

sinbo

İth. Firma : DESER ELEKTRONİK SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Adresi : Halkalı Cad. No.:187/2 Sefaköy / İST.
Tel.Fax : (0212) 426 40 00/pbx

Malın Cinsi : Ekmek Yapma Makinesi
Kul.Ömrü : 7 Yıl
CE Belgesi Vardır.

CE Belgesi Veren Kuruluşun;
Adı : ETL Semko Guangzhou
Adresi : 204, Xingang West Road, Guangzhou, P.R.China
Tel.: : 0086 20 84462287 Fax: 0086 20 84183160
Belge No. : JGZ0304140

SATICI FİRMA

İMZA KAŞE TEL:



Made in P.R.C.



sinbo

Model: SBM-4705

**EKMEK YAPMA
MAKİNESİ**

KULLANIM KILAVUZU



0800
211
50
21

**TÜKETİCİ
DANIŞMA
HATTI**

www.sinbo.com.tr

Değerli Müşterimiz,

Ürünü müzü seçtiğiniz için teşekkür eder, iyi günlerde kullanmanızı temenni ederiz.

Saygılarımızla,

Sinbo Küçük Ev Aletleri

EKMEK NEDİR?

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

EKMEĞİN TARİHÇESİ

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

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

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



SATIŞ TARİHİ ve FATURA NO:

SATIN ALANIN ADI:

ADRESİ:

Marka: **sinbo** Cinsi: **EKMEK YAPMA MAKİNESİ** Modeli: **SBM-4705**

SERİ NO'SU:

BELGE İZİN TARİHİ : 07/10/2005

BELGE NO. : 27756

GARANTİ SÜRESİ : 2 YIL

AZAMI TAMİR SÜRESİ: 30 İŞ GÜNÜ

Bu garanti belgesinin kullanılmasına 4077 sayılı kanun ile bu kanuna dayanılarak düzenlenen garanti belgesi uygulama esaslarına dair tebliğ uyarınca TC Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne izin verilmiştir.

Garanti ile ilgili olarak

"MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR"

Deser Elektronik tarafından verilen garanti, **SINBO** markalı ürünlerin normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

1. Kullanma hatalarından meydana gelecek hasar ve arızalar,
2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşacak hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı veya kaçak elektrik tesisatı, ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajlarda kullanım nedenlerinden ötürü meydana gelecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek hasar ve arızalar,
5. Ürünün kullanım kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılması kaynaklanacak arızalar,
6. Arızalı ürüne, yetkili servis personeli dışındaki müdahalelerden kaynaklanacak arızalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin onaylanarak tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta yada temsilciliklere aittir.

Garanti Belgesi üzerinde tahrifat yapılması, ürün üzerindeki orijinal seri numarasının kaldırılması veya tahrif edilmesi hallerinde garanti belgesi geçersizdir.

SINBO markalı ürünlerin tümü **CE** sertifikasına sahiptir.

ÜCRETSİZ TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI
(0800) 211 50 21

DESER Elektronik San. ve Tic. Ltd. Şti.
Adres: Halkalı Cad. No:187/2 Sefaköy-İstanbul

MERKEZ TEKNİK SERVİS
(0212) 426 40 00

EKMEĞİN SAĞLIĞIMIZDAKİ ÖNEMİ

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

Ekmeğin bu derece önemli olmasının nedenleri;

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

EKMEĞİN YARARLARI

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

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

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

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

UYARI: Kişisel yaralanma tehlikesi
ÖNEMLİ: Cihaza zarar verme tehlikesi

Ek olarak, aşağıdaki güvenlik tavsiyeleri de göz önünde tutulmalıdır.

Cihazın Konumu

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

Kablolar

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

Güvenliğiniz için;

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

UYARI: Hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız!

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

Çocuklar

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



İTHALATÇI / İMALATÇI FİRMA

VE ADRESİ:

DE SER

Halkalı Cad. No: 187/2 Sefaköy - İSTANBUL
Tel&Fax: (0212) 426 40 00 /pbx

SATICI FİRMA

İMZA KAŞE TEL:

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicieye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı süreli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı - üreticisinden birisine düzenlenecek raporla arızanın tamirine mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

- 68 -

ONLINE SERVİS LİSTESİ

"Yetkili servislerimizin güncellenmiş haldeki listesine www.sinbo.com.tr internet adresinden ulaşabilirsiniz."

Müşteri Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmet vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle sizlere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hatlarımızı da **(0800 211 5021)** hizmetinize açmış durumdayız.

Danışma hatlarımızı,

- Hafta içi her gün **08.30-18.00**

- Cumartesi günleri **08.30-13.00** saatleri arasında ücretsiz olarak arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:

1. Ürünü aldığınızda garanti belgesini yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
3. Ürünü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
4. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici İlişkileri Merkezi'ne başvurunuz.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde "Hizmet Fişi" almayı unutmayınız. Alacağınız bu fiş, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.



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

DiĞER GÜVENLİK HUSUSLARI

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

SİNBO EKMEK YAPMA MAKİNESİNİ TANIYALIM

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

Ekme yapım işlemi aşağıdaki üç aşama kadar kolaydır:

