

KENWOOD

Rapid-Bake



Ekmek Yapma Makinası

BM200

“HIZLI BAŞLAMA REHBERİ”

EKMEK MAKİNESİNİZİ KULLANMAYA BAŞLARKEN

Ekme makinenizi ilk kez kullanmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu ve tarif kitabını dikkatlice okuyunuz. Ekme makinesine alışabilmek için aşağıdaki tarif ile başlamanızı tavsiye ediyoruz.

Tarif	Büyük beyaz somun	Hızlı beyaz somun
Ayar / içerikler	2	12
Su	300 ml (10 1/2 fl oz)	300ml (10 1/2 fl oz) 30-35C'de
Beyazlatılmamış beyaz ekme unu	450gr (1lb)	450 gr (1lb)
Silme süt tozu	20ml (4 yemek kaşığı)	20ml (4 yemek kaşığı)
Tuz	7,5 ml (1,5 yemek kaşığı)	5 ml (1 yemek kaşığı)
Şeker	15 ml (3 yemek kaşığı)	15 ml (3 yemek kaşığı)
Tereyağ	25gr (1 oz)	25 gr (1 oz)
Kuru maya	10 ml (2 yemek kaşığı)	15 ml (3 yemek kaşığı)
Metod	1. Ekme kabını makineden çıkarın v ekarıştırıcıyı yerleştirin. 2. Yukarıda blrtiten malzemeleri kabın içine yerleştirin. 3. Kabı (▲) şeklini hizza alarak dikkatlice makinenin içine yerleştirin. Kapağı kapatın 4. Cihazınızı fişe takın ve SELECT düğmesine (2) belirene kadar basın. 5. START düğmesine basın	1. Ekme kabını makineden çıkarın ve karıştırıcıyı yerleştirin. 2. Su ılık olmalıdır (30-35C) aksi takdirde ekemk kabarmaz. Su sıcaklığını bir termometre yardımıyla ölçebilirsiniz yada 70ml kaynayan su ile 230 ml soğuk suyu karıştırarak ulaşabilirsiniz. 3. Yuakrıdaki malzemeleri kabın içine yerleştirin. 4. Kabı (▲) şeklini hizza alarak dikkatlice makinenin içine yerleştirin. Kapağı kapatın 5. Cihazınızı fişe takın ve SELECT düğmesine (12) belirene kadar basın. 6. START düğmesine basın

BAŞARILI SOMUNLAR İÇİN TAVSÜYELER

1. Herzaman tarifleri tam uygulayın ve malzemeleri iyi ölçtüğünüzden emin olun. Cihazınızın içinden çıkan ölçme jabı sadece sıvı gıdaları ölçmek içindir. Yanlış ölçülmüş mazlemelerle yapılan bir ekme istediğiniz sonucu vermeyecektir.
2. Herzaman taze malzemeler kullanın. Özellikle maya ve unun son kullanma tarihlerini iyi kontrol edin. Maya paketini bir kez açtıktan sonra 48 saat içinde tüketilmesi gerekmektedir.
3. Ekme karışımına koyulması gereken su miktarı kullanılan unun markasına göre değişiklik gösterebilir. Bu nedenle bir yeni bir marka unu ilk kez kullandığınızda ufak ölçü ayarlamaları yapmak gerekebilir. Şayet ekmeğiniz yeteri kadar kabarmaz yada istediğiniz yumuşaklıkta olmazsa birdahaki sefere suyu 3 tatlı kaşığı artırın. **Not: Hızlı pişirme fonksiyonu kısa program olması dolayısı ile ekmeğin kabuğunun daha ince ve ebatının biraz daha ufak olmasına neden olabilir.**
4. Çıtır çıtır bir kabuk elde edebilmek için pişirme işlemleri tamamlanır tamamlanmaz ekmeğinizi cihazdan çıkarın. İçerideki ısıtma sistemi zamanla kabuğun yumuşamasına neden olacaktır.
5. Tam buğday programları (4), (5), (6) 15-30 dk dinlenme periyodu ile başlar. Bu dönemde karıştırıcı çalışmayacaktır.

DAHA GENİŞ BİLGİ İÇİN KULLANIM KILAVUZUNUN ARKASINDAKİ SORUNÇÖZME REHBERİNE BAKINIZ.

Contents

Tanitim	1
Güvenlik Önlemleri	2
Kenwood Ekmek Makineniz	3
Kontrol Paneli	4
Ekmek makinesinin kullanımı	5
Program Ayarı	6 - 7
Zaman Ayar Düğmeleri	8
Piştirme Sürecinin Aşamaları	9
Bakım ve Temizlik	10
Tarifler ve İçindekiler	11 - 47
Kendi tariflerinizi yaratmak	16
Ekmeğin Çıkarılması, Dilimlenmesi ve Saklanması	17
Genel Kurallar ve İpuçları	18 - 19
Hızlı Program	20 - 22
Klasik beyaz	23 - 27
Tam Ekmek Programı	28 - 31
Fransız Spesialitesi	32
Tatlı Ekmek Spesialitesi	33 - 36
Kek/Hızlı Piştirme	37 - 40
Hamur Programı	41 - 45
Reçel Programı	46 - 47
Sorun Giderme Kilavuzu	48 - 50
Servis ve müşteri hizmetleri	51

Tanitim

Ekmek beslenmemizde çok önemli bir rol oynar, en gerekli vitaminleri, mineral ve proteinleri sağlar. Tam buğday ekmekleri aynı zamanda lifli oldukları için çok yararlıdır. Kenwood ekmek makineniz çeşitli karışımları lezzetli ve sağlıklı ekmeklere dönüştürmenize yardımcı olacak ve tüm zahmetli kısmını üzerinizden alacaktır.

Eğer ilk emkeğinizi yapmak için sabırsızlanıyorsanız kullanım klavuzunun başında yer alan hızlı başlama rehberindeki tarifleri uygulayınız. Yeni ekmek yapma makinenizi tanımaya çalışın ve ilk ekmeğiniz güzel görünmüyorsa üzülmeyin, çünkü muhakkak tadı çok güzeldir. Tarif kitabındaki bazı reçeteleri denedikten sonra kendi tariflerinizi yaratmak için istek duymaya başlayacaksınız.

Bu klavuzda ekmek makinenizi sağlıklı kullanabilmek için gerekli tüm bilgileri bulacaksınız.

KULLANIM TALİMATLARI

Sizin ve çevrenizdekilerin güvenliği için kullanım talimatlarını iyice okuyunuz ve uygulayınız.

GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

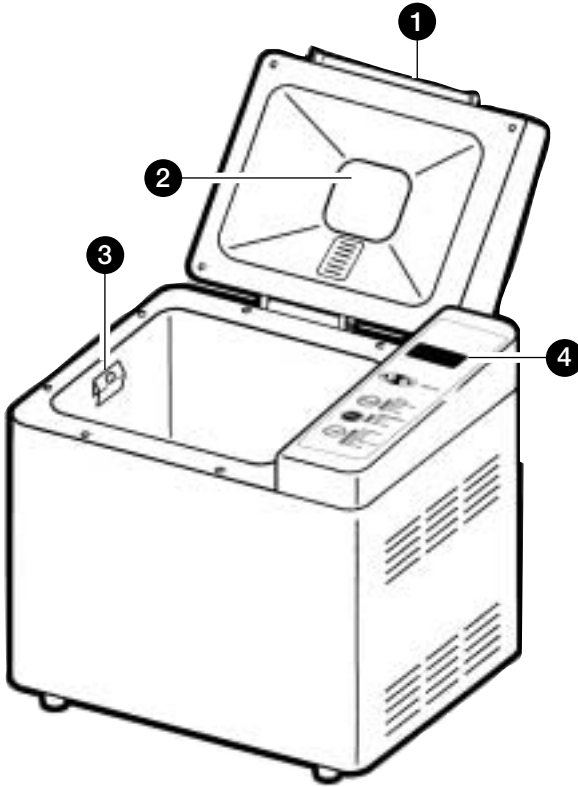
ÖNEMLİ UYARILAR

LÜTFEN BU TALİMATLARI DİKKATLİCE OKUYUNUZ.

Elektrikli aletleri kullanırken aşağıda belirtilen önlemleri almak önemlidir.

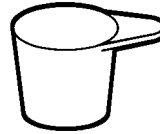
- 1 Cihazınızın volt değeri ile evinizde kullandığınız değerin aynı olmasına dikkat edin.
- 2 Cihazınızı duvar ve perdelerin yakınında kullanmayınız.
- 3 Cihazınızı her zaman düz zeminlerde kullanınız.
- 4 Elektrik kablosunun sıcak yüzeylerle temas etmediğinden emin olunuz.
- 5 Cihazınızı kullanmadığınızda ve temizlemeden önce prizden çekiniz.
- 6 Ekmek kabına malzemeleri her zaman kabı dışarı çıkararak koyunuz, böylece cihazın içine gıda sıçramasına engel olursunuz.
- 7 Cihazınızı kablosundan tutarak prizden çekmeyiniz.
- 8 CİHAZINIZI VE KABLONUZU ASLA SU VE DİĞER SIVILARIN İÇİNE SOKMAYINIZ. NEMLİ BİR BEZ İLE TEMİZLEYİNİZ.
- 9 Cihazınızı temizlemek için kimyasal maddeler yada bulaşık makinesi kullanmayınız.
- 10 Eğer kablonuz zarar görmüşse yada cihazınız arızalıysa kullanmayınız. Bu tip durumlarda en yakın yetkili servise başvurunuz.
- 11 Üretici firma tarafından tavsiye edilmeyen yedek parçalar kullanmak arızalara ve yaralanmalara neden olabilir.
- 12 Cihazınız ev kullanımı için üretilmiştir, ticari amaçla kullanılamaz. Eğer cihazınızı çok sıcak ve havasız bir ortamda kullanacaksanız bir fan yardımıyla havalandırmayı sağlayınız.
- 13 Cihazınızı ısı kaynaklarının yanına ,üzerine ve diğer cihazların üzerine yerleştirmeyiniz,
- 14 Taşıma ve nakliye esnasında cihazınızı düşürmeyiniz ve sert darbelerden kaçınız.
- 15 Cihazı çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayınız, çocukların bu ürünü gözetim altında kullanmasına özen gösteriniz.
- 16 Cihaz çalışırken başından ayrılmayınız.
- 17 Cihaz çalışırken sıcak bölgelerine dokunmayınız, her zaman mutfak eldiveni kullanınız.
- 18 Bu cihaz 89/336/EEC elektromanyetik yeterlilik yasalarına uygun olarak üretilmiştir

KENWOOD EKMEK MAKİNESİZ



1. Kapak Sapı
2. Gözetleme penceresi
3. Kilit klipsi
4. Kontrol paneli
5. Hizzalama çentikleri
6. Kilit klipsi lokasyonu
7. Isıtıcı eleman
8. Ekmek kabı tutma sapı
9. Karıştırıcı
10. Döndürme şaftı
11. Döndürme haznesi

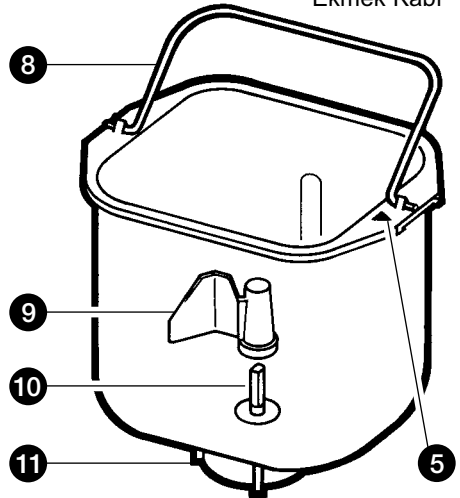
Ölçme Kabı



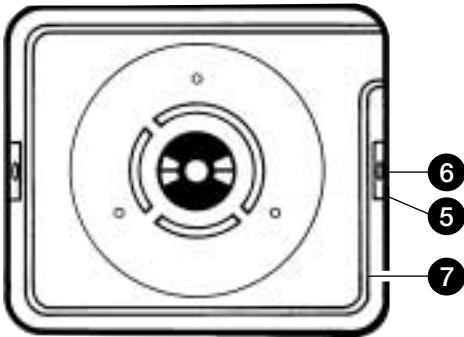
Ölçme kaşığı



Ekmek Kabı



Fırın içi – yukarıdan görünüm



KONTROL PANELİ

Açma Kapama
Düğmesi



KENWOOD

Ekran



Zaman ayar
düğmeleri



TIMER SET

Program seçme
düğmeleri



- WHITE**
- 0 Extended Bake
 - 1 Regular
 - 2 Large
 - 3 Large Dark

Başlatma
düğmesi



- WHOLEWHEAT**
- 4 Regular
 - 5 Large
 - 6 Large Rapid

Durdurma
düğmesi



- SPECIALITY**
- 7 French
 - 8 Sweet
 - 9 Dough
 - 10 Cake/Quick Bread
 - 11 Jam
 - 12 Rapid Cycle

Piştirme
programları
rehberi

Prize takmadan önce:

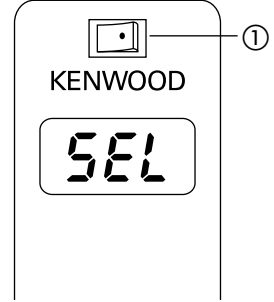
-   Volt ayarınızın ekmek makinenizdeki ile aynı olduğuna emin olunuz.

