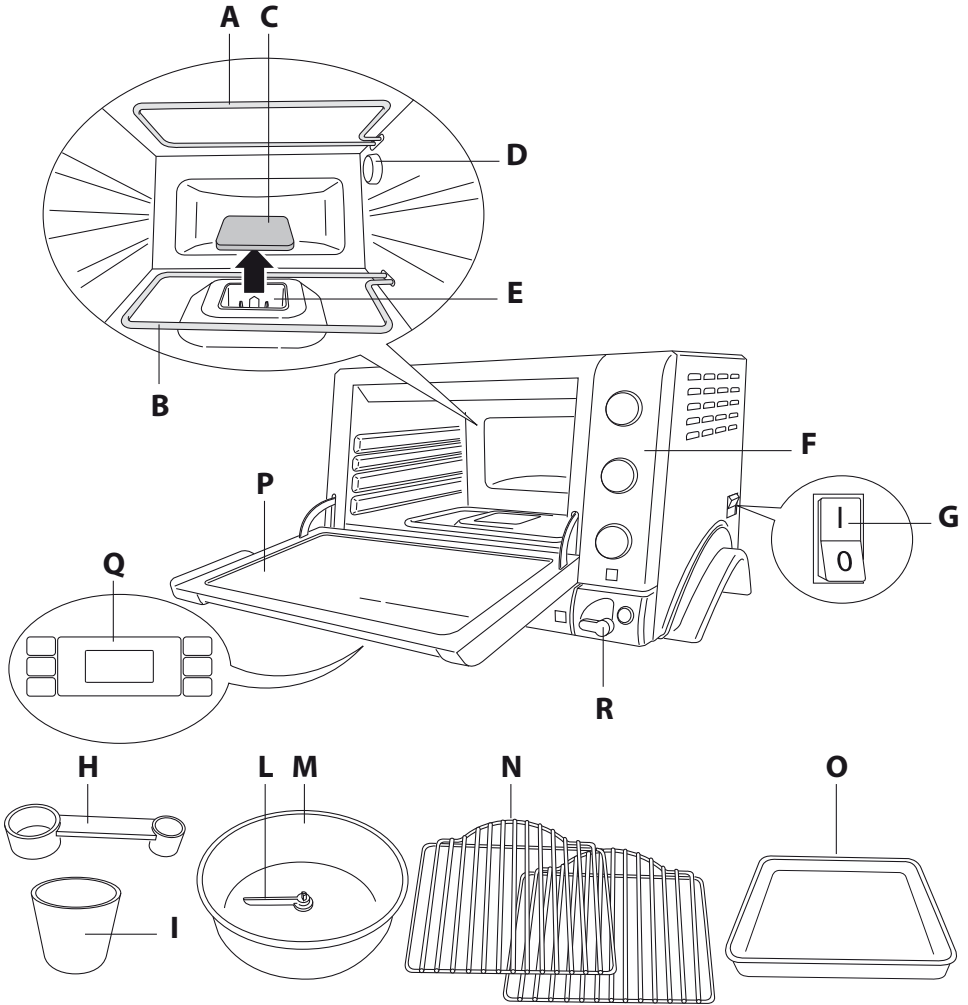




Cihazın tanımı

- A Üst rezistans
- B Dengeleyici alt rezistans
- C Yoğurma tepsisi yuvası kapağı
- D İç aydınlatma lambası
- E Yoğurma tepsisi yuvası
- F 'Fırın' kumanda paneli
- G Açma kapama düğmesi
- H Doz ölçüm kaşığı (eğer mevcutsa)
- I Doz ölçüm bardağı (eğer mevcutsa)
- L Yoğurma pervanesi
- M Yoğurma tepsisi

- N Izgaralar
- O Fırın tepsisi
- P Fırın kapağı
- Q 'Ekmek yapma makinesi' kumanda paneli
- R Fırın/ekmek yapma makinesi fonksiyonu seçim düğmesi

Teknik veriler

Gerilim: 220-240 V ~ 50/60Hz max 16A
 Emilen kuvvet: 1400 W
 Boyutlar UxYxG: 512 x 295 x 400
 Ağırlık: 12,1 kg

Mevcut talimatlarda kullanılan semboller

Önemli uyarılar şu sembolleri taşırlar. Bu uyarıların izlenmesi kesinlikle zorunludur



Tehlike!

İtaat edilmemesi halinde hayatı tehlikesi olan, elektrik çarpmalarına bağlı yaralanmalara sebep olabilir.



Dikkat!

İtaat edilmemesi yaralanmalar veya cihaz hasarlarına sebep olabilir.



Yanık tehlikesi!

İtaat edilmemesi yaralanmalar veya cihaz hasarlarına sebep olabilir.



Önemli Not:

Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

Cihazı kullanmadan önce talimatları dikkatle okuyun.

Bu talimatları saklayın



Önemli Not:

- Fırının ilk kullanımından önce, içindeki koruma kartonları, kitapçıkları, plastik torbaları, vs. çıkarın.
- İlk kullanımdan önce, yeni kokusunu ve nakilden önce rezistansları korumak için uygulanan koruyucu maddeye bağlı dumanı gidermek için, cihazı en azından 15 dakika termostat azami seviyede olmak üzere çalıştırın. Bu operasyon sırasında odayı havalandırın.
- Kullanmadan önce tüm aksesuarları özenli bir şekilde yıkayın.
- Cihaz, sadece 'ekmek yapma makinesi' fonksiyonuna çalışırken, elektrik kesintisi olması durumunda, pişirme döngüsünü koruyabilmektedir (yaklaşık 15 dakika boyunca elektrik enerjisi temininde arıza olması halinde). Uzun süre için durması ise programın iptal edilmesine sebep olabilir.
- Eğer cihaz maksimum kapasitede kullanılıyorsa, tariflerde tavsiye edilen dozları asla aşmayın. Eğer cihaz maksimum kapasitede kullanılıyorsa, aşağıdaki dozları asla aşmayın: Un: 750 gr, Maya: 40 gr, Su: 500 gr.



Dikkat!

- Bu fırın yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Farklı amaçlar için kullanılamaz, modifiye edilemez ve hiç şekilde kurcalanamaz.
- Cihaz ambalajından çıkartıldıktan sonra kapağını ve fırının bütünlüğünü kontrol edin. Kapak cam olduğundan dolayı kırılıp, gözle görülür şekilde eğrilmiş, çizilmiş, sıyrılmış olması halinde değiştirme talep edilmesi tavsiye edilir. Ayrıca, cihazın kullanımı, temizlik işlemleri

ve yer değişimleri sırasında kapağı vurmeyin, şiddetle çarpmayın ve cihaz hala sıcakken camın üzerine soğuk sıvılar dökmeyin.

- Cihazı en az 85 cm. yükseklikte, çocukların ulaşamayacakları yatay bir zemine yerleştirin.
- Cihazın düşük fiziksel-psikolojik-algisal kapasiteli (çocuklar dahil), deneyim ve bilgisi yetersiz kişiler tarafından kullanımına, kendilerinden sorumlu kişilerin dikkatli eğitimi ve gözetimi olmadığı takdirde, izin vermeyin. Küçük çocukları, cihaz ile oynamadıklarından emin olmak için izleyin.
- Çalışır durumdaki cihazı yerinden oynatmayın.
- Cihazın kullanılmaması gerekli durumlar:
 - Elektrik kablosu kusurlu ise.
 - Cihaz düşmüş ve hasar veya çalışma kusurları görülmüyorsa. Bu durumlarda her türlü riski önlemek için cihaz en yakın satış sonrası servis merkezine götürülmelidir.
- Cihazın ısı kaynaklarının yakınına yerleştirmeyin.
- Cihazı asla bir ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazın içine asla kağıt, karton veya plastik koymayın ve üzerinde hiç bir nesne bırakmayın (aletler, izgaralar, diğer nesneler).
- Havalandırma ağzlarını hiç bir şey sokmayın. Onları tıkamayın.
- Bu fırın ankastre kullanım için üretilmemiştir.
- Kapak açıldığında aşağıdakileri dikkate alın:
 - çok ağır nesneler ile fazla basınç uygulamayın ya da kulp-tan tutarak aşağı doğru fazla çekmeyin.
 - kapak açılken üzerine asla ağır kaplar veya fırından henüz çıkarılmış kızgın tavalara koymayın.



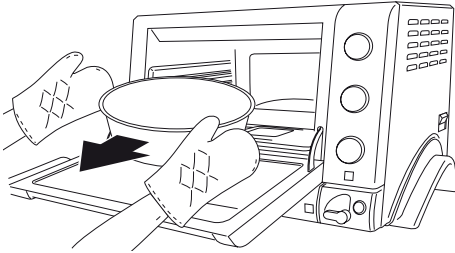
- Yürürlükteki yasaların cihazın satın alındığı ülkeden farklı bir ülkede kullanılması halinde değişebileceklerini dikkate alarak yetkili bir servis merkezine kontrol ettirin.
- Bu cihaz sadece domestik kullanım için üretilmiştir. Uygunsuz veya talimatlara uymayan her türlü profesyonel kullanım ne üretici ne de garanti yükümlülüğünde değildir.
- Bu cihaz yalnızca domestik kullanıma yöneliktir. Aşağıda belirtilen ortamlarda kullanımı öngörülmektedir : dükkan, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler, çiftlik evleri, otel, motel, diğer konuk evleri, kiralık odalar.

- Cihazı kullanmadığınızda ve temizlemeden önce mutlaka prizden çıkarın.
- Cihaz harici bir zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtası ile çalıştırılmamalıdır.
- Cihaz arka kısmı duvara yanaşmış şekilde durmamalı ve çalıştırılmamalıdır
- Yoğurma tepsisinin temizliğinde sivri veya kesici nesneler kullanmayın.
- Ekmek tepsisinin temizliğinde sivri veya kesici nesneler kullanmayın.
- Temizlemeden önce mutlaka açma kapama düğmesini '0' konumuna getirerek cihazı kapatın ve fişini elektrik prizinden çıkarın.
- Temizlemeden önce mutlaka açma kapama düğmesini '0' konumuna getirerek cihazı kapatın ve fişini elektrik prizinden çıkarın.



Yanma tehlikesi!

- **Cihaz kullanılırken, kapağın ve dış yüzeylerin sıcaklıkları çok yüksek olabilir. Daima manivelalar, kulplar ve düğmeleri kullanın.**
- **Asla fırının metal ve cam kısımlarına dokunmayın. Gerektiğinde eldiven kullanın.**
- **Bu elektrikli cihaz yanıklara sebep olabilecek yüksek ısılarla çalışır.**
- Yoğurma tepsisini fırından, tutacak yardımıyla kaldırarak



- çıkarın.
- Fırının yakınında ve üzerine yerleştirildiği mobilyanın altında asla yanıcı ürünler yerleştirmeyin.
- Cihazı asla asılı bir mobilya veya raf ya da perde, kepenk, vs. gibi yanıcı maddelerin yakınına yerleştirmeyin.
- Dikkat: cihazın hatalı kullanımı (yanlış tarif, çok uzun pişirme süresi) ekmeğin aşırı derecede ısınmasına ve ardından alev almasına sebep olabilir. Böyle bir durumda, fırın kapağını açmayıp fişini çekin: Kapağı açmadan önce cihazın yeteri kadar soğumasını bekleyin.
- **Yiyeceklerin ya da fırının diğer bölümlerinin alev**

alması halinde, ateşi asla su ile söndürmeyi denemeyin.