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

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

İlk Kullanımdan Önce Bilmeniz Gerekenler

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

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

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

ÖZELLİKLER

Zamanlayıcının kullanılması

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

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

SAMSUN-POWER ELEKTRONİK-RESUL YÜKSEL ÇANAKLI MH.UZUN SK.NO:10/B VEZİRKÖPRÜ 0362 647 34 24	TOKAT-UZAY ELEKTRONİK-TUĞRUL ULUHAN G.O.P.BULVARI 13 SK. NO:31/C MEYDAN CAMİİ KARŞISI 0536 212 00 95 0544 766 15 00
SIİRT-ERYILMAZ ELEKTRONİK-M.ERYILMAZ CUMHURİYET CD.NO:25 SIİRT 0484 224 03 92	TOKAT-ÜSTÜN ELEKTRİK-MUHİTTİN ÜSTÜNAKIN ZİRAAT BANKASI ARKASI 3. BLOK NO:3 TURHAL 0356 275 69 63
SINOP-ADA EV ALETLERİ-HAKAN CEZÂİR CAMİ KEBİR MH. A. KEYKUBAT CD. NO:9 MERKEZ (0368) 260 12 64 - (0542) 247 34 46	TOKAT-GELİŞKEN ELEKTRİK BOBİNAJ-TEVFİK GELİŞKEN CEDİD MH. HOPAN CD. NO:3 ZİLE 0536 317 31 10 0536 323 40 33
SİVAS-EKOL ELEKTRONİK-ERTUĞRUL KOLDAŞ HİKMET İŞİK CAD. NALBANTLARBAŞI NO:1/D 0346 223 44 96	TOKAT-HİDRO ELEKTRİK-MUSTAFA BAYSAL CUMHURİYET MH. GAZİ BULVARI NO:144 ERBAA (0356) 715 56 01 - (0542) 734 22 03
Ş.URFA-GÜVEN ELEKTRİK-MAHMUT MEYDAN MAH. KÖPRÜBAŞI UĞUR SOK. NO:12 BİRECİK 0414 652 94 02	TOKAT-SELÇUK ELEKTRONİK-CENGİZHAN SELÇUK BENGİLER MH. CAHİT KÜLEBİ CD. NO:19 NIKSAR (0356) 528 35 38 - (0537) 297 36 12
Ş.URFA-KÜÇÜK TİCARET-ERGÜN KÜÇÜK ATA. MAH. TOPÇU MEYDANI TOPÇULAR SOK. NO:14/B 0414 316 39 37 FAX 0414 316 39 37	TRABZON-YETŞAN ELEKTRONİK-ALİ HAYDAR YILMAZ FATİH MAH. FATİH CAD. NO:2/B 0462 223 15 04
Ş.URFA-İŞİK SOĞUTMA-ÖMER İŞİK DİKİLİ MH. ZİYARET SK.NO:10 SÜRÜÇ 0414 612 17 25	TRABZON-ORHON ELEKTRONİK-ŞÜKRÜ ORHON FATİH MH. AYASOFYA CAMİ SK. NO:80 TRABZON (0462) 230 97 95 - (0462) 223 15 93
Ş.URFA-EMİN ELEKTRONİK-EMİN BİLMEZ İNÖNÜ BLV.ESKİ BUĞDAY PAZ.NO:18 SİVEREK 0414 552 27 38	TRABZON-STAR ELEKTRONİK-HALİL ER İNÖNÜ MAH. BORA SOK. NO:17 0462 230 62 02
SIRNAK-SERDAR ELEKTRONİK-İSMAİL SAYRAÇ ŞAH MH.NURULLAH CD. NO:26 CIZRE 0486 616 16 06	UŞAK-YALÇIN ELEKTRONİK-İSMAİL YALÇIN İSLİCE MH.YILDIRIM BEYAZIT CD.NO:22 (0276) 212 18 26
SIRNAK-ABAY ELEKTRONİK-MESUT ABAY 2.CD.SIEMENS BAYII KARŞISI SİLOPI 0486 518 50 99	UŞAK-ATAK ELEKTRONİK-BAYRAM ATAK DURAK MH.AKBUR SK.NO:55/A UŞAK 0276 227 34 60
TEKİRDAĞ-MUTLU TEKNİK-MUTLUAY TUHAN İSTİKLAL MH.YENİ SK.NO:18/A ŞARKÖY (0282) 518 51 55	VAN-SASER ELEKTRONİK-İ.SERHAT BAŞAR ŞİHKÉ CAD. NURLAÇIN PSJ. NO:37 0432 216 37 59 0432 215 12 15
TEKİRDAĞ-ÇAĞRI ELEKTRONİK-MEHMET ÖZDEMİR UĞURMUMCU CAD.NO:26/3 ÇERKEZKÖY 0282 726 36 86	VAN-ÖZKANAT TAMİRAT-DAVUT KANAT EMNİYET KARAKOL ARKASI NO:3 (0432) 351 95 40 - (0537) 227 82 95
TEKİRDAĞ-ANIT ELEKTRONİK-ÖMER AKDAŞ REŞADİYE MH. MANDIRACI CD. 2. SK. NO:12 ÇORLU (0282) 653 29 89 - (0555) 441 67 86	YALOVA-PEKKAN ELEKTRONİK-MEHMET PEKKAN FATİH CAD.GEZİYOLU SOK.NO:5/A 0226 814 60 60 0532 261 18 48
TEKİRDAĞ-KARDEŞLER ELEKTRONİK-SÜLEYMAN ÇÖL SİLAHTAR MH. AKIŇCILAR CD. NO:22/A ÇORLU (0282) 651 34 13 - (0544) 361 35 27	YOZGAT-KARDEŞLER ELEKTRONİK-YAHYA ARSLAN CUMHURİYET CAD.NO:29 1/C SORGUN 0354 415 45 79 - 0536 462 77 29
TEKİRDAĞ-ARICAN TEKNİK-TÜRKER ARICAN CAMİ ATIK MAH.14 KAŞIM CAD.NO:85/B MALKARA 0282 427 66 33 0537 825 88 44	YOZGAT-TUNCER SOĞUTMA-SİNAN TUNCER MEDRESE MAH. SİVAS CAD. NO:79 SEZEN APR. ALTI 0354 212 68 19
TEKİRDAĞ-BATI TEKNİK-YELİZ BARLAZ YENİ MH. TAKSİM CD. NO:9 SARAY 0282 768 69 34	YOZGAT-ÇOŞKUN TEKNİK-HÜSAMETTİN ÇOŞKUN AÇIK PAZAR ÇAD. BELEDİYE ARKASI YERKÖY 0354 516 36 04
TEKİRDAĞ-NİL ELEKTRONİK-HASAN YAPICI ORTA CAMİ MH. KOLORDU CD. NO:47 0282 261 35 68	YOZGAT-ÖNDER ELEKTRONİK-DAVUT GÜLER UN PAZARI NO:14 YOZGAT 0354 212 79 67
TEKİRDAĞ-POYRAZ TEKNİK HİSAR MH. ADALET SK. NO:24 HAYRABOLU 0282 315 55 48	ZONGULDAK-UZMAN ELEKTRONİK-ALİ OŞMAN ERSÖZ ERDEMİR CAD. NO:130 KARADENİZEREĞLİ 0372 316 31 28 - 0372 316 59 60
TOKAT-ÇİHAN ELEKTRONİK-İLYAS DEDE G.O.PAŞA BULV. SİVAS CD. ESKİ ARTOVA GARAJI ÜSTÜ NO:290/A (0356) 214 00 74 - (0533) 336 93 49	ZONGULDAK-EMNİYETLİ SERVİS-RIZA ÇOLAK YENİ MH. ATATÜRK CD. NO:24 DEVREK-ZONGULDAK (0372) 556 82 54 - (0535) 550 70 79