Ekmek makinenizi ilk kez kullanırken:

- Cihazın üzerindeki tüm ambalajları çıkarınız.
- Tüm parçaları yıkayınız (temizlik bölümüne bakınız)

BM200 Kenwood Ekmek makineniz ON/OFF düğmesi ile çalıştırılmaktadır, OFF konumunda olduğu sürece çalışmayacaktır.

- Ekmek makinenizi prize takınız ve ON ① düğmesine basınız. Ekranda SEL belirecektir.
- Daha sonra kullanım klavuzunda belirtilen talimatları takip ediniz.
- Kullanımı bitirdikten sonra muhakkak cihazı kapatıp fişten çekiniz



Malzemeleri nasıl ölçmelisiniz:

Doğru ölçülerde malzeme kullanmak doğru sonuçları alabilmek için çok önemli bir unsurdur. Metrik ve İngiliz ölçülerini birbirine karıştırmayınız

- HERZAMAN sıvıları şeffaf ve ölçekli bir kap ile ölçünüz
- HERZAMAN sıvıları oda sıcaklığında kullanınız. (20°C). 1 saatlik hızlı program bu durumda istisnadır.
- HERZAMAN cihazınızla birlikte verilen ölçme kaşığı sıvı ve katı ufak miktarları ölçmek için kullanınız. 1 tatlı kaşığı için kaşığı silme doldurun ölçek için çizgiye kadar.

PROGRAM AYARI

Program ayarları onlarca farklı ekmek pişirme şekli arasından seçim yapmanızı ve yanısıra karıştırma ve reçel yapma fonksiyonlarını da seçmenizi sağlar. Her program seçme düğmesine basışınızda seçtiğiniz pişirme şeklinin numarası ekranda belirecektir. Şayet Large dark somun pişirmek istiyorsanız ekranda “3” gözüken kadar seçme düğmesine basmanız gerekmektedir.

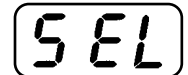
Ekmek makinenizi prize taktığınızda tek bir bip sesi duyacaksınız ve ekranda SEL ibaresini göreceksiniz. Şimdi kullanmak istediğiniz programı seçmeniz gerekiyor ve tam 12 seçeneğiniz var;

WHITE	WHOLE WHEAT	SPECIALITY
0 Extended bake	4 Regular	7 French
1 Regular	5 Large	8 Sweet
2 Large	6 Large Rapid	9 Dough
3 Large dark		10 Cake/Quick Bread
		11 Jam
		12 Rapid Cycle

0 Extended Bake (uzatılmış pişirme) özelliği herhangi bir seçenekte pişirme işlemini tamaladıktan sonra pişirmeye devam etmenizi sağlar. Şayet pişirmiş olduğunuz ekmeğin daha çok pişmeye ihtiyacı olduğunu düşünüyorsanız bu özellik sizin için. *Extended bake fonksiyonu sadece herhangi bir programda pişirme süreci tamamlandıktan ve ekranda “END” ibaresi belirdikten sonra kullanılabilir.*

Extended Bake kullanmak için

- STOP düğmesine basılı tutun ekranda SEL belirecektir
- Program seçme düğmesine bir kez basın ve “0” fonksiyonunu seçin
- Pişirmek istediğiniz süre ekranda belirinceye kadar zaman ayar düğmelerine basın. Bu fonksiyonu seçtiğinizde otomatik olarak ekranda “0:20dk” belirir. Ancak 1dk ile 6dk arasında seçim yapabilirsiniz.
- START düğmesine bastığınızda (:) yanıp sönmeye başlayacak ve gerisayımın başladığını belirtecektir. Şayet pişirme zamanını yanlış girdiykseniz yada değiştirmek isterseniz STOP düğmesine bip sesi duyana kadar basın, ekranda SEL belirecek. Zamanı yeniden ayarlayabilirsiniz.
- İşlem tamamlandıktan sonra bir bip sesi duyacaksınız ve ekranda SEL belirecek.



PROGRAM AYARI

- 1 2 3 **White (Beyaz)** programı beyaz unu ana malzeme olarak kullanan tüm tarifler için kullanılabilir.
- 4 5 6 **Whole wheat (Tam buğday)** programı tam buğday ve kepekli unu ana malzeme olarak kullanan tarifler için uygundur.
- 7 **French (fransız)** Uzun pişirme süresi sayesinde ekmeğinizin çıtır bir kabuğu olmasını sağlar.
- 8 **Sweet (Tatlı)** programı, ekmeği çok düşük ısıda pişirerek aşırı kahverengileşmeyi engeller
- 9 **Dough (Hamur)** programı kendi fırınınızda bir karışım pişirmek istediğinizde yoğurma işlemini sizin yerinize yapar.
- 10 **Cake / Quick bread (Kek / hızlı ekme)** programı kek ve kek benzeri mayasız ekmekler pişirebildiği için özel bir programdır. Hızlı ekmeğin kabarması gerekmediğinden pişme süresi çok kısadır. İçindekiler karıştırılır ve pişirilir.
- 11 **Jam (reçel)** ptogramı otomatik olarak ekmeğin kabının içinde reçel yapar.
- 12 **Rapid Cycle (Hızlı pişirme)** programı sayesinde bir somun ekmeği bir saatte hazırlayabilirsiniz. En iyi sonuç için kolay karışan maya ve daha az tuz kullanmak gerekmektedir.

Lütfen dikkat: 2-3 ve 8. programları kullanırken ikinci karıştırma sürecinin son 5 dakikasında bir alarm duyacaksınız. Bu şayet ekstra malzeme koyarsanız unutmanız için sizi uyarmak üzere yerleştirilmiştir. Şayet ek malzeme koymayarsanız alarmı dikkate almayın.

1-8 , 10, 12 programlarında ekmeğin makineniz pişirme işlemini tamamladıktan sonra otomatik olarak sıcak tutuma moduna geçecektir. Bu mod 1 saat boyunca yada siz kapatıncaya kadar sürer, ancak pişirme işlemi biter bitmez kapatmak ekmeğiniz için daha sağlıklıdır.

Şayet buzdolabından aldığınız yumurta, süt gibi malzemeleri kullanıyorsanız oda sıcaklığına gelmeleri için bekleyiniz.

ZAMAN AYAR DÜĞMELERİ

Zaman ayarı sayesinde pişirme cihazını 12 saat sonra çalışmaya başlayacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Bu geciktirilmiş başlama özelliği dough, jam ve rapid bake programlarında kullanılamaz.

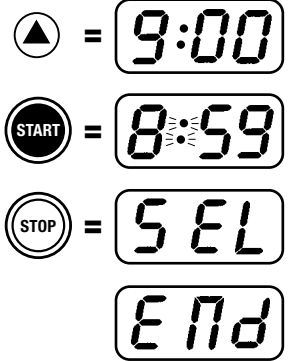
ÖNEMLİ: Geciktirilmiş başlama fonksiyonunu kullanacağınız zaman oda sıcaklığında bozacak malzemeler kullanmamalısınız. (yumurta, süt, peynir vs)

Geciktirilmiş başlamayı kullanabilmek için tüm malzemeleri kaba koyun ve kabı cihazın içine yerleştirin. Sonra:

- SELECT ile istediğiniz programı seçin
- Zaman ayar düğmelerinin basın, seçtiğiniz program için gerekli olan zaman ekranda belirir düğmelere basmaya devam edin ve istediğiniz zaman gelince durun. Siz sadece ekmeğinizin kaç saat sonra hazır olmasını istediğinizi düşünün ve saati ona göre ayarlayın ekme makineniz programın süresini buradan düşerek uygun zamanda çalışmaya başlayacaktır.
- Eğer yanlışlıkla istediğiniz zamanı aştıysanız geri ok tuşu ile düzeltebilirsiniz.

Örnek: Eğer ekmeğinizin sabah saat 7'de hazır olmasını istiyorsunuz. Bir önceki akşam saat 23:00'de tüm malzemeleri koyup 9 saatlik gecikmeli bir programa programlarsanız :

- Select ile 3. menüyü seçin ve zaman ayar düğmeleri ile 10'ar dakikalık yükselmelerle 9:00 a ulaşana dek devam edin.
- Start düğmesine basın ve (:) yanıp Sönmeye başlar. Geri sayımın başlamıştır.
- Eğer hata yaptıysanız yada zamanı değiştirmek istiyorsanız STOP'a basın bip sesini duyduktan ve ekranda SEL belirdikten sonra yeni zamanı girebilirsiniz.
- İşlem tamamlandığı zaman bir bip sesi Size ekmeğinizin piştiğini haber verecek.



Önemli not: Ekme makinesini kullanmadığınızda muhakkak fişten çekin ve pişmiş ekmeği çıkarırken mutfak eldiveni kullanmayı unutmayın.

Ekme kabını her zaman ıslak bir bez ile silin ve durulayın.

PIŞİRME SÜRECİNİN AŞAMALARI

Artık pişirme sürecinde ekmek makinesini içinde neler olduğunu biliyorsunuz. Aşağıdaki chart ise size programların aşamalarını dakika dakika, saniye saniye göstermektedir. Bu zamanlar yaklaşıktır ve bu liste sadece rehber olarak kullanılmalıdır.

PROG	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
İşlem	EXTEND BAKE	BASIC REG. 700g/ 1 1/2LB	BASIC LARGE 900g/ 2LB	BASIC LARGE DARK 900g/ 2LB	WHOLE WHEAT REG. 700g/ 1 1/2LB	WHOLE WHEAT LARGE 900g/ 2LB	WHOLE WHEAT LARGE RAPID 900g/ 2LB	FRENCH	SWEET	DOUGH	QUICK BREAD	JAM	ONE HOUR BREAD CYCLE
Dinlenme*	-	-	-	-	30dk*	30dk**	15dk**	-	-	-	-	-	-
Karıştırma 1	-	6dk	6dk	6dk	6dk	6dk	6dk	6dk	6dk	6dk	6dk	45dk	-
Karıştırma 1	-	27dk	31dk**	31dk**	18dk	25dk	25dk	22dk	31dk**	24dk	14dk	15dk	11dk
Kabarma 1	-	23dk	29dk	29dk	120dk	120dk	39dk	34dk	40dk	60dk	-	-	17dk
Yumruklama 1	-	-	-	-	-	-	15sn	5sn	5sn	-	-	-	-
Yumruklama 2	-	-	-	-	-	-	-	10sn	10sn	-	-	-	-
Yumruklama 3	-	-	-	-	-	-	-	5sn	5sn	-	-	-	-
Dinlenme	-	-	-	-	-	-	15dk	29dk	29dk	-	-	-	-
Şekillenme 1	-	5sn	5sn	5sn	-	-	3sn	5sn	5sn	-	-	-	-
Şekillenme 2	-	10sn	10sn	10sn	-	-	-	10sn	10sn	-	-	-	-
Şekillenme 3	-	5sn	5sn	5sn	-	-	-	5sn	5sn	-	-	-	-
Kabarma 2	-	64dk	54dk	54dk	-	-	45dk	54dk	49dk	-	-	-	-
Pi şirme	60dk	45dk	50dk	70dk	50dk	55dk	55dk	65dk	50dk	-	90dk	-	31dk
Sıcak tutma	-	60dk	60dk	60dk	60dk	60dk	60dk	60dk	60dk	-	60dk	-	60dk
Toplam zaman***	1:00	2:45	2:50	3:10	3:44	3:56	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:59
Max. Erteleme	-	14:45	14:50	15:10	15:44	15:56	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

* Whole wheat programı dinlenme periyodu ile başlar ve bu periyodda kattı malzemeler sıvıları emer. Bu periyodda karıştırma yoktur.

** Karıştırma esnasında malzeme eklemenizi hatırlatan bip sesi duyulur. Eğer tarifte varsa malzemelri eklemeyi unutmayın

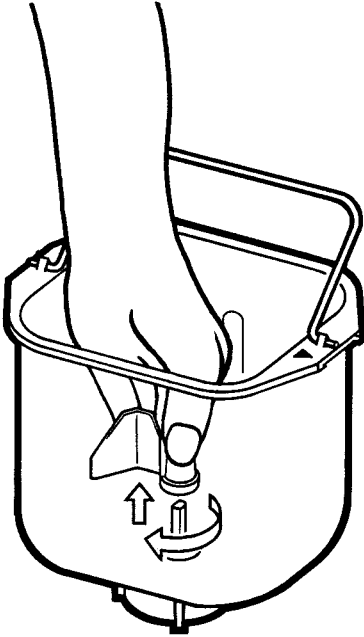
*** toplam zaman sıcak tutmayı kapsamaz.

Not: 1-8 , 10, 12 programlarında ekmek makineniz pişirme işlemini tamamladıktan sonra otomatik olarak sıcak tutuma moduna geçecektir. Bu mod 1 saat boyunca yada siz kapatıncaya kadar sürer, ancak pişirme işlemi biter bitmez kapatmak ekmeğinizin için daha sağlıklıdır.

BAKIM VE TEMİZLİK

Önemli : temizlemeden önce fişten çekin ve soğumasını bekleyin

- Asla cihazınızı yada ekmek kabının dış yüzeyini suyla temas ettirmeyiniz.
- Yapışmaz kaplamasını zedeleyebileceğinden ekmek kabını bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- Kimyasal ve metal malzemeleri temizlikt kullanmayın
- Her kullanımdan sonra ekmek kabını yıkayınız. Kabın içine sıcak sabunlu su doldurup 5-10dk bekleyiniz. Karıştırıcıyı çıkarmak için saat yönünün tersine çevirip çıkarınız. Durulayıp, yumuşak bir bez ile kurulayınız.
- Isalk nemli bir bez ile cihazın dış yüzeyini temizleyiniz.



