedeniyle hamur ağırlaşmıştır. Bu durum kabarmayı yavaşlatır ve ekmeğin pişmesini engeller.	Doğru miktarda malzeme kullanın. Tariflerde belirtilen çesni miktarını aşmayın.
Makineniz arızalı olabilir.	Seyrek de olsa, makinenin termostatu kusurlu olabilir ve ekmeği düzgün olarak pişirmez. Eğer her seferinde böyle sonuçlarla karşılaşılıyorsa, en yakın yetkili servise başvurun.

Ekmeklerde mantarımı tepe oluşuyor

Fazla miktarda malzeme kullanılmıştır.	Bu durum, pişirme tavasının kapasitesinin üzerinde malzeme (maya, şeker, un, sıvı vb.) kullanıldığını ve hamurun kabarak tava dışına çıktığını gösterdiğinden; malzeme miktarları düşürülmelidir.
Fazla miktarda şeker ya da şekerli muhteviyat kullanılmıştır.	Daha az miktarda şekerli muhteviyat (şeker, kurutulmuş meyve, Hindistan cevizi vb.) kullanılmalıdır.
Çok fazla maya katılmıştır.	Maya miktarını düşürün.
Eklenen tuz miktarı eksiktir.	Tuz, unutulmuş ya da yeterince koyulmamış olabilir. Doğru miktarda tuz eklediğinizden emin olun.

Ekmek aşırı kararıyor (kızarıyor)

Çok fazla şeker kullanılmıştır.	Doğru miktarda malzeme kullanılmalıdır; şeker/bal miktarını ½ tsp kadar düşürün.
Ekmek kızarma ayarı yüksektir.	Kızarma (ekmek kabuğu için) ayarını düşürün.

Ekmek içinde büyük boşluklar var

Çok fazla maya kullanılmış; ya da sıcak/nemli hava veya sıcak	Doğru miktarda malzeme kullanılmalıdır;
---	---

malzemeler, mayanın aktivitesini hızlandırmıştır.	kullandığınız maya miktarını azaltın.
Fazla miktarda sıvı katılmıştır.	Doğru miktarda sıvı malzeme kullanın. Ayrıca; tariflerdeki meyve/sebzelerin suyunu süzün ve hamura eklemekten önce kuru olmalarını sağlayın.
Eklenen tuz miktarı eksiktir; ya da hiç tuz eklenmemiştir.	Doğru miktarda malzeme kullanımalıdır; tuz miktarını biraz artırın.
Yüksek nem ve ortam sıcaklığı mayanın aktifliğini artırmıştır.	Günün en serin saatlerinde pişirin; mayayı ¼ tsp kadar azaltın ya da serin sıvılar kullanmayı deneyin. Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.

Ekmek yüzeyi ıslak/yapışkan

Ekmek, cihaz içerisinde uzun süre kalmış ve pişirme tavaşı üzerinde sivilaşma olmuştur.	Ekmek, sıcak tutma süreci sona ermeden önce pişirme tavaşından çıkarın ve ızgaralı bir raf üzerinde soğumaya bırakın.
Hatalı pişirme ayarı seçilmiştir.	Makinedeki en koyu ekmek (kabuğu) ayarını seçin.
Kuru / likit malzeme dengesi doğru kurulmamıştır.	Doğru miktarda malzeme kullanın.

Ekranda H:HH mesajı görülüyor

Makine içerisindeki sıcaklık çok yüksek.	“Durdur” butonuna basarak işlemi sonlandırın. Pişirme tavaşını çıkardıktan sonra, kapağı açık bırakarak makinenin serinlemesini sağlayın. Soğuyunca, pişirme tavaşını ısıtma haznesine yerleştirin; programı kurun ve tekrar başlatın.
--	--

Ekranda E:EE mesajı görülüyor

Sıcaklık sensörü bağlantısı kesilmiştir.	Yetkili servisimize başvurun.
--	-------------------------------

Ekmekçi tavadan çıkarmada zorluk yaşıyorum

Ekmek, tavaya yapışmıştır.	Günlük kullanımlar öncesi, tava yüzeyinin yağlanması gerekmektedir. Tavayı sabunlu sıcak suyla yıkayın ve silerek kurutun. Tavanın iç yüzeyini sıvıyağ, tereyağı ya da margarin ile ıslatın (yağlayın). Kılavuzda yer alan “Ekmek yapma makinesinin kullanılması” bölümündeki sırayı takip edin. Pişirme işlemi bitince; tavayı makinden çıkararak, ekmeğin tava içerisinde 15 dakika kadar dinlenmesini sağladıktan sonra ekmeği tavadan ayırın ve ızgaralı bir rafa koyun. Ekmeği, tam anlamıyla soğuduktan sonra dilimleyiniz.
----------------------------	---

Operasyon Sıraları ve Süreleri (dk.)