Kapağı kapalı tutun, fişi çekin ve nemli bir bez ile ateşi boğun.



Tehlike!

- **Fişi akım prizine takmadan önce denetlenmesi gerekenler:**
- **Şebeke geriliminin özellikler plakasında belirtilene tekabül etmesi.**
- **Akım prizinin en azından 16A gücünde ve toprak hat teli ile donatılmış olmasını.**
- **Üretici firma, bu kaza önlem talimatına riayet edilmemesi durumunda tüm sorumluluğu reddeder.**
- Elektrik kablосunu sarkıtmayın ve fırının sıcak kısımlarına değdirmeyin. Cihazın fişini asla elektrik kablосundan tutarak çekmeyin.
- Uzatma kablосu kullanılacak ise iyi durumda olmasına, toprak hatlı bir fiş ile ve en azından cihaza tahsis edilen elektrik kablосununkine eşit bir iletken kablo ile donatılmış olmasına dikkat edin.
- Her türlü elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı veya elektrik kablосunu, fişini ya da cihazın tamamını asla suya daldırmayın.
- Eğer elektrik kablосu kusurlu ise her türlü riskin önüne geçmek için değişim üretici veya teknik hizmet servisi ya da eşdeğer uzmanlıkta bir personel tarafından yapılmalıdır.
- Kişisel güvenlik için cihazı asla yalnız başınıza sökmeyin; daima yetkili bir servis merkezine başvurun.

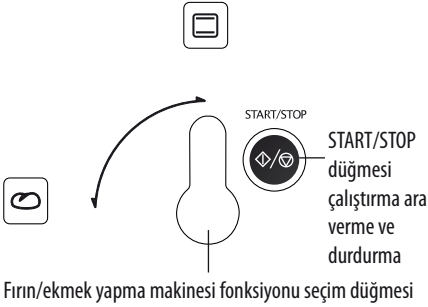


Cihaz müteakip CE direktiflerine uygundur:

- Alçak Gerilim Direktifi 2006/95/CE ve akabinde yapılan değişiklikler.
- EMC Direktifi 2004/108/CE ve akabinde yapılan değişiklikler.
- Yiyecek maddeleri ile temas etmeye yönelik nesne ve materyaller Avrupa 1935/2004 kararname talimatları ile uyum içindedir.

Çalıştırılması

- Fişi elektrik prizine takın.
- Açma kapama düğmesine basın (G).
- Fonksiyon seçme düğmesi ile "fırın/ekmek yapma makinesi" (R) fonksiyonlarından istenen fonksiyonu seçin:  (fırın) ya da  (ekmek yapma makinesi).
- Eğer düğme istenen konumdaysa, istenen fonksiyonu devreye sokup programlamaya hazır konuma getirmek için START/STOP düğmesine basmak yeterlidir.
- 3 dakika sonra cihaz stand-by konumuna geçer.

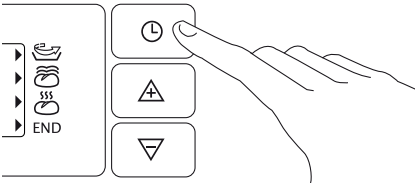


Saat nasıl ayarlanır

Cihaz ilk kez ev elektrik şebekesine bağlandığı zaman ya da bir voltaj düşüklüğünde ekranda dört tire çizgisi "-- : --" görünür ve cihaz sesli bir sinyal verir.

Günün saatinin programlamak için aşağıda açıklanan uygulamaları izleyin:

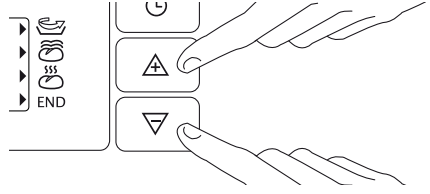
En az 3 saniye boyunca kumanda paneli (Q) üzerindeki  tuşunu basılı tutun.



(Ekranda saat yanıp söner).



Kumanda panelindeki (Q)  ve  tuşları ile istenilen saat ayarını yapın.



 zaman ayar düğmesini basılı tutun. (Ekranda dakikalar yanıp sönerler).



 ve  tuşları ile dakika ayarını yapın.



 zaman ayarı düğmesini basılı tutun. (Ekran programlanan saati gösterir).

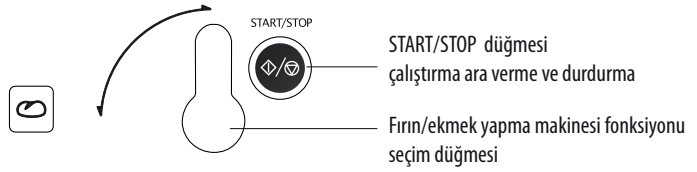
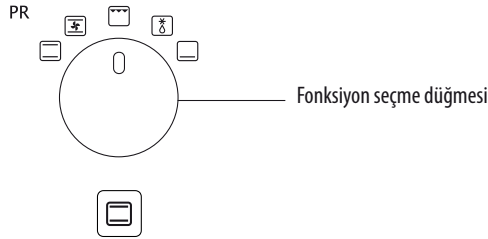
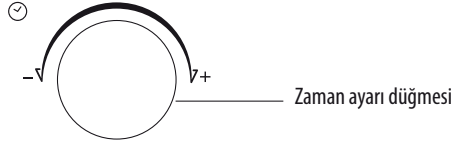
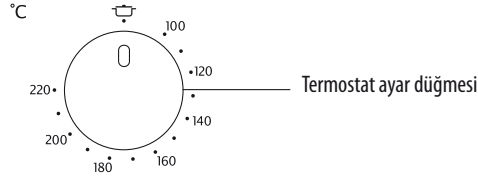


Programlandıktan sonra kadrın saatini değiştirmek isterseniz, yukarıda açıklandığı gibi yeni bir saat programlama işlemi yapın.

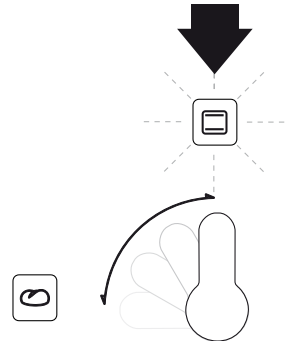
Her pişirme aşamasında,  saat tuşuna basarak (ayarlandıysa) saati görüntülemek mümkündür.

cihazın fırın olarak kullanılması **tr**

Kumanda panelinin tanımı



i **Önemli Not:** Cihazı fırın olarak kullanmak için, fırın/ekmek yapma makinesi fonksiyonu seçme düğmesini  konumuna getirin. İkon ışığı yanar.



Özetleyici tablo

Program	Fonksiyon seçim manivelası konumu	Termostat manivelası konumu	Izgara konumu	Notlar/Tavsiyeler
Buz çözme		fark etmez		-
Hassas pişirme		fark etmez		-
Yiyecekleri sıcak tutma				-
Fanlı pişirme		100°C - 220°C		Lazanya, et, pizza, pasta çeşitleri ve yüzeylerinin ktır (veya gratenli) olması gereken yiyecekler ve ekmek için idealdir. Aksesuarların kullanımı için 413. sayfada bulunan tablodaki tavsiyeleri dikkate alın.
Geleneksel pişirme		100°C - 220°C		Doldurulmuş sebzele- rin, balıkların, keklerin pişirilmesi için idealdir. Aksesuarların kullanımı için 414. sayfadaki ta- bloya danışın.
Izgara ile ve gratenli pişirme		Fark etmez		Ekmek kızartmak (3 konumu) ve yiyeceklerin gratenli pişirilmesi (2 konumu) için idealdir (414. sayfaya bakınız).

Kumandaların kullanımı

Termostat ayar düğmesi

Arzu edilen ısıyı böyle seçin:

- Yiyeceklerin sıcak tutulması: Termostat ayar düğmesi  konumunda.
- Fanlı veya geleneksel pişirme için: Termostat ayar düğmesi "100°C" ile "220°C" arasında olmalıdır.

Zaman ayarı düğmesi

Pişme süresini ayarlamak için:

Ayar düğmesini, ekranda gösterilen arzu edilen sıcaklığa gelene kadar çevirin (max. 120 dakika); programlanan süre dolduktan sonra sesli bir sinyal duyulur ekranda **End** yazısı belirir ve fırın otomatik olarak kapanır.

Fonksiyon seçme manivelası

Bu düğmeyi hareket ettirerek pişirmeleriniz için mevcut fonksiyonlar seçilir, yani:



Buz çözme

(yalnız fan çalışır)



Hassas pişirmeler

(yalnızca alt rezistans çalışır)



Geleneksel fırında pişme, yiyeceklerin sıcak tutulması

(yalnız üst ve alt rezistans çalışır)



Izgara

(yalnızca üst rezistans en yüksek güçte çalışır)



Fanlı fırınla pişirme

(üst, alt rezistans ve fan çalışır)

Fırın iç aydınlatma ışığı

Fırın çalışırken, fırın iç ışığı daima yanar.

Lambayı değiştirmek için aşağıdaki uygulamayı izleyin: Fişi akım prizinden çıkarın, koruyucu camı sökün ve yanmış lambayı aynı tipte yenisi ile değiştirin (yüksek ısılara dayanıklı) ve koruyucu camı monteleyin.

Fırının kullanımı

Genel tavsiyeler

Fanlı ve geleneksel fırında pişirmelerde, fırının 5 dakika boyunca pişirme öncesinde seçilmiş sıcaklıkta ısıtılması en iyi pişirme sonuçlarına ulaşmanızı sağlar.

Pişme süreleri ürün kalitesi, yiyeceklerin sıcaklığı ve kişisel damak zevkine göre değişir.

Tabloda belirtilen süreler belirtici ve değişikliklere müsaittirler ve fırının ön ısıtılması için gerekli süreyi dahil ederler.

Dondurulmuş gıdaların pişirilmesinde ürün paketi üzerinde tavsiye edilmiş sürelerle danışın.

Buz çözme

Kısa zamanda iyi bir çözümler elde etmek için gerekenler:

- Fonksiyon seçim düğmesini  konumuna getirin.
- Zaman ayarı düğmesini istenen süreye ayarlayın.
- Izgarayı alt kılavuza geçirin ve üzerine içinde buzlu çözülecek yiyecek olan kısa bir tabak yerleştirin ve sonra kapağı kapatın.

Çözme örnekleri: 1 kg et hiç çevirmeden 80-90 dakika.

Hassas pişme

Pastane mamülleri ve şeker kaplı pastalar için önerilir.

Yiyeceklerin temel pişmelerini tamamlama ve özellikle alt kısımlarında yüksek ısıya ihtiyaç olan pişirmelerde mükemmel sonuçlar elde edilir.

- Izgarayı (üzerinde bir tava ile) alt kılavuza 411. sayfadaki şekilde gösterildiği gibi geçirin.
- Fonksiyon seçim düğmesini  konumuna getirin.
- Zaman ayarı düğmesini istenen süreye ayarlayın. Programlanan süre dolduğunda akustik bir sinyal ile belirtilecektir; pişirmenin ayarlanan süreden önce bitmesi durumunda, Start/Stopper tuşunu 3 saniye boyunca basılı tutun.

Yiyeceklerin sıcak tutulması

- Termostat ayar düğmesini  konumuna getirin.
- Fonksiyon seçim düğmesini  konumuna getirin.
- Zaman ayarı düğmesini istenen süreye ayarlayın.
- Izgarayı alt kılavuza yerleştirin ve üzerine içinde yiyecek olan tabağı koyun.