MANİSA-BURCU ELEKTRONİK-ERTAN GÖRDESLİ TUNCA MAH. KURTULUŞ CAD. NO:54 0236 234 57 42 0532 582 58 02	MUĞLA-ELBO ELEKTRONİK-ŞERAFETTİN USLAN ORHANIYE MH.HÜRRİYET CD.NO:1/6 MUĞLA 0252 214 18 84
MANİSA-GÖKKUŞAĞI ELEKTRONİK-MEHMET ERGİN SOĞUKSU MAH.İSMETPAŞA CAD.NO:94 ALAŞEHİR 0236 654 34 99	MUĞLA-SUN ELEKTRONİK-ŞADETTİN & İSMAİL ZENCİ TEPE MH. 36 SK. NO:19 MARMARIS (0252) 413 82 80 - (0252) 413 82 80
MANİSA-DANYEL TEKNİK-SEDAT YALÇIN ZAFER MAH. BELEDİYE CAD. NO:41/B ŞALİHLİ 0236 715 08 90 0535 896 84 50	MUĞLA-İLKSEL ELEKTRONİK-ÜNSAL GÖK YENİ YOL CD.NO:51/9 MARMARIS 0252 412 62 60
MANİSA-SÖZBİLEN ELEKTRİK-MEHMET SÖZBİLEN RAGİPBAY MAH.16.SOK.NO:24 AKHISAR 0236 414 12 61	MUŞ-HAŞİMOĞLU EKİCİ ELEKTRONİK-ABDULLAH EKİCİ HAŞİMOĞ. EKİCİ İŞ HANI BELEDİYE CD. NO:20A/2 (0436) 212 38 80 - (0532) 765 99 63
MANİSA-ARGE ELEK. SERVİS-ZEKERİYA TUNCER CUMHURİYET MH. 339 SK. NO:25/A SALİHLİ (0236) 714 50 54 - (0538) 621 21 44	NEVŞEHİR-NURAS SOĞUTMA-SALİH GÜRTEMEL KARASOKU MH.MİMAR SINAN SK.NO:1/F MERKEZ (0384) 212 26 90
MANİSA-EMİN ELEKTRONİK-EMİN İRA ALTAY MH.SEVİNÇ SK. NO:25 TURGUTLU 0236 313 28 35	NİĞDE-BAYKAN ELEKTRİK-BAYRAM BALKAN ŞAH SÜLEYMAN MAH.TERMINAL CAD.BALIM SOK.NO:2 (0388) 232 42 27 - (0542) 434 78 08
MANİSA-AKIN ELEKTRONİK-AKIN KARA PAŞA MH.7.SK. NO:25 AKHISAR 0236 413 50 53	ORDU-DİJİTAL ELEKTRONİK-EMRAH KURUCU Y.MAHALLE KAHRAMAN SAHRA CD.NO:17/A 0452 223 49 48
MANİSA-ALTINER ELEKTRONİK-TEKİN ALTINER M.SINAN MH.AKKUŞ SK.NO:10/A MANİSA 0236 237 32 69	ORDU-SERVİS TİCARET-MUAMMER SARI BUCAK MAH. 15. SOK. NO:16 0452 214 64 62
MARDİN-BÜDÜN ELEKTRONİK-İSMET BÜDÜN LOZAN CAD. NO:3 PETROL KARŞISI NUSAYBİN 0482 415 61 98 0542 458 61 98	ORDU-DERYA ELEKTRİK-BEKİR YERLİ MEVLÜT BAŞTA SAKARYA MAH.ANT CAD.3/1 FATSA (0452) 423 67 48 - (0536) 877 68 41
MARDİN-HAKAN ELEK.-ABDURRAHMAN ARTUKOĞLU AYDINLAR SIT.CIVACI YÜCESOY APT.ALTİ YENİŞEHİR (0482) 213 18 76	OSMANİYE-MODERN ELEKTRONİK-NAKAN KÜÇÜKOĞLU ORTAOKUL CD.KİŞİOĞLU ÇARŞISI NO:15 0328 818 82 84
MARDİN-MAR-TEKNİK-A.HALİM BULUT KARAYOLLARI ARKASI BARIŞ CD. NO:27/D YENİŞEHİR (0482) 212 81 83 - (0532) 481 37 49	OSMANİYE-YAYIN TEKNİK-OSMAN AVARA UZUN ÇARŞI CAD. AKBANK ARKASI NO:17 KADIRLI 0328 718 45 62
MARDİN-ÇAVUŞOĞLU ŞÜPHAN-MUSTAFA ADSAN MARDİN ÇAD.NÖ:108 MIDYAT 0537 205 90 73	OSMANİYE-KARDEŞLER SOĞUTMA-MEHMET BAHÇECİ 7 OCAK MAH. DR. AHMET ALKAN CAD. NO:129/B (0328) 812 57 66 - FAX (0328) 814 13 41
MARDİN-UZAY ELEK.-EKRAM KARAMANOĞULLARI BELEDİYE MEYDANI NO:36 DERİK (0482) 251 34 35 - (0543) 668 47 47	RİZE-CEVAHİR ELEKTRONİK-KAZIM CEVAHİR TOPHANE MAH. ATATÜRK CAD. İŞ PSJ. 0464 213 16 17
MARDİN-SAĞLAM ELEKTRONİK-MÜNİR SAĞLAM ESNAF SANATKARLARI KARŞISI NO:20/2 MIDYAT 0482 462 33 90	SAKARYA-ÇINAR ELEKTRONİK-İBRAHİM ÇINAR KÖMÜRPAZARI CAD.NO13 SAKARYA 0264 271 39 12
MARDİN-İBRAHİMOĞLU İSITMA SOĞUTMA-RECEP BOĞA ŞANLIURFA CAD. ECE PSJ. NO:7-8 KIZILTEPE (0482) 312 55 99 - (0542) 231 39 09 - (0537) 671 90 30	SAMSUN-ÖZÇEVİK TİCARET-HAYRİ ÖZÇEVİK ÇİFTLİK MAH. HAKKI BEY CAD. NO:107 0362 231 00 97
MUĞLA-ANADOLU TEKNİK SERVİS-OĞUZHAN ÖZDE BAHA ŞIKMAN CD. NO:157 ÖLÜDENİZ YOLU ÜZERİ FETHİYE 0252 614 56 85	SAMSUN-ÖNDER ELEKTRONİK-ALİ ÖZAYRANCI KILIÇDERE MAH. CUMHURİYET CAD. NO:192/A (0362) 231 26 60 - FAX 0362 230 73 14
MUĞLA-AKDENİZ SOĞUTMA-İBRAHİM AKDENİZ ATATÜRK CAD.MERKEZ MAH.60/C DALAMAN (0252) 692 14 14 - (0252) 692 16 86	SAMSUN-SAĞLAM BOBİNAJ-HARUN SAĞLAM SUNGURLU MH. TAYYAR PAŞA SK. NO:5 ÇARŞAMBA (0362) 833 94 71 - (0536) 415 78 54
MUĞLA-CAN-AY TEKNİK-CENGİZ RAMİTGAN TURGUT REİS CAD.15/A BODRUM 0292 313 67 47	SAMSUN-GÜNEY TİCARET (ELEKTRİKLİ)-YUSUF GÜNEY EMİR EFENDİ MAH. EMNİYET SOK. NO:16/C BAFRA (0362) 532 26 03 - (0542) 8734 60 74
MUĞLA-TEKNİK SOĞUTMA-AFŞİN YILDIRIM HACI İLYAS MH.PAZAR SK. NO:14 MİLAS 0252 512 14 45	SAMSUN-DENİZ ELEKTRONİK-SABRİ ARSLAN KADIKÖY MH.OSMANİYE CD.NO:68 0362 432 44 80