Program Nr. (ekmek tipi ve ebadı)	Yoğurma 1	Kabarma 1	Yoğurma 2*	Kabarma 2	Kabarma 3	Pişirme Top. (saat:dk.)	Sıcak tutma
1) Normal	9	20	14*	25	45	60	2:53
Normal, gevrek	10	20	15*	25	45	65	3:00
2) Fransız	16	40	19*	30	50	65	3:40
Fransız, gevrek	18	40	22*	30	50	70	3:50
3) Kepekli	9	25	18*	35	70	55	3:32
Kepekli, gevrek	10	25	20*	35	70	60	3:40
4) Çabuk	7	5	8			80	1:40
5) Tatlı	10	5	20*	30	55	50	2:50
Tatlı, gevrek	10	5	20*	30	55	55	2:55
6) Çok hızlı-1	12				11	35	0:58
7) Çok hızlı-2	9				9	40	0:58
8) Hamur	20			30	40		1:30
9) Reçel		15**	45**			20	1:20
10) Kek	10	5	20	30	35	70	2:50
11) Sandviç	15	40	5*	25	40	50	2:55
Sandviç, gevrek	15	40	5*	25	40	55	3:00
12) Ekstra Pişirme						60	1:00

Yoğurma1: Motor çalışmaya başlar ve sürekli olarak döner.

Kabarma1: Ortam sıcaklığı düşükse, ısıtma döngüsüne girer ve 25 °C'ye kadar ısıtır.

Yoğurma2: Motor tekrar çalışır ve dönme işlemini sürdürür; ayrıca, 30 °C'ye kadar ısıtma işlemi yapar.

Kabarma2: Isıtmayı sürdürerek 32 °C'ye çıkartır.

Kabarma3: İçerideki sıcaklığı 38 °C'ye kadar yükseltir.

Pişirme: Hazır haldeki hamuru 121 °C'ye kadar ısıtarak pişirir.

• 10 kez çalan sinyal, çeşnilerin eklenebileceğini vurgular.

•• Isıtma işlemi, sıcaklık 121 °C'den düşükse gerçekleştirilir.

İnternet:

İnternette, ekmek yapma makineleri ile ilgili -kişisel ya da kurumsal- pekçok siteye ulaşabilirsiniz. Ekmek tariflerinden pişirme bilgilerine, püf noktalarından kullanıcı tavsiyelerine kadar çeşitli konularda yararlı bilgiler edinebilirsiniz. Aşağıda, kullanıcılar için yararlı olabilecek bazı internet adresleri bulunmaktadır:

<http://ekmekkokusu.blogspot.com>

<http://www.tarcininmutfagi.com> http://www.tarcininmutfagi.com/tarcininmutfagi/2005/01/_te_benim_ekmek.html

<http://www.devletsah.com/>

http://www.devletsah.com/gunluk/?tx_ttnews%5Btt_news%5D=263&cHash=d079d22d90

<http://www.cooks.com>

<http://www.cooks.com/rec/ch/breads.html>

<http://users.rcn.com/sue.interport/food/abmfetur.html>

<http://www.preparedpantry.com/>

<http://www.breadmachinedigest.com>

<http://www.recipesource.com/>

<http://www.cditchen.com/recipes/cat/1/0.shtml>

<http://www.cyber-kitchen.com/>

<http://www.cyber-kitchen.com/ubbs/archive/category.cgi?category=BREAD>



Çevrenin korunmasına yardımcı olabilirsiniz.
Lütfen yerel düzenlemelere uyun: Atık döküm
merkezindeki arızalı elektriksel ekipmanlar
bölümüne atın