KENWOOD

Rapid-Bake



TARİFLER

İçindekiler

Ekmeğin ana maddesi undur, bu nedenle doğru unu seçmek lezzetli bir ekmek yapmanın anahtarıdır.

Buğday Unları

En iyi ekmekler buğday unundan yapılır. Buğday, genellikle kepek denilen bir dış kabuktan ve, buğday tohumu ile endospermi içeren bir iç çekirdekten oluşur. Endospermdeki protein su ile karıştırıldığında glüten ortaya çıkar. Glüten elastik gibi esner, fermentasyon sırasında mayadan çıkan gazların tutulması ile hamur kabarır.

Beyaz Unlar

Bu unlarda dış kepek ve buğday tohumu çıkarılmıştır, sadece endosperm beyaz un haline gelene kadar öğütülür. İyi bir beyaz un ya da beyaz ekmek unu kullanmak çok önemlidir, çünkü glüten gelişimi için gerekli olan yüksek bir protein seviyesine sahiptir. Ekmek pişiricinizde, kabaran mayalı ekmek elde etmek için, sade beyaz un ya da kendinden kabaran un kullanırsanız, ekmekleriniz istediğiniz gibi olmayacaktır. Piyasada çok çeşitli beyaz ekmek unu mevcuttur. Tatminkar sonuçlar elde etmek için iyi kalitede, tercihen ağartılmamış olan bir un seçin. Az bir miktar ince sade Fransız ununu Fransız ekmek tariflerine ekleyerek, bu stilde yapılan ekmeklerin dokusunu yakalayabilirsiniz. Sayfa 32'deki tarife bakınız.

Tam Unlar

Tam unlarda kepek ve buğday tohumu bulunur, bu una fıstıksı bir tat katar ve daha az rafine bir ekmek ortaya çıkar. Burada da yine iyi bir tam un ya da tam ekmek unu kullanmalısınız. %100 tam undan yapılan somunlar, beyaz somunlara göre daha yoğun olacaktır. Undaki kepek glüten çıkışını engeller, dolayısıyla, tam hamur daha yavaş kabarır. Ekmeğin kabarması için daha fazla zaman sunan özel tam ekmek programlarını kullanın. Daha hafif bir somun elde etmek için, tam hamura bir parça da beyaz ekmek hamuru katın. Hızlı tam buğday ayarlaması 6 ile, tam ekmeğinizi çabucak hazırlayabilirsiniz.

Kahverengi Un

Bu tür unlar beyaz unla ya da tek başına kullanılabilir. Yaklaşık %80-90 buğday tohumu içerirler ve dolayısıyla tamamen dolgun ancak daha hafif bir somun elde edersiniz. Bu unu, %50 beyaz un ilave ederek klasik beyaz programda deneyin. Ekstra su eklemeniz gerekebilir.

İçindekiler

Tahıl Ekmeği Unu

Beyaz, tam ve çavdar unlarını, maltlı tam buğday taneleriyle karıştırın. Böylece ekmeğinize hem yoğunluk hem de aroma katmış olursunuz. Bu karışımı tek başına ya da beyaz unla karıştırarak kullanın.

Buğday unu dışındaki unlar

Çavdar unu gibi diğer unlar, beyaz ve tam ekmeğin unları ile birlikte kullanılarak, çavdar ekmeği gibi geleneksel ekmeğin elde edilebilir. Bu un dan çok az miktarda katarsanız dahi, belirgin bir koku ve tat verecektir. Bu unları tek başına kullanmayın, hamurunuz çok yapışkan olabilir ve yoğun ağır bir somuna dönüşebilir. Darı, arpa, esmer buğday, mısır ve yulaf gibi diğer tahıllar, protein açısından zayıftır, bu nedenle geleneksel ekmeğin yapımı için gerekli glütene üretemezler.

Bu unlar küçük miktarlarda kullanılırlarsa çok iyi sonuçlar verirler. Beyaz ununuzun %10-20'si yerine bu alternatiflerden birini deneyin.

Tuz

Az miktarda bir tuz katmak, hamurun büyümesi ve tat vermek için gereklidir. İnce yemek tuzu ya da deniz tuzu kullanabilirsiniz. Kalın tuzları ise, elle şekillendirilen yuvarlak ekmeğin üstüne kıtır kıtır bir hava vermek için serpin. Diyet tuzlar tercih edilmez, çünkü çoğu sodyum içermez.

- Tuz glüten yapısını güçlendirir ve hamurun daha elastik olmasını sağlar.
- Tuz, maya büyümesini ve dolayısıyla aşırı kabarmayı ve hamurun yarılmamasını engeller.
- Çok fazla tuz hamurun yeterince kabarmasını engelleyecektir.

Tatlandırıcılar

Beyaz ya da kahverengi şeker, bal, malt özü, şeker kamışı şurubu, akağaç şurubu, pekmez ya da şeker pekmezi kullanabilirsiniz.

- Şeker ve sıvı tatlandırıcılar ekmeğin rengini değiştirir ve ona altın sarısı bir görünüm verirler.
- Şeker nemi emer ve ekmeğin kalitesini artırır.
- Şeker maya için besin sağlar, çok -gerekli olmamasına rağmen, modern tipte kuru mayalar, unda bulunan doğal şeker ve nişastalarla beslenirler ve hamurun daha etkin olmasını sağlarlar.
- Tatlı ekmeğin, meyve, şekerleme ve ekmeğin üstüne sürülen tatlı sıvı ile tatlı krema ekstra tatlılık verdiğinden, yeterli seviyede şeker bulunmaktadır.
- Şeker yerine sıvı bir tatlandırıcı kullanıyorsanız, tarifin toplam sıvı içeriğini biraz azaltmanız gerekecektir.

İçindekiler

Katı ve Sıvı Yağlar

Daha yumuşak bir somun elde etmek için ekmeğe genellikle az miktarda katı ya da sıvı yağ ilave edilir. Bu aynı zamanda ekmeğin uzun süre taze kalmasını da sağlar. 25 grama kadar (1 oz) tereyağı, margarin, hatta domuz yağı, 22 ml' ye kadar (1 1/2 çay kaşığı) sıvı yağ kullanın. Tarifte ne kadar fazla yağ verilmiş ise, tat o kadar belirgin olacaktır. Yine de en iyi sonucu tereyağı verecektir.

- Zeytin yağı ya da ayçiçeği yağı da, tereyağı yerine kullanılabilir. Sıvı içeriğini 15 ml'ye (3 çay kaşığı) göre ayarlayın. Ayçiçeği yağı da kolesterol seviyenizi kontrol etmeniz için iyi bir alternatiftir.
- Düşük yağ içeren yağlar kullanmayın, bunların içinde %40'a kadar su bulunur ve tereyağı ile elde edeceğiniz sonucu elde edemezsiniz.

Sıvı

Hamurda biraz sıvı olması önemlidir; genellikle su ya da süt kullanılır. Su süttten daha gevrek bir ekmeğin pişirmenizi sağlar. Su genellikle yağsız süt tozu ile birlikte kullanılır. Timer gecikme ayarını kullanmanız önemli bir noktadır çünkü taze süt zaman geçtikçe bozulur. Programların bir çoğunda musluk suyu kullanılır, ancak hızlı bir-saatlik programda ılık su kullanmanızı tavsiye ederiz.

- Çok soğuk günlerde suyu tartın ve kullanmadan önce 30 dakika oda sıcaklığında ılınması için bırakın. Buzdolabından aldığınız süt için de aynısını yapın.
- Yayık ayranı, yoğurt, ekşi krema ve ricotta, cottage ve taze peynir gibi yumuşak peynirler de daha nemli ve daha yumuşak bir ekmeğin elde etmek için sıvıya katkı olarak kullanılabilir. Yayık ayranı, köy ekmeğinde ve ekşi hamurlarda bulunmayan hoş, hafif acı bir aroma verir.
- Hamuru zenginleştirmek, ekmeğin rengini güzelleştirmek ve kabarma sırasında glutenin yapısını ve dayanıklılığını artırmak için yumurta da eklenebilir. Hamura yumurta eklerseniz, sıvı içeriğini de buna göre artırın. Yumurtayı bir tartıda ölçün ve aynı oranda da sıvı koyun.

İçindekiler

Maya

Maya hem taze hem de kuru olarak bulunabilir. Bu kitaptaki tüm tarifler kolayca karıştırılabilen, hızlı kuruyan maya ile test edilmiştir. Bu tür mayanın önce suda eritilmesi gerekmez. Maya, karıştırma işlemi başlayana kadar, sıvıdan ayrı ve kuru olarak unun ortasında açılan bir havuza yerleştirilir.

- Ekmek pişiricinizde taze maya kullanmanız tavsiye edilmez.
- Tariflerde belirtilen miktarlara dikkat edin; çok fazla maya kullanmak ekmeğin fazla kabarmasına ve ekmek kalıbından taşmasına neden olur.
- Bir maya paketi açıldıktan sonra, imalatçı tarafından başka türlü bir açıklama yapılmamışsa, 48 saat içinde kullanılmalıdır. Mayayı kullandıktan sonra tekrar ağzını kapatın. Ağzı bu şekilde tekrar kapatılan paketler, istendiği kadar dondurucuda saklanabilir.
- Mayanın potansiyeli zamanla azaldığından, kuru mayayı belirtilen tarihten önce tüketin.
- Özellikle ekmek makinelerinde kullanılmak üzere imal edilen kuru mayalardan da bulabilirsiniz. Bu maya daha iyi sonuç verecektir ancak önerilen miktarlara dikkat etmeniz gerekir.

Kendi tariflerinizi yaratmak

Bu kitapçıktaki tariflerden bazılarını yaptıktan sonra, daha önce elde yoğurduğunuz ve sevdiğiniz ekmek tariflerini makinede yapılacak şekilde adapte edebilirsiniz. Bu kitaptaki ve sizinkine benzer tariflerin birinden başlayın ve bu tarifi bir kılavuz olarak kullanın.

Aşağıdaki bilgiler size yardımcı olacak ve değişiklik yapmanızı kolaylaştıracaktır.

- Ekmek pişiricisi için doğru miktarları kullandığınızdan emin olun. Önerilen maksimum miktarı aşmayın. Gerekirse, ekmek pişirici tariflerindeki un ve sıvı miktarlarına uydurmak için, kendi tarifinizdeki oranı azaltın.
- Ekmek kalıbına daima ilk olarak sıvı ekleyin. Sıvıdan sonra un ekleyerek, sıvı ile mayayı birbirinden ayırın.
- Taze maya yerine kolay karışımli kuru maya kullanın. Not: 6 gr taze maya = 1 çay kaşığı (5 ml) kuru maya.
- Timer gecikme ayarını kullanıyorsanız, taze süt yerine yağsız süt tozu kullanın.
- Kendi tarifinizde yumurta varsa, yumurtayı toplam sıvı içeriğinin bir parçası olarak düşünün.
- Mayayı, karıştırma işlemi başlayana kadar kalıptaki diğer malzemeden ayrı tutun.
- Karıştırmanın ilk birkaç dakikası boyunca hamurun yoğunluğunu kontrol edin. Ekmek makinelerindeki hamurun hafif yumuşak bir hamur olması gerekir, bu nedenle daha fazla sıvı eklemeniz gerekebilir. Hamur, daha sonra biraz sönmesi için yeterli derecede ıslak olmalıdır.

Ekmeğin Çıkarılması, Dilimlenmesi ve Saklanması

- En iyi sonucu almak için, ekmeğin piştikten sonra makineden çıkarın ve ekmeğin kalıbını kapatın. Ancak unutmayın ki ekmeğin pişiricinin kalıbı sizin için 1 saate kadar ılık tutacaktır.
- Ilık tutma programlı durumundayken bile olsa, fırın eldivenleri takarak ekmeğin kalıbını makineden çıkarın. Kalıbı ters çevirin ve sallayarak ekmeğin ayrılmasını sağlayın. Ekmeğin kalıptan düşmüyorsa, kalıbın köşesini bir tahta parçasına hafifçe vurun veya ekmeğin kalıbının altındaki şaftın tabanını döndürün.
- Ekmeğin çıkarılırken, yoğurucu kalıbın içinde kalmalıdır. Ancak nadiren de olsa ekmeğin somununun içinde kalabilir. Bu durumda, ekmeği dilimlemeden önce, ekmeği kesmek için ısıya dayanıklı plastik bir araç kullanın. Yoğurucunun yapışmaz kaplamasını çizmemek için metal bir araç kullanmayın.
- Ekmeği tel bir raf üzerinde en azında 30 dakika bırakıp soğutun ve buharın çıkmasını sağlayın. Ekmeğin sıcak kesilirse dilimlemesi zor olacaktır.

Saklama

Evde yapılmış ekmeğin herhangi bir koruyucu madde içermez, dolayısıyla pişirdikten sonra 2-3 gün içinde tüketilmelidir. Hemen yenmezse, folyo ya da plastik torbaya sarın ve sıkıca kapatın.

- Gevrek Fransız-stili ekmeğin saklandığı zaman yumuşayacağından, dilimlenene kadar açık bırakmanız daha iyi olur.
- Ekmeğinizi birkaç gün saklamak istiyorsanız, dondurucuda saklayın. Ekmeği dondurmadan önce dilimlerseniz, daha sonra istediğiniz kadar miktarı kolayca kullanabilirsiniz.

Genel Kurallar ve İpuçları

Ekmeginiz çeşitli faktörlerden etkilenir. Malzemelerin kalitesi, doğru tartım, ısı ve nem ekmeği etkiler. İyi sonuçlar almak için, size aşağıda dikkate değer bazı kurallar ve ipuçlarını veriyoruz.