Çok fazla kuruyacaklarından dolayı yiyeceklerin uzun süre fırının içinde bırakılmaması tavsiye edilir.

- Termostat ayar düğmesini çevirerek sıcaklığı seçin.
- Zaman ayarı düğmesini istenen süreye ayarlayın.
- START/STOP tuşuna basın.
- Fırın 5 dakika ısıttıktan sonra pişirilecek yiyeceği yerleştirin.

Fanlı fırında pişme

Bu fonksiyon en mükemmel pizzaları, lazanyaları, kızartmalar ve et bazlı her tür ana yemekleri, patates rosto, her çeşit pasta ve ekmeğin elde etmek için idealdir. Uygulamayı aşağıdaki gibi yapın:

- Izgarayı tabloda belirtilen yerine yerleştirin.
- Fonksiyon seçim düğmesini  konumuna getirin.

Program	Termostat ayar düğmesi	Süre	Izgara konumu	Notlar/Tavsiyeler
Börek	170°	35 dak.	1	Fırın tepsisini kullanın.
Tavuk 1 kg.	200°	70-80 dak.	"	Fırın tepsisini kullanın ve yaklaşık 50 dak. sonra çevirin.
Domuz rosto 1000 gr	200°	70 dak.	"	Fırın tepsisini kullanın ve 50 dak. sonra eti çevirin.
Köfte 650 gr	200°	55 dak.	"	Fırın tepsisini kullanın ve 30 dak. sonra eti çevirin.
Patates rosto 750 gr	200°	60 dak.	"	Fırın tepsisini yağlı kağıtla beraber kullanın, 2 kere karıştırın.
Marmelatlı tart 700 gr	170°	35 dak.	"	Fırın tepsisini kullanın.
Strudel 1 kg	170°	35 dak.	"	Fırın tepsisini kullanın.
Kek 700 gr	160°	30-35 dak.	"	Bir kek kalıbı kullanın.
Bisküviler 100 g	170°	14 dak.	2	Fırın tepsisini kullanın.

Geleneksel fırında pişme

Bu fonksiyon tüm balık çeşitleri, doldurulmuş sebzeler, yumurta karı bazlı hazırlanmış tatlılar ve uzun süreli pişme (60 dakikadan fazla) isteyen tatlılar için idealdir.

Uygulamayı aşağıdaki gibi yapın:

- Izgarayı tabloda belirtilen yerine yerleştirin.
- Fonksiyon seçim düğmesini  konumuna getirin.

- Termostat ayar düğmesini çevirerek sıcaklığı seçin.
- Zaman ayarı düğmesini istenen süreye ayarlayın.
- START/STOP tuşuna basın.
- Fırını 5 dakika ısıttıktan sonra yiyeceği yerleştirin.

Program	Termostat	Süreler	Izgara konumu	Notlar/Tavsiyeler
Çubuk makarnalar 1 Kg.	200°	35 dak.	1	Isıya dayanıklı bir kap kullanın.
Lazanya 1,5 kg.	200°	35 dak.	"	Isıya dayanıklı bir kap kullanın.
Alabalık 500g	190°	35 dak.	"	Fırın tepsisini kullanın.
Kalamar dolması 450g	190°	30 dak.	"	Borcam kullanın ve pişirmenin yarısında çevirin.
Gratenli karnıbahar 550g	200°	30 dak.	"	Isıya dayanıklı bir kap kullanın.
Kabak dolması 750g	190°	40 dak.	"	Fırın tepsisini kullanın.
Üzümlü kek 1 kg	150°	100 dak.	"	Üzümlü kek kalıbı kullanın.
Pandispanya	160°	35 dak.	"	Bir kek kalıbı kullanın.

Izgara ile pişme

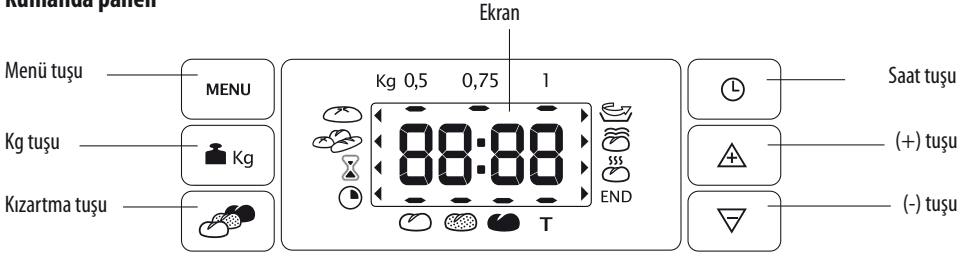
Bu fonksiyon ekmek kızartmak için ve idealdir ve yiyeceklerin kızartılması için kullanılabilir: Roma usulü gnocchi, graten sebze, vb.

- Izgarayı 2. veya 3. kılavuza yerleştirin.
- Fonksiyon seçim düğmesini  konumuna getirin.

- Zaman ayarı düğmesini istenen süreye ayarlayın.
- START/STOP tuşuna basın.

cihazın ekmek yapma makinesi olarak kullanımı tr

Kumanda paneli



Önemli Not: Cihazı ekmek yapma makinesi olarak kullanmak için, fırın/ekmek yapma makinesi fonksiyonu seçme düğmesini  ikon ışığı yanar.

▲ ve ▼ tuşları

Saat ayarını yapmak ve çeşitli pişirme programlarını seçmek için ▲ ve ▼ tuşlarına basın.

Ekran üzerindeki ikonların tanımı

Pişirme durum göstergesi , ekran kenarındaki oklar aracılığıyla bütün pişirme aşamalarını görüntüler.

 Otomatik bir program (AL...) ayarlandığını belirtir

 Yarı otomatik bir program (SE...) ayarlandığını belirtir

 Seçili olan programın toplam süresini belirtir.

 Sadece otomatik fonksiyonlar için kullanılır. Gecikmeli çalışma programının ayarlandığını belirtir.

 Ekmeğin hamur yoğurma ya da sönmeye aşamalarından birinde olduğunu ifade eder.

 Ekmeğin hamur mayalanma aşamalarından birinde olduğunu ifade eder.

 Ekmeğin pişme aşamasında olduğunu ifade eder. Bu, döngünün son aşamasıdır; bu aşamada ekmeği pişirmek için yüksek sıcaklıklara ulaşılır.

 END Pişirme aşamasının bittiğini gösterir

Kumanda panelinin tanımı

Ekran

Ekran, seçili olan program ayarı, pişirme süresi, ekmeğin kızartma derecesi ve ağırlığı görüntülenir.

MENU Tuşu:

Otomatik (AL...) veya yarı otomatik (SE...) tarifleri seçmek veya pişirme sırasında seçili olan ayarı kontrol etmek için MENU tuşuna basın.

Kg Tuşu

Elde edilmek istenen ekmek ağırlığını seçmek için Kg tuşuna basın: 500g, 750g veya 1000g.

Kızartma tuşu

İstenen ekmek rengini seçmek için kızartma tuşuna basın: Açık, Orta, Koyu   .

Saat tuşu

Yerel saat ayarının ve gecikmeli çalışma programı aracılığıyla ekmeğin hazır olacağı saat ayarının yapılmasını sağlar.

Ekmek pişirmek: hem sanat, hem bilim

Ekmek pişirmek bir sanat, aynı zamanda da bilimdir.

İşlemin büyük bir kısmını cihaz yapar, ancak ekmek pişirmekte kullanılan her malzeme hakkında bilinmesi gereken önemli noktalar vardır. Klasik ekmek yapımında kullanılan malzemeler çok basittir: un, şeker, tuz, sıvı (su veya süt), gerekirse bir yağ maddesi (tereyağı veya sıvı yağ) ve maya. Bu malzemelerin her birinin yarısı bir görevi vardır ve son ürüne özel bir tat verirler. Bu nedenle, en iyi sonucu elde etmek için, doğru malzemelerin doğru oranlarda kullanılması çok önemlidir.

Maya

Maya, mayalanma adı verilen fermantasyon işlemini kolaylaştıran, gerçek bir aktif mikroorganizmadır.

Herhangi bir sıvı ile ıslatılıp şekerle beslenip dikkatlice ısıtıldığında, uygun ortam sıcaklığı (25°C civarı) sağlarsa hamurun kabarmasını sağlayan gazların açığa çıkmasını sağlar. Genel olarak en yaygın olan maya türü bira mayasıdır ve gerek taze gerekse kuru halde bulunabilir. Tatlılar için en uygun olanı ise, sodyum bikarbonat ve potasyum bitartrattan oluşan kimyasal bir mayadır.

Un

Un, ekmek yapımında kullanılan en önemli malzemedir ve bu nedenle piyasadaki ürünlerin özelliklerini bilmek çok önemlidir.

- **Sert un:**
Bu un türü gluten bakımından zengindir. "0" tip un ve ekmeçlik buğday veya Amerikan tipi undan oluşur. Ekmek yapımı ve çok ince olmayan hamurlar için idealdir.
- **"00" tip un:**
"0" tip una göre daha uzun süre öğütülür. Dolayısıyla daha ince ve tatlı veya daha yumuşak hamurların yapılışı için daha uygundur.
- **Kepek unu:**
Genellikle diğer un türlerine göre daha az mayalanan, lif bakımından zengin bir un türüdür. Lif içeriğini hafifletmek ve daha fazla kabarmasını sağlamak için, diğer un türleriyle karıştırılarak kullanılabilir. Kepek ekmeği genellikle daha yoğun bir kıvama sahiptir ve küçük boyutlardadır.
- **Durum buğdayı unu:**
Genellikle kuru topraklarda yetişen buğdaydan elde edilir. Bu un türü tanecikli bir yapıya sahip ve soluk sarı renktedir. Hazını kolay ve lezzetlidir.
- **Kılçıksız buğday unu:**
En geleneksel tahıl olan kılçıksız buğdayın öğütülmesiyle elde edilir. Bu undan yapılan ekmek yüksek miktarda lif

içerdiğinden dolayı müshil ve ferahlatıcı özelliğe sahiptir. Tadı beyaz ekmeğin tadına benzer.

• Glütensiz un:

Hammaddeleri mısır, pirinç, patates nişastası, vb... olan ve tahılın aksine, gluten içermeyen un karışımlarıdır.

Şeker

Şeker ekmeği tatlandırır, kabuğunu koyulaştırır ve mayayı besleyerek ekmeğe daha yumuşak bir kıvam verir. Eşit miktarda esmer veya beyaz şeker, şeker pekmezi, akçaağaç şekeri, bal veya başka tatlandırıcılar kullanılabilir. Eşit miktarda yapay tatlandırıcılar da tercih edilebilir, ancak ekmeğin tadı ve kıvamı farklı olacaktır.

Sıvılar

Sıvılar, undaki proteinlerle karıştırıldığında, ekmeğin mayalanması için gerekli olan gluten meydana gelir. Tariflerin büyük kısmında su kullanılır, ancak süt, meyve suyu gibi sıvılar da kullanılabilir. Aşırı miktarda sıvı ile hazırlanan bir hamur, pişirme sırasında ekmeğin sönmeye sebep olurken, yetersiz sıvı miktarı ise mayalanmayı engelleyeceğinden, en iyi sonucu elde etmek için, çeşitli sıvı miktarları denenmelidir. Kullanılan sıvılar oda sıcaklığında olmalıdır.

