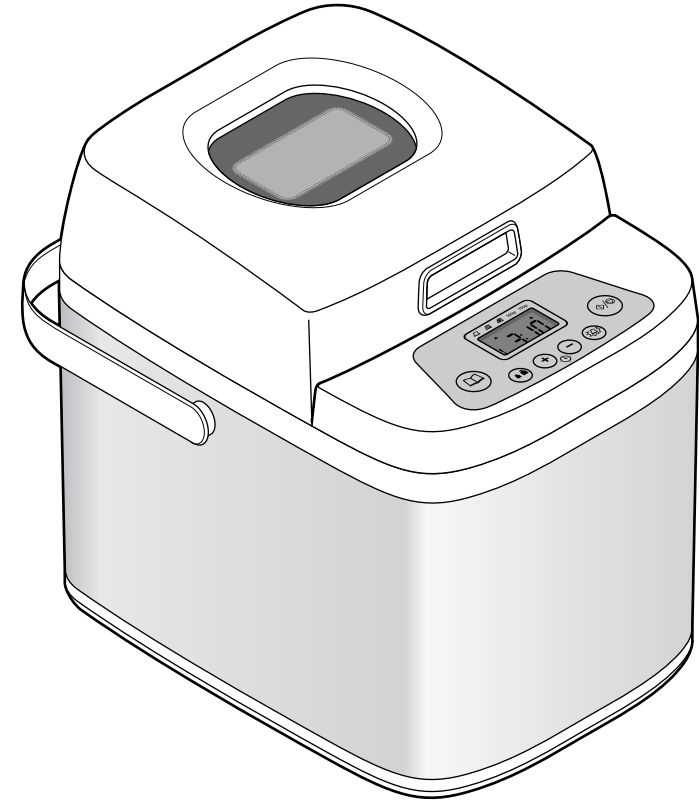


Programın içindekiler

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1. Ekmek temel tarifi | 11. %100 Tam tahıl hamuru |
| 2. Hızlı ekmek | 11. (Çeşit) %70 kepekli hamur |
| 3. Tatlı ekmek | 12. Pizza hamuru |
| 4. Fransız ekmeği | 13. Maya hamuru |
| 5. Tam tahıllı ekmek | 14. Karıştırma fonksiyonu (kısa) |
| 6. Çavdarlı ekmek | 15. Karıştırma fonksiyonu (uzun) |
| 7. Glutensiz ekmek | 16. Marmelat |
| 8. Pirinç ekmeği | 17. Yoğurt |
| 9. Sandviç ekmeği | 18. Buz çözme programı |
| 10. Kek hamuru | 19. Pişirme |

Ekmek pişirme makinesi



Model:
132
367 974

Üretici: De'Longhi Appliances s.r.l
(Ariete - Divisione Commerciale)
50013 Campi Bisenzio (FI)
Via San Quirico, 300
Italy

tr Kullanım Kılavuzu

98307AB1X11X 2018-08

Değerli Müşterimiz!

Yeni ekmek pişirme makinenizle 750 g'a kadar taze ekmek pişirebilirsiniz. Birbirinden farklı programları ve bu programlara uygun tarifler ile tam tahıllı ve çavdar ekmeği, glutensiz ekmek, pizza hamuru, tatlı ekmek ve kek hazırlayabilir, marmelat ve yoğurdunuzu bu cihaz sayesinde kendiniz yapabilirsiniz.

Pişırmenizde iyi sonuçlar elde edebilmeniz için verilen tarif ve miktarlara tamamiyla uymanız önemlidir.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın.

Teknik bilgiler

Model:	132 367 974
Şebeke gerilimi:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Koruma sınıfı:	I
Güç:	500 W



İmha etme

Ürün ve ambalajı, tekrar kullanılabilen değerli malzemelerden üretilmiştir. Tekrar kullanım sayesinde atıklar azalır ve çevre korunur.

Ambalajı malzeme türüne göre imha edin. Bunun için bölgenizdeki kağıt, mukavva ve hafif ambalaj toplama merkezlerinin sunduğu imkanlardan faydalanabilirsiniz.



Bu sembolle işaretlenen **cihazlar**, ev atıkları ile birlikte atılmamalıdır! Yasalara göre atık cihazlarınızı, ev çöpünden ayrı atmak zorundasınız. Atık cihazları ücretsiz olarak geri alan toplama merkezleri hakkında bilgi almak için bağlı bulunduğunuz belediyeye danışabilirsiniz.

Problem	Nedeni	Çözüm
• Ekmek çukurlaştı veya içerisinde fazlaca delik var.	• Hamur çok ıslak. • Çok fazla maya mı kullandınız? • Tuz kullanmadınız mı? • Çok sıcak su mu kullandınız?	• Biraz daha az su kullanın. • Biraz daha az maya kullanın. • Biraz tuz ekleyin. • Suyu daima oda sıcaklığında ekleyin.
• Ekmek tam pişmemiş veya lastik gibi bir kıvamı var.	• Çok fazla sıvı malzeme mi eklediniz? • Tarife uymayan bir program mı seçtiniz?	• Malzemeleri dikkatlice ölçeklendirin. • Doğru programı seçtiğinizi kontrol edin.
• Ekmek dilimlenirken parçalanıyor.	• Ekmek çok sıcak.	• Ekmeği kesmeden önce en az 15-30 dakika soğumasını bekleyin.
• Ekmek ağır ve yoğun bir kıvama sahip.	• Çok fazla un mu kullandınız? • Unun kullanım tarihi geçti mi? • Çok az su mu kullandınız? • Tam tahıl ununun buğday ununa göre ekmeğe daha yoğun bir kıvam vermesi normaldir.	• Malzemeleri dikkatlice ölçeklendirin. • Unun son kullanma tarihini kontrol edin. • Malzemeleri dikkatlice ölçeklendirin.
• Taban ve pişirme kalıbı kararmış ya da lekeler oluşmuş.	• Pişirme kalıbını bulaşık makinesinde mi yıkadınız?	• Boyanmalar normaldir ve malzemenin kalitesini değiştirmez. Pişirme kalıbını sadece elle temizleyin.
• Program iptal edildi veya öngörülenden daha uzun sürüyor.	• Program sırasında elektrik kesildi.	• Yakl. 10 dakikaya kadar süren elektrik kesilmelerinde program otomatik olarak devam eder. 15 dakikanın üzerindeki kesintilerde program tamamıyla iptal edilir. Fişini çekin, cihazın soğumasını bekleyin, pişirme kalıbını boşaltıp temizleyin ve pişirme işlemini baştan başlatın.

İçindekiler

4 Bu kılavuza dair

5 Güvenlik uyarıları

9 Genel bakış (ambalaj içeriği)

10 Çalıştırma

- 10 Ambalajdan çıkarma
- 10 Kurulum yeri seçme
- 10 İlk kullanım öncesi

12 Kullanım

16 Öneriler

- 16 Timer kullanma
- 16 Hamur içeriği hakkında
- 16 Kendi pişirdiğiniz ekmeği saklama
- 16 Pişirme ipuçları
- 18 Hazır hamur pişirme

19 Malzemeler

- 19 Buğday unu
- 19 Beyaz un
- 19 Tam tahıl unu
- 19 Diğer un türleri
- 19 Tuz
- 20 Şeker
- 20 Sıvı ve katı yağlar
- 20 Sıvı
- 20 Maya
- 21 Baharatlar
- 21 Kuru yemiş ve meyveler

22 Pişirme ve karıştırma programları

- 22 1. Ekmek temel tarifi
- 23 2. Hızlı ekmek
- 23 3. Tatlı ekmek
- 24 4. Fransız ekmeği
- 24 5. Tam tahıllı ekmek
- 25 6. Çavdarlı ekmek
- 25 7. Glutensiz ekmek
- 26 8. Pirinç ekmeği

26 9. Sandviç ekmeği

27 10. Kek hamuru

27 11. %100 Tam tahıl hamuru

27 11. (Çeşit) %70 kepekli hamur

28 12. Pizza hamuru

28 13. Maya hamuru

28 14. Karıştırma fonksiyonu (kısa)

29 15. Karıştırma fonksiyonu (uzun)

29 16. Marmelat

29 17. Yoğurt

29 18. Buz çözme programı

29 19. Pişirme

30 Temizleme

30 Parçaları ayırma

30 Temizleme

31 Parçaları birleştirme

32 Sorun / Çözüm

35 Teknik bilgiler

35 İmha etme

36 Programın içindekiler

Bu kılavuza dair

Bu ürün çeşitli emniyet tertibatlarına sahiptir. Yine de güvenlik uyarılarını dikkatle okuyun. Kaza sonucu ortaya çıkabilecek yaralanmaları ve hasarları önlemek için ürünü yalnızca bu kullanım kılavuzunda belirtildiği şekilde kullanın.

Gerektiğinde tekrar okumak üzere bu kılavuzu saklayın.

Bu ürün başkasına devredildiğinde, bu kılavuz da beraberinde verilmelidir.