Ekmek pişiricisi kapalı bir ünite değildir ve ısıdan etkilenir. Çok sıcak bir güneş ya da makine sıcak bir mutfakta kullanılıyorsa ekmek, soğuk havada olduğundan daha fazla kabarır. En ideal oda sıcaklığı 20°C/68°F ve 24°C/75°F arası olmalıdır.

- Çok soğuk günlerde musluk suyunun oda sıcaklığına kadar gelmesi için 30 dakika kadar bekleyin. Buzdolabından alıp kullanacağınız malzemeler için de aynısı geçerlidir.
- Tarifte aksi belirtilmemişse tüm malzemelerin oda sıcaklığına gelmesini bekleyin ve sonra kullanın. Örneğin hızlı 1 saatlik program için, sıvıyı ısıtmanız gerekecektir.
- Malzemeleri kalıba tarifte verildiği sıra ile ekleyin. Karıştırma başlayana kadar, mayayı, kalıba dökülen diğer sıvılardan ayrı ve kuru tutun.
- İyi bir ekmek için doğru tartım en önemli faktördür. En önemli problemler her zaman yanlış tartım veya bir malzemenin eksik olmasından ortaya çıkar. Metrik ya da İngiliz ölçü standartlarını kullanın; ikisini birbirine karıştırmayın. Verilen tartım kabını ve kaşığı kullanın.
- Tarihlerine dikkat ederek, daima taze malzemeler kullanmaya çalışın. Süt, peynir, sebze ve taze meyveler gibi malzemeler özellikle sıcak havada bozulabilirler. Bunlar sadece hızlı şekilde yapılabilen ekmeklerde kullanılmalıdır.
- Maya ve un arasında bir engel oluşturacağından çok fazla yağ eklemeyin. Yağ mayanın hareketini yavaşlatır ve ağır ve hantal bir ekmek pişirmenize neden olur.
- Kalıba eklemekten önce yağ ve diğer katı yağları küçük parçalara ayırın.
- Meyve aromalı ekmekler yaparken, sıvının bir kısmına portakal, elma veya ananas gibi meyve suyu koyun.
- Yine sıvının bir parçası olarak bitkisel pişirme suları eklenebilir. Pişirme patateslerinden elde edilen suda nişasta bulunur, bu nişasta maya için ilave bir besin kaynağıdır ve kabarık, yumuşak ve dayanıklı bir ekmek elde etmenizi sağlar.
- Rendelenmiş havuç, sakızkabağı veya pişmiş patates püresi gibi sebzeler de una eklenir. Besinlerde de su bulunduğu için tarifin sıvı miktarını azaltmanız gereklidir. Önce az suyla başlayın ve karışırken hamuru kontrol ederek, gerekirse su ekleyin.

Genel Kurallar ve İpuçları

- Ekmek pişiricinize zarar verebileceğinden tariflerden belirtilenden daha büyük miktarlar kullanmayın.
- Ekmek iyi kabarmazsa, musluk suyu yerine şişe su ya da kaynatılmış soğutulmuş su kullanın. Musluk suyunuz fazla klorinli ve florinli ise, ekmeğin kabarmasını etkileyebilir. Sert su da aynı etkiyi yapar.
- 5 dakika yoğrulduktan sonra hamuru kontrol edin. Makinenin yakınında esnek lastik bir spatula bulundurun, böylece köşelere yapışan malzemeleri kalıbın kenarından sıyrabilirsiniz. Yoğurucuya dokunmayın ya da yoğurucunun hareketini engellemeyin. Hamurun yoğunluğunu da kontrol edin. Hamur gevrek ya da makine zorlanıyormuş gibi görünüyorsa, biraz su ekleyin. Hamur kalıbın kenarlarına yapışıyor ve bir yuvarlak hamur topu oluşmuyorsa, biraz un ekleyin.
- Ekmeğin çökmesine neden olacağından, karıştırma veya pişirme sırasında kapağı açmayın.

Hızlı Program

- Ekmek pişiricinizde ekstra hızlı bir program bulunmaktadır. Bu program 1 saatte hamuru yoğurur ve pişirir. En iyi sonuçları elde etmek için aşağıdaki bilgileri takip edin.
- Isının hızlı artmasını sağlamak için ılıştırılmış sıvı kullanın (32-35°C/90-95°F). Soğuk su hamurun daha basık olmasına neden olur, sıcak su ise mayayı öldürür. İyi bir ekmek için suyun ısısını ya termometre ile ölçün ya da 70 ml kaynayan su ile 230 ml soğuk suyu karıştırın.
- Bu programda ekmekte en azından %65 beyaz ekmek unu olmalıdır. %100 tam un ya da diğer tam tahıl ekmekleri, hamurun kabarması için bir saatin yetersiz olması nedeniyle kabarmayacaktır.
- Bu programı kullanırken, tuzun maya hareketini geciktirdiğini unutmayın. Bu yüzden tuz seviyesini düşük tutun. Ancak tamamen de tuzsuz yapmayın, çünkü ekmeğin tadı ve yapısı için tuz gereklidir. 450 gr (1lb) un için 3 1/2 - 5 ml (3/4 – 1 çay kaşığı) kullanın.
- Bu hızlı programda birden fazla ekmek yapmak isterseniz, kapağı açık bırakın ve ekmekler arasında 30 dakika bırakarak bu sırada makineyi kapatın. Böylece makinedeki ısı sensörü doğru şekilde çalışacak ve bu kısa program düzgün işleyecektir.
- Bu programda yapılan ekmekler, diğer programlardakine göre fazla kabarmayacaktır, ancak yumuşak bir gevrekliğe ve yoğunluğa sahip olacaklardır.

Hızlı Program (Program 12)

1 büyük ekmek

Süre: 59 dakika

- 1 Ekmek kalıbını ekmek pişiriciden çıkarın ve yoğurucunun takılı olduğundan emin olun.
- 2 Ilık sıvıları (32-35°C) ekmek kalıbına dökün. Üstüne unu serpin ve sıvıyı tamamen kaplayın.
- 3 Yağsız süt tozunu, tuz, şeker ve katı yağı ayrı köşelere koyun.
- 4 Unun ortasında bir havuz açın, ancak sıvıya gelecek kadar derin olmamasına dikkat edin. Sonra bu havuza maya ekleyin.
- 5 Ekmek kalıbını ekmek pişiriciye koyun ve kapatın. **12** RAPID CYCLE programını seçin. "Start"a basın.
- 6 Programın sonunda, makineyi kapatın ve fırın eldivenlerini kullanarak ekmek kalıbını çıkarın. Soğuması için bir tel altlık üzerine yerleştirin.

Klasik beyaz	
Malzemeler	Oran
Su, ılık su	300 ml (10½ fl oz)
Ağartılmamış beyaz ekmek unu	450 gr (1 lb)
Yağsız süt tozu	20 ml (4 çay kaşığı)
Tuz	5 ml (1 çay kaşığı)
Şeker	15 ml (3 çay kaşığı)
Katı yağ	25 gr (1 oz)
Hazır kuru maya	15 ml (3 çay kaşığı)

Rustik Beyaz	
Malzemeler	Oran
Yarı yağlı süt, ılık	170 ml (6 fl oz)
Su, ılık	150 ml (5 fl oz)
Ağartılmamış beyaz ekmek unu	340 gr (12 oz)
Tam ekmek unu	110 gr (4 oz)
Tuz	5 ml (1 çay kaşığı)
Şeker	15 ml (3 çay kaşığı)
Katı yağ	25 gr (1 oz)
Hazır kuru maya	12.5 ml (2½ çay kaşığı)

Hızlı Program (Program 12)

Karamelize Soğan Ekmeği

Malzemeler	Oran
Katı yağ	50 gr (2 oz)
Büyük soğan, dilimlenmiş	1
Yarı yağlı süt	290 ml (10 ° fl oz)
Ağartılmamış beyaz ekme unu	400 gr (14 oz)
Tam ekme unu	50 gr (2 oz)
Tuz	5 ml (1 çay kaşığı)
Şeker	15 ml (3 çay kaşığı)
Taze çekilmiş kara biber	2.5 ml (1/2 çay kaşığı)
Hazır kuru maya	15 ml (3 çay kaşığı)

- Yağı bir tavada eritin ve soğanları altın sarısı bir renk alana kadar soteleyin. Ateşten alın. Sütü karıştırın. Sayfa 21'deki tarifi takip edin.

Cevizli Ekme

Malzemeler	Oran
Yayıp ayrıntı, ılık	200 ml (7 fl oz)
Su, ılık	120 ml (4 fl oz)
Ağartılmamış beyaz ekme unu	340 gr (12 oz)
Tam ekme unu	110 gr (4 oz)
Dilimlenmiş ceviz	50 gr (2 oz)
Tuz	5 ml (1 çay kaşığı)
Şeker	15 ml (3 çay kaşığı)
Katı yağ	25 gr (1 oz)
Hazır kuru maya	12.5 ml (2½ çay kaşığı)

Havuç ve Kişniş Ekmeği

Malzemeler	Oran
Havuç, taze rendelenmiş, oda sıcaklığında	175 gr (6 oz)
Su	215 ml (7½ fl oz)
Ayçiçeği yağı	30 ml (6 çay kaşığı)
Taze kesilmiş kişniş	15 ml (3 çay kaşığı)
Ağartılmamış beyaz ekme unu	450 gr (1 lb)
Öğütülmüş kişniş	5 ml (1 çay kaşığı)
Tuz	5 ml (1 çay kaşığı)
Şeker	15 ml (3 çay kaşığı)
Hazır kuru maya	12.5 ml (2½ çay kaşığı)

- Havucu, kişnişi ve yağı ekme kalıbına ılık sıvılarla birlikte ekleyin. Öğütülmüş kişniş unla birlikte ekleyin. Sayfa 21'deki kılavuza uyun.

Klasik beyaz (Program 1, 2, 3) ekmek

- ❶ orta büyüklükte ekmek için 2 saat 45 dakika
- ❷ büyük ekmek için 2 saat 50 dakika
- ❸ en büyük boy kara ekmek için 3 saat 10 dakika

- 1 Ekmek kalıbını ekmek pişiriciden çıkarın ve yoğurucuyu takın.
- 2 Kalıba su dökün.
- 3 Unu, suyu kapatacak şekilde serpin.
- 4 Yağsız süt tozunu, tuzu, şekeri ve yağı ayrı köşelere koyun.
- 5 Unun ortasında bir havuz açın, ancak sıvıya gelecek kadar derin olmasın, mayayı ekleyin.
- 6 Kalıbı ekmek pişiricisine koyun ve kapatın. ❶ WHITE Regular programını ya da ❷ WHITE Large programlarından birini seçerek, istediğiniz büyüklükte ekmek yapın. Start'a basın.
- 7 Programın sonunda, makineyi kapatın ve fırın eldivenlerini kullanarak ekmek kalıbını çıkarın. Soğuması için bir tel altlık üzerine yerleştirin.

Klasik beyaz		
Malzemeler	Büyük	Normal
Su, ılık su	300 ml (10½ fl oz)	245 ml (8½ fl oz)
Ağartılmamış beyaz ekmek unu	450 gr (1 lb)	350 gr (12 oz)
Yağsız süt tozu	20 ml (4 çay kaşığı)	15 ml (3 çay kaşığı)
Tuz	7.5 ml (1½ çay kaşığı)	5 ml (1 çay kaşığı)
Şeker	15 ml (3 çay kaşığı)	10 ml (2 çay kaşığı)
Katı yağ	25 gr (1 oz)	15 gr (½ oz)
Hazır kuru maya	7.5 ml (1½ çay kaşığı)	5 ml (1 çay kaşığı)

Kalın bir kabuklu, büyük kara bir ekmek için, büyük ekmek malzemelerini kullanın ve ❸ WHITE Large Dark programını seçin.

Klasik Beyaz (Program 1,2,3) Ekmek

Yumurtalı Beyaz Ekmek		
Malzemeler	Büyük	Normal
Yumurta	1 artı 1 yumurta akı	1
Su	Yönteme bakın	Yönteme bakın
Ağartılmamış beyaz ekmek unu	450 gr (1 lb)	350 gr (12 oz)
Tuz	7.5 ml (1½ çay kaşığı)	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
Şeker	15 ml (3 çay kaşığı)	10 ml (2 çay kaşığı)
Yağ	25 gr (1 oz)	15 gr (½ oz)
Hazır kurutulmuş maya	7.5 ml (1½ çay kaşığı)	5 ml (1 çay kaşığı)

- 1 Yumurtayı/yumurtaları tartma kabına koyun ve normal büyüklükteki ekmek için 245 ml (8½ fl oz), büyük ekmek için 300 ml (10½ fl oz) su ekleyin.

Sun Dried Tomato Bread	
Malzemeler	Büyük
Su	280 ml (10 fl oz)
Şişelenmiş güneşte kurutulmuş domates yağı ya da zeytin yağı	15 ml (3 çay kaşığı)
Ağartılmamış beyaz ekmek unu	400 gr (14 oz)
Tam ekmek unu	50 gr (2 oz)
İnce rendelenmiş Parmesan peyniri	25 gr (1 oz)
Tuz	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
Şeker	10 ml (2 çay kaşığı)
Hazır kuru maya	5 ml (1 çay kaşığı)
Zeytinyağında güneşte kurutulmuş ve iyice süzülmüş domates	25 gr (1 oz)

- 1 Ekmek kalıbına su ve güneşte kurutulmuş domates yağı dökün.
- 2 Makine, yoğurma sırasında duyulabilir bir ses çıkarmaya başladığında güneşte kurutulmuş domatesleri ekleyin.