Tuz

Küçük miktarda eklenen tuz, ekmeğe tat vermenin yanı sıra, mayalanmayı kontrol eder.

Aşırı miktarda kullanılması mayalanmayı engelleyeceğinden dolayı uygun miktarda tuz kullanınız. Herhangi bir yemeklik tuz kullanılabilir.

Yumurta

Bazı ekmeç tariflerinde yumurta kullanılır. Yumurta, sıvı miktarını artırır, mayalanmayı kolaylaştırır ve ekmeğin besin değerini ve lezzetini artırır, dolayısıyla daha çok tatlı tarifler yumurta içerir.

Yağlar

Bir çok ekmeç türü, lezzeti artırmak ve nemi tutmak için yağ içermektedir.

Eşit miktarda sıvı yağ veya yumuşatılmış tereyağı kullanılabilir. Yağ kullanılmadığı takdirde ekmeğin tadı ve kıvamı değişebilir.

Programlama

Aşağıdaki talimatlar yeni kullanıcılara pişirmenin her aşamasında yol göstermek amaçlıdır.

i Önemli Not: en iyi sonucu elde etmek için, malzemelerin mutfak terazisi ile tartılmaları tavsiye edilir. Eğer fırınınızın aksesuarları arasında bulunuyorsa, aşağıdaki talimatlara uyarak, doz ölçüm bardağı (I) ve doz ölçüm kaşığı (H) kullanınız:

- 1 doz ölçüm bardağı = 150 gr grun
- 1 doz ölçüm kaşığı (büyük) = 12 gr gr şeker
- 1 doz ölçüm kaşığı (küçük) = 5 gr gr tuz
- 1 doz ölçüm kaşığı (küçük) = 3,5 gr toz maya
- 1 doz ölçüm kaşığı (büyük) = 12 gr/ml
- 1 kaşık yağ (küçük) = 4 gr/ml

Adım 1 Malzemelerin eklenmesi

Malzemeleri, aşağıdaki sıra ile yoğurma tepsisine koyun:

1. Sıvı malzemeler
2. Kuru malzemeler
3. Maya

İyi bir sonuç için, malzemelerin hassas bir şekilde tartılması çok önemlidir.

Yapışmaz yoğurma tepsisine fırına yerleştirmeden önce, hamur yoğurma işlemini kolaylaştırmak için, malzemeleri bir kepçe veya tahta kaşık yardımıyla karıştırın (sadece gecikmeli çalışma programı kullanıldığında malzemeler karıştırılmaz). Daha sonra, yuva kapağını çıkarıp yoğurma tepsisini yuvasına yerleştirin.

Adım 2 Menü ayarını seçin

İstenilen çalışma modunu seçmek için MENU tuşuna basın (AU... otomatik e SE... yarı otomatik).

Adım 3

İstenilen tarifi seçmek için ▲ ve ▼ tuşlarına basın (örn.: AU10).

3 saniye sonra, tarif otomatik olarak seçilir ve ekranda pişirmenin tamamlanacağı saat görüntülenir (saat ayarı daha önceden yapıldıysa).

Eğer saat ayarı yapılmadıysa, ekranda, pişirme işleminin tamamının ne kadar süreceği görüntülenir ve pişme durum göstergesi ⏰ sembolünü gösterir.

İstenilen tarifi seçilmemesi durumunda, MENU tuşuna tekrar basınız ve ▲ ve ▼ tuşlarının yardımı ile yeni tarifi seçiniz.

Adım 4 Kızartma seviyesinin seçimi

İstenilen kızartma seviyesini seçmek için  tuşuna basınız (bazı tarifler için bu işlem mevcut değildir).

Açık, Orta veya Koyu kızartma seviyelerinden birini seçiniz. Eğer kızartma seviyesi belirtilmezse, cihaz otomatik olarak varsayılan ayarı seçer.

Adım 5 Ekmeğin ağırlığının seçimi

İstenilen ağırlığı seçmek için  Kg tuşuna basın: 500g, 750g veya 1000g. Eğer herhangi bir ağırlık belirtilmezse, cihaz otomatik olarak varsayılan değeri seçer.

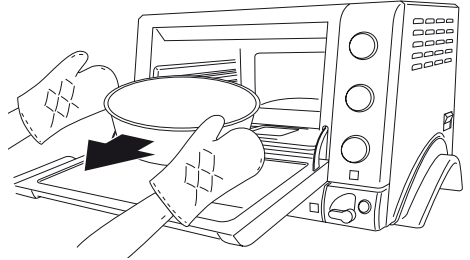
Adım 6 START/STOP tuşuna basın

Not: seçimler yapılmadığında, cihaz varsayılan değer olarak 750g ağırlığında, Menü AU1'e ayarlı orta kızartma derecesini seçecektir. Pişirmeyi başlatmak için START/STOP tuşuna basınız. Ekranda pişirme sürecinin süresi görüntülenir.

Adım 7

Pişirme tamamlandığında, makine sesli bir ikaz verir ve pişme durum göstergesi ►END sembolünü gösterir, ve ekranda "00:00" yazısı yanıp söner. Pişirme süresini artırmak isterseniz, ▲ ve ▼ tuşlarını kullanarak START/STOP düğmesine basınız.

Herhangi bir işlem yapılmaması durumunda, cihaz 3 dakika sonra kendiliğinden kapanır ve ekranda End yazısı belirir. Yoğurma tepsisini fırından, tutacak yardımıyla kaldırarak çıkarın.



Ekmeği yapışmaz yoğurma tepsisinden çıkarmadan önce 10 dakika boyunca soğumaya bırakın; daha sonra yoğurma tepsisini ters çevirip yavaşça sarsarak ekmeği çıkarın. Yoğurma tepsisinin kenarlarından ekmeği ayırmak için gerekirse plastik bir spatula kullanın.

Yoğurma pervanesinin ekmeğin içinde kalması halinde, çıkarırken elinizi yakmamaya dikkat edin.

Ekmeği metal bir raf üzerine koyarak soğutun.

İdeal bir kıvam elde etmek ve ekmeğin kolay kesilebilmesi için tavsiye edilen soğuma süresi 15 dakikadır.

Gecikmeli çalışma programının kullanılması

Sadece otomatik programlar için (AU...)

Cihaz, ekmeğin pişirilmesini 12 saate kadar geciktirebilmeyi sağlar; böylelikle sabahları taze pişmiş ekmeğin kokusuyla uyandırabilirsiniz.

Yoğurma sırasında, maya sıvı ve şeker ile tema eder etmez mayalanmanın başlaması için, kuru karışım üzerinde maya için küçük bir oyuk oluşturulması tavsiye edilir; **malzemeleri asla kaşığ ile karıştırmayın.**

i Önemli Not: gecikmeli çalışma programını asla süt, yumurta veya peynir gibi kolay bozulabilen malzemelerle kullanmayın.

1. Sayfa 14'teki 1, 2, 3, 4 ve 5 adımlarını izleyerek istenilen programı seçiniz.
2. ⌚ tuşuna basın ve ▲ ve ▼ tuşları ile ekmeğin pişmiş olması gereken saati ayarlayın (o andan itibaren kaç saat sonra ekmeğin pişmiş olması gerektiği). Eğer yerel saat ayarlı ise, ekranda işlemin tamamlanacağı saat gösterilir.
3. START/STOP düğmesine basın. Eğer ayarlı ise, ekranda o anki saat görüntülenir. İşlemin başlama zamanı geldiğinde, ekranda geri sayım görüntülenir. Ekmeğin ekranda görüntülenen saatte pişmiş ve hazır olacaktır. İşlem sırasında ⌚ tuşuna basılırsa, ekranda, 2 saniye boyunca ekmeğin saat kaçta hazır olacağı görüntülenir.

i Önemli Not: hata durumunda, veya timer'ı sıfırlamak için, START/STOP düğmesine basın.

Elektrik kesintisi durumunda programın korunması

Cihaz, elektrik kesintisi veya aşırı gerilim durumunda program hafızasını koruyan bir mekanizmaya sahiptir.

Yani, ekmeğin pişirilirken elektriğin kesilmesi durumunda, cihaz, en az 15 dakika boyunca hafızayı korur ve elektrik kesintisi bittikten sonra pişirmeye kaldığı yerden devam eder.

Bu seçenek, Hamur yoğurma, Pişirme, Mayalanma veya gecikmeli çalışma programı sırasında aktiftir. Bu seçenek olmasaydı, cihaz, programı sıfırlar ve ekmeğin pişirme işlemi dururdu. 15 dakikadan daha uzun süreli arızalar halinde, malzemelerin atılıp işleme baştan başlanması gerekebilir.

Cihazı kullandıktan sonra

Başka bir program başlatmadan önce en az 30 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin (sadece ekmeğin pişirme fonksiyonu için). Eğer cihaz soğutma tamamlanmadan önce tekrar kullanılırsa, sesli bir ikaz verebilir ve ekranda, soğutmanın yetersiz olduğunu belirten "COOL" yazısı belirebilir.

"COOL" yazısı ekrandan kaybolana kadar bekleyin.

Tarifler, malzemelerin nem içeriğine bağlı olarak farklı olabilir ve değişiklik gerektirebilirler; örneğin, havadaki nemi emdiğinde unun ağırlığı değişir. Dolayısıyla, daha iyi sonuçlar elde etmek için, tariflerimizde ufak değişiklikler yapmak mümkündür. Tarifleri istediğiniz şekilde değiştirebilmek için, denediğiniz miktarları daima kaydedin.

Program Listesi

AU1: KLASİK BEYAZ DURUM BUĞDAY EKMEĞİ

AU2: KLASİK BEYAZ YUMUŞAK BUĞDAY EKMEĞİ

AU3: FRANSIZ EKMEĞİ

AU4: KEPEK EKMEĞİ

AU5: EV EKMEĞİ

AU6: PAIN DE CAMPAGNE

AU7: BUĞDAY EKMEĞİ

AU8: ÇAVDAR EKMEĞİ

AU9: KABAKLI EKMEK

AU10: SEBZELİ EKMEK

AU11: GLÜTENSİZ EKMEK

AU12: TURBO PROGRAMI

AU13: TATLI EKMEKLER

AU14: TATLI ÇÖREK

AU15: PASTALAR

AU16: TATLI PİDE

AU17: KOUGLOF

AU18: MARMELATLAR/REÇELER

AU19: VİYANA EKMEĞİ

AU20: SÜTLÜ PİLAV

SE1: BIGA

SE2: elle şekillendirilmiş KLASİK BEYAZ EKMEK.

SE3: GRISINI

SE4: BAGET

SE5: elle şekillendirilmiş EV EKMEĞİ.

SE6: elle şekillendirilmiş SEBZELİ EKMEK.

SE7: PIZZALAR

SE8: PİDELER

SE9: elle şekillendirilmiş TATLI EKMEKLER.