Kullanım kılavuzundaki işaretler:



Bu işaret sizi yaralanma tehlikelerine karşı uyarır.



Bu işaret, elektriğin neden olabileceği yaralanma tehlikelerine karşı uyarır.



Bu işaret sıcak yüzeylerde yanma tehlikelerine karşı sizi uyarır.

TEHLİKE sözcüğü, olası ciddi yaralanmalara ve hayati tehlikeye karşı uyarır.

UYARI sözcüğü, olası yaralanmalara ve ciddi maddi hasarlara karşı uyarır.

DİKKAT sözcüğü, olası hafif yaralanmalara ya da hasarlara karşı uyarır.



Ek bilgiler bu işaretle gösterilmiştir.

Cihazdaki işaretler:



Cihaz üst yüzeyi ve haznesi aşırı derecede ısınabilir. Dikkatli olun ve gerekirse uygun bir bez vb. kullanın.

Problem	Nedeni	Çözüm
• Hamur aşırı kabardı ve kapağı ittiriyor.	• Malzemeler doğru ölçüde kullanılmadı mı? • Tuz kullanmadınız mı?	• Malzemeleri dikkatlice ölçeklendirin. • Tuz ve maya miktarının doğru olmasına dikkat edin. • Gerektiğinde bir yemek kaşığı daha az maya ile pişirmeye çalışın.
• Ekmek tam kabarmıyor.	• Malzemeler doğru ölçüde kullanılmadı mı? • Maya veya unun kullanım tarihi geçti mi? • Program sırasında kapağı mı açtınız? • Eklediğiniz sıvılar fazla soğuk muydu?	• Malzemeleri dikkatlice ölçeklendirin. • Un ve mayanın son kullanma tarihini kontrol edin. • Kapağı olabildiğince kapalı tutun. • Sıvı malzemeleri oda sıcaklığında ekleyin.
• Kenar rengi fazla koyu.	• Çok fazla şeker mi kullandınız?	• Daha az şeker kullanın. • Daha düşük bir yanma derecesi seçin.
• Ekmek simetrik değil.	• Özellikle tam tahıllı ekmeklerde ekmeğin her zaman simetrik olmaması normaldir. • Çok fazla maya veya su mu kullandınız? • Yoğurucu kabarma ve pişirme öncesi hamuru kenara itti.	• Daha az su veya maya kullanın.
• Ekmekler farklı şekillere sahip.	• Bu normaldir. Ekmeğin şekli türüne göre değişiklik gösterebilir.	

Sorun / Çözüm

Problem	Nedeni	Çözüm
• Cihazdan yanık bir koku geliyor.	• Haznede un veya başka bir malzeme kalmış.	• Cihazı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin. Malzemeleri nemli bir bezle temizleyin.
• Malzemeler dengeli karışmıyor (örn. un hamurun üst yan tarafında toplanıyor).	• Pişirme kalıbı veya yoğurma kolu düzgün oturtulmamış. • Malzeme miktarları uyuşmuyor. • Glutensiz un mu kullandınız? Bu özellikle nemli bir hamur oluşurur.	• Pişirme kalıbını ve yoğurma kolunu kontrol edin ve gerekirse tekrar söküp takın. • Malzemeleri dikkatlice ölçeklendirin. • Islak hamurun kenarlarını çözmek için bir spatula kullanın. Kuru hamurda doğru kıvamı tutturana kadar suyu adım adım koyun.
• Cihazı açınca HHH hata kodu görüntüleniyor.	• Cihazın iç sıcaklığı çok yüksek.	• Fişi prizden çekin, kapağı açın ve programı başlatmadan önce 15-30 dakika cihazın soğumasını bekleyin. Kullanım sonrası cihazı yeniden başlatmadan önce yeteri kadar soğumasını bekleyin.
• Saydam pencere buğulu ve buharlaşan su ile kaplı.	• Bu yoğurma ve ısınma aşamalarında son derece normaldir.	• Kullanım sonrası pencereyi temizleyin.
• Yoğurucu pişen ekmeğin içinde kalıyor.	• Koyu bir pişme derecesi mi seçtiniz? Bu ekmeğin kenarının sert olmasını sağlar.	• Paketten çıkan kanca ile yoğurucuyu ekmekten çıkarabilirsiniz.

Güvenlik uyarıları



Kullanım amacı

Ekmek pişirme makinesi, ekmek ve diğer hamurların yoğrulması ve pişirilmesi için uygundur. Evde kullanılan miktarlara göre tasarlandığından ticari amaçlı kullanım için uygun değildir.

Bu ürün, ticari yerlerdeki mutfaklarda, tarımsal alanlarda, kahvaltılık evlerinde veya otel, motel müşterileri vb. tarafından kullanılmaya uygun değildir.

Elektronik cihaz kullanım kabiliyeti kısıtlı olan yetişkinler ve çocuklar için TEHLİKE

- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!
- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, sezgisel veya ruhsal yeteneğe sahip veya tecrübesizlik ve/veya bilgisizlik nedeniyle güvenli kullanım sağlayamayan yetişkinler tarafından sadece denetlendikleri veya güvenli kullanım hakkında talimat aldıkları ve bundan dolayı oluşabilecek tehlikeleri anladıkları durumda kullanılabilir. Temizleme ve bakım işlemleri, denetlenmedikleri sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Çocukların bu cihaz ile oynamaları yasaktır. Cihaz ve kablosu devreye alma işleminden tamamen soğuyuncaya kadar geçen süre boyunca 8 yaş altındaki çocuklardan uzak tutulmalıdır.

- Cihaz çalışırken ısınır! Cihazı çocukların erişebileceği yerlerden uzak bir yerde çalıştırın.
- Çocukların cihazı aşağı çekmemesi için güç kablosunun çalışma alanınızdan aşağı sarkmamasına dikkat edin.

Elektriğin sebep olabileceği TEHLİKELER

- Elektrik çarpması riski olduğundan cihazı, güç kablosunu ve fişini asla suya batırmayın. Cihazı damlayan ve sıçrayan sulardan da koruyun.
- Ürüne ıslak ellerle dokunmayın ve ürünü açık alanda veya çok rutubetli mekanlarda kullanmayın.
- Cihazın içine metal cisimler (örn. alüminyum folyo) yerleştirmeyin. Kısa devre ve yangın tehlikesi.
- Cihazı sadece bağlantısı talimatlara uygun olarak yapılmış ve cihazın teknik bilgilerindeki şebeke gerilimi ile aynı gerilime sahip olan topraklı bir prize takın.
- Bir uzatma kablosu kullanılması gerektiğinde, bunun cihazın teknik bilgilerine uygun olması gerekir. Bir uzatma kablosu satın alırken uzmana danışın.
- Elektrik fişini şu durumlarda prizden çıkarın:
...çalıştırma sırasında arızalar meydana geldiyse,
...kullanımdan sonra ve

...cihazı temizlemeden önce.

Elektrik fişini kablodan değil, her zaman fişten tutarak çekin.

- Elektrik fişini gerekli durumlarda hızlı çıkarabilmek için kolay ulaşabileceğiniz bir priz kullanın. Kabloyu takılmalarına neden olmayacak şekilde yerleştirin.
- Elektrik kablosu bükülmemeli veya sıkışmamalıdır. Elektrik kablosunu keskin kenarlardan, yağdan, sıcak cihaz parçalarından veya diğer ısı kaynaklarından uzak tutun.
- Cihazda veya elektrik kablosunda hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Cihazda veya elektrik kablosunda gözle görülür hasar varsa veya cihaz yere düşmüşse artık kullanılmamalıdır.
- Üründe herhangi bir değişiklik yapmayın. Elektrik kablosunu kendiniz değiştirmeyin. Cihazdaki veya elektrik kablosundaki onarım çalışmalarını sadece bir yetkili serviste veya servis merkezinde yaptırın. Usulüne uygun olmayan onarımlar sonucu kullanıcı için büyük tehlikeler oluşabilir.

Yanma UYARISI

- Cihazın erişilebilir parçaları da kullanım sırasında ısınır. Kullanım ve soğuma esnasında (60 dakika) cihazın sıcak parçalarına kimsenin dokunmamasına dikkat edin. Cihazı açarken mümkünse fırın bezi kullanın.

Cihazı temizlemeden, bir yere taşımadan veya kaldırmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.

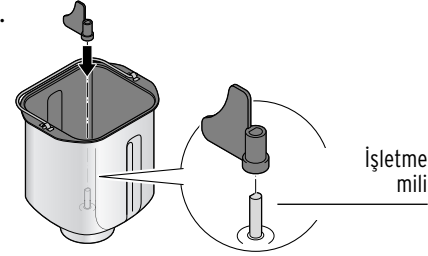
- Pişen gıdalar çok sıcaktır. Alırken dikkat edin.
- Pişirme işlemi sırasında kapağı kapalı tutun; sadece malzeme eklerken kısa süreliğine açın.
- Pişirme işlemi sırasında cihazdan sıcak buhar çıkabilir. Eller ve yüz buradan uzak tutulmalıdır; haşlanma tehlikesi mevcuttur! Cihazın kapağını açarken çıkan buhara dikkat edin.
- Pişme işleminden sonra yakl. 1-2 saat bekleyin; ondan sonra cihazı temizleyip kaldırabilirsiniz.