yeniden belirlemek için 1 ve 2 adımları tekrarlanmalıdır.
4. Zamanlayıcı ayarı maksimum 13 saatlik süre ayarı yapabilir. Bu süre; ekmeğin pişirilme işleminin bitip hazır hale gelmesine kadar olan aralığı da kapsamaktadır.

Uyarıcı sinyal sesi

Uyarıcı sinyaller aşağıdaki durumlarda duyulur:

- Herhangi bir butona basıldığında
- İkinci yoğurma evresi öncesinde tahıl, meyve, kuruyemiş vb. katkıların hamura eklenmesi zamanı geldiğinde
- Program bittiğinde
- Ilık tutma süresi bittiği zaman.

Elektrik kesilmeleri

Kısa bir elektrik kesintisinden sonra:

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

Ortam sıcaklığı

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

Elektrik Gereksinimi

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

UYARI: Bu cihaz kesinlikle topraklı prizle kullanılmalıdır.

Makinenin Bakımı ve Temizliği

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

2. Ekmek yapma makinesinin soğumasını bekleyin.

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

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

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

5. Pişirme tavası: Pişirme tavasını ılık su ile yıkayın; sabun kullanılması şart değildir.Yapışmaz yüzeyin çizilmemesine özen gösterilmelidir. Pişirme tavasının, cihazın iç haznesine yerleştirilmeden önce, kuruması beklenilmelidir.

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

Temizleme işlemi esnasında aşağıdaki malzemeler kullanılmamalıdır:

- Boya tineri
- Benzin
- Çelik yünü ped
- Parlaticı toz
- Kimyasal toz bezi

Yapışmaz yüzey için ihtimam gösteriniz. Kaplamaya zarar vermektan kaçınınız; spatula, çatal ya da bıçak gibi metal ekipmanlar kullanmayın.

Uzun süre kullanıldığında tavanın kaplama rengi değişebilir; bu durum sadece nem ve buhardan kaynaklanmakta olup, cihazın performansı ile ekmeklerin kalitesini etkilemez.