SE10: KARIŞTIRMA

SE11: MAYALANMA

İndeks**Beyaz ekmekler**

Puglia ekmeği	syf 419
Ciabatta/zoccolotto	syf 420
Grisini	syf 421
Klasik baget ekmeği.....	syf 421
Boule de pain	syf 422
Bigalı ev ekmeği.....	syf 422
Turbo ekmeğ	syf 423

Kepek ekmeği

Kepek Ekmeği	syf 423
Franca	syf 423
Pan de campagne	syf 424
Buğday ekmeği	syf 425
Çavdar ekmeği	syf 425

Sebzeli ekmekler

Zeytin/soğan/biberli ekmeğ	syf 426/427
Kabaklı ekmeğ	syf 427

Glütensiz ekmeğ

Klasik glütensiz ekmeğ tarifi	syf 427/428
Esmer buğdaylı glütensiz ekmeğ	syf 428

Pizzalar-pideler

Margherita pizza/Gözleme	syf 428
Pide.....	syf 429

Tatlı ekmekler

Çikolatalı/sütlü/ballı/cevizli ekmeğ	syf 429/430
Viyana ekmeği	syf 431
Tatlı çörek.....	syf 431

Tatlılar

Kek/ çikolatalı/ yoğurtlu pasta	syf 432
Muhallebi.....	syf 433
Venedik tortası.....	syf 433
Kouglof	syf 433

Marmelatlar

Portakal/ Çilek	syf 433/434
-----------------------	-------------

Biga.....

.....	syf 434
-------	---------

Sadece karıştırma.....

.....	syf 434
-------	---------

Sadece mayalama.....

.....	syf 434
-------	---------

www.pangourmet.delonghi.com adresinde tüm tarifleri ve daha fazlasını bulabilirsiniz.

Beyaz ekmekler**Durum buğdayı unlu Puglia ekmeği/ Yumuşak Puglia ekmeği**

1. Yoğurma pervanesini yuvasına yerleştirin.
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
3. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 1 (durum buğdayı ekmeği) AU 2 (yumuşak buğday ekmeği)

programını seçin.

5. START/STOP düğmesine basın.

ÖNERİ: mayalanma tamamlandığında (durum buğdayı için 1 saat 45 dakika ve yumuşak buğday için 1 saat 25 dakika sonra), fırın sesli bir ikaz vererek 5 dakikalığına stand-by'a geçer. Ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar; bu aşamada yoğurma tepsisini fırından çıkarıp, hamurun yüzeyini unlamak, üzerinde keskin bir bıçakla kesikler açıp tekrar fırına vermek mümkündür (START/STOP düğmesine basmak gerekmez). Eğer bu işlemi yapmak istemiyorsanız, 5 dakikalık stand-by süresinin bitiminde, fırın otomatik olarak pişirme işlemine başlayacaktır.

Durum buğdayı ekmeği için malzemeler	500 gr	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	2h 30min	2h 40min	2h 50min
Su	210 gr/ml	315 gr/ml	420 gr/ml
Durum buğdayı irmiği	300 gr	450 gr	600 gr
Tuz	6 gr	9 gr	12 gr
Taze bira mayası	10 gr	15 gr	20 gr

Yumuşak buğday ekmeği için malzemeler	500 gr	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	2h	2h 10min	2h 20min
Su	210 gr/ml	300 gr/ml	400 gr/ml
"0" tip sert un	350 gr	500 gr	650 gr
Sıvı yağ	15 gr	22 gr	30 gr
Şeker (malt)	4 gr (3 gr)	6 gr (4 gr)	8 gr (5 gr)
Tuz	6 gr	9 gr	12 gr
Taze bira mayası	10 gr	15 gr	20 gr

Ciabatta/zoccolotto

1. Bir gün önceden bigayı hazırlayın (syf 435 'deki biga tarifi-ne bakın).
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla (önceden bigayı eklediğiniz) yoğurma tepsisine koyun.
3. Bir gün önceden bigayı hazırlayın (syf 31'deki biga tarifi-ne bakın).
4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve SE 2 programını seçin.
5. START/STOP düğmesine basın.
6. Yoğurma işleminin sonunda (yaklaşık 25 dakika) fırın sesli bir ikaz vererek stand-by'a geçer. Ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar; hamuru yoğurma tepsisinden alıp top şekli verin ve yağlanmış bir tepsiye yerleştirin. Tepsiyi tekrar fırına verip START/STOP tuşuna basın.
7. İkinci mayalanma işleminin sonunda (yaklaşık 40 dakika)

fırın tekrar stand-by'a geçer: tepsiyi fırından alıp START/STOP tuşuna basın (fırın ön ısıtma aşamasını başlatır).Hamuru, üzeri unlanmış bir yüzeye aktarın, yüzeyini de unla kaplayıp (hamurda yüksek miktarda su bulunduğundan çok yapışkandır) 3 cm yüksekliğinde bir kare oluşturun. Ekmek üzerinde keskin bir spatula yardımıyla kesikler açıp, daha önceden yağlı kağıtla kapladığınız tepsiye yerleştirin.

8. Tepsiyi fırının içindeki alt kılavuzdaki ızgaranın üzerine yerleştirin ve START/STOP tuşuna basın.
9. İlk fırınlama tamamlandıktan sonra, (varsa) ikinci tepsiyi yerleştirin, timer'ı 20 dakikaya ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın (bütün fırınlama işlemleri tamamlanana kadar bu şekilde devam edin).

Malzemeler	500 gr	750 gr
Gerekli süre...	1h 22min	1h 42min
Biga	1/2 ölçü	1 ölçü
Su	80 gr/ml	120 gr/ml
"0" tip sert un	70 gr	100 gr
Şeker (malt)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Tuz	6 gr	10 gr
Taze bira mayası	3 gr	5 gr

Grisini

1. Tepsiyi fırının içindeki alt kılavuzdaki ızgaranın üzerine yerleştirin ve START/STOP tuşuna basın.
2. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
3. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve SE 3 programını seçin.
4. START/STOP düğmesine basın.
5. İlk mayalanma işleminin sonunda (yaklaşık 45 dakika) fırın sesli bir ikaz vererek stand-by'a geçer. Ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar: hamuru, üzeri hafifçe unlanmış bir yüzeye boşaltın, elinizle grisini şekli verin, daha önceden

yağlı kağıtla kapladığınız tepsie dizin (Tepsi başına 6 grisini) ve tepsiyi alt kılavuza takılmış olan ızgaranın üzerine yerleştirin.

6. START/STOP düğmesine basın.
7. İlk fırınlama tamamlandıktan sonra, ikinci tepsiyi yerleştirin, timer'ı 25 dakikaya ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın (bütün fırınlama işlemleri tamamlanana kadar bu şekilde devam edin).

ÖNERİ: daha lezzetli grisiniler yapmak için, şekil verdikten sonra hafif az miktar tuzlu suya batırın ve daha sonra soya tohumu ile veya istediğiniz şekilde kaplayın; ayrıca, daha kıtır olmaları için, bir gün önceden hazırlanmaları tavsiye edilir.

Malzemeler	500 gr
Gerekli süre...	2h
Su	150 gr/ml
"0" tip un	300 gr
Sıvı yağ	15 gr
Şeker (malt)	5 gr (3 gr)
Tuz	6 gr
Taze bira mayası	10 gr

Klasik baget ekmeği

1. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
2. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
3. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve SE 4 programını seçin.
4. START/STOP düğmesine basın.
5. İlk mayalanma işleminin sonunda (yaklaşık 45 dakika) fırın stand-by'a geçer ve ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar: hamuru, üzeri hafifçe unlanmış bir yüzeye

boşaltın, elinizle baget şekli verin. Daha önceden yağlı kağıtla kapladığınız tepsie dizin ve tepsiyi, alt kılavuza takılmış olan ızgaranın üzerine yerleştirin.

6. START/STOP düğmesine basın.
7. İkinci mayalanma işleminin sonunda (40 dakika sonra) fırın 5 dakikalığına stand-by'a geçer, ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar, bagetlerin üzerinde 3 adet eğik şekilde kesik açın ve tekrar fırına verin.
8. İlk fırınlama tamamlandıktan sonra, (varsa) ikinci tepsiyi yerleştirin, timer'ı 35 dakikaya ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.

Malzemeler	500 gr	750 gr
Gerekli süre...	2h 10min	2h 45min
Su	200 gr/ml	400 gr/ml
"0" tip sert un	250 gr	500 gr
Durum buğdayı irmiği	50 gr	100 gr
Şeker (malt)	3 gr (2 gr)	6 gr (4 gr)
Tuz	6 gr	12 gr
Taze bira mayası	9 gr	18 gr

Boul de pain

1. Yoğurma pervanesini yuvasına yerleştirin.
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
3. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 3 programını seçin.
5. START/STOP düğmesine basın.

ÖNERİ: mayalanma tamamlandığında(1sa 25dak sonra), fırın 5 dakika boyunca stand-by konumuna geçer, ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar, bu sırada yoğurma tepsisini fırından çıkarıp, hamurun yüzeyini unlamak, üzerinde keskin bir bıçakla kesikler açıp tekrar fırına vermek mümkündür (START/STOP düğmesine basmak gerekmez). Eğer bu işlemi yapmak istemiyorsanız, 5 dakikalık stand-by süresinin bitiminde, fırın otomatik olarak pişirme işlemine başlayacaktır.

Durum buğdayı ekmeği için malzemeler	500 gr	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	2h	2h 5min	2h 10min
Su	210 gr/ml	290 gr/ml	420 gr/ml
"0" tip sert un	350 gr	450 gr	650 gr
Şeker (malt)	10 gr (5 gr)	17 gr (9 gr)	20 gr (10 gr)
Tuz	6 gr	9 gr	13 gr
Taze bira mayası	10 gr	13 gr	20 gr

Bigalı ev ekmeği

1. Bir gün önceden 1 ölçü biga hazırlayın (syf 435'deki biga tarifine bakın).
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla (önceden bigayı eklediğiniz) yoğurma tepsisine koyun.
3. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 5 programını seçin.
5. START/STOP düğmesine basın.

ÖNERİ: mayalanma tamamlandığında(1sa 25dak sonra), fırın 5 dakika boyunca stand-by konumuna geçer, ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar, bu sırada yoğurma tepsisini fırından çıkarıp, hamurun yüzeyini unlamak, üzerinde keskin bir bıçakla kesikler açıp tekrar fırına vermek mümkündür (START/STOP düğmesine basmak gerekmez). Eğer bu işlemi yapmak istemiyorsanız, 5 dakikalık stand-by süresinin bitiminde, fırın otomatik olarak pişirme işlemine başlayacaktır.

Malzemeler	750 gr
Gerekli süre...	2h 15min
Biga	1 ölçü
Su	120 gr/ml
"0" tip sert un	100 gr
Şeker (malt)	6 gr (4 gr)
Tuz	10 gr
Taze bira mayası	5 gr

Turbo ekmek

Not: Bu program 1 saat içinde ekmek pişirebilmeyi sağlar. Turbo ayarında, mayalanma süresi düşük olduğundan dolayı, ekmeğin hacmi da daha küçük, kıvamı ise daha yoğun olacaktır.

1. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
2. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
3. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 12 programını

seçin.

4. START/STOP düğmesine basın.
ÖNERİ: mayalanma tamamlandığında(1sa 35dak sonra), fırın 5 dakika boyunca stand-by konumuna geçer, ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar, bu sırada yoğurma tepsisini fırından çıkarıp, hamurun yüzeyini unlamak, üzerinde keskin bir bıçakla kesikler açıp tekrar fırına vermek mümkündür (START/STOP düğmesine basmak gerekmez). Eğer bu işlemi yapmak istemiyorsanız, 5 dakikalık stand-by süresinin bitiminde, fırın otomatik olarak pişirme işlemine başlayacaktır.