Yangın UYARISI

- Cihazı gözetimsiz çalıştırmayın.
- Cihazı ayrı zaman ayarlı veya uzaktan kumandalı prize bağlamayın.
- Havalandırma aralıklarını örtmeyin. Cihazı ısıya karşı dayanıklı, sağlam, düz, kaymaz ve kuru bir çalışma yüzeyine yerleştirin; bu sayede cihazın altında da hava akışı sağlanır.
- Yanma tehlikesine karşı: Cihazı çalıştırırken duvar veya köşe gibi yerlere yakın durmamasına, perde ve benzer şeylerden uzak olmasına dikkat edin. Cihazın duvar, mobilya vs. (çevresinde ve üzerinde) ile arasında min. 5 cm mesafe olması gerekir.

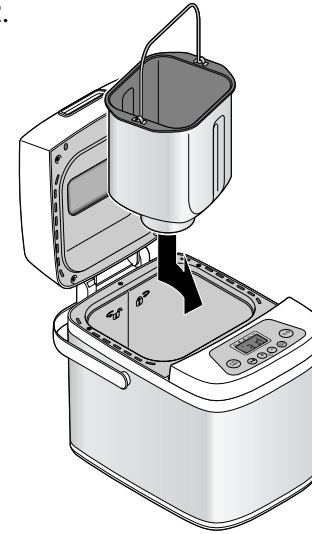
Parçaları birleştirme

1.



Yoğurma kolunu resimde gösterildiği gibi pişirme kalıbının çevirme miline yerleştirin ...

2.



... ve pişirme kalıbını yuvaya yerleştirin. Pişirme kalıbını cihaza yerleştirin ve kilitlemek için oturma kadar saat yönünde (haznenin içindeki işaret ) çevirin. Görülür ve duyulur şekilde yerine oturmalıdır.

Temizleme



TEHLİKE - Elektrik çarpması sonucu ölüm tehlikesi

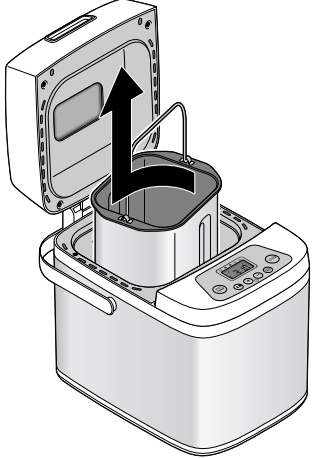
- Cihazı temizlemeye başlamadan önce elektrik fişini prizden çekin.
- Cihaz hiçbir şekilde ıslanmamalıdır. Cihazı damlayan ve sıçrayan sulardan da koruyun.



Uyarı - Yanma tehlikesi

- Cihazı parçalarına ayırmadan, temizlemeden ve kaldırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.

Parçaları ayırma



Pişirme kalıbını saat yönünün tersine çevirip (haznedeki işaret ) kilidini açın ve çıkarın.

Temizleme

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi

- Temizleme için sert kimyasallar, tahriş edici ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▷ Pişirme kalıbının içini ve dışını nemli bir bezle silin. Gerektiğinde az miktarda bulaşık deterjanı kullanabilirsiniz; ancak bir sonraki ekmeğe geçmemesi için hemen durulayın. Zorlu lekeler varsa veya yoğurma kolu kalıptan çıkmıyorsa, pişirme kalıbına sıcak su doldurup en fazla 30 dakika yumuşamasını bekleyin. Ardından pişirme kalıbını ve yoğurma kolunu nemli bir bezle silin. Pişirme kalıbını suya sokmayın!
- ▷ Ölçüm kabı ve kaşığı ılık su ve az bir miktar bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- ▷ Cihazı, gerektiği durumda nemli bir bezle içini ve dışını silerek temizleyebilirsiniz.
- ▷ Cihazı tekrar birleştirip kaldırmadan veya kullanmadan önce bütün parçaları iyice kurutun.

Cihazı yanıcı maddelerden uzak tutun ve üzerini kapatmayın.

- Cihazı kullanmak için elektrik kablo-sunu tamamen açın. Açtığınız kabloun cihazdan tamamen serbest olmasına dikkat edin.
- Pişirme kalıbını takmadan cihazı asla çalıştırmayın.
- Malzemeleri her zaman cihazın içindeki pişirme kabına koyun, asla direkt haznenin içine koymayın. Isıtma elemanlarıyla doğrudan temas olmamalıdır.
- Haznenin içine asla yağ dökmeyin çünkü yağ tutuşabilir.
- Pişirilecek gıdaları asla paketiyle cihaza yerleştirmeyin.
- Pişirme bölmesinden duman gelmesi durumunda, mutlaka kapağı kapalı tutun ve fişi prizden çekin. Hiçbir durumda yanan ekmeği su ile söndürmeyin! Hamur pişirme kalıbının üstüne taşıp ısıtma çubuklarına değerse duman çıkabilir. Bu yüzden tariflerdeki miktar bilgilerine dikkat edin.
- Tarifleri yakl. 150 ile 500 g arasındaki un miktarıyla uygulayabilirsiniz. Yeterli malzeme kullanmazsanız hamur doğru biçimde yoğurulmayabilir. Azami miktarı aştığınızda hamur haznenin kenarından taşabilir. Mayayı tarifte yazıldığından fazla koymayın (500 g un oranında; kuru maya maks. 7 g, taze maya maks. 29 g). Fazla maya kullanımı

hamurun fazla kabarmasına neden olur ve böylece hazneden taşar.

UYARI diğer yaralanma türlerine karşı

- Kaşık, bıçak veya benzeri çalışma malzemelerini hareket eden kısımlara değdirmeyin ve kullanım sırasında pişirme kalıbının içine elinizi sokmayın.
- Sadece orijinal aksesuarları kullanın; aksi takdirde kullanıcı veya cihaz için ciddi tehlike arz edici durumlar oluşabilir.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Cihazı, devreye sokmak dışında boş bir şekilde çalıştırmayın, aksi halde fazla ısınıp zarar görebilir.
- Kalıbın içindeki malzemeyi çıkartmak için sadece ısıya dayanıklı ahşap veya plastik kaşık kullanın, aksi halde pişirme kalıbının içindeki yapışmama özelliği olan katman çizilebilir.
- Temizleme için asla aşındırıcı temizlik maddeleri, fırın temizleyicisi veya çizici yardımcı aletler kullanmayın. Yapışmaz kaplama hasar görebilir.
- Bazı boyalar, plastikler veya mobilya bakım ürünleri, kaymayı önleyen ayakların bulundukları yüzeye etki edebilir ve yumuşatabilir. Bu nedenle her ihtimale karşı ürünün altına kaymayan bir altlık koyun.

Emniyet tertibatları

- Cihaz aşırı ısınma korumasıyla donatılmıştır. Bu, entegre edilmiş ısı kontrolü işlevini görmezse, otomatik olarak cihazı devre dışı bırakır. Cihaz tekrar çalıştırılmaz. Cihazın fişini çekin, soğumaya bırakın ve cihazı onarım için servis merkezine veya uygun tamir atölyesine gönderin.

Anahtar kelime „akrilamid“

- Akrilamid, yüksek ısıların kullanıldığı (fırında pişirme, yağda kızartma, ızgarada kızartma, ekmek kızartma vs.) işlemlerde içinde nişasta olan gıdalarda oluşur.

Sonuç olarak akrilamidin hangi oluşumunun insan organizmasına zarar verdiği söylenemez.

Dikkatli olmak amacıyla gıdalar çok uzun süre kızartılmamalıdır, çünkü aşırı kızartmak zararlı olabilir.

Temel kural şudur: „Kömür karası değil, altın sarısı“. Bu konunun araştırmaları, bu kılavuzun basılmasıyla birlikte sonlanmadığı için konuyu gazetelerden takip edebilirsiniz.

İnternet üzerinde de bu konu hakkında birçok bilgi bulabilirsiniz.

15. Karıştırma fonksiyonu (uzun)

Süre	20-30 dakika (süre ayarlanabilir)
Su	330 ml
Tuz	1 TK
Yağ	2 YK
Beyaz un	560 g
Maya	1 1/4 YK
Program 15'in Timer fonksiyonu bulunmamaktadır, bunun yerine hemen başlar.	

16. Marmelat

Miktar	450 g
Süre	1:20
Meyve posası	300 g
Şeker	150 g
Limon suyu	1/2 limon
Şekeri yavaşça eklemekten önce 20 dakika beklemenizi tavsiye ediyoruz.	



Tarif 17-19'u yoğurma kolu kullanmadan kullanın!