K.MARAS-AKSUNGUR ELEKTRİK-HÜSEYİN AKGUR UZUNOLUK CAD. ILGAZ SOK. NO:22/A 0344 212 77 50 0344 212 77 51 FAX 0344 223 26 13	KOCAELİ-KARDEŞLER ELEKTRONİK-RAMAZAN AKDAŞ KAZIM KARABEKİR MH.İSTASYON CD.NO:519 DARICA 0262 656 27 88
KARABÜK-ACAR ELEKTRONİK-ZAFER ACAR VAKIF İŞ HANI KAT:2 EMNİYET MÜD. YANI 0370 424 32 00	KOCAELİ-DENİZ ELEKTRONİK-HİKMET AKDAŞ YENİŞEHİR MH.BAŞAK CD. NO:95 BEKİRPAŞA 0262 324 42 10
KARABÜK-GÖKAY TEKNİK-HÜSEYİN GÖKAY İNÖNÜ MH. ESKİ BAĞLAR SK. NO:13 SAFRANBOLU (0370) 712 24 97 - (0535) 670 92 90	KOCAELİ-KILINÇ ELEKTRONİK-A.HİŞAN KILINÇ İNÖNÜ CD.YASEF SK.NO:10/M KARAMÜRSEL 0262 452 55 55
KARAMAN-GÜRSEŞ ELEKTRONİK-MEHMET SOYASLAN YUNUS EMRE CAMİİ KARŞISI NO:17 0338 213 41 55	KOCAELİ-GENÇ ELEKTRONİK-MUHAMMED KABA KUZEY MH.AGADERE CD.PATAN PSJ.NO:29/C KÖRFEZ 0262 526 76 05
KARS-DELTA ELEKTRONİK-EKBER NURLUGEY BELEDİYE İŞ HANI NO:9 0474 223 75 63	KONYA-ERKAM SOĞUTMA HİZM.-HUZEYFE TAŞDELEN KARAKURT MH.TAŞKAPI MEDRESE CD. NO:223/C MERKEZ 0332 353 09 47
KARS-İNCİ ELEKTRONİK-ATILLA KARAKAŞ KAZIM KARABEKİR İŞ HANI KAT:1 NO:114 0474 223 57 89	KONYA-EROL ELEKTRONİK-GÜROL ZEREN MEYDAN MAH.ÇOCUK PARKI SOK.NO:38 AKŞEHİR 0332 812 61 12 0532 748 99 12
KASTAMONU-ALTAN ELEKTRONİK-KENAN ALTAN İSMAIL BEY MAH. İNEBOLU CAD.NO:59 (0366) 214 26 96 - (0366) 212 85 03	KONYA-GÜRKAN TEKNİK-SAHSUVAR GÜRGAN G.ALEMŞAH MH.SIRÇALI MED. CD.İBNİBİBİ SOK.NO:1/B MERAM (0332) 351 02 03 - (0332) 353 90 73
KAYSERİ-AR-TEK SERVİS-İBRAHİM DURUSU CUMH. MAH. UĞUR SOK.NO:12/B ATATÜRK EVİ YANI 0352 221 37 47	KONYA-ZÜMRÜT SOĞUTMA-HASAN ÇİYLEZ ÖĞRETMENEVLERİ MAH. LARENDE CAD. NO:56/B 0332 322 22 26 0332 320 73 73
KAYSERİ-AKŞ ELEKTRONİK-AHMET KİS ÇORAKÇILAR MH.CENGİZ TOPEL CD.NO:20/B MELİKGAZI 0352 320 14 00	KONYA-SELVİ SOĞUTMA-HASAN SELVİ HACI ARMAGAN MAH.ANTALYA CAD.NO:108/F BEYŞEHİR 0332 512 40 10 0533 662 39 28
KAYSERİ-ÖZ FEDAKAR ELEKTRONİK-HÜSEYİN FEDAKAR SERÇE ÖNÜ MH. SELANIK CD. BIRKAN SK. TAÇ SİTESİ NO:9 KOCASINAN (0352) 221 44 65 - (0535) 245 99 31	KONYA-TUNCER ELEKTRONİK-MUSTAFA TUNCER KIBRIS CAD.NO:26 SEYDİŞEHİR 0332 582 93 92 0535 448 12 69
KIRIKKALE-KARDEŞLER ELEKTRONİK-ALİ GAÇKA GÜZELTEPE MAH. ÇELAL ATIK CAD. NO:4/B 0318 224 47 42	KONYA-DURMAZLAR ELEKTRİK-SINAN DURMAZ ANKARA-KONYA CAD.NO:67 ÇIHANBEYLİ-KONYA 0332 264 95 24
KIRKLARELİ-BUSE ELEKTRONİK-TURGUT ÇAPRAZ K.İBRAHİM MAH.KAPAN CAMİİ SOK.ACUN PAŞAJI NO:23 0288 214 69 94 - 0537 368 91 85	KONYA-SAFİR SOĞUTMA-MEVLÜT ARABACI FERİTPAŞA MH.GÜNEY SK.NO:3/F SELÇUKLU 0332 236 36 75
KIRKLARELİ-AKKAN TİCARET-DURDUN KAN YILMAZ MAH.ESKİ KIRKLARELİ CAD.NO:22 LÜLEBURGAZ (0288) 412 10 51 - (0544) 307 25 74	KONYA-ÜNAL ELEKTRİK-EROL ÜNAL ESKİ SEBZE PAZARI ARKASI NO:19 EREĞLİ 0332 713 23 26 - 0542 431 91 46
KIRŞEHİR-GARANTİ SOĞUTMA-RAMAZAN ERİK YENİCE MAH. ATATÜRK BUL. KASAP. APR.ALTİ NO:1/1 0386 213 54 08	KÜTAHYA-KARDELEN TEKNİK SOĞUTMA-HALİL MAREŞ MENDERES CAD.AKGÜL AP.NO:41-E 0274 224 54 74
KİLİS-KRAL ELEKTRİK-HÜSEYİN KÖMÜRCÜ MURTAZA CAD. NO:42 0348 813 85 41 0544 479 54 96	KÜTAHYA-KARDELEN SOĞUTMA-TOLGA DEMİRAY YENİ MAH.FAHRİ ERGÜN CAD.NO:1/C TAVŞANLI (0274) 612 1831 - (0532) 293 1601
KOCAELİ-BİROL ELEKTRONİK-NEVZAT AKDAŞ HACI HALİL MAH. YAZI CAD.1228 SOK. NO:4 GEBZE (0262) 643 45 43	KÜTAHYA-SAMED ELEKTRİK-İLHAN ŞAHİN MECİDİYE MH. KATMER SK. NO:3/A (0274) 216 96 64 - (0532) 330 84 31
KOCAELİ-YILMAZ ELEK. EV ALT.-MUHAMMED YILMAZ RAUF ORBAY SOK.NO:8 (0262) 331 22 63 - (0262) 331 91 16	MALATYA-YUVAM ELEKTRONİK-FIKRETTİN GÜLDAŞ İSTIKLAL MAH. İMAMOĞLU SOK.NO:1 0422 322 52 88
KOCAELİ-SAMET ELEKTRONİK-MAHMUT GÖZÜAÇIK ORHAN GAZİ MAH.226 SOK.NO:6 DİLOVASI 0262 754 79 86 0535 841 15 94	MALATYA-GÜVEN TEKNİK-EKREM MANDAL FUZULİ CAD. HAMİKOĞLU SOK.NO:8 0422 324 21 45
KOCAELİ-TÜR-KAR ELEKTRONİK TİC.-KADRİ TÜRKMEN MERKEZ MH.CUMHURİYET CD. NO:47 GÖLCÜK 0262 413 42 88 - 0532 453 45 78	MANİSA-GÜRMAK TEKNİK-AHMET GÜREŞ İDMAN SK. NO:47/A SOMA (0236) 612 52 32