Malzemeler	750 gr
Gerekli süre...	1h
37°C'de su	240 gr/ml
"0" tip sert un	400 gr
Tuz	8 gr
Şeker	15 gr
Taze bira mayası	25 gr

Kepek ekmekleri

Kepek ekmekleri

1. Yoğurma pervanesini yuvasına yerleştirin.
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
3. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 4 programını seçin.

5. START/STOP düğmesine basın.

ÖNERİ: mayalanma tamamlandığında(1sa 5dak sonra), fırın 5 dakika boyunca stand-by konumuna geçer, ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar, bu sırada yoğurma tepsisini fırından çıkarıp, hamurun yüzeyini unlamak, üzerinde keskin bir bıçakla kesikler açıp tekrar fırına vermek mümkündür (START/STOP düğmesine basmak gerekmez). Eğer bu işlemi yapmak istemiyorsanız, 5 dakikalık stand-by süresinin bitiminde, fırın otomatik olarak pişirme işlemine başlayacaktır.

Malzemeler	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	2h 10min	2h 15min
Su	375 gr/ml	500 gr/ml
Kepek unu	570 gr	750 gr
Şeker (malt)	15 gr (8 gr)	19 gr (10 gr)
Tuz	11 gr	15 gr
Taze bira mayası	30 gr	40 gr

Françala

1. Yoğurma pervanesini yuvasına yerleştirin.
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
3. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve SE 5 programını

seçin.

5. START/STOP düğmesine basın.
6. 70 dakika sonra fırın stand-by'a geçecektir. Hamuru yoğurma tepsisinden alıp bir çeşit 'top' şekli verdikten sonra (kullanılan tepsi ölçülerine göre, gerekirse 2 adet) daha önceden yağlı kağıtla kapladığımız tepsiye yerleştirin. Tepsiyi fırının içindeki alt kılavuzdaki izgaranın üzerine

- yerleştirin ve START/STOP tuşuna basın.
- 20 dakika daha mayalandıktan sonra, fırın tekrar stand-by'a geçer, ekmeği fırından çıkarıp, elinizle 'francala' şekli verip (kullanılan ölçülere göre 1 veya farklı tepsilerde 2 adet), tekrar fırına verin ve STAR/STOP tuşuna basın.
 - İlk fırınlama tamamlandıktan sonra, (varsa) ikinci tepsiyi yerleştirin, timer'ı 35 dakikaya ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.

ÖNERİ: mayalanma tamamlandığında (2sa 15dak sonra), fırın 5 dakika boyunca stand-by konumuna geçer, ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar, bu aşamada tepsiyi fırından çıkarıp, hamurun üzerinde keskin bir bıçakla kesikler açıp tekrar fırına vermek mümkündür (START/STOP düğmesine basmak gerekmez). Eğer bu işlemi yapmak istemiyorsanız, 5 dakikalık stand-by süresinin bitiminde, fırın otomatik olarak pişirme işlemine başlayacaktır.

Malzemeler	1 adet francala	2 adet francala
Gerekli süre...	2h 40min	3h 20min
Su	18 gr/ml	35 gr/ml
Sıvı yağ	150 gr	300 gr
"0" tip sert un	150 gr	300 gr
Durum buğdayı irmiği	100 gr	200 gr
Kepek unu	50 gr	100 gr
Tuz	6 gr	12 gr
Şeker (malt)	4 gr (2 gr)	5 gr (3 gr)
Taze bira mayası	12 gr	25 gr

Pane de campagne

- Bir gün önceden bigayı hazırlayın; malzemeleri yoğurma tepsisine boşaltın (birkaç saniye boyunca malzemeleri elinizle karıştırın, tepsiyi fırına yerleştirin ve SE 1 programını seçin; START/STOP tuşuna basın.
- Yoğurma işleminin sonunda, biga, düz ve ipeksi değil, pürüzlü ve hafifçe bölünmüş olmalıdır. Fırının içinde 10 - 15 saat boyunca dinlenmeye bırakın.
- Mayalanma aşaması tamamlandıktan sonra, malzemeleri tarifte belirtilen sırayla (önceden bigayı eklediğiniz) yoğurma tepsisine koyun.
- Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.

- Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 6 programını seçin.

- START/STOP düğmesine basın.

ÖNERİ: mayalanma tamamlandığında (1sa 55dak sonra), fırın 5 dakika boyunca stand-by konumuna geçer, ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar, bu sırada yoğurma tepsisini fırından çıkarıp, hamurun yüzeyini unlamak, üzerinde keskin bir bıçakla kesikler açıp tekrar fırına vermek mümkündür (START/STOP düğmesine basmak gerekmez). Eğer bu işlemi yapmak istemiyorsanız, 5 dakikalık stand-by süresinin bitiminde, fırın otomatik olarak pişirme işlemine başlayacaktır.

Malzemeler	750 gr
Gerekli süre...	3h 5min
<i>Pan de campagne bigası</i>	
Su	125 gr/ml
"0" tip sert un	280 gr
Bal	10 gr
Taze bira mayası	5 gr
<i>15 saat sonra eklenmek üzere</i>	
Su	175 gr/ml
"00" tip un	270 gr
Çavdar unu	50 gr
Tuz	13 gr
Taze bira mayası	5 gr

Vollkornbrot

1. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
2. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
3. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 7 programını seçin.
4. START/STOP düğmesine basın.
5. Yaklaşık 50 dakika sonra, fırın stand-by'a geçer; yoğurma

tepsisini fırından çıkarın, hamuru üzeri unla kaplı bir yüzeze boşaltın, tepsiyi tereyağı ile yağlayın (yoğurma pervanesi çıkarılabilir), ve üzerini soya tohumu ve ayçiçeği çekirdeği karışımı ile kaplayın. Elinizle ekmek somunu şekli verin, tepsinin ortasına yerleştirin, tepsiyi fırına verin ve tekrar START/STOP tuğuna basın.

Dikkat: fırın en fazla 30 dakika boyunca stand-by durumunda kalıp daha sonra kendiliğinden kapanacaktır.

Malzemeler	1000 gr
Gerekli süre...	2h 15min
Sıcak su (37°C)	400 gr/ml
Kılçıksız buğday unu	500 gr
"0" tip un	50 gr
Keten tohumu	50 gr
Susam	40 gr
Kabak çekirdeği	35 gr
Ayçiçeği çekirdeği	50 gr
Bal	30 gr
Tuz	11 gr
Taze bira mayası	25 gr

Çavdar ekmeği (roggenmischbrot)

1. Bir gün önceden bigayı hazırlayın; malzemeleri yoğurma tepsisine boşaltın (birkaç saniye boyunca malzemeleri elinizle karıştırın), tepsiyi fırına yerleştirin ve SE 1 programını seçin; START/STOP tuşuna basın.
2. Yoğurma işleminin sonunda, biga, düz ve ipeksi değil, pürüzlü ve hafifçe bölünmüş olmalıdır. Fırının içinde 10 saat boyunca dinlenmeye bırakın.
3. Mayalanma aşaması tamamlandıktan sonra, malzemeleri tarifte belirtilen sırayla (önceden bigayı eklediğiniz) yoğurma tepsisine koyun.
4. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malze-

meleri birkaç saniye karıştırın.

5. Mayalanma aşaması tamamlandıktan sonra, malzemeleri tarifte belirtilen sırayla (önceden bigayı eklediğiniz) yoğurma tepsisine koyun.

6. START/STOP düğmesine basın.

ÖNERİ: mayalanma tamamlandığında (1sa 50dak sonra), fırın 5 dakika boyunca stand-by konumuna geçer, ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar, bu aşamada tepsiyi fırından çıkarıp, üzerini unlayıp tekrar fırına vermek mümkündür (START/STOP düğmesine basmak gerekmez). Eğer bu işlemi yapmak istemiyorsanız, 5 dakikalık stand-by süresinin bitiminde, fırın otomatik olarak pişirme işlemine başlayacaktır.

Malzemeler	750 gr
Gerekli süre...	2h 50min
Çavdar ekmeği bigası	
Su	150 gr/ml
"0" tip sert un	250 gr
Çavdar unu	50 gr
Taze bira mayası	5 gr
15 saat sonra eklenmek üzere	
Su	120 gr/ml
Çavdar unu	100 gr

"0" tip sert un	60 gr
Kılçıksız buğday unu	60 gr
Şeker	4 gr
Tuz	12 gr
Taze bira mayası	10 gr
Çeşitli otlar (rezene, kişniş, anason, kimyon)	20 gr

Sebzeli ekmekler

Zeytin/soğan/biberli ekmek

1. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
2. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
3. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 10 programını seçin.
4. START/STOP düğmesine basın.

ÖNERİ: (yuvarlak somun yerine) daha küçük boyutlarda ekmek elde etmek için, yarı otomatik SE6 programını seçin.

6. İlk mayalanma işlemi tamamlandıktan (yaklaşık 47 dakika sonra) fırın stand-by'a geçer: hamuru yoğurma tepsisinden çıkarın ve üzeri unlanmış bir yüzeye koyun. Elinizle küçük yuvarlak şekil verin (750 gr hamurdan iki tepsie ekmek elde edilir) ve daha önceden yağlı kağıtla kapladığınız tepsie dizin. Tepsiyi, alt kılavuza takılı olan ızgaranın üzerine yerleştirip kapağı kapatın ve START/STOP tuşuna basın. Fırın otomatik olarak ikinci mayalanma aşamasına, sonrasında da pişirmeye başlar. Pişirme tamamlandıktan sonra geri kalan (mayalanmaya bıraktığınız) ekmeği fırına verin,  ve  tuşları ile 40 dakikaya ayarlayın ve tekrar START/STOP tuşuna basın.

Zeytinli ekmek malzemeleri	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	2h 40min	2h 45min
Su	220 gr/ml	300 gr/ml
"0" tip sert un	200 gr	270 gr
İri taneli yulaf	200 gr	270 gr
Şeker (malt)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Tuz	8 gr	10 gr
Taze bira mayası	10 gr	13 gr
Zeytin	170 gr	250 gr

Soğanlı ekmek malzemeleri	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	2h 40min	2h 45min
Su	225 gr/ml	300 gr/ml
"0" tip sert un	500 gr	675 gr
Şeker (malt)	5 gr (3 gr)	8 gr (5 gr)
Tuz	8 gr	12 gr
Taze bira mayası	10 gr	15 gr
İnce kıyılmış soğan	150 gr	200 gr

Biberli ekmek için malzemeler	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	2h 40min	2h 45min
Su	220 gr/ml	300 gr/ml
"0" tip sert un	400 gr	540 gr
Şeker (malt)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Tuz	8 gr	10 gr
Taze bira mayası	10 gr	13 gr
Biber	250 gr	350 gr

Kabaklı ekmek

1. İlk olarak kabağı doğrayın, çekirdeklerini temizleyin ve daha önceden yağlı kağıtla kapladığınız tepsiyi yerleştirin. Tepsiyi, alt kılavuza takılı olan ızgaranın üzerine yerleştirip, 180°C'de fanlı pişirmeyi ayarlayın ve yaklaşık 45 dakika boyunca pişirin. Piştikten sonra kabuğunu ayırıp kabağı mutfak robotu ile çırpın.
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
3. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 9 programını seçin.
5. START/STOP düğmesine basın.

ÖNERİ: (yuvarlak somun yerine) daha küçük boyutlarda ekmek elde etmek için, yarı otomatik SE6 programını seçin.