17. Yoğurt

Miktar	1100 ml
Süre	8:00 (0:05 ile 12:00 arasında ayarlanabilir)
Tam yağlı süt	1000 ml
Doğal yoğurt	100 ml (veya 1 yoğurt kabı)
İsteğe göre şeker	60 g
+ ve - tuşlarını kullanarak süreyi ayarlayın. Gerekli taktirde, özellikle şeker kullandığınızda kısa bir süre pişirme kalıbının içinde malzemeleri karıştırın.	

18. Buz çözme programı

Süre	0:30 (0:10 ile 2:00 arasında ayarlanabilir)
Gıdaları çözmek için cihaz 50°C'lik bir sıcaklık tutar. + ve - tuşlarını kullanarak süreyi ayarlayın.	

19. Pişirme

Süre	1:00 (0:20 ile 2:00 arasında ayarlanabilir)
Hazırlanmış hamur için pişirme programı. Cihaz 150°C'lik bir sıcaklık tutar. + ve - tuşlarını kullanarak süreyi ayarlayın.	

12. Pizza hamuru

Ağırlık	yaklaşık 500 g
Süre	0:45
Su	170 ml
Tuz	1 TK
Zeytin yağı	1 YK
Beyaz un	300 g
Maya	2/3 yaş maya (25 g) veya 7 g kuru maya (1 paket)

13. Maya hamuru

Süre	1:30
Su	320 ml
Tuz	1 1/2 TK
Zeytin yağı	2 YK
Şeker	2 TK
Beyaz un	400 g
Maya	2/3 yaş maya (25 g) veya 7 g kuru maya (1 paket)

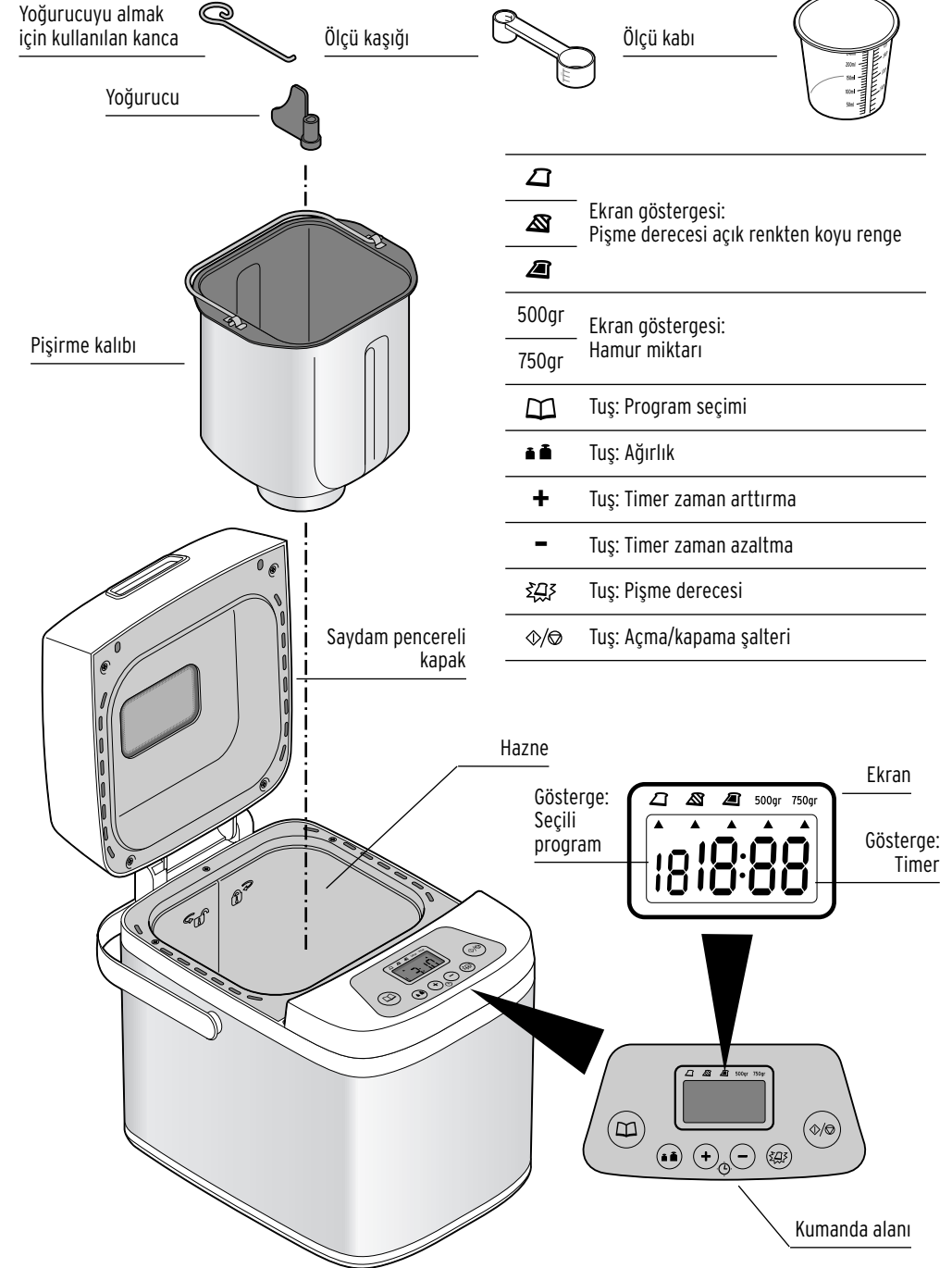
i 14 ve 15. programlar, kabarması gerekmeyen hamurlar (örneğin erişte, simit vb.) vb için kullanılır.

14. Karıştırma fonksiyonu (kısa)

Süre	15 dakika
Su	330 ml
Tuz	1 TK
Yağ	2 YK
Beyaz un	560 g
Maya	1 1/4 YK

Program 14 için 15 dakikalık bir süre öngörülmüştür. Timer'i en fazla 15:00 saate ayarlayabilirsiniz. Cihaz melzemeyi hafif maks. 38 °C'de ısıtır.

Genel bakış (ambalaj içeriği)



Çalıştırma

Ambalajdan çıkarma



Çocuklar için TEHLİKE -
Boğulma/yutma sonucu
ölüm tehlikesi

- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Ambalajı derhal imha edin.

1. Ekmek pişirme makinesini paketten çıkarın.
2. Kapağı açın ve taşıma malzemesini çıkarın.
3. Kanca, ölçme kabı, ölçme kaşığı ve yoğurucuyu pişirme kabından çıkarın.
4. Ekrandan koruyucu folyoyu çıkarın.

Kurulum yeri seçme



UYARI - Yanma tehlikesi

- Cihazı, yanabilir nesnelerin yakınına ve doğrudan duvara veya bir köşeye koymayın.
- Havalandırma aralıklarını örtmeyin. Cihazı sıcağa karşı dayanıklı, sağlam, düz, kaymaz ve kuru bir çalışma yüzeyine yerleştirin; bu sayede cihazın altında da hava akışı sağlanır.

Ekmek pişirme makinesini sıcağa karşı dayanıklı, kaymayan, düz ve hassas olmayan bir yüzeye yerleştirin. Elektrik kablosu, cihazın yerleştirildiği yerden aşağıya sarkıtılmamalıdır. Yanlardan ve yukarıdan yeterli boşluk bırakın (en az 5 cm).

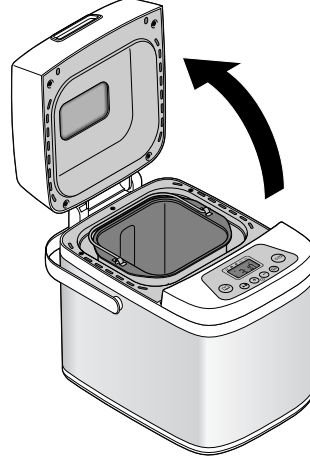
İlk kullanım öncesi



UYARI - Yanma tehlikesi

- Cihaz çalışırken ısınır! Kapak veya saydam pencere gibi sıcak cihaz parçalarına dokunmayın. Sıcak parçalara bir bez vb. ile dokunun. Ürünü çocukların ulaşamayacağı bir yerde kullanın. Çocukların sıcak cihazı asla (örn. kablosundan) çekip düşürmemelerine dikkat edin.
- Ürünü çocukların ulaşamayacağı bir yerde kullanın. Çocukların sıcak cihazı (örn. kablosundan) çekip düşürmemelerine dikkat edin.

1.



10. Kek hamuru

Ağırlık	yaklaşık 400 g	
Süre	2:20	
İlave malzemeler	~ 1:55 'de	
Keten tohumu veya kolza yağı	3 YK	
Yumurta	4 tam yumurta (büyük)	
Şeker	130 g (tercihe göre daha fazla veya az)	
Un	150 g	
Vanilya pudingi tozu (opsiyonel)	2 TK	
Maya	1/4 yaş maya (10 g)	oder 2 g Trockenhefe (1/3 Tüte)



11-13 arasındaki programlar sadece hamuru karıştırır ve kabarmasını sağlar. Hazır olan hamur diğer işlemlerine devam edebilir ve örneğin ocağa sürülebilir. Pasta, küçük ekmekler, pizza ve benzeri şeyler için.