İSTANBUL-YILKA TİCARET-YILMAZ KAPUCUOĞLU SEYMEN SOK.NO:27/A KURTULUŞ 0212 233 80 53	İSTANBUL-İKİZLER ELEKTRONİK-MURAT Ç.ÖZTÜRK SAKIZAGA MH. BERRİNCİNİ SK. NO:16/A BAKIRKÖY (0212) 543 85 83 - (0532) 477 48 05
İSTANBUL-ÇAĞDAŞ SERVİS LTD.ŞTİ.-LEMİ KADİR İPEK CENNET MH.Y.KEMAL BEYATLI CAD.NO:14/D K.ÇEKMECE 0212 579 35 30 FAX 0212 540 12 42	İSTANBUL-ELSİT END. ELEKTRONİK-N. BAHRİ GÖKSEL F.PAŞA MH.İŞE CAD.NO:10/2 ÇATALCA (0212) 789 47 97
İSTANBUL-ÜNKO ELEKTRİK-MUSTAFA ÖZTAŞ CER.PAŞA CAD.G.SEBZECİLER SOK.NO:26 AKSARAY 0212 530 00 89 0532 372 30 09	İSTANBUL-KÖYLÜBAY ELEKTRONİK-ERCÜMENT KÖYLÜBAY ALBAY HÜSAMETTİN ERTÜRK SK. NO:7/A ÜSKÜDAR (0216) 318 35 13 - (0555) 691 44 44
İSTANBUL-AYAZ TEKNİK SOĞUTMA-MEHMET AYAZ DEREBOYU CAD. KEZBAN APR. NO:5/3 MECİDİYEKÖY 0212 211 90 03 0212 211 90 40	İSTANBUL-ÜNVER ELEKTRONİK-ZAKİR NALBULAN MARMARA CAD.ALTINTAŞ SOK.NO:16 HAZNEDAR 0212 554 62 43 0212 557 04 73
İSTANBUL-ŞİMŞEK BUZ-MUSTAFA ŞİMŞEK AKŞEMSETTİN MAH. ÇAKMAK SOK. NO:14 ALİBEYKÖY 0212 626 43 45 FAX 0212 626 43 45	İZMİR-ACEM ELEKTRONİK-CEYDA BEŞİRLİ 552/2 SK. NO:4/A BORNOVA (0232) 339 73 31-(0535) 401 16 39
İSTANBUL-BUZ TEKNİK-NİHAT DEMİR FATİH BULVARI NO:98 SULTANBEYLİ (0216) 496 07 95 - (0216) 419 18 01 - FAX (0216) 398 14 76	İZMİR-UMUT ELEKTRONİK-ÖMER ZEYTİNCİK YILDIZ CD.NO:152/A YEŞİLYURT 0232 244 65 77
İSTANBUL-GÜLSER TEKNİK-RAMAZAN ECE N.KEMAL MH. ŞÜTÇÜ İMAM CAD. ŞİRİN GÖRELE APT. NO:128 KAT:1 ÜMRANIYE (0216) 335 60 19 - 521 71 56	İZMİR-YILDIRIM ELEKTRONİK-ABDULLAH YILDIRIM 11/2 SK.NO:6 UÇKUYULAR 0232 246 22 51
İSTANBUL-AYDIN SERVİS-RECEP KAYDIN ÇINAR CAD.ÇIHAN SOK.NO:12/E CEVİZLİ-KARTAL 0216 370 71 50	İZMİR-ERDEM S. LEVENT ELEK.LAB.-ERDEM LEVENT 1710 SK. NO:70/B KARŞIYAKA (0232) 381 14 42 - (0546) 621 76 63
İSTANBUL-KARDEŞLER SOĞUTMA-NEŞET TEMUR S.NİZAM MH.Ş.ERKAN ALYANAK SOK.NO:11 Z.BURNU (0212) 546 57 36 - (0532) 573 23 03	İZMİR-GÜRGEN ELEKTRONİK-MUSTAFA GÜRGEN 321 SOK. NO:4/A BETONYOL (0543) 524 03 27 - (0232) 255 35 82
İSTANBUL-KORKMAZ ELEKTRİK-ZİYA KORKMAZ Y.DUDULU ŞENEL CAD.NO:76 ÜMRANIYE (0216) 420 18 26 - (0542) 335 18 21	İZMİR-AY ELEKTRONİK-ATALAY AYTIMUR DR.SELAHATTİN ÖZKURT CAD. NO:13/A MENEMEN 0232 832 02 31
İSTANBUL-GÜR TEKNİK SERVİS-GÜRCAN SAATÇIOĞLU ATATÜRK CD.GÖZDE SK.UYGUR APT.NO:3/A MALTEPE 0216 352 25 20 0535 927 13 17	İZMİR-ÇANKAYA DİJİTAL ELEKTRONİK-BÜLENT ÇIKIKCI 1372.SÖK. NO:17/1A ÇANKAYA 0232 445 02 89 0232 425 02 86
İSTANBUL-YILDIRIM ELEKTRİK-BÜLENT YILDIRIM K.KARABEKİR MAH.2.SOK.NO:10/B ESENLER (0212) 611 10 76 - (0212) 647 98 00	İZMİR-CAN SOĞUTMA-GÜNAY İÇER TEPEKÖY MAH.ASLANLAR CAD.NO:8/A TORBALI 0232 856 11 36
İSTANBUL-PEKER SOĞUTMA-AHMET PEKER KALEİÇİ MH. FERHATPAŞA CD. NO:8/8 ÇATALCA 0212 787 10 58 0212 789 11 24	İZMİR-GEZGİN SERVİS-HİDAYET GEZGİN K.KEMALBEY CAD.NO:82-84-86 BERGAMA (0232) 633 35 15 - (0532) 226 18 33 - (0232) 633 18 91
İSTANBUL-DOSTLAR TEKNİK -CENGİZ ÇATALBAŞ TAVUKÇU YOLU ŞAHİN CD. GÜLAŞ SİT. NO:40 DUDULLU (0216) 313 91 84 - (0535) 971 72 51	İZMİR-DEREN TEKNİK-BAHADİR TÜZÜN İZMİR CAD.294 SOK.NO:12/C ALIAGA (0232) 616 16 00
İSTANBUL-BTS BAŞARAN TEK SER-M.KEMAL BAŞARAN DEREBOYU CD. NO:108/A MECİDİYEKÖY-ŞİŞLİ 0212) 266 51 34 - (0532) 384 89 99	İZMİR-KUDRET ELEKTRONİK-KUDRET GÖRGÜN BURAKREİS CAD.NO:239/B ÇAMDİBİ 0232 435 81 36 FAX 0232 461 31 27
İSTANBUL-ATILIM ELEKTRONİK-MEHMET KÜÇÜKURAL CEBEÇİ MH. 1. CEBEÇİ YOLU 2472 SK. NO:10/A S.ÇİFTLİĞİ (0212) 475 85 62 - (0555) 501 32 94	İZMİR-SİSTEM ELEKTRONİK-NECMETTİN KAYAN 2414 SK. NO:10 GÜLTEPE KONAK (0232) 469 72 69 - (0535) 616 32 35
İSTANBUL-KARDEŞLER ELEKTRİK-RAGİP AKPINAR MEHMET AKİF CD. NO:20 ELİBOL PASAJI ŞİRİNEVLER (0212) 654 48 92 - (0212) 556 07 49	İZMİR-EGE ELEKTRONİK-ALİ AKARSU 299 SK. NO:11/A ŞİRİNYER / BUCA (0232) 487 24 04 - (0232) 448 07 07
İSTANBUL-EMRE ELEKTRİK-ALİ AKPINAR MAHMUTBEY CD.KÖPRUYOLU SK.NO:8 BAĞÇELİEVLER 0212 552 28 30	K.MARAŞ-İKLİM TEKNİK SER.-ŞEREF KAYIŞ HAYRULLAH MAH.MALİK EJDİR CAD.NO:18/A K.MARAŞ 0344 221 37 88
İSTANBUL-KUMRU ELEKTRONİK-ADEM ELLİÇİ KEMAL PAŞA MH. NAMIK KEMAL CD. NO:126 BAĞCILAR (0212) 429 34 19 - (0535) 648 96 05	K.MARAŞ-UĞUR ELEKTRONİK-HAKAN KAYIRAN ŞEKERBANK ARKASI ŞEKER SK.NO:4/A ELBİSTAN 0344 413 58 57