6. İlk mayalanma işlemi tamamlandıktan (yaklaşık 47 dakika sonra) fırın stand-by'a geçer: hamuru yoğurma tepsisinden çıkarın ve üzeri unlanmış bir yüzeye koyun. Elinizle küçük yuvarlak şekil verin (750 gr hamurdan iki tepsie ekmek elde edilir) ve daha önceden yağlı kağıtla kapladığınız tepsiyi dizin. Tepsiyi, alt kılavuza takılı olan ızgaranın üzerine yerleştirip kapağı kapatın ve START/STOP tuşuna basın. Fırın otomatik olarak ikinci mayalanma aşamasına, sonrasında da pişirmeye başlar. Pişirme tamamlandıktan sonra geri kalan (mayalanmaya bıraktığınız) ekmeği fırına verin, ▲ ve ▼ tuşları ile 40 dakikaya ayarlayın ve tekrar START/STOP tuşuna basın.

Malzemeler	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	2h 13min	2h 15min
Su	37 gr/ml	50 gr/ml
"0" tip sert un	375 gr	500 gr
Pişmiş ve ince kıyılmış kabak	225 gr	300 gr
Şeker	8 gr	10 gr
Yumuşak tereyağı	22 gr	30 gr
Tuz	8 gr	10 gr
Taze bira mayası	15 gr	20 gr
Kabak çekirdeği	75	100 gr

Glütensiz ekmekler

Glütensiz ekmek

1. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
2. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
3. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 11 programını seçin.

4. START/STOP düğmesine basın.
5. Bu tür unlar dikkat gerektirir; eğer 10 dakika sonra hala karışmamış un topları varsa, START/STOP tuşuna basarak fırını durdurun, yoğurma tepsisini yuvasından çıkarın ve kaşık yardımıyla malzemeleri iyice karıştırın; tepsiyi tekrar fırına yerleştirin ve START/STOP tuşuna basın.

ÖNERİ: ana unu daima farklı unlarla "kesin" (glütensiz, esmer buğday, mısır unu, vb.),

Klasik tarif için malzemeler	750 gr
Gerekli süre...	1h 50min
Su	300 gr/ml
Sıvı yağ	25 gr
Çölyak hastaları için özel un	400 gr
Tuz	10 gr
Taze bira mayası	25 gr

Malzemeler (esmer buğday ile de yapılabilir)	750 gr
Gerekli süre...	1h 50min
Su	290 gr/ml
Sıvı yağ	40 gr
Çölyak hastaları için özel un	350 gr
Esmer buğday unu	150 gr
Tuz	10 gr
Taze bira mayası	25 gr

Pizza ve pideler

Margherita pizza ve gözleme

1. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
2. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
3. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve SE 4 programını seçin.
4. START/STOP düğmesine basın.
5. Mayalanma işlemi tamamlandıktan (yaklaşık 80 dakika sonra) fırın stand-by'a geçer: tepsiyi fırından alıp START/STOP tuşuna basın (fırın ön ısıtma aşamasını başlatır)
Hamuru, üzeri unlanmış bir yüzeye aktarın ve parmak uçlarınızla bastırarak açın. Pizzayı daha önceden yağlı

kağıtla kapladığınız tepsiye yerleştirin.

Domates, tuz ve kekik ekleyin; alt kılavuza takılı olan ızgaranın üzerine yerleştirip START/STOP tuşuna basın.

6. Pişirmenin bitmesine 10 dakika kaldığında küp küp kesilmiş mozzarella peyniri ekleyin.
7. İlk fırınlama tamamlandıktan sonra, ikinci tepsiyi yerleştirin, timer'ı 20 dakikaya ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın (mozzarella peyniri her zaman pişir tamamlanmadan 10 dakika önce eklenir).

GÖZLEME HAZIRLANMASI: Hamuru dairesel biçimde açıp malzemeleri şu sıra ile yanısı boş kalacak şekilde ortasına yerleştirin: jambon, mozzarella peyniri, mantar, domates.

Hamuru kendi üzerine katlayıp, parmak uçlarınızla baskı yaparak iyice kapatın.

Malzemeler	1 fırınlama	2 fırınlama
Gerekli süre...	1h 50min	2h 10min
Su	140 gr/ml	275 gr/ml
Sıvı yağ	25 gr	50 gr
"00" tip un	250 gr	500 gr
Tuz	5 gr	10 gr
Taze bira mayası	13 gr	25 gr

Pide

1. alt kılavuza takılı olan ızgaranın üzerine yerleştirip START/STOP tuşuna basın.
2. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
3. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve SE 4 programını seçin.
4. START/STOP düğmesine basın.
5. İlk mayalanma işleminin sonunda (yaklaşık 35 dakika) fırın stand-by'a geçer ve ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar: hamuru, üzeri hafifçe unlanmış bir yüzeye boşaltın, elinizle pideye şekil verin, daha önceden

yağlanmış olduğunuz tepsiye yerleştirip alt kılavuza takılmış olan ızgaranın üzerine yerleştirin.

6. START/STOP düğmesine basın.
7. İkinci mayalanma işlemi tamamlandıktan sonra (25 dak sonra) fırın tekrar stand-by'a geçer; tepsiyi fırından çıkarın, parmaklarınızı yağlayıp pideyi tepsinin tamamına yayıp, daha önceden hazırladığınız salamura ile kaplayın. İsteğe göre tatlandırın (örn. zeytin, biberiye, vb). Tekrar fırına verip START/STOP tuşuna basın.
8. İlk fırınlama tamamlandıktan sonra, ikinci tepsiyi yerleştirin, timer'ı 25 dakikaya ayarlayın ve START/STOP tuşuna basın.

Malzemeler	1 fırınlama	2 fırınlama
Gerekli süre...	2h 05min	2h 30min
Su	140 gr/ml	275 gr/ml
Sıvı yağ	25 gr	40 gr
"0" tip sert un	250 gr	500 gr
Şeker	5 gr	10 gr
Tuz	5 gr	10 gr
Taze bira mayası	10 gr	20 gr
<i>Salamura:</i>		
Su	25 gr/ml	50 gr/ml
Sıvı yağ	30 gr	60 gr
Tuz	2 gr	4 gr

Tatlı ekmekler

Çikolatalı/sütlü/ballı/cevizli ekmek

1. Yoğurma pervanesini yuvasına yerleştirin.
 2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
 3. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
 4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 13 programını seçin.
 5. START/STOP düğmesine basın
- ÖNERİ: (yuvarlak somun yerine) daha küçük boyutlarda ekmek elde etmek için, yarı otomatik SE9 programını seçin.
6. İlk mayalanma işlemi tamamlandıktan (yaklaşık 50 dakika sonra) fırın stand-by'a geçer: hamuru yoğurma tepsisinden çıkarın ve

üzeri unlanmış bir yüzeye koyun.

Elinizle küçük yuvarlak şekil verin (750 gr hamurdan iki teps ekmek elde edilir) ve daha önceden yağlı kağıtla kapladığınız tepsiye dizin.

Pişirme tamamlandıktan sonra geri kalan (mayalanmaya bıraktığınız) ekmeği fırına verin, Δ ve ∇ tuşları ile 40 dakikaya ayarlayın ve tekrar START/STOP tuşuna basın.

Estetik olarak daha iyi bir ekmek elde etmek için, 1 yumurta, bir tutam şeker ve biz çay kaşığı süt ile terbiye hazırlayın.

Mayalanma tamamlandıktan sonra, ekran ve "ON/OFF" düğmesi yanıp sönmeye başladığında, (programın bitiminden yaklaşık 50 dakika önce) terbiyeyi ekmeğin üzerine sürebilirsiniz.

Çikolatalı ekmek malzemeleri	500 gr	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Süt	125 gr/ml	190 gr/ml	250 gr/ml
Yumurta	60 gr (1)	90 gr (1/2)	120 gr (2)
Oda sıcaklığında tereyağı	10 gr	15 gr	20 gr
"0" tip sert un	300 gr	400 gr	500 gr
Şeker	25 gr	38 gr	50 gr
Tuz	3 gr	4 gr	5 gr
Taze bira mayası	12 gr	18 gr	25 gr
Çikolata damlaları	90 gr	125 gr	180 gr

Sütlü ekmek malzemeleri	500 gr	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Süt	170 gr/ml	280 gr/ml	375 gr/ml
Oda sıcaklığında tereyağı	15 gr	30 gr	40 gr
"0" tip un	300 gr	470 gr	620 gr
Şeker	8 gr	13 gr	18 gr
Tuz	5 gr	9 gr	12 gr
Taze bira mayası	8 gr	13 gr	18 gr

Ballı ekmek malzemeleri	500 gr	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Süt	130 gr/ml	200 gr/ml	260 gr/ml
Oda sıcaklığında tereyağı	18 gr	26 gr	35 gr
Bal	23 gr	35 gr	45 gr
"0" tip sert un	250 gr	375 gr	500 gr
Şeker	10 gr	15 gr	20 gr
Tuz	5 gr	7 gr	9 gr
Taze bira mayası	13 gr	19 gr	25 gr

Cevizli ekmek malzemeleri	500 gr	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Su	140 gr/ml	230 gr/ml	310 gr/ml
Oda sıcaklığında tereyağı	15 gr	22 gr	30 gr
"0" tip sert un	250 gr	375 gr	500 gr
Şeker	5 gr	8 gr	10 gr
Tuz	5 gr	8 gr	10 gr
Taze bira mayası	8 gr	12 gr	15 gr
Ceviz	50 gr	75 gr	100 gr

Viyana ekmeği

1. Yoğurma pervanesini yuvasına yerleştirin.
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
3. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 19 programını seçin.
5. START/STOP düğmesine basın.

ÖNERİ: mayalanma tamamlandığında (2sa 15dak sonra), fırın 5 dakika boyunca stand-by konumuna geçer, ekrandaki süre yanıp sönmeye başlar, bu aşamada yoğurma tepsisini fırından çıkarıp, hamurun üzerinde keskin bir bıçakla kesikler açıp tekrar fırına vermek mümkündür (START/STOP düğmesine basmak gerekmez). Eğer bu işlemi yapmak istemiyorsanız, 5 dakikalık stand-by süresinin bitiminde, fırın otomatik olarak pişirme işlemine başlayacaktır.

Malzemeler	750 gr
Gerekli süre...	2h 55min
Su	120 gr/ml
Süt	160 gr/ml
Tereyağı	60 gr
Tuz	7 gr
Şeker	50 gr
Ekmeklik buğday unu	450 gr
Taze bira mayası	15 gr

Tatlı çörek

1. Yoğurma pervanesini yuvasına yerleştirin.
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
3. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 14 programını seçin.
5. START/STOP düğmesine basın.

ÖNERİ: (yuvarlak somun yerine) daha küçük boyutlarda ekmek elde etmek için, yarı otomatik SE9 programını seçin.

6. İlk mayalanma işlemi tamamlandıktan (yaklaşık 50 dakika sonra) fırın stand-by'a geçer: hamuru yoğurma tepsisinden çıkarın ve üzeri unlanmış bir yüzeye koyun. Elinizle küçük yu-

varlak şekil verin (750 gr hamurdan iki tepsi ekmek elde edilir) ve daha önceden yağlı kağıtla kapladığınız tepsie dizin.