11. %100 Tam tahıl hamuru

Süre	2:55	
Şeker	1 TK	
Yağ	2 YK	
Tuz	1 1/2 TK	
Su	250 ml	
Tam tahıl unu	400 g	
Maya	2/3 yaş maya (25 g) veya 2 g kuru maya (1 paket)	

11. (Çeşit) %70 kepekli hamur

Süre	2:55	
Şeker	1 TK	
Yağ	2 YK	
Tuz	1 1/2 TK	
Su	320 ml	
Beyaz un	175 g	
Tam tahıl unu	300 g	
Maya	2/3 yaş maya (25 g) veya 7 g kuru maya (1 paket)	

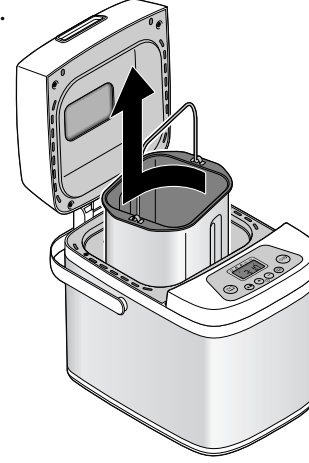
8. Pirinç ekmeği

Ağırlık	500 g		750 g	
Süre	3:00		3:05	
İlave malzemeler	~ 2:10 'da		~ 2:15 'de	
Su	150 ml		190 ml	
Yağ	2 YK	26 g	2 1/2 YK	38 g
Tuz	1 TK	6 g	1 TK	6 g
Yumurta	1 bütün yumurta	60 g	1 bütün yumurta	60 g
Şeker	1 YK	15 g	2 YK	30 g
Un	2 ölçüm kabı	290 g	2 1/2 ölçüm kabı	360 g
Pişmiş pirinç	1/4 ölçüm kabı		1/3 ölçüm kabı	
Maya	1/2 yaş maya (21 g)	veya 5 g kuru maya (3/4 paket)	2/3 yaş maya (25 g)	veya 7 g kuru maya (1 paket)

9. Sandviç ekmeği

Ağırlık	500 g		750 g	
Süre	4:05		4:10	
İlave malzemeler	~ 3:30 'da		~ 3:35 'de	
Su	210 ml		250 ml	
Yağ	1/2 YK	8 g	1 YK	15 g
Tuz	1 TK	6 g	1 TK	6 g
Şeker	1/2 TK	3 g	1 TK	6 g
Un	2 ölçüm kabı	290 g	2 1/2 ölçüm kabı	360 g
Maya	1/2 yaş maya (21 g)	veya 5 g kuru maya (3/4 paket)	2/3 yaş maya (25 g)	veya 7 g kuru maya (1 paket)

2.



Ekmek makinesini ilk defa kullanmadan önce; pişirme kabını az bir miktar saat yönünün tersine çevirerek (haznedeki işaret ) kilidini açın ve daha sonra yukarı çekerek çıkarın. Tüm parçaları „Temizleme” bölümünde açıklandığı gibi temizleyin; bu sayede olası üretim izlerini temizlemiş olursunuz.

- Devam etmeden önce cihazı tamamıyla kurulum yapın.
- Pişirme kabını tekrar takın. Cihazı boşken yaklaşık olarak 10 dakika çalıştırın
- Ekmek pişirme cihazının kapağını bir kereliğine **açık bırakın**.
- Elektrik fişini prize takın. Bir sinyal sesi gelir. Ekranda şu görünür: **1** „Ekmek temel tarifi” program için ve **3:10** 750 g pişirme süresi için.



Timer ekranındaki çift nokta ile cihazın açık veya standby modunda olduğunu anlayabilirsiniz: Çift nokta yanıp sönüyorsa cihaz açıktır ve ısıtma işlemi sürmektedir. Çift nokta sürekli yanıyorsa cihaz standby modundadır ve ısıtma işlemi başlatmak için ilk önce açma/kapama tuşuna basmanız gereklidir.

Düğmeye her bastığınızda bir sinyal sesi duyulur.

7.

tuşuna, ekranda **19** „Pişirme” programı ve pişirme süresi için **1:00** görünene kadar basın.

8.

tuşuna basarak ısıtma işlemi başlatın.



İlk ısınma esnasında çok hafif bir yanık kokusu oluşabilir, ancak bu koku herhangi bir zarar vermez. Yeterli havalandırmayı sağlayın.

9.

Cihazı yakl. 10 dakika açık bırakın; bu sayede cihazın kendi kokusu geçer.

10.

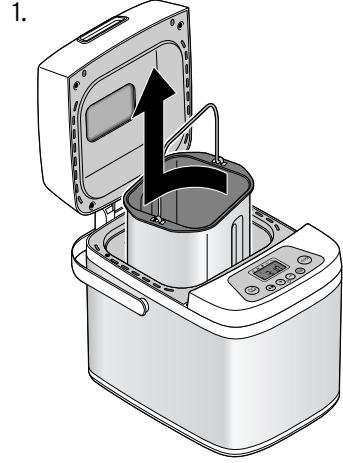
Cihazı kapatmak için  tuşunu yakl. 3 saniye basılı tutun. Ekranda yeniden **1** ve **3:10** görüntülenir. Çift nokta sürekli olarak yanar.

11.

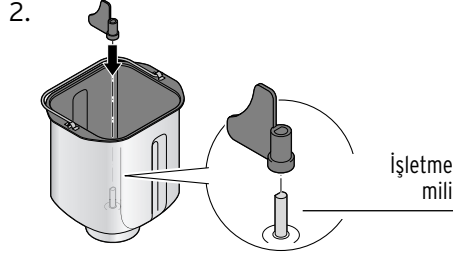
Cihazın soğumasını bekleyin ve sonrasında yeniden temizleyin.

Kullanım

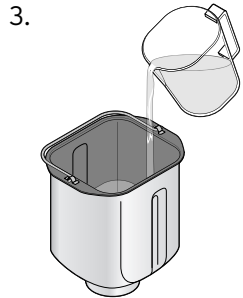
Cihazı hazırlama



Daha önce açıklandığı gibi pişirme kabını cihazdan çıkarın.



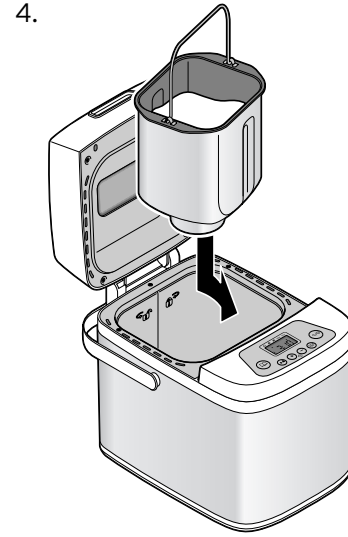
Yoğurucuyu pişirme kabındaki mile takın.



Malzemeleri tarife göre („Pişirme ve karıştırma programları“ bölümüne bakın) pişirme kabına yerleştirin.



Dikkat: Çok önemli: Mutlaka verilen **miktarlara** ve malzemenin doldurma **sirasına** tamamiyle uyun.
Normal sıralama:
1. Sıvı (su, süt ...)
2. Un
3. Yumurta
4. Diğer malzemeler
bitiş için: maya.
Maya, tuz veya sıvılarla doğrudan temas etmemelidir!



Pişirme kabını cihaza yerleştirin ve kilitlenmesi için oturana kadar saat yönünde (haznenin içindeki işaret ) çevirin. Görülür ve duyulur şekilde oturmalıdır.

5. Kapağı kapatın.

6. Çavdarlı ekmek

Ağırlık	500 g		750 g	
Süre	4:00		4:05	
İlave malzemeler	~ 2:50 'de		~ 2:55 'de	
Su	180 ml		220 ml	
Yağ	2 YK	26 g	2 1/2 YK	38 g
Tuz	1 TK	6 g	1 TK	6 g
Şeker kamışı	1 YK	15 g	1 1/2 YK un	23 g
Beyaz un	1 ölçüm kabı	145 g	1 1/2 ölçüm kabı	180 g
Çavdar unu	1 ölçüm kabı	145 g	1 1/2 ölçüm kabı	180 g
Maya	1/2 yaş maya (21 g)	veya 5 g kuru maya (3/4 paket)	2/3 yaş maya (25 g)	veya 7 g kuru maya (1 paket)

7. Glutensiz ekmek

Ağırlık	500 g		750 g	
Süre	3:25		3:30	
İlave malzemeler	~ 2:45 'de		~ 2:50 'de	
Su	180 ml		220 ml	
Yağ	2 YK	26 g	2 1/2 YK	33 g
Tuz	1 TK	6 g	1 TK	6 g
Şeker	1 1/2 YK	23 g	2 YK	30 g
Glutensiz un	1 3/4 ölçüm kabı	255 g	2 ölçüm kabı	290 g
Mısır unu	1/4 ölçüm kabı	35 g	1/2 ölçüm kabı	70 g
Maya	1/2 yaş maya (21 g)	veya 5 g kuru maya (3/4 paket)	2/3 yaş maya (25 g)	veya 7 g kuru maya (1 paket)