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

- Cihaz üzerindeki delik ve açıklıkların toz ile dolmasını engelleyiniz.

Cihazın saklanması

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

Kontrol Paneli Butonları, Bilgi Ekranı ve Fonksiyonlar

Genel olarak bilgi ekranı;

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

Uyarı ekranı

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



Şekil 1



Şekil 2

Zamanlayıcı butonlar

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

Renk (kızarma) seviye butonu

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

Başlat/Durdur butonu

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

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

Somun ebadı butonu

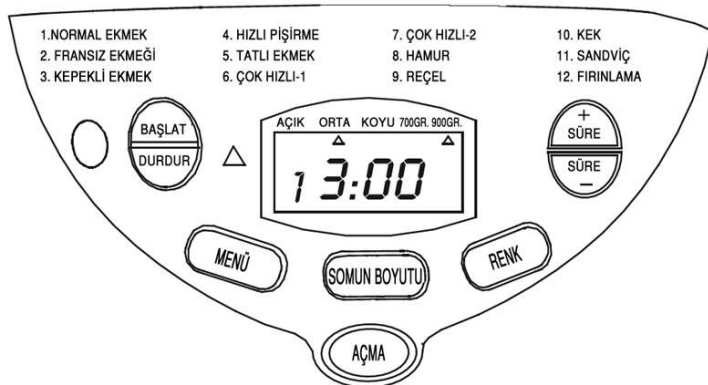
Ekmeğin yapım makinesi çalıştırıldığında, somun boyutu gevrek ekmek için ayarlıdır. Normal pişmiş somunlar için (700 ve 900 gr. büyüklüklerinde) somun ebadı butonuna bir kez basınız.

Menü butonu

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

Açma Butonu

Kapağın açılıp kapanmasını sağlar.