Klasik Beyaz (Program 1, 2, 3) Ekmek

Çok Tahıllı Ekmek		
Malzemeler	Büyük	Normal
Su	300 ml (10½ fl oz)	230 ml (8 fl oz)
Zeytin yağı	30 ml (6 çay kaşığı)	15 ml (3 çay kaşığı)
Ağartılmamış beyaz ekmek unu	450 gr (1 lb)	350 gr (12 oz)
Yağsız süt tozu	15 ml (3 çay kaşığı)	10 ml (2 çay kaşığı)
Tuz	7.5 ml (1 çay kaşığı)	7.5 ml (1 çay kaşığı)
Şeker	10 ml (2 çay kaşığı)	7.5 ml (1 çay kaşığı)
Hazır kuru maya	10 ml (2 çay kaşığı)	7.5 ml (1 çay kaşığı)
Balkabağı, ayçiçeği çekirdekleri	Her birinden 15 ml (3 çay kaşığı)	Her birinden 10 ml (2 çay kaşığı)
Haşhaş ve hafif kızartılmış susam tohumları	Her birinden 10 ml (2 çay kaşığı)	

- 1 Büyük ekmek yapmak için, yoğurma sırasında makine ses çıkarmaya başladığında tahılları ekleyin. Normal büyüklükte bir ekmek yapmak için, tahılları 28 dakika sonra, yani kalan süre 2:17'yi gösterince katın.

Hafif Çavdar ve Karışık Bitki Ekmeği	
Malzemeler	Büyük
Yayık ayranı	115 ml (4 fl oz)
Su	200 ml (7 fl oz)
limon suyu	10 ml (2 çay kaşığı)
şeffaf bal	15 ml (3 çay kaşığı)
çavdar unu	115 gr (4 oz)
ağartılmamış beyaz ekmek unu	375 gr (13 oz)
tuz	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
yağ	25 gr (1 oz)
hazır kuru maya	5 ml (1 çay kaşığı)
kıyılmış taze dereotu ya da kekik	10 ml (2 çay kaşığı)
kıyılmış taze maydanoz	15 ml (3 çay kaşığı)
kıyılmış taze Frenk soğanı	15 ml (3 çay kaşığı)

- 1 Yayık ayranını, suyu, limon suyunu ve balı kalıba dökün.
- 2 Yoğurma sırasında makine ses çıkarmaya başladığında taze otları ekleyin.

Klasik Beyaz (Program 1, 2, 3) Ekmek

Meyve ve Fındıklı Kepek Ekmeği

Malzemeler	Büyük
su	280 ml (10 fl oz)
şeffaf bal	30 ml (6 çay kaşığı)
ağartılmamış beyaz ekmek unu	450 gr (1 lb)
buğday kepeği	15 gr (½ oz)
yağsız süt tozu	30 ml (6 çay kaşığı)
tuz	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
yağ	25 gr (1 oz)
hazır kuru maya	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
kurutulmuş ve kıyılmış taneli meyveler	50 gr (2 oz)
soyulmuş fındık, kızartılmış ve kıyılmış	40 gr (1½ oz)

- 1 Kalıba bal ile birlikte su dökün.
- 2 Un ile birlikte buğday kepeği ekleyin.
- 3 Makine yoğurma sırasında ses çıkarmaya başladığında meyveleri ekleyin.

Çikolatalı Ekmek

Malzemeler	Büyük
yumurta	1
su	metoda bakın
yarım yağlı süt	100 ml (3½ fl oz)
ağartılmamış beyaz ekmek unu	450 gr (1 lb)
kakao tozu	15 ml (3 çay kaşığı)
tuz	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
ince toz şeker	40 gr (1 oz)
yağ	25 gr (1 oz)
hazır kuru maya	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
sadece Continental stili (%70 kakao) çikolata, iri kesilmiş ya da sade çikolata parçaları	75 gr (3 oz)

- 1 Yumurtayı tartı kabına koyun ve 225 ml (7 fl oz)'a kadar su ekleyin. Kalıba dökün ve süt ekleyin.
- 2 Un ve kakao tozunu karıştırın, yumurta, su ve sütün üstünü kapatacak şekilde serpin.
- 3 Makine yoğurma sırasında ses çıkarmaya başladığında çikolatayı ekleyin.

Klasik Beyaz (Program 1, 2, 3) Ekmek

Meksika Biberli ve Çedar Ekmeği		
Malzemeler	Büyük	Normal
ayçiçeği yağı	15 ml (1 çay kaşığı)	10 ml (2 çay kaşığı)
kırmızı Meksika biberleri, tohumuz ve kesilmiş	2-3	1-2
su	215 ml (7½ fl oz)	165 ml (5½ fl oz)
yarım yağlı süt	100 ml (3½ fl oz)	60 ml (2 fl oz)
ağartılmamış beyaz ekmek unu	450 gr (1 lb)	300 gr (10 oz)
tam ekmek unu	450 gr (1 lb)	50 gr (2 oz)
eski Çedar peyniri, rendelenmiş	65 gr (2½ oz)	50 gr (2 oz)
tuz	7.5 ml (1½ çay kaşığı)	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
şeker	5 ml (1 çay kaşığı)	5 ml (1 çay kaşığı)
hazır kuru maya	7.5 ml (1½ çay kaşığı)	5 ml (1 çay kaşığı)

- 1 Yağ ve biberleri küçük bir tavaya ya da sos tenceresine koyarak, orta ateşte 3-4 dakika yumuşayana kadar kavurun. Soğumaya bırakın. Tavaya sıvıları ekleyin.
- 2 Unla birlikte peyniri ekleyin.

Alternatif

Daha hafif aromalı bir ekmek için biber miktarını azaltın ya da biber yerine 1-2 doğranmış taze soğan koyun. Scotch Bonnet gibi acı biberleri kullanarak daha keskin bir tat da elde edebilirsiniz.

Tam Ekmek Programı (Program 4 & 5)

1 normal ya da 1 büyük ekmek

④ normal ekmek 3 saat 44 dakika

⑤ büyük ekmek 3 saat 56 dakika

Not: Tam ekmek programları 15-30 dakikalık bir süre sonra başlar. Bu sırada yoğurucu çalışmayacaktır.

- 1 Ekmek pişiriciden ekmek kalıbını çıkarın ve yoğurucuyu yerleştirin.
- 2 Yumurta/yumurtaları tartım kabına koyun ve 240 ml' ye kadar (8½ fl oz) ya da 310 ml' ye kadar (11 fl oz) su ekleyin. Ekmek kalıbına dökün. Şeker/bal ve limon suyunu ekleyin.
- 3 Unu, sıvıları kapatacak şekilde dökün. Yağsız süt tozu ve tuzu ayrı köşelere koyun.
- 4 Unun ortasında bir havuz açın, ancak sıvıya gelecek kadar derin olmasın, mayayı ekleyin.
- 5 Kalıbı ekmek pişiricisine yerleştirin ve kapatın. ④ WHOLEWHEAT Regular ya da ⑤ WHOLEWHEAT Large programlarından birini seçin. Seçiminizi istediğiniz ekmek boyutuna göre yapın. Start'a basın.
- 6 Programın sonunda, ekmek kalıbını kapatın ve çıkarın, bunun için fırın eldivenleri kullanın. Tel bir altlık üzerinde soğumaya bırakın.

Tam Ekmek		
Malzemeler	Büyük	Normal
yumurta	1 artı 1 yumurta akı	1
su	metoda bakın	metoda bakın
şeffaf bal	30 ml (6 çay kaşığı)	15 ml (3 çay kaşığı)
limon suyu	15 ml (3 çay kaşığı)	10 ml (2 çay kaşığı)
tam ekmek unu	450 gr (1 lb)	350 gr (12 oz)
ağartılmış beyaz ekmek unu	50 gr (2 oz)	25 gr (1 oz)
yağsız süt tozu	25 ml (5 çay kaşığı)	15 ml (3 çay kaşığı)
tuz	10 ml (2 çay kaşığı)	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
hazır kuru maya	7.5 ml (1½ çay kaşığı)	5 ml (1 çay kaşığı)

- 1 Yumurta/yumurtaları bir tartma kabına yerleştirin ve normal ekmek için 240 ml' ye kadar (8½ fl oz) veya büyük ekmek için 310 ml' ye kadar (11 fl oz) su ekleyin.
- 2 Kalıba bal ve limon suyu dökün.

Tam Ekmek Programı (Program 4 & 5)

%100 Tam Ekmek Tarifi		
Malzemeler	Büyük	Normal
su	300 ml (10½ fl oz)	215 ml (7½ fl oz)
limon suyu	15 ml (3 çay kaşığı)	10 ml (2 çay kaşığı)
tam ekmek unu	500 gr (1 lb 2 oz)	375 gr (13 oz)
yağsız süt tozu	25 ml (5 çay kaşığı)	15 ml (3 çay kaşığı)
tuz	10 ml (2 çay kaşığı)	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
şeker	25 ml (5 çay kaşığı)	15 ml (3 çay kaşığı)
yağ	25 gr (1 oz)	15 gr (½ oz)
hazır kuru maya	5 ml (1 çay kaşığı)	5 ml (1 çay kaşığı)

- 1 Kalıbı ekmek pişiriciden çıkarın ve yoğurucuyu takın.
- 2 Yukarıda gösterildiği şekilde kalıba malzemeleri ekleyin.
- 3 Sayfa 28'deki bilgileri takip edin.

Alternatif

Tam ekmek unu yerine, yoğun kahverengi ekmek unu da kullanılabilir.

Tam Buğday Ekmeği Hızlı Programı

(Program 6)

1 büyük ekmek

Süre: 3 saat 20 dakika

- 1 Ekmek pişiriciden kalıbı çıkarın ve yoğurucuyu takın.
- 2 Kalıba su ve limon suyu ekleyin.
- 3 Daha sonra da malzemenin geri kalanını ekleyin.
- 4 Ekmek pişiriciye kalıbı yerleştirin ve kapatın. **6** WHOLEWHEAT RAPID programını seçin. Start'a basın.

Light Tam Ekmek	
Malzemeler	Büyük
su	310 ml (11 fl oz)
limon suyu	15 ml (3 çay kaşığı)
tam ekmek unu	425 gr (15 oz)
ağartılmış beyaz ekmek unu	75 gr (3 oz)
yağsız süt tozu	20 ml (4 çay kaşığı)
tuz	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
şeker	10 ml (2 çay kaşığı)
yağ	25 gr (1 oz)
hazır kuru maya	7.5 ml (1½ çay kaşığı)

Not: Talep edilirse, pişirme işlemi başladıktan hemen sonra (pişirme işlemi, programın bitmesinden 55 dakika önce başlar), somunun üst kısmını suyla ve biraz tam ekmek unuyla süpürün ya da buğday kepeği, buğday tohumu ya da yuvarlak yulaf serperek güzel bir görüntü yaratın.

Tam Buğday Ekmeği Hızlı Programı

(Program 6)

Tahıl Ekmeği	
Malzemeler	Büyük
su	310 ml (11 fl oz)
limon suyu	15 ml (3 çay kaşığı)
tahıl ekmeği unu	450 gr (1 lb)
ağartılmamış beyaz ekmekek unu	50 gr (2 oz)
yağsız süt tozu	20 ml (4 çay kaşığı)
tuz	10 ml (2 çay kaşığı)
light kahverengi ham şeker	5 ml (1 çay kaşığı)
yağ	25 gr (1 oz)
hazır kuru maya	7.5 ml (1 çay kaşığı)

1 Sayfa 30'daki talimatları izleyin.

Fransız Spesiyalitesi (Program 7)

1 büyük ekmek

Süre: 3 saat 30 dakika

- 1 Ekmek pişiriciden ekmek kalıbını çıkarın ve yoğurucuyu takın.
- 2 Kalıba su dökün. Suyu kapatacak şekilde un dökün.
- 3 Ayrı köşelere tuz ve şeker koyun.
- 4 Unun ortasına bir havuz açın, ancak bu havuz suya kadar gelmesin, maya ekleyin.
- 5 Kalıbı pişiriciye yerleştirin ve kapatın. 7 FRENCH programını seçin. Start'a basın.
- 6 Programın sonunda, ekmek kalıbını kapatın ve çıkarın, bu sırada fırın eldivenleri kullanın. Tel bir altlığa yerleştirerek soğumaya bırakın.

Fransız Ekmeği	
Malzemeler	Büyük
su	300 ml (10 fl oz)
ağartılmamış beyaz ekmek unu	400 gr (14 oz)
ince Fransız sade unu	50 gr (2 oz)
tuz	7.5 ml (1 çay kaşığı)
şeker	5 ml (1 çay kaşığı)
hazır kuru maya	5 ml (1 çay kaşığı)

Not: Fransız unu yerine süper ince sade un da kullanılabilir.

Tatlı Ekmek Spesialitesi (Program 8)

1 büyük ekmek

Süre: 3 saat 25 dakika

- 1 Ekmek pişiriciden ekmek kalıbını çıkarın ve yoğurucuyu takın.
- 2 Tarifte verilen sırada malzemeleri ekleyin.
- 3 Kalıbı ekmek pişiriciye yerleştirin ve kapatın. **8** SPECIALITY SWEET programını seçin ve start'a basın.
- 4 Programın sonunda, fırın eldivenleri kullanarak ekmek kalıbını kapatın ve çıkarın. Tel bir altlığa yerleştirip soğumaya bırakın.