4. Fransız ekmeği

Ağırlık	500 g		750 g	
Süre	4:05		4:10	
İlave malzemeler	~ 3:30 'da		~ 3:35 'de	
Su	180 ml		260 ml	
Yağ	1 YK	10 g	1 1/2 YK	15 g
Tuz	1 TK	6 g	1 1/2 TK	9 g
Şeker	1/2 YK	8 g	1 YK	15 g
Beyaz un	2 1/4 ölçüm kabı	300 g	2 3/4 ölçüm kabı	400 g
Maya	1/2 yaş maya (21 g)	veya 5 g kuru maya (3/4 paket)	2/3 yaş maya (25 g)	veya 7 g kuru maya (1 paket)

5. Tam tahıllı ekmek

Ağırlık	500 g		750 g	
Süre	4:00		4:05	
İlave malzemeler	~ 2:50 'de		~ 2:55 'de	
Su	180 ml		220 ml	
Yağ	2 YK	26 g	2 1/2 YK	38 g
Tuz	1 TK	6 g	1 TK	6 g
Şeker kamışı	1 YK	15 g	1 1/2 YK	26 g
Beyaz un	1 ölçüm kabı	145 g	1 1/2 ölçüm kabı	180 g
Tam tahıl unu	1 ölçüm kabı	145 g	1 1/2 ölçüm kabı	180 g
Maya	1/2 yaş maya (21 g)	veya 5 g kuru maya (3/4 paket)	2/3 yaş maya (25 g)	veya 7 g kuru maya (1 paket)

6. Elektrik fişini uygun bir prize takın. Bir sinyal sesi gelir. Ekranda şu görünür: **1** „Ekmek temel tarifi“ program için ve **3:10** 750 g pişirme süresi için.

Ayarları seçme ve cihazı açma

7. tuşuyla tarife göre istenen programı seçin. Ekranda programın numarası ve öngörülen pişirme süresi görüntülenir.
8. Gerektiğinde tuşuyla istenen ağırlığı seçin (750 g/ 500 g). Ekranda değiştirilen pişirme süresi görüntülenir. (Program 10'dan ve 19'a kadar **seçilemez**.)
9. Gerektiğinde tuşuyla pişme derecesini seçin. (Program 1'den 10'a kadar seçilebilir.)
10. Duruma göre pişirme süresini uzatmak istiyorsanız **+** veya **-** ile Timer'ı 10 dakikalık aralıklarla kurabilirsiniz („Öneriler“ bölümündeki hesaplama örneğine göz atın). Buna ek olarak „Timer kullanımı“ bölümündeki malzemelere dikkat edin.)
11. tuşuyla pişirme işlemi başlatın. Bir sinyal sesi duyulur ve cihaz malzemeleri işlemeye başlar. Ekranda hazırlık süresinin adımlarını takip edebilirsiniz. Adım 10'da Timer'ı ayarladıysanız, pişirme işlemi ayarlanan süre içerisinde başlar.

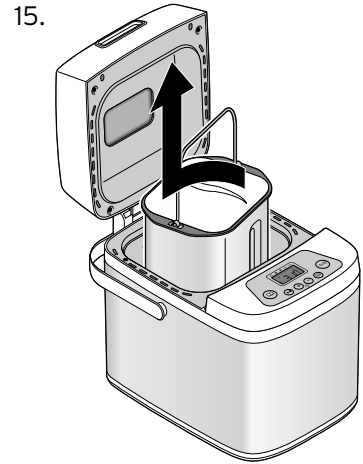


- Pişirme işlemi sırasında kapaktan buhar çıkabilir. Bu normaldir ve tedirgin olmaya gerek yoktur. Haşlanmamak için kol ve bacağınızı uzakta tutun.
 - Yoğurma işlemi sırasında cihaz gerektiğinde titrer. Bu normaldir ve hamurun yoğurulması için gerekli olan gücü sağlayan motordan kaynaklanır.
 - İlk başta saydam pencerenin buğulanması normaldir. Buharlaştıran su hızlıca kaybolur ve pişirme işlemi yeniden gözlemleyebilirsiniz.
 - Kapağı dinlenme ve pişirme aşamalarında ısının kaybolmaması için açmayın.
12. İlave malzemelerin belirli bir süreden sonra ilave edilmesine imkan veren tariflerde (örn. kuru sebze, mısır vb.), cihaz bu süre geldiğinde 10 adet sinyal sesi çıkarır (tarife göz atın). Sonrasında kapağı açın ve malzemeleri ekleyin. Dikkat: Pişirme kabına dokunmayın ve herhangi bir cisimle içindekileri karıştırmayın.

Piştirme işlemini bitirme ve pişen ürünü çıkarma

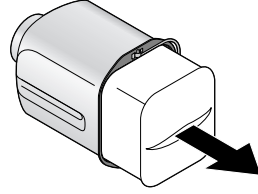
13. Hazırlık süresi bitiminde ekranda **0:00** görüntülenir ve 10 sinyal sesi duyulur. Cihaz otomatik olarak yakl. 1 saat sıcak tutma moduna geçer; bu, çift noktanın **sürekli yanmasıyla** anlaşılabilir (14/15 programları hariç). Saat bittikten sonra cihaz kapanır.

14. Elektrik fişini prizden çekin ve kapağı açın.



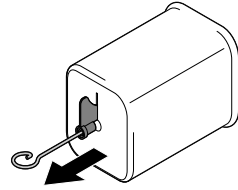
Piştirme kalıbını fırın eldiveni ya da benzeri bir şeyle sapından tutun, saat yönünün tersine doğru biraz çevirin (haznenin içindeki işaret ) ve cihazdan çıkarın.

16.



Dikkat! Pişen ürün de çok sıcaktır. Fırın eldivenini tekrar takın ve dikkat edin. Pişen ürünü çıkarmadan önce piştirme kabının bir süre soğumasını bekleyin. Gerekli durumda bir silikon veya tahta spatula ile pişen ürünü kenarlarından çözebilirsiniz. Metal spatula kullanmayın; piştirme kabının yapışmaz özellikli kaplamasına zarar verir. Gerekliğinde pişen ürünü dikkatlice piştirme kabından sarsarak çıkarın.

17.



Arada bir pişen ürünü çıkarırken yoğurucu içinde kalır. Paketten çıkan kanca ile yoğurucuyu pişen üründen çıkarabilirsiniz.

2. Hızlı ekmek

Ağırlık	500 g		750 g	
Süre	2:05		2:10	
İlave malzemeler	~ 1:45 'de		~ 1:50 'de	
Su	140 ml		190 ml	
Yağ	2 YK	26 g	2 1/2 YK	33 g
Tuz	2/3 TK	3 g	3/4 TK	4 g
Şeker	1 YK	15 g	2 YK	30 g
Un	2 ölçüm kabı	290 g	2 1/2 ölçüm kabı	360 g
Maya	1/2 yaş maya (21 g)	veya 5 g kuru maya (3/4 paket)	2/3 yaş maya (25 g)	veya 7 g kuru maya (1 paket)

3. Tatlı ekmek

Ağırlık	500 g		750 g	
Süre	3:45		3:50	
İlave malzemeler	~ 3:10 'da		~ 3:15 'de	
Su	120 ml		160 ml	
Yağ	1 1/2 YK	20 g	2 YK	26 g
Tuz	1/2 TK	2 g	1/2 TK	2 g
Yumurta	1 bütün yumurta	60 g	1 bütün yumurta	60 g
Şeker	2 YK	30 g	3 YK	45 g
Yağsız süt	1/4 ölçüm kabı	35 g	1/3 ölçüm kabı	47 g
Un	2 ölçüm kabı	290 g	2 3/4 ölçüm kabı	380 g
Maya	1/2 yaş maya (21 g)	veya 5 g kuru maya (3/4 paket)	2/3 yaş maya (25 g)	veya 7 g kuru maya (1 paket)

Pişirme ve karıştırma programları

Aşağıdaki tarifler için şunlar geçerlidir:

- 1'den 10'a kadar olan tarifler, içeriklerin karıştırılıp yoğrulduğu, hamurun kabarıp pişirildiği ekmek veya pasta pişirme programlarıdır. 11'den 15'e kadar olan tarifler sadece hamur hazırlama için kullanılan programlardır. Örnek olarak pizza veya küçük ekmek hamuru, hazırlandıktan sonra ocakta pişirilir. Reçel için tarif 16 karıştırıp ısıtır. Tarif 17 (yoğurt için), 18 (çözmek için) ve 19 (pişirme programı) karıştırmaz, sadece ısıtır.
- Yağ yerine eritilmiş tereyağı kullanılabilir.
- Malzemeleri eklerken tablodaki sıralamaya dikkat edin.**
- Tüm tariflerde yüksek gluten içerikli un yerine glutensiz un kullanılabilir. Ayrıca gerektiğinde ilave malzemelerin glutene karşı hassas veya alerjisi olan kişiler için uygun olup olmadığına lütfen dikkat edin.
- Belirtilmiş olan tuz ve şeker oranlarıyla en iyi sonuçları aldık. Tabii ki bu ağız tadına göre değişiklik gösterebilir. Fakat tuz ve şekerin, hamurun kabarması için önemli olduğunu unutmayın. Bu yüzden ikisi de çok fazla ya da çok az olmasın.
- 1'den 10'a kadar olan programlarda, sonradan ek malzemeler (fındık, kuru üzüm vs.) ilave edilebilir. Cihaz doğru zamanı (2. yoğurma evresi) 10 sinyal sesiyle belirtir. Bu süre, program başladıktan sonra yaklaşık olarak 20 dakika ve 1,5 saat arasındadır (ekranda gösterilen Program tabloları: „İlave malzemeler“ alanına bakın).