Pişirme tamamlandıktan sonra geri kalan (mayalanmaya bıraktığınız) ekmeği fırına verin,  ve  tuşları ile 40 dakikaya ayarlayın ve tekrar START/STOP tuşuna basın. Estetik olarak daha iyi bir ekmek elde etmek için, 1 yumurta, bir tutam şeker ve biz çay kaşığı süt ile terbiye hazırlayın.

Estetik olarak daha iyi bir ekmek elde etmek için, 1 yumurta, bir tutam şeker ve biz çay kaşığı süt ile terbiye hazırlayın. Mayalanma tamamlandıktan sonra, ekran ve "ON/OFF" düğmesi yanıp sönmeye başladığında, (programın bitiminden yaklaşık 40 dakika önce) terbiyeyi ekmeğin üzerine sürebilirsiniz.

Malzemeler	500 gr	750 gr
Gerekli süre...	2h 30min	2h 35min
Süt	100 gr/ml	150 gr/ml
Yumurta	80 gr (1/2)	120 gr (2)
Yumuşak tereyağı	35 gr	50 gr
"00" tip un	150 gr	200 gr
"0" tip un	150 gr	200 gr
Şeker	10 gr	15 gr
Tuz	2 gr	5 gr
Taze bira mayası	6 gr	10 gr

Tatlılar

Kek/ çikolatalı/ yoğurtlu pasta

1. Yoğurma pervanesini yuvasına yerleştirin.
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.

3. Hamurun homojen olmasını sağlamak için, tahta kaşığı veya kepçe yardımıyla, malzemeleri karıştırın.
4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 15 programını seçin.
5. START/STOP düğmesine basın.

ÖNERİ: tatlı soğuduktan sonra, üzerinde pudra şekeri serpin.

Kek malzemeleri	1000 gr
Gerekli süre...	1h 7min
Süt	100 gr/ml
Eritilmiş tereyağı	180 gr
Yumurta	180 gr (3)
"00" tip un	275 gr
Nişasta	100 gr
Şeker	200 gr
Tuz	bir tutam
Vanilya	1 paket
Tatlı mayası	16 gr

Çikolatalı pasta malzemeleri	1000 gr
Gerekli süre...	1h 7min
Süt	100 gr/ml
Eritilmiş tereyağı	180 gr
Yumurta	180 gr (3)
"00" tip un	235 gr
Fındık unu	40 gr
Nişasta	200 gr
Şeker	100 gr
Tuz	bir tutam
Vanilya	1 paket
Tatlı mayası	16 gr
Eritilmiş çikolata	30 gr

Yoğurtlu pasta malzemeleri	1000 gr
Gerekli süre...	1h 7min
Süt	100 gr/ml
Yumurta	180 gr (3)
Eritilmiş tereyağı	180 gr
Yoğurt	250 gr
"00" tip un	200 gr
Nişasta	100 gr
Şeker	190 gr
Badem unu	70 gr
Tuz	bir tutam
Tatlı mayası	16 gr
Veya:	
Kakao tozu	20 gr

Muhallebi

1. Yoğurma pervanesini yuvasına yerleştirin.
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
3. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 20 programını seçin.

4. START/STOP düğmesine basın.

ÖNERİ: karışımı ayrı kaplara boşaltıp buzdolabında soğumaya bırakın.

Üzerine öğütülmüş kimyon serpip servis yapın.

Malzemeler	500 gr
Gerekli süre...	40min
Süt	500 gr/ml
Şeker	50 gr
Pirinç (vialone nano)	50 gr
Vanilya	1

Venedik tortası

1. Yoğurma pervanesini yuvasına yerleştirin.
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
3. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 16 programını seçin.
5. START/STOP düğmesine basın.

6. Mayalanma işlemi tamamlandıktan sonra (ekranda pişirmenin bitmesine 10 dakika kaldığı belirtildiğinde) fırın stand-by'a geçer. Yoğurma tepsisini fırından çıkarın ve hamurun üzerine şekerli karışımı sürüp üzerine iri taneli şeker serpin. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin (START/STOP tuşuna basmak gerekmez).

ŞEKERLİ KAŞIRIMIN HAZIRLANMASI: yumurtaların akını badem unu ve şeker ile birlikte çırparak iyice karıştırın

Venedik tortası	1000 gr
Gerekli süre...	3h 15min
Süt	80 gr/ml
Oda sıcaklığında tereyağı	150 gr
Yumurta	200 gr (3/4)
"0" tip sert un	580 gr
Şeker	100 gr
Tuz	6 gr
Taze bira mayası	15 gr
Şekerli karışım için (mayalanma tamamlandıktan sonra pişirmeye başlamadan yapılmalı)	
Badem unu	100 gr
Şeker	100 gr
Yumurta akı	2
İri taneli şeker	aldığı kadar

Kougluf

1. Yoğurma pervanesini yuvasına yerleştirin.
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.
3. Hamurun homojen olmasını sağlamak için, tahta kaşığı veya kepçe yardımıyla, malzemeleri karıştırın.
4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 17 programını seçin.

5. START/STOP düğmesine basın.

ÖNERİ: estetik olarak daha iyi bir ekmek elde etmek için, 1 yumurta, bir tutam şeker ve biz çay kaşığı süt ile terbiye hazırlayın. Mayalanma tamamlandıktan sonra, ekran ve "ON/OFF" düğmesi yanıp sönmeye başladığında, (programın bitiminden yaklaşık 40 dakika önce) terbiyeyi ekmeğin üzerine sürebilirsiniz.

Malzemeler	750 gr
Gerekli süre...	2h 15min
Süt	170 gr/ml
Yumurta	60 gr (1)
Ekmeklik buğday unu	350 gr
Şeker	60 gr
Tuz	5 gr
Oda sıcaklığında tereyağı	100 gr
Taze bira mayası	25 gr
Kuru üzüm	80 gr
Portakal şekerlemesi	45 gr

Marmelatlar

Portakal/çilek marmeladı

Portakal: Portakalları soyun, doğrayın ve mutfak robotunda çırpın (dilerseniz portakalın kabuğunu julienne şekilse doğrayıp kabuklu marmelat kullanabilirsiniz)

Çilek: İlk olarak çilekleri iyice yıkayıp doğrayın ve mutfak robotunda çırpın.

1. Yoğurma pervanesini yuvasına yerleştirin.
2. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 17 programını seçin.
3. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve AU 18 programını

seçin.

4. START/STOP tuşuna basın. Marmeladı, yaklaşık 2cm boşluk bırakarak sterilize kaplara boşaltın (aşağıdaki notları okuyunuz). Kapın ağzını hemen kapatın.

KAPLARIN STERİLİZASYONU:

Kapları bir tepsiye dizip 20-25 dakika boyunca 100°C fırında bekletin. Fırından, tutacak yardımıyla çıkarıp hemen sıcak marmelatla doldurun. Kapların sterilizasyonu, mikropları yok edip bakterileri öldürür; aksi taktirde marmeladın bozulmasına sebep olabilirler. Bu şekilde, bütün yıl boyunca ev yapımı marmelat yemek mümkündür.

Portakal marmeladı için malzemeler	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	50min	50min
Portakal	500 gr	650 gr
Şeker	250 gr	325 gr
Limon	1/2	1/2
Yoğunlaştırıcı	17 gr	20 gr

Çilek marmeladı için malzemeler	750 gr	1000 gr
Gerekli süre...	50min	50min
Çilek	500 gr	650 gr
Şeker	250 gr	325 gr
Limon	1/2	1/2
Yoğunlaştırıcı	20 gr	25 gr

Biga

1. Yoğurma pervanesini yuvasına yerleştirin.
2. Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla yoğurma tepsisine koyun.

3. Bir tahta kaşık veya kepçe yardımıyla koyduğunuz malzemeleri birkaç saniye karıştırın.
4. Yoğurma tepsisini fırına yerleştirin ve SE 1 programını seçin.
5. START/STOP düğmesine basın.

Malzemeler	1/2 ölçü	1 ölçü
Gerekli süre...	15min	15min
Su	100 gr/ml	200 gr/ml
"0" tip sert un	200 gr	400 gr
Taze bira mayası	3 gr	5 gr

Sadece yoğurma (SE 10)/ Sadece mayalama (SE 11)

Bu iki program, istenen ekmeğin elde edilebilmesi için yoğurma (maksimum 25 dakika) ve mayalama süresinin (maksimum 2 saat) ihtiyaca göre ayarlanmasını sağlar.

Ayrıca, yoğrulan ve mayalanan ekmeğin "fanlı pişirme" fonksiyonu ile istenilen sıcaklıkta pişirilmesi de mümkündür (fırının, mayalı hamurun bulunduğu yoğurma tepsisi fırına koyulmadan önce ısıtılması tavsiye edilir).

Ekran cihazda problem olup olmadığı gösterilir. Cihaz, hava akımlarının olmadığı bir iç mekanda, ısı kaynaklarından ve doğrudan güneş ışığından uzak kalacak şekilde kurulmuş olmalıdır.

ekran okuması	sorun	çözümü
"COOL" yanıp sönüyor	Fırın içi, ekmek yapma makinesi fonksiyonu ile yeni bir pişirme döngüsüne başlamak için çok sıcak.	Cihaz oda sıcaklığına gelene kadar bekleyin. Ekran bu mesaj yok olduktan sonra, yoğurma tepsisini fırına yerleştirip istenilen programı seçin.
"ERR" yanıp sönüyor	Cihaz sıcaklık ayarını yapamıyor.	Cihazı yetkili bir servis merkezine götürün.

temizlik ve bakım

Sık yapılan temizlik pişirme sırasında duman ve kötü kokuların oluşmasını önler.

Cihazın içinde yağ birikmesine olanak tanımayın.

Her hangi bir bakım ya da onarım operasyonundan önce prizden çıkarın ve fırını soğumaya bırakın.

Fırın kapağı, iç duvarları ve dış yüzeylerini sırlanmış deterjanlı su ile temizleyin ve iyice kurulayın. Fırının içinin ve yoğurma tepsisinin temizliğine, yapışmaz yüzeyine zarar verebilecekleri için, aşındırıcı veya kuvvetli çözücü deterjanlar kullanmayın. Yumuşak bir bezle su ve sabun kullanarak dikkatli bir şekilde yıkayın.

Not: yoğurma tepsisini daha iyi temizleyebilmek için, içinde bulunan pervaneyi çıkarmanızı tavsiye ederiz.

Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceklerinden, malzemeleri veya ekmeği çıkarmak için metal aletler kullanmayın.

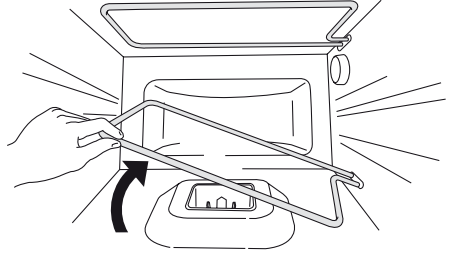
Dış yüzeylerin temizliği için daima nemli bir sünger kullanın.

Cılayı bozabileceği için aşındırıcı ürünler kullanmaktan kaçının.

Fırının üzerindeki mazgallardan içeri su yada likit sabun girmemesine dikkat edin.

Cihazı asla suya daldırmayın; akan suyun altında yıkamayın.

Fırının iç alt duvarının temizliğini kolaylaştırmak için, dengeleyici alt rezistans (B) şekilde belirtildiği gibi kaldırılmalıdır.



Temizlik bittikten sonra, rezistansı tekrar yerine takınız.