Limon ve Cevizli Ekmek	
Malzemeler	Büyük
limonlu yoğurt	170 ml (6 fl oz)
portakal suyu	115 ml (4 fl oz)
ağartılmamış beyaz ekmek unu	450 gr (1 lb)
ince toz şeker	25 gr (1 oz)
tuz	5 ml (1 çay kaşığı)
yağ	40 gr (1½ oz)
hazır kuru maya	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
kıyılmış ceviz	40 gr (1½ oz)
rendelenmiş limon kabuğu	10 ml (2 çay kaşığı)
rendelenmiş portakal kabuğu	10 ml (2 çay kaşığı)

- 1 Yoğurdu ve portakal suyunu ekmek kalıbına dökün. Unu, sıvıyı kaplayacak şekilde serpin. Şeker, tuz, yağ ve maya ekleyin.
- 2 Cevizleri ve rendelenmiş limon kabuklarını da makine yoğurma işlemi sırasında ses çıkarmaya başladığı zaman ekleyin.

Tatlı Ekmek Spesialitesi (Program 8)

1 büyük ekmek

Süre: 3 saat 25 dakika

Dilimlenmiş Elma ve Yulaf Ekmeği	
Malzemeler	Büyük
su	150 ml (5 fl oz)
yumurta	1
bir yeşil elma, rendelenmiş	75 gr (3 oz)
ağartılmış beyaz ekmek unu	450 gr (1 lb)
yulaf lapası	25 gr (1 oz)
ham yulaf	50 gr (2 oz)
öğütülmüş karışık baharat	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
ince toz şeker	40 gr (1½ oz)
tuz	5 ml (1 çay kaşığı)
yağ	40 gr (1½ oz)
hazır kuru maya	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
kıyılmış kuru ya da yaş üzüm	40 gr (1½ oz)

- 1 Suyu ekmek kalıbına dökün. Yumurta ve rende elmayı ekleyin.
- 2 Unu, yulaf lapasını, yulaflı ve karışım baharatları sıvıların üstünü kapatacak şekilde serpin. Şeker, tuz, yağ ve maya ekleyin.
- 3 Kuru ya da yaş üzümleri, makine yoğurma sırasında duyulabilir bir ses çıkarmaya başladığı zaman ekleyin.
- 4 Sayfa 33'ün üst kısmındaki talimatları takip edin.

Tatlı Ekmek Spesialitesi (Program 8)

1 büyük ekmek

Süre: 3 saat 25 dakika

Maltlı Kuru Üzüm ve Kayısı Ekmeği	
Malzemeler	Büyük
su	255 ml (9 fl oz)
malt özü	30 ml (6 çay kaşığı)
ağartılmamış beyaz ekmek unu	450 gr (1 lb)
yağsız süt tozu	20 ml (4 çay kaşığı)
karışık baharat	2.5 ml (1/2 çay kaşığı)
ince toz şeker	25 gr (1 oz)
tuz	3.5 ml (3/4 çay kaşığı)
yağ, parçalanmış	40 gr (1½ oz)
hazır kuru maya	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
kuru üzüm	50 gr (2 oz)
hazır kuru kayısı, dilimlenmiş	50 gr (2 oz)
ekmeğin üstü için:	
ince toz şeker	15 ml (3 çay kaşığı)
süt	15 ml (3 çay kaşığı)

- 1 Kalıba malt özü ile birlikte su ekleyin.
- 2 Kuru üzüm ve kayısılar dışında kalıba tüm malzemeleri koyun.
- 3 Kuru üzümleri ve kayısıları, makine yoğurma sırasında bir ses çıkarmaya başladığı zaman ekleyin.
- 4 Ekmeğin üstüne sütte eritilmiş ince toz şeker katarak eklediğiniz sıvıyı ekmek ılıkken sürün.
- 5 Sayfa 33'ün üstündeki talimatları takip edin.

Tatlı Ekmek Spesialitesi (Program 8)

Yabanmersini, Badem ve Cevizli Ekmek	
Malzemeler	Büyük
su	170 ml (6 fl oz)
doğal sade yoğurt	140 ml (5 fl oz)
ağartılmamış beyaz ekmek unu	425 gr (15 oz)
öğütölmüş badem	50 gr (2 oz)
tuz	3.5 ml (3/4 çay kaşığı)
ince toz şeker	40 gr (1½ oz)
hazır kuru maya	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
ceviz, iri doğranmış	40 gr (1½ oz)
kuru doğranmış yabanmersini	25 gr (1 oz)

- 1 Ekmek kalıbına su ve yoğurt koyun. Sıvının üstünü kapatacak şekilde un serpin.
- 2 Un, öğütölmüş bademler, tuz, şeker ve maya ekleyin.
- 3 Makine yoğurma sırasında ses çıkarmaya başladığında ceviz ve yabanmersini ekleyin.
- 4 Sayfa 33'ün üst kısmındaki talimatları takip edin.

Kek/Hızlı Pişirme (Program 10)

Bu ayarlama tektir, çünkü mayasız tipte kek ve ekmeklerin karışımını ve pişirilmesini yapar.

Bu programda kabarma dönemi yoktur, bu yüzden maya bazlı tatlı ekmekler ve keklerde kullanılmamalıdır. Mayalı tatlı ekmekler ve kekler için tatlı programı 8'i kullanın. (bkz. Sayfa 33 – 36)

- Bu programı daima mayasız ekmek ve kekler için kullanın. Diğer programlarda iyi sonuç vermeyecektir.
- Tereyağı ve margarin eklemekten önce, bunları küçük parçalara ayırın ya da eritin. Böylece hamurunuz daha iyi karışmış olur.
- Sadece un ve kabarma tozu, karbonat ve tartar kreması gibi kabartıcılar kullanın.
- 5 dakika karıştırdıktan sonra, kalıbın yan kısımlarını plastik spatula ile sıyırın ve kalıptaki artık unu çıkarın. Yoğurucuya dokunmayın ya da yoğurucunun hareketini engellemeyin. Kenarları sıyırmak için pişiriciyi kapatmayın ya da makinenin kalıbını dışarı çıkarmayın.
- Makineyi kapatmadan önce, kekin ya da ekmeğin soğuması için kalıpta 5 dakika beklemesi gerekir. Keki ya da ekmeğin kolayca çıkması için, çıkarmadan önce kenarları yumuşak kenarlı plastik spatula ile sıyırın.
- Keki ya da ekmeği dilimlemeden önce bir tel altlık üzerine soğumaya bırakın. Pekmezli kek gibi nemli kekleri yemeden önce sararak 24 saat dinlendirmeniz daha iyi olur.
- Ekmek pişirici, kek ya da ekmeği bu programda 1½ saat pişirecektir. Tüm hızlı ekmek türleri için de aynı pişirme süresi geçerlidir. Bazı keklerin pişmesi için daha kısa zaman yeterli olur, bu yüzden keki ya da ekmeği, tıpkı normal bir fırında pişiriyormuş gibi 1¼ saat sonra kontrol edin. Piştikten sonra, makineyi kapatın ve ekmek kalıbını çıkarın. Soğuması için bir tel altlık üzerine bırakın.

Kekler/Hızlı Ekmek (Program 10)

1 büyük ekmek

Süre: 1 saat 50 dakika

- Önerileri takip edin. Makineye ekmek kalıbını yerleştirin ve kapatın.
- 10 SPECIALITY Cake/Quick Bread programını seçin.
- 6 dakika sonra, kapağı açın ve bir plastik spatula yardımıyla, kalıbın kenarlarındaki kuru un kümeciklerini temizleyin.

Muzlu, Tarçınlı ve Çaylı Ekmek	
Malzemeler	Büyük
yağ	115 gr (4 oz)
şekerkamışı şurubu	200 gr (7 oz)
light esmer şekeri	50 gr (2 oz)
sadece beyaz un	280 gr (10 oz)
kabartma tozu	10 ml (2 çay kaşığı)
karbonat	5 ml (1 çay kaşığı)
öğütülmüş tarçın	2.5 ml (1/2 çay kaşığı)
soyulmuş olgun muzlar	200 gr (7 oz)
yumurta	2
taze krema	85 gr (3 oz)
süt	60 ml (2 fl oz)

- Yağ, şurup ve şekeri küçük bir sos tenceresine koyun ve eriyene kadar kısık ateşte ara sıra karıştırarak pişirin. Biraz soğuduktan sonra ekmek kalıbına dökün.
- Muzları ezin ve yumurtaları, taze krema ve sütü ile ekmek kalıbına ekleyin.
- Unu, kabartma tozunu, karbonatı ve tarçını eleyin ve kalıba ekleyin.

Alternatif

Bir Muzlu, Hurmalı ve Cevizli Çaylı Ekmek yapmak için, 40 gr (1½ oz) dilimlenmiş hurma ve 40 gr (1½ oz) dilimlenmiş cevizi, 6 dakika parçaladıktan sonra ekleyin.

Kekler/Hızlı Ekmek (Program 10)

Marmelat Keki	
Malzemeler	Büyük
yağ	115 gr (4 oz)
şeker kamışı şurubu	150 gr (5 oz)
granül şeker	75 gr (3 oz)
portakal marmelatı	75 gr (3 oz)
süt	175 ml (6 fl oz)
yumurta	1
sade beyaz un	280 gr (10 oz)
kabartma tozu	10 ml (2 çay kaşığı)
karbonat	5 ml (2 çay kaşığı)
tuz	bir tutam

- 1 Yağı, şurubu ve marmeladı küçük bir sos tenceresinde eriyene kadar ara sıra karıştırarak ısıtın. Soğumasını bekledikten sonra ekmek kalıbına dökün.
- 2 Süt ve yumurtayı ekleyin.
- 3 Unu, kabartma tozunu, karbonatı ve tuzu eleyin ve kalıba ekleyin.

Alternatif

Keki, pişirdikten ve soğuttuktan sonra süsleyin. 140 gr (5 oz) tam yağlı yumuşak peynir ya da mascarpone peyniri, 40 gr (1½ oz) elenmiş şekerli krema ve 15 ml (1 çay kaşığı) kesilmiş karışık portakal kabuğu ya da portakal marmeladını karıştırın. Kekin üst kısmına yayın.

Kekler/Hızlı Ekmek (Program 10)

Zencefilli Ekmek	
Malzemeler	Çay
yağ	115 gr (4 oz)
şeker kamışı şurubu	125 gr (4½ oz)
şeker pekmezi	50 gr (2 oz)
light kahverengi yumuşak şeker	125 gr (4½ oz)
süt	200 ml (7 fl oz)
hafif çırpılmış yumurta	1
sade un	280 gr (10 oz)
öğütülmüş zencefil	10 ml (2 çay kaşığı)
kabartma tozu	10 ml (2 çay kaşığı)
karbonat	5 ml (1 çay kaşığı)

- 1 Yağı, şurubu, şeker pekmezini ve şekeri küçük bir sos tenceresinde ara sıra karıştırarak eriyene kadar ısıtın. Soğumaya bırakın ve ekmek kalıbına dökün.
- 2 Kalıba süt ve yumurta ekleyin.
- 3 Unu, zencefilli, kabartma tozunu ve karbonatı eleyin ve kalıba ekleyin.

Not: Zencefilli ekmeği, yapışkanlı hale gelmesi için, yemeden önce 24 saat hava almayan bir kapta saklamanız önerilir.

Karayip Çayı Ekmeği	
Malzemeler	Çay
eritilmiş yağ	50 gr (2 oz)
süt	170 ml (6 fl oz)
hafif çırpılmış yumurta	2
sade un	280 gr (10 oz)
kabartma tozu	15 ml (3 çay kaşığı)
tuz	bir tutam
ince toz şeker	115 gr (4 oz)
kurutulmuş hindistancevizi	25 gr (1 oz)
hazır, iri doğranmış, kurutulmuş tropikal meyveler	75 gr (3 oz)

- 1 Erimiş yağ, süt ve yumurtaları kalıba ekleyin.
- 2 Unu, kabartma tozunu ve tuzu eleyin. İnce toz şekeri, kurutulmuş hindistancevizini ve tropikal meyveleri eleyin. Hepsini kalıba dökün.

Hamur Programı (Program 9)

Süre: 1 saat 30 dakika

Bu programla, elle şekillendirdiğiniz ekmekleri ve hamur toplarını makinede pişirmeden karıştırabilir ve yoğurabilirsiniz. Şekillendirmeden sonra, tek yapmanız gereken hamuru son bir kez kontrol etmek ve daha sonra fırınınızda pişirmek olacak.

Hamur programı farklı şekillerde hamurlar, pizzalar, açılmış hamurlar, kruvasanlar, kurabiyeler, çubuklar, çörekler ve hamur işleri yapmak için idealdir.

Sayfa 42'deki ekmek rulosu tarifi değişik şekilleri nasıl yapacağınızı açıklamaktadır. Bu tarifi ayrıca ekmek çubukları yapmak için de kullanabilirsiniz. Su, yumurta ve yağ yerine 250 ml (9 fl oz) su ve 50 ml (2 fl oz) zeytin yağı kullanın. Zeytin yağını suya ilave edin.