1. Ekmek temel tarifi

Ağırlık	500 g		750 g	
Süre	3:05		3:10	
İlave malzemeler	~ 2:35 'de		~ 2:40 'da	
Su	210 ml		260 ml	
Yağ	1 1/2 YK	15 g	2 YK	20 g
Tuz	1/2 TK	3 g	1 TK	6 g
Şeker	1 YK	15 g	2 YK	30 g
Un	2 1/3 ölçüm kabı	320 g	3 ölçüm kabı	420 g
Maya	1/2 yaş maya (21 g)	veya 5 g kuru maya (3/4 paket)	2/3 yaş maya (25 g)	veya 7 g kuru maya (1 paket)



UYARI - Sağlık riskleri

- Pişen ürünü daha uzun bir süre içinde pişirme kabında bırakmayın, hiçbir durumda pişirme kabının içinde saklamayın. Küf oluşma tehlikesi mevcuttur!
- Hazır olduğunda ekmeği ekmek pişirme makinesinden çıkarın ve nemini bırakabilmesi için bir ızgaranın üzerine yerleştirin (ekmek pişirme makineniz bir saate kadar sıcak tuttuğunda bile). Bir tabağın veya tahtanın üzerine yerleştirmeyin; çünkü bu durumda ekmek nemini bırakamaz ve içine çöker.
- Ekmeği en az 30 dakika soğumaya ve buharını dışarı atmaya bırakın; aksi takdirde kesilmesi zorlaşır.

Programı sonlandırmak veya işlemi iptal etmek

- Programı iptal etmek için  tuşuna kısaca bir defa basın. Zamanlama durur ve program iptal edilir. Yaklaşık 2-3 dakika sonra program otomatik olarak devam eder.
- Programı veya sıcak tutma modunu tamamen iptal etmek istiyorsanız  tuşuna bir defa kısaca basın ve sonra tekrar yaklaşık 3 saniye basılı tutun.

Öneriler

Timer kullanma

Timer, öncelikli olarak ekmeğin gece-
den pişirilerek sabah hazır olması için
kullanılır. Timer ile hazırlık 15 saat
öncesine kadar ayarlanabilir.

Daha uzun sürelerde (özellikle yaz
mevsiminde) sıcak-nemli ortamda
kaldığında bozulan malzemeyi kullan-
mayın (örn. taze süt, yoğurt, peynir,
yumurta, meyve vb.).

- (Hesaplama örneği:
Şimdi saat akşam 21:00. Ekmek
sabah 7:00'de hazır olmalı.
Bu 10 saat eder. Bu 10 saati +
veya - ile ayarlayabilirsiniz.
Timer otomatik olarak programın
gerekli pişirme süresini alır ve
pişirme işlemini doğru zamanda,
ekmeğiniz 10 saat sonra hazır
olacak şekilde başlatır.

Aşağıdakilere dikkat edin: Bir program
için öngörülen işleme süresi azaltı-
lamaz.

Hamur içeriği hakkında

Yeni bir tarif veya malzeme denemek
istediğinizde oluşan hamuru yoğurma
işleminin ilk 5 dakikasında kapaktaki
saydam pencereden gözlemleyin. Düz
bir küre oluşmalıdır. Oluşmadıysa mal-
zemelerin değiştirilmesi gerekebilir.

Kapağı sadece yoğurma veya dinlenme
sırasında açın. Pişirme işleminin diğer
aşamalarında kapağın açılması ekme-
ğin pişmesini engelleyebilir.

Dikkat! Kapağı gerektiğinden uzun süre
açık tuttuğunuzda pişen ürün çökebilir.

- Hamur yapışkan görünüyorsa
veya kabın yanlarına yapışıyorsa
bir yemek kaşığı un ekleyin.
- Hamur çok kuruyorsa bir yemek
kaşığı ılık su ekleyin.
- Pişirme kabının kenarına yapışan
karışmamış malzemeler gerekti-
ğinde bir tahta veya plastik spatula
yardımıyla çıkarılabilir.
- İlave un veya su eklemekten önce
mevcut un veya suyun tamamıyla
karışmasını bekleyin.

Son yoğurma işlemi bitmeden önce
kapağı kapatın; çünkü aksi takdirde
pişen ürün doğru biçimde kabarmaz.

Kendi pişirdiğiniz ekmeği saklama

Kendi pişirdiğiniz ekmeği koruyucu
içermez ve bu sebeple pişirildikten
sonra 2-3 gün içerisinde tüketilmelidir.

Fransız usulü çıtır ekmeği saklama
esnasında yumuşar. Bu yüzden bu
tür ekmeği kesene kadar örtmeyin.

Taze ekmeği buzlukta da saklayabilir-
siniz. Ekmeği dondurmadan önce
kestiğinizde, ileriki zamanda ihtiyacınız
olan miktarı alabilirsiniz.

Pişirme ipuçları

Pişirme sonucunuz birçok faktöre bağı-
lıdır: Malzeme kalitesi, dikkatli ölçüm,
sıcaklık ve nem. Aşağıda faydalı ipuçla-
rını bulabilirsiniz.

- Ekmek pişirme makinesi hava
sızdırmaz bir birim değildir ve bu
yüzden sıcaklıktan etkilenir. Çok
sıcak günlerde veya ısısı yüksek
bir mutfakta kullanıldığında, ekmeği

Baharatlar

Baharatlar en baştan ana malzeme-
lerle birlikte eklenebilir.

Zencefil, tarçın, kekik, maydanoz ve
fesleğen gibi baharatlar lezzeti artırır
ve ekmeğe daha güzel bir görünüm
kazandırır. Baharatları küçük miktar-
larda kullanın (1-2 TK); bu sayede
ekmeğin tadının yerine geçmezler.

Soğan ve sarımsak gibi taze baharatlar
fazla miktarda sıvı içerdiklerinden
dolayısı ana tarifi etkileyebilirler. Gerek-
tiğinde sıvı miktarını tarife göre azaltın.

Kuru yemiş ve meyveler

Bazı programlarda ileri bir zamanda
kuruyemiş veya meyve gibi malzemeler
ekleyebilirsiniz.

Malzemelerin eklenebileceği zamanı
belirtmek için 10 sinyal sesi verilir.

Ekmeğin kabarması ve şeklini koruya-
bilmesi için bu malzemeler daha sonra
eklenmelidir. Bunun dışında malzeme-
lerin çok küçük parçalar halinde olma-
sından dolayı ilk yoğurma aşamasında
eklediğinizde hamurda tortular oluşa-
bilir.

Hamura keten tohumu, üzüm, ayçiçeği
çekirdeği, susam çekirdeği/tohumu,
kabak çekirdeği vb. ilave ettiğinizde
hamur ağırlaşır ve bu yüzden ekmeği
biraz daha sert olur.

Üzüm vb. tatlı malzeme eklerseniz,
ekmeğin çok tatlı olmaması için şeker
miktarını azaltın.

Şeker

Şeker, mayayı besler ve aktif hale getirir, böylece kabarmasına yardımcı olur. Şeker tat verir, yoğun olmasını ve kenarlarının iyi kızarmasını sağlar. Şeker yerine bal, şurup veya şeker melası kullanılabilir. Yalnız bu durumda tarifte yazan sıvı oranını duruma göre azaltmak gerekir.

Mayayı beslemeyen, hatta tam tersine durduran yapay tatlandırıcı kullanmayın.

Sıvı ve katı yağlar

Ekmek içinin daha yumuşak olması ve daha uzun bir süre taze kalabilmesi için sıvı yağ eklenmelidir. Tarife göre zeytinyağı veya ayçiçek yağı kullanın. Onların yerine tereyağı veya margarin kullanacak olursanız (15 grama kadar küçük parçalar halinde), biraz daha fazla sıvı eklemelisiniz (yaklaşık 3 TK).

Fazla su içerdiklerinden yağ oranı azaltılmış, ekmeğe sürmelik ürünleri kullanmayın, bunlar tereyağı ile aynı özelliklere sahip değildir.