Şekillendirici ekmek çubukları

- 1 Hamuru ikiye bölün ve her hamur parçasını yaklaşık 1 cm kalınlıkta bir dörtgen şekline getirin. 7 cm uzunlukta ve 2 cm genişlikte şeritler halinde kesin.
- 2 Bu şeritleri çok hafif unlanmış bir yüzey üzerinde uzun ince ipler haline getirin. Bunun için avuç içinizi kullanabilirsiniz. Her bir ipi kaldırıp, hamuru isterseniz uzatabilirsiniz. Gerekirse, hamuru şekillendirme sırasında birkaç saniyeliğine dinlendirin.
- 3 isterseniz hamuru haşhaş tohumu, susam tohumu, deniz tuzu ya da rende Parmesan peynirine bulayın.
- 4 Ayrı olarak, hafif yağlanmış yağlı kağıda yerleştirin.
- 5 Zeytinyağı ile hafifçe yağlayın, kapatın ve 10-15 dakika boyunca ılık bir yerde kabarmaya bırakın.
- 6 Önceden ısıtılmış fırında 200°C/400°F/Gaz 6 ısıda 15-20 dakika boyunca sararana kadar pişirin. Tel altlık üzerinde soğumaya bırakın.

Hamur Programı (Program 9)

Ekmek Ruloları	
Malzemeler	12 kişilik
su	250 ml (9 fl oz)
yumurta	1
ağartılmamış beyaz ekmek unu	450 gr (1 lb)
tuz	5 ml (1 çay kaşığı)
şeker	10 ml (2 çay kaşığı)
yağ	25 gr (1 oz)
hazır kuru maya	5 ml (1 çay kaşığı)
Üst süsleme için:	
15 ml (3 çay kaşığı) su ile çırpılmış yumurta sarısı	1
tercihe bağlı olarak susam tohumu ve haşhaş tohumu	

- 1 Kalıbı makineden çıkarın ve yoğurucuyu takın.
- 2 Suyu kalıba dökün. Yumurta ekleyin. Sıvıları kapatacak şekilde un serpin.
- 3 Tuz, şeker ve 25 gr yağı ayrı köşelere yerleştirin. Unun ortasında bir havuz açın, ancak sıvıya kadar inmeyin. Maya ekleyin.
- 4 Kalıbı ekmek pişiricisine yerleştirin ve kapatın. 9 SPECIALITY Dough programını seçin. Start'a basın. İki yağlı kağıdı hafifçe yağlayın.
- 5 Programın sonunda, hamuru hafif unlanmış bir yüzeye çevirin. Hamura hafifçe vurun ve 12 eşit parçaya bölün. Tombul yuvarlak rulolar şeklinde ya da aşağıdaki şekillerden biriyle şekillendirin:
 - Cottage ruloları için, hamurun üçte birini ayırın, her iki parçaya da yuvarlak şekil verin. Küçük parçayı büyük olanın üstüne yerleştirin ve hafif una buladığınız parmağınızla merkezde bir delik açın.
 - Düğümler için, her hamur parçasını uzun bir rulo yapın ve düğüm şeklinde bağlayın.
 - Örgü şekiller için, her parçayı üçe bölün ve her ruloyu uzun bir sosis gibi şekillendirin. Üç şeridin uçlarını tek uç haline getirin ve örün. Uçları kapatın.
- 6 Şekillendirilmiş ruloları hazırlanmış yağlı kağıda yerleştirin, birbirlerinden ayrı olmalıdırlar. Yağlı şeffaf film ile kaplayın ve 20-30 dakika boyunca ılık bir yerde kabarmasını ya da iki katına çıkana kadar bekleyin. Bu arada, fırını 220°C/425°F/Gaz 7 derecede ısıtın.
- 7 İsterseniz yumurta sürün ve susam ve haşhaş dökün. 15-18 dakika boyunca altın rengi alana kadar pişirin.
Tel bir altlıkta soğumaya bırakın.

Hamur Programı (Program 9)

Pizza	
Malzemeler	1 x 30 (12 inç)
su	140 ml (5 fl oz)
zeytin yağı	15 ml (3 çay kaşığı)
ağartılmış beyaz ekmek unu	225 gr (8 oz)
tuz	5 ml (1 çay kaşığı)
şeker	2.5 ml (1/2 çay kaşığı)
hazır kuru maya	2.5 ml (1/2 çay kaşığı)
Üstü için:	
güneşte kurutulmuş domates püresi	60 ml (4 çay kaşığı)
mozzarella peyniri, dilimlenmiş	140 gr (5 oz)
taze keri domatesi, iri doğranmış	4
sarı biber, tohumlu ve ince kesilmiş	½
yeşil biber, tohumlu ve ince kesilmiş	½
mantar, dilimli	50 gr (2 oz)
Dolcellate peyniri, küçük parçalar halinde	50 gr (2 oz)
Parma jambonu, parçalanmış	50 gr (2 oz)
taze rendelenmiş Parmesan peyniri	25 gr (1 oz)
taze fesleğen yaprakları	6
tuz ve taze öğütülmüş siyah biber	
zeytin yağı	15 ml (3 çay kaşığı)

- 1 Makineden kalıbı çıkarın ve yoğurucuyu yerleştirin.
- 2 Suyu ve zeytinyağını kalıba dökün. Sıvıları kapatacak şekilde unu serpin.
- 3 Tuz ve şekeri ayrı köşelere koyun. Unun ortasında bir havuz açın ancak sıvıya kadar gelmeyin. Mayayı ekleyin.
- 4 Makineye kalıbı yerleştirin ve kapatın. 9 SPECIALITY Dough programını seçin. Start'a basın. Bir pizza tavasını ya da yağlı kağıdı hafifçe yağlayın.
- 5 Programın sonunda, hamuru hafif unlanmış bir yüzeye çıkarın. Hafifçe arkasından vurun. 30 cm'lik (12 inc) yuvarlak bir hamur halinde hazırlanmış tava ya da yağlı kağıda yerleştirin.
- 6 Bu arada, fırını 220°C/425°F/Gaz 7 derecede ısıtın. Güneşte kurutulmuş domates püresini pizza tabanına yayın. Güveyotu serpin ve mozzarella peynirinin üçte ikisini pizzanın üst kısmına yerleştirin.
- 7 Domates, biber, mantar, dolcellate peyniri, Parma jambonu, kalan mozzarella ve Parmesan peyniri ve fesleğen yapraklarını karıştırın. Tuz ve biberleyin ve zeytin yağı serpin.
- 8 18-20 dakika boyunca altın sarısı renk alana dek pişirin ve derhal servis yapın.

Hamur Programı (Program 9)

Aromalı ekmek	
Malzemeler	3 kişilik
su	90 ml (3 fl oz)
yoğurt	45 ml (3 çay kaşığı)
erimiş yağ, sadeyağ ya da zeytinyağı	15 ml (1 çay kaşığı)
ağartılmış beyaz ekmek unu	225 gr (8 oz)
tuz	5 ml (1 çay kaşığı)
şeker	5 ml (1 çay kaşığı)
katı yağ	25 gr (1 oz)
hazır kuru maya	5 ml (1 çay kaşığı)
üstüne sürmek için erimiş yağ ya da sadeyağ ya da zeytinyağı	45 ml (3 çay kaşığı)

- 1 Makineden kalıbı çıkarın ve yoğurucuyu yerleştirin.
- 2 Suyu, yoğurdu, erimiş yağı, sadeyağı ya da sıvı yağı kalıba dökün. Sıvıları kapatacak şekilde unu serpin.
- 3 Tuz ve şekeri ayrı köşelere koyun. Unun ortasında bir havuz açın ancak sıvıya kadar gelmeyin. Mayayı ekleyin.
- 4 Makineye kalıbı yerleştirin ve kapatın. 9 SPECIALITY Dough programını seçin. Start'a basın.
- 5 Programın bitmesinden önce 3 yağlı kağıdı fırına yerleştirin ve fırını en yüksek ayarda ısıtın. Programın sonunda, hamuru hafif unlanmış bir yüzeye çıkarın. Hafifçe arkasından vurun ve 3 eşit parçaya bölerek, üç top haline getirin.
- 6 25 cm (10 inç) uzunluğunda ve 13 cm (5 inç) genişliğinde oval şekiller halinde açın. Izgarayı önceden ısıtın. Önceden ısıtılmış yağlı kağıtların üzerine koyarak kabarana kadar 4-5 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve önceden ısıtılmış ızgaraya, hafif esmerleşene ve şişene kadar koyun.
- 7 Erimiş yağ ya da sadeyağ sürün ve ılık servis yapın.

Alternatifler

Öğütülmüş kişniş ve kimyondan 5'er ml' yi (1 çay kaşığı) una ekleyerek, baharatlı bir hamur elde edin. Tam hamur yapmak için beyaz ekmek ununun %50'sini tam un ile değiştirin.

İsterseniz, ezilmiş bir diş sarımsak ve/veya az taze öğütülmüş siyah biber katarak aromatik bir tat elde edebilirsiniz. Siyah biber aynı zamanda, erimiş yağ ya da sadeyağ sürdükten sonra üstüne dökülebilir.

Hamur Programı (Program 9)

Kruvasan	
Malzemeler	12 kişilik
yarım yağlı süt	150 ml (5 fl oz)
yumurta	1
ağartılmamış beyaz ekmek unu	350 gr (12 oz)
tuz	5 ml (1 çay kaşığı)
şeker	15 ml (3 çay kaşığı)
yağ	25 gr (1 oz) artı 175 gr (6 oz) yumuşatılmış
hazır kuru maya	7.5 ml (1½ çay kaşığı)
Üstü için:	
yumurta sarısı	1
süt	15 ml (3 çay kaşığı)

- 1 Makineden kalıbı çıkarın ve yoğurucuyu yerleştirin.
- 2 Sütü kalıba dökün. Yumurta'yı ekleyin. Sıvıları kapatacak şekilde unu serpin.
- 3 Tuzu, şekeri ve yağı ayrı köşelere koyun. Unun ortasında bir havuz açın ancak sıvıya kadar gelmeyin. Mayayı ekleyin.
- 4 Makineye kalıbı yerleştirin ve kapatın. 9 SPECIALITY Dough programını seçin. Start'a basın. Bu arada yumuşatılmış yağ 2 cm' lik (3/4 inç) kalın bir blok haline getirin.
- 5 Programın sonunda, hamuru hafif unlanmış bir yüzeye çıkarın. Hafifçe arkasından vurun ve dikdörtgen bir şekil verin. Bu şekil yağdan iki kat uzun ve biraz daha geniş olmalıdır. Yağı, hamurun yarısının üzerine koyun ve üstüne hamuru kapatın, kenarlarını sıkıştırın.
- 6 2 cm' lik (3/4 inç) kalın bir dikdörtgen açın, bunun boyu eninin iki katı olmalıdır. Alt kısmını yukarı üst kısmını aşağıya doğru katlayın ve sıkıştırın. Şeffaf film ile sarın ve 20 dakika boyunca soğumaya bırakın. Açma, katlama ve soğutma işlemini iki kez daha tekrarlayın, her seferinde hamuru 90°C döndürün.
- 7 30 x 52 cm (12 x 21 inç) boyutunda bir dörtgen açın. Boyuna yarısından kesin, daha sonra 15 cm' lik (6 inç) tabanlı eşit üçgenlere kesin, her ucun kenarlarını çıkartın.
- 8 Her üçgeni 15 cm' lik (6 inç) tabandan ortaya doğru gevşekçe yuvarlayın, uç altta kalmalıdır. Hilal şeklinde bir şekil elde edin. Ayrı ayrı iki yağlı kağıda yerleştirin.
- 9 Hafif yağlanmış şeffaf film ile kaplayın ve 30 dakika boyunca ılık bir yerde kabarmaya ya da iki katına çıkmasına izin verin. Bu arada fırını 200°C/400°F/Gaz 6'ya ısıtın.
- 10 Yumurta sarısını ve sütü çırpın ve kruvasanların üzerine sürün. 15-20 dakika boyunca gevrek ve altın renkli olana kadar pişirin. Tel bir altlığa alın soğutun.

Alternatifler

Çikolatalı kruvasanlar yapmak için, küçük bir kare çikolatayı ya da 10 ml (2 çay kaşığı) rendelenmiş çikolatayı, şekillendirmeden önce hamurun geniş kenarına yerleştirin ve yuvarlayarak kapanmasını sağlayın.

Reçel Programı (Program 11)

Süre: 1 saat

- Reçel programında, yoğurucu malzemeleri karıştıracaktır.
- 45 dakika sonra ısı verici kapanır ve reçelin bir kavanoza konulmadan önce hafif soğuması sağlanır.
- İyi sonuç almak için her zaman taze meyveler kullanın ve büyük meyveleri yarıya ya da dörde bölün.
- İyi bir kıvam için ilave pektin içeren reçel şekeri kullanın.
- Düşük pektin seviyesi olan meyveler kullanıyorsanız, 5-10 ml (1-2 çay kaşığı) limon suyu ekleyin.
- Çok sıcak olacağından kalıbı fırın eldiveni ile tutun.
- Kaynayan reçeli kontrol etmek için tüm pişirme sürecini izleyin, böylece taşmasını engelleyin ve ara sıra karıştırın.
- Pişmiş reçeli temiz sterilize bir kavanoza koyun, kapatın ve etiketleyin.

Kayısı Reçeli	
Malzemeler	350 gr (12 oz) reçel
taze kayısı	250 gr (9 oz)
limon suyu	10 ml (2 çay kaşığı)
su	15 ml (3 çay kaşığı)
pektinli reçel şekeri	250 gr (9 oz)
yağ	15 gr (1/2 oz)

- 1 Makineden kalıbı çıkarın ve yoğurucuyu takın. Kayısıları bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Her yarıyı dört parçaya bölün ve kalıba koyun. Limon suyu ve su ekleyin.
- 2 Kalıbı makineye yerleştirin ve kapatın. Kapağı kapatın ve **11** SPECIALITY Jam programını seçin. 15 dakikalık ayrı bir timer ayarlayın.
- 3 Bu arada şekeri tartın ve bir kaseye yerleştirin. 15 dakika sonra, kalıba yavaş yavaş ekleyin. Yağ ekleyin. Gerekirse kalıbın yan kısımlarını ahşap bir kaşık ile sıyrarak fazla şekeri alın. Kalıp sıcak olacağından dikkatli olun.
- 4 Programın sonunda, makineyi kapatın ve kalıbı fırın eldivenleri takarak çıkarın. Reçeli dikkatlice sterilize bir kavanoza dökün, kavanozun ağzını kapatın ve etiketleyin.

Alternatif

Kayısı yerine mürdüm eriği ile de yapılabilir.

Reçel Programı (Program 11)

Yaz Meyveleri Reçeli	
Malzemeler	450 gr (1 lb) reçel
çilek	115 gr (4 oz)
Ahududu	115 gr (4 oz)
Frenk üzümü	75 gr (3 oz)
Limon suyu	5 ml (1 çay kaşığı)
pektinli reçel şekeri	300 gr (11 oz)
yağ	15 gr (1/2 oz)

- 1 Makineden kalıbı çıkarın ve yoğurucuyu yerleştirin. Çilekler büyükse ikiye bölün ve kalıba ahududu ve Frenk üzümleri ile birlikte kalıba dökün. Limon suyu ekleyin.
- 2 Kalıbı ekmek pişiriciye yerleştirin ve kapatın. Kapağı kapatın ve **11** SPECIALITY Jam programını seçin. 15 dakika ayrı bir timer ayarlayın.
- 3 15 dakika sonra yavaş yavaş şeker ekleyin. Yağ ekleyin.
- 4 Programın sonunda, makineyi kapatın ve fırın eldivenleri ile ekmek kalıbını çıkarın. Reçeli dikkatlice sterilize bir kavanoza dökün, kavanozun ağzını kapatın ve etiketleyin.

SORUN GİDERME KILAVUZU

Aşağıda ekmek pişiricinizde işlem yaparken karşılaşılabileceğiniz bazı genel problemler listelenmiştir. Problemleri, olası nedenlerini ve sorun giderici işlemleri inceleyin. Bu şekilde makinenizi güvenle kullanabilirsiniz.

PROBLEM	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
EKMEK BOYU VE ŞEKLİ		
1. Ekmek yeterince kabarmıyor	- Tam buğday ununda protein oluşturan gluten az olduğundan, tam ekmek beyaz ekmekten daha az kabarır. - Yeterince sıvı yok. - Şeker yok ya da yeterli değil. - Yanlış tip un kullanılmış. - Yanlış tip maya kullanılmış. - Yetersiz maya ya da eski maya kullanılmış. - Hızlı ekmek programı seçilmiş. - Maya ve şeker yoğurmadan önce karışmışlar.	- Normal durum, çözüm yok. - Sıvıyı 15 ml/3 çay kaşığı artırın. - Malzemeleri tarifteki gibi karıştırın. - Daha yüksek gluten içeriği olan ekmek unu yerine sade beyaz un kullanmış olabilirsiniz. - Çok amaçlı un kullanmayın. - Sadece hızlı etkili "hazır" kuru maya kullanın. Taze maya kullanmayın. - Önerilen miktara dikkat edin ve paketteki son kullanma tarihine bakın. - Bu program daha kısa ekmek yapacaktır. Normaldir. - Kalıpta ayrı durduklarından emin olun.
2. Düz ekmekler, kabarmıyor.	- Maya yok. - Maya çok eski. - Sıvı çok sıcak. - Çok fazla tuz var. - Timer kullanılıyorsa, maya ekmek yapma süreci başlamadan ısıtılmış.	- Malzemeleri tarifteki gibi karıştırın. - Son kullanma tarihlerini kontrol edin. - İstenen ekmek kıvamı için sıvının doğru sıcaklıkta olması gerekir. - Tavsiye edilen miktara dikkat edin. - Kuru malzemeleri kalıbın köşelerine yerleştirin ve mayayı sıvılarda korumak için kuru malzemelerin merkezinde bir havuz oluşturun.
3. Üstü şişmiş – mantara benzer görünüm	- Fazla maya. - Fazla şeker. - Fazla un. - Yetersiz tuz. - Sıcak, nemli hava.	- Mayayı ¼ çay kaşığı azaltın. - Şekeri 1 çay kaşığı azaltın. - Unu 6 ila 9 çay kaşığı azaltın. - Tarifte önerilen miktarda tuz kullanın. - Sıvıyı 15ml/3 çay kaşığı ve mayayı ¼ çay kaşığı azaltın.
4. Üstü ve yanları çökmüş.	- Çok fazla sıvı. - Çok fazla maya. - Yüksek nem ve sıcak hava hamurun hızlı kabarmasına neden olabilir.	- Sıvıyı 15 ml/3 çay kaşığı azaltın ya da biraz ekstra un ekleyin. - Tarifte önerilen miktarı kullanın ya da daha kısa programı deneyin. - Suyu soğutun ya da sütü doğrudan buzdolabından alıp koyun.
5. Üst kısım karışık – pürüzsüz görünmüyor	- Sıvı az - Un fazla - Ekmeğin üst kısmı doğru şekillendirilmemiş olabilir, ancak ekmeğin tadı yine de çok iyi olabilir.	- Sıvıyı 15ml/3 çay kaşığı artırın. - Unu doğru ölçün. - Hamurun en iyi koşullarda yapıldığından emin olun. Tarifler bölümündeki kuralları ve ipuçlarına bakın.

SORUN GİDERME KILAVUZU (devamı)

PROBLEM	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
6. Ekmek pişirirken çöküyor	• Makine hava akımı olan bir yeredir ya da kabarma sırasında sarsılmıştır. • Ekmek kalıbının kapasitesi aşılmış • Yeterli tuz kullanılmamış, belki de hiç tuz kullanılmamış (tuz hamurun fazla sönmelerini engeller) • Çok fazla maya • Nemli, sıcak hava.	• Makineyi başka yere yerleştirin. • Büyük ekmek için önerilenden fazla miktarda malzeme kullanmayın. • Tarifte önerilen miktarda tuz kullanın. • Mayayı doğru ölçün. • Sıvıyı 15ml/3 çay kaşığı, mayayı 1/4 çay kaşığı azaltın.
7. Bir tarafı sönük ekmek.	• Hamur çok kuru ve kalıpta düzgün kabarmıyor.	• Sıvıyı 15 ml / 3 çay kaşığı artırın.
EKMEK YAPISI		
8. Yoğun ve ağır yapı	• Un fazla • Maya yetersiz • Şeker yetersiz	• Doğru tartım yapın (sayfa 5'e bakın.) • Önerilen maya miktarını katın. • Doğru tartım yapın (sayfa 5'e bakın).
9. Akışkan yapı	• Tuz yok • Maya fazla • Sıvı fazla	• Malzemeleri tarifte listelendiği şekilde koyun. • Önerilen maya miktarını doğru tartın. • Sıvıyı 15 ml/3 çay kaşığı azaltın.
10. Ekmeğin ortası çığ kalmış, yeterince pişmemiş	• Sıvı fazla • İşlem sırasında elektrik kesilmiş. • Miktarlar çok fazla ve makine yetersiz kalmış	• Sıvıyı 15ml/3 çay kaşığı azaltın • İşlem sırasında elektrik kesilirse, makine elektrik gelse de kapalı kalır. Pişmemiş ekmeği kalıptan çıkarın ve taze malzeme ile tekrar yapın. • Miktarları izin verilen maksimum miktarlara düşürün
11. Ekmek iyi dilimlenmiyor, çok yapışkan	• Çok sıcakken dilimliyorsunuz • Doğru bıçağı kullanmıyorsunuz	• Ekmeğin bir altlık üzerinde en azında 30 dakika soğumasına ve buhar çıkarmasına izin verin, sonra dilimleyin. • İyi bir ekmek bıçağı kullanın.
KABUK RENGİ VE KALINLIĞI		
12. Koyu renk kabuk / çok kalın	• KOYU kabuk ayarı yapılmış.	• Klasik WHITE Large ayarını yapın.
13. Ekmek yanmış	• Makine hatalı çalışıyor	• "Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakın (sayfa 51)
14. Kabuk çok ince	• Ekmek yeterince pişmemiş • Süt tozu ya da taze süt eklenmemiş	• Pişirme süresini uzatın. • 15 ml/3 çay kaşığı süt tozu ekleyin ya da suyun %50'sinin yerine süt koyarak kahverengileşmesini sağlayın.

PROBLEM	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
KALIP PROBLEMLERİ		
15. Yoğurucu çıkarılmıyor	• Kalıba su eklemeli ve yoğurucuyu çıkarmadan önce suya daldırmalısınız.	• Kullanımdan sonra temizleme talimatlarına uyun. Suya soktuktan sonra yoğurucuyu hafifçe döndürerek gevşetmeniz gereklidir.
16. Ekmek kalıba yapışıyor / çıkarması çok zor	• Fazla uzun süre kullanımdan kaynaklanabilir	• Kalıbın içini bitkisel yağ ile hafifçe silin. • "Servis ve müşteri hizmetlerdi" bölümüne bakın (sayfa 51)
MAKİNE MEKANİĞİ		
17. Ekmek pişirici çalışmıyor / yoğurucu hareket etmiyor	• Ekmek pişirici açılmamış • Kalıp doğru yerleştirilmemiş • Geciktirici timer seçilmiş • Tam ekmek programı seçilmiş.	• Açma/kapama düğmesinin konumunu kontrol edin (sayfa 4) • Kalıbı tam olarak yerine oturana kadar itin. • Pişirici, geri sayım program başlama zamanı gelmeden başlamaz. • 4, 5 ve 6 programlarında 15-30 dakika gecikme olur.
18. Malzemeler karışmıyor	• Makine çalışmamış • Yoğurucu kalıba konmamış	• Kontrol panelini programladıktan sonra, start düğmesine basarak makineyi çalıştırın. • Her zaman malzeme eklemekten önce kalıbın dibindeki şaft üzerinde yoğurucunun olduğunu kontrol edin.
19. İşlem sırasında yanık kokusu geliyor	• Malzemeler fırına dökülmüş. • Kalıp sızdırıyor • Kalıbın kapasitesi aşılmış.	• Kalıba koyarken malzemelerin dökülmemesine dikkat edin. Malzemeler ısıtıcı ünite üzerinde kalırsa yanabilir ve duman çıkarabilir. • Tarifte verilenden fazla malzeme koymayın ve malzemeleri daima dikkatlice tartın (sayfa 5)
20. Makine yanlışlıkla fişten çıktı ya da kullanım sırasında elektrik kesildi. Ekmeği nasıl kurtarabilirim?	• Makine yoğurma programındaysa, malzemeleri çıkarın ve baştan başlayın. • Makine kabarma programındaysa, hamuru kalıptan çıkarın, şekillendirin ve yağlanmış 23 x 12.5 cm/9 x 5 inç. metal bir tepsiye yerleştirin, kapatın ve iki katına çıkana kadar bekleyin. Önceden ısıtılmış fırında 200°C/400°F/Gaz mark 6 sıcaklığa kadar 30-35 dakika ya da sarı kahve bir görünüm alana kadar pişirin. • Makine pişirme aşamasındaysa, klasik fırınınızı 200°C/400°F/Gaz mark 6 ısısına kadar ısıtın ve üst rafı çıkarın. Kalıbı makineden çıkarın ve fırın rafının altına yerleştirin. Kahve sarı olana kadar pişirin.	
21. Ekranda EH görünüyor ve makine çalışmıyor.	• Fırın odası çok sıcak	• Fişten çıkarın ve 30 dakika soğumaya bırakın.
22. Ekranda E-L ya da E-S görünüyor ve makine çalışmıyor	• Pişirici hatalı çalışıyor. E-L = ünite ısısı çok düşük E-S = ısı sensörü hatası	• "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümüne bakın.

SERVİS VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Ekmek Pişiricinizin kordonu hasar görürse, güvenlik nedenleri yüzünden Kenwood ya da bir Yetkili Kenwood Tamircisi tarafından yenilenmelidir.

Cihazın kullanım ömrü : 1 yıl

Kenwood müşteri hizmetlerini 0800 261 25 96 numaralı telefonda arayabilirsiniz. Model numaranızı hazır bulundurun – Bu numara Ekmek Pişiricinizin tabanında yer almaktadır.

Ekmek Pişiriciniz aldığınız tarihten sonra bir yıl içinde arızalanırsa, aşağıdaki koşullar dahilinde ücretsiz olarak onarılacaktır (ya da değiştirilecektir):

- yanlış kullanmadıysanız, ihmal etmediyseniz ya da zarar vermediyseniz
- değişikliğe uğramadıysa (Kenwood hariç)
- ikinci el değilse
- ticari amaçlı kullanılmadıysa
- hatalı bir fiş takılmadıysa
- ne zaman aldığınızı gösteren bir makbuzunuz varsa

Bu garanti yasal haklarınızı etkilemez.

ÜRETİCİ FİRMA

Kenwood Limited New Lane, Havant Hampshire,
PO9 2NH
Tel: 00 44 23 92 47 60 00
Fax: 00 44 23 92 39 26 41

TÜRKİYE GENEL DİSTRİBÜTÖRÜ

Er.Tek Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic A.Ş.

Ali Nihat Tarlan Cad. Kartal Sok. No:4
İçerenköy-İstanbul

Tel: (0216) 573 02 18 /573 38 17

Fax: (0216) 573 38 18

Ücretsiz tüketici danışma hattı: 0800 261 25 96