Sıvı

Sıvı olarak normalde su, süt veya ikisinin karışımı kullanılır. Su, kenarları daha çıtır yapar. Süt, kenarları ve ekmek içinin daha yumuşak yapar. Doğru su ısı hakkında çeşitli fikirler vardır. Kendiniz test edin ve ağız tadınıza göre karar verin. Genel olarak su ısı 20°C ile 25°C arasında seçilir. Çok hızlı yapılmak istenen ekmeklerde işlemi hızlandırmak için 45°C ve 50°C arasında bir su ısı kullanılır. Suyun kalitesi iyi olmalıdır.

Yüksek oranda kireç içeren musluk suyunuz varsa hazır su kullanılmalıdır. Tadını ve kenar rengini iyileştirmek için taze süt veya %2 süt tozlu su da kullanılabilir. Bazı tariflerde meyve suyu da kullanılır. Deneyin!

Maya

Maya taze veya kuru maya olarak bulunur. Unun içinde bir oluğa yerleştirilir ve yoğurma işlemine kadar orada sıvı ve tuzdan ayrı durur.

Sadece tarifte belirtilen miktarda kullanın, aşırı maya hamuru fazla kabartır ve hamurun, pişirme kabının kenarlarından taşmasına sebep olur.

Kuru maya çok fazla nem çeker. O yüzden açılmış olan paketi sıkıca kapatın. Üretici başka bir şey belirtmediği sürece kalanını 48 saat içinde tüketin.

Kuru mayayı, etkisi zamanla azaldığından dolayı mutlaka tüketim tarihinden önce kullanın.

Ekmek pişirme makinelerine özel kuru mayalar da bulunur. Bu mayalar, uygun miktarda kullanıldığında iyi sonuçlar verir.

Kuru maya yerine taze maya kullanacak olursanız tarif şu şekilde değişir: 7 g kuru maya 25 g yaş mayaya denk gelir.

soğuk günlere göre daha hızlı bozulur. En iyi oda sıcaklığı 20°C ile 24°C arasındadır.

- Çok soğuk günlerde musluk suyunu kullanmadan önce 30 dakika oda sıcaklığında bekletin. Aynı durum buzdolabından çıkan malzemeler için de geçerlidir.
- Tüm malzemeleri, tarifte aksi belirtilmediği sürece oda sıcaklığında kullanın.
- Malzemeleri tarifte verilen sıralamaya göre pişirme kabına yerleştirin. Mayayı kuru tutun ve yoğurma işlemi başlayana kadar eklenmiş sıvılardan ayrı tutun.
- Başarılı bir pişirme sonucu için malzemelerin tam ölçülmesi önemlidir. Çoğu problem kesin olmayan bir ölçüm veya bir malzemenin unutulması sebebiyle oluşur. Ölçüm için paketten çıkan ölçüm kabı ve kaşığı kullanın.
- Her zaman tüketim tarihi geçmemiş taze malzeme kullanın. Süt, peynir, sebze ve taze meyve gibi bozulabilir malzemelerin özellikle sıcak koşullarda hızlıca kullanılamaz hale gelmelerinden dolayı sadece hemen pişirilecek ekmeklerde kullanılmalıdır.
- Çok fazla yağ eklemeyin; çünkü yağ maya ile un arasında bir bariyer oluşturur ve mayanın etkisini azaltır. Sonuç ağır, kompakt bir ekmektir.
- Tereyağı ve diğer katı yağları pişirme kabına eklemekten önce küçük parçalara bölün.
- Ekmeğe meyve tadı vermek için suyun bir kısmını portakal, elma veya ananas suyu ile değiştirin.
- Sebze suyu sıvının bir kısmı olarak eklenebilir. Patates pisme suyu örn. maya için ek besin olan nişasta içerir ve ekmeğin daha kabarık, yumuşak ve uzun ömürlü olmasını sağlar.
- Tat için rendelenmiş havuç, kabak veya pişmiş, pürlenmiş patates ekleyebilirsiniz. Ancak bunlar su içeriklidir; bu yüzden sıvı miktarını azaltmanız gereklidir. Daha az su ekleyin ve yoğurma başladığında hamuru kontrol edin. Sonrasında gerekirse su ilave edin.
- Tarifte belirtilen miktarları geçmeyin; bu sayede hamur taşmaz ve ekmek pişirme makinesi zarar görmez.
- Ekmek iyi kabarmıyorsa, musluk suyu yerine doldurulmuş gazsız mineral suyu kullanın veya musluk suyunu önceden kaynatın. Aşırı klor ve flor içeren musluk suyu veya sert musluk suyu hamurun kabarmasını engeller.

Malzemeler

- Hamurun kıvamını yakl. 5 dakika yoğurulduktan sonra kontrol edin. Bunun için plastik bir spatulayı hazırda bulundurun ve gerektiğinde pişirme kabının köşelerinde asılı duran malzemeleri kazıyın. Yoğurucunun yakınında kazımayın ve hareketini engellemeyin. Hamur çok kırıntılıysa veya cihaz yoğururken zorlanıyorsa bir miktar su ekleyin. Hamur yan yüzeylere yapışlıyorsa ve bir küre oluşturmuyorsa bir miktar daha un ekleyin.

Hazır hamur pişirme

Ekmek hazır hamurları ekmek pişirme makinelerinde karıştırılabilir ve pişirilebilir. Ancak bu sırada malzemelerin ağırlığına dikkat edin; cihazın azami miktarı aşılmamalı ve aşırı yüklenilmemelidir.

- Pişirme kabına ilk önce karışımın üreticisinin tavsiye ettiği miktar kadar su dökün ve sonrasında karışımı ekleyin.
- Yakl. 5 dakika sonra hamurun kıvamını kontrol edin; karışım çok kuruyorsa bir miktar su ilave edin.

Çoğu hazır karışım için program 1'i kullanabilirsiniz. Bu ayar seçiliyken tam tahıllı ekmeğiniz yeterli derecede kabarmıyorsa bir sonraki sefer tam tahıl programı 5 veya çavdar ekmeği programı 6'yı deneyin.

En iyi sonucu almak için ekmeği Timer kullanmak yerine hemen pişirin; çünkü mayayı sıvıdan ayrı tutamazsınız.

Ekmeğinizin kalitesi birçok faktöre bağlıdır. Bu yüzden her bir malzemeyi ve özelliklerini bilmeniz, en iyi sonucu almanız için çok önemlidir.

İyi bir pişirme sonucu için önemli bir faktör doğal olarak malzemelerin kalitesi ve tazeliğidir.

Ekmek pişirme makinesine ekleyeceğiniz tüm malzemeler oda sıcaklığında (18°C ile 23°C arası) olmalıdır. Ekmeği pişirdiğiniz oda da normal sıcaklıkta olmalıdır.

Buğday unu

Kullandığınız un türü önemlidir. Gluten elastiktir ve fermantasyon sırasında mayadan çıkan gazı içine çeker. Bu sayede hamur kabarır.

Beyaz un

Beyaz un kabuksuz buğday taneleri ile öğütülür. Glüten gelişimini yüksek tutmak için yüksek proteinli un tercih edin. En iyi sonuçları almak için kaliteli ve mümkün olduğunca beyazlatılmamış un seçin. Un alırken tip 405, 550 ya da 1050 ibarelerine dikkat edin.

Fransız usulü ekmek tariflerinde, tipik kırıntıları oluşturmak için çoğunlukla daha ince Fransız unu kullanılır.

Tam tahıl unu

Kepekli un dış kabuğuyla birlikte öğütülür. Bu undan pişirilen ekmekte hafif bir tahıl tadı vardır ve ekmek içi daha yoğundur. Zengin proteinli kepekli unları tercih edin. %100 tam tahıl unundan pişirilen ekmek beyaz ekmeğe göre daha sert olur. Kepekli

undan yapılmış hamurun mayalanması daha uzun sürer, bu yüzden cihazda kepekli un programını seçin (Program 5). Daha hafif bir ekmek için kepekli unun bir kısmını buğday unuyla değiştirebilirsiniz.

Diğer un türleri

Çavdar, arpa, yulaf, karabuğday gibi başka tahıllardan yapılmış un çeşitleri yüksek oranda lif bulundurur, fakat glüten oranları beyaz una oranla daha düşüktür. Beyaz ekmeğe kıyasla kepekli ekmek daha küçük ve yoğun olur.

En iyi sonucu, beyaz unun %20'sini, maks. %50'sini başka un çeşitleriyle değiştirdiğinizde alırsınız. Böylece hem kepekli ekmeğin besleyici tadını, hem de beyaz ekmeğin hafifliğini elde edersiniz.

Tuz

Ekmeğe tat vermek için ve özellikle mayalanma işlemine destek olması için biraz tuz ilavesi önemlidir. Tuz ilavesi ile hamur daha esnek bir hale gelir. Ayrıca mayanın fazla büyümesini ve böylece hamurun fazla kabarıp çökmesini engeller. Ama dikkat edin: Fazla tuz, hamurun yeterince kabarmasını engeller.

İnce taneli veya deniz tuzu kullanın. Çıtır maya ekmeklerine iri taneli tuz serpilmesi daha uygundur. Tuz için alternatif kullanmak uygun değildir, çünkü çoğu zaman sodyum içermezler.