HATAY-SEREN MAKİNA-NECATİ EZGİ BARBAROS MAH.BOZTEPE CAD.NO:17/3 KIRIKHAN 0326 344 32 49 0532 496 13 10	İSTANBUL-3KARDEŞLER ELEKTRONİK ÇAYIR CD. NO:22 İSTİNYE 0212 323 17 14
İĞDIR-PARLAK TEKNİK-İBRAHİM PARLAK TOPÇULAR CAD. NO:34 0476 227 47 51 0535 225 22 58	İSTANBUL-TOLGA ELEKTRONİK-HURİYE ERGÖKŞEN DEREBOYU CAD.NO:28 KASIMPAŞA 0212 235 65 34
İSPARTA-SOYÇİÇEK ELEKTRONİK-YAŞAR SOYÇİÇEK PİRİ MEHMET HAN 1764 SK.NO:9 İSPARTA 0246 232 76 04	İSTANBUL-NUR ELEKTRONİK-CÜNEYT SEMERCİOĞLU DENİZKÖŞKLER MAH. DERYA SOK. NO:36/1 AVCILAR 0212 694 12 82 0212 509 15 26
İSPARTA-ARICAN SOĞUTMA-FATİH ARICAN BANK. CD. ŞEKERBANK KAR. NO:118 YALVAÇ-İSPARTA (0246) 441 37 47 - (0536) 668 14 77	İSTANBUL-UMUT ELEKTRONİK-KEMAL UYGUR HALİTAĞA CAD.CELAL MUHTAR SOK.NO:20/2 KADIKÖY 0216 346 39 78
İÇEL-HAKAN ELEKTRONİK-AYDIN İLİKSU B.EVLER MH. 1809 SK. DİNLİ APT ALTI NO:3/11 YENİŞEHİR 0 324 328 03 25 - 0 532 362 92 17	İSTANBUL-AS-EL ELEKTRONİK-İLHAN PEKDIRİ HATBOYU CAD.NO:84PENDİK (0216) 354 93 06 - (0216) 354 17 22
İÇEL-TEKNİK İŞ-HASAN GEÇİM ATATÜRK CD. ÜGÜR İŞ HANI NO:1 TARSUS (0324) 624 27 97 - (0324) 614 05 60	İSTANBUL-KOCAYILDIZ SOĞUTMA-A.KOCAYILDIZ İNÖNÜ CD. NO:56 PENDİK 0216 397 34 35
İÇEL-ESEN ELEKTRİK-MEHMET ŞAŞMAZ MERKEZ MAH.ATATÜRK CD.NO:11 ERDEMLİ 0324 515 68 87	İSTANBUL-ÖZKAN ELEKTRONİK-SÜLEYMAN ÖZKAN DEREBOYU SK. NO:113 MECİDİYEKÖY 0212 217 24 97
İÇEL-MERT ELEKTRONİK-METİN FİNDİKLİ GAZİLER MH. ATATÜRK BULVARI NO:119 TARSUS (0324) 626 83 98	İSTANBUL-ADİL TV HASTANESİ-FAZLI KESEN ZÜMRÜTEVLER TÜLİN NO:69/2 MALTEPE 0216 376 78 96
İÇEL-PINAR ELEKTRONİK-YAKUP TANRISEVİN MAHMUDIYE MAH.118.SOK.NO:46/B 0324 336 82 98	İSTANBUL-ULUDOĞAN ELEKT.-BAYRAM ULUDOĞAN KAYABAŞI ÇIKMAZI NO:5 BEYKOZ 0216 331 03 25
İÇEL-NEŞİL ELEKTRONİK-NACİ DAĞAŞAN - ALİ ÇELEBİ SAĞLIK MH. F.GÜRGÜLÜ CD. NESİL APT. NO:11/D ANAMUR (0324) 816 61 72 - (0538) 680 72 43	İSTANBUL-TEKNİK ELEKTRONİK-KASIM ALTINBAĞ İNÖNÜ CD.BAYOĞLU AP.NO:37/1 MALTEPE 0216 457 63 34
İÇEL-AFACAN ELEKTRONİK-ADEM TOKTAŞ MERKEZ MH.HOCA AHMET YESEVİ SK.NO:38ERDEMLİ 0324 516 22 49	İSTANBUL-MİCROSYSTEM ELEKT.-AYHAN ULAŞ 1.ORTA SK.NO:18/1 KADIKÖY 0216 411 91 50
İSTANBUL-ÖZKAN ELEKTRONİK-MÜMİN KIRCI KARTALTEPE MAH. BİLGEHAN CAD.NO:32 BAYRAMPAŞA 0212 564 33 46 0212 564 38 58	İSTANBUL-SADIK ELEKTRONİK-SADIK ÇAMALAN ESKİ TOPTAŞI CD. NO:48/1 ÜSKÜDAR 0216 310 96 75
İSTANBUL-TOROS ELEKTRONİK-AHMET ÇİÇEK MERK. MAH.KÜÇÜKKÖY YOLU NO:65 GAZİOSMANPAŞA 0212 563 50 38	İSTANBUL-EPROM BİLG.ELEKT.-ENGİN ARAS P.M.PAŞA MH.HACİPERVANE SK.NO:41/11 SİLİVRİ 0212 728 01 03
İSTANBUL-DÜNYA ELEKTRONİK İLET.SİS.-AHMET SELVİ MURADIYE MH.NÜZHETİYE CD. NO:19/B BEŞİKTAŞ (0212) 236 20 48 - (0212) 227 31 68	İSTANBUL-HİZMET DİJİTAL-BURHAN KAŞDİBİ KURTKÖY MH.CEVİZ SK. NO:2 PENDİK 0216 378 38 83
İSTANBUL-KARADENİZ TEKNİK-AHMET BOZKURT ÖRNEK MH.FIKRI SÖNMEZ CAD.ESENYURT-B.ÇEKMECE 0212 620 32 22	İSTANBUL-BAŞARAN TEK.SER.-MEHMET ŞAHİN TURGUT ÖZAL CD.İSTEKS SAN.SIT.NO:1 BAŞAKŞEHİR 0212 485 02 10
İSTANBUL-BİLİM ELEKTRONİK-MUSTAFA ÖZKAN HARMANTEPE A.İPEKÇİ CAD. CAMİ DÜK. NO:22 GÜLTEPE 0212 278 72 27 0212 280 75 33	İSTANBUL-İLKER ELEKTRONİK-RECEP İPEK KIZILAY BLV.NO:39/A-BKARTAL 0216 374 73 10
İSTANBUL-CHIP ELEKTRONİK-ARET-BERÇ DADYAN BOZKURT CAD.NO:235 KURTULUŞ 0212 231 65 43 0212 231 27 89	İSTANBUL-UZMAN ELEKTRONİK-ÖZKAN BORA FETHİYE CD.NO:27/A FATİH 0212 523 91 52
İSTANBUL-ÇAĞLAYAN ELEKTRONİK-TEMCİT ÇAĞLAYAN 25.ADA 109 NUMARA İSTOÇ 0212 659 92 49 0537 982 04 46	İSTANBUL-KASVA ELEKTRONİK-SEDAT UÇAR ABİDE-İ HÜRRIYET CD.NO:210/26 ŞİŞLİ CAMİİ YANI 0212 296 85 36
İSTANBUL-YÜKSEL ELEKTRONİK-SALİH YÜKSEL M.FEVZİ ÇAKMAK MAH.İNÖNÜ CAD. NO:138 GÜNGÖREN 0212 504 61 42 0535 396 21 21	İSTANBUL-UZMAN ELEKTRONİK-CEMAL BAĞLAN YENİDOĞAN MAH.42.SOKNO:50 ZEYTİNBURNU 0212 582 36 37

ÇANAKKALE-GÜVEN ELEKTR.-HÜSEYİN KÜÇÜKBERBER M.ŞEFİK AKER CD.KAMİL ALAN PASAJI NO:10 GELİBOLU 0286 566 9070	ELAZIĞ-YILMAZ BOBİNAJ-FETHİ YIMAZ YENİ MAH.KEMAL SEDELE CAD. 12/E 0424 212 08 96
ÇANAKKALE-SILA TEKNİK-BAYRAM TOPÇU İSTIKLAL CD. HAN SK. NO:4 BİGA (0286) 317 22 56 - (0543) 391 91 61	ELAZIĞ-ÖZDEV TEKNİK-ERDAL DEVECİ-AHMET ÖZBEK İZZETPAŞA MH. KAZIM BAYAR CD. NO:24/A MERKEZ (0424) 238 51 67 - (0537) 391 94 21
ÇANAKKALE-TÜRKER ELEKTRONİK-SAFFET TÜRKER CUMHURİYET MH.ÇANAKKALE CD. NO:41 ÇAN 0286 416 13 89	ERZİNCAN-BİLGİN ELEKTRONİK-ERSİN KAVLAK ERZİNCAN CD.BELEDİYE İŞ HANI REFAHİYE 0446 611 26 10
ÇANKIRI-BİLGİÇLER ELEKTRONİK-EKREM BİLGİÇ BUĞDAY PAZARI SAIMAGA SİT.B BLOK NO:1 0376 213 48 19	ERZİNCAN-KÖRFEZ ELEKTRİK BOBİNAJ-ÜMİT SUDAŞ SANAYİ ÇARŞISI 770.SOK.NO:71 0446 223 09 59
ÇORUM-ÖMÜR ELEKTRONİK-METE PALABIYIK ÇENGİZTOPEL CD. NO:2/F ÇORUM 0364 224 68 09	ERZURUM-GÜVEN ELEKTRONİK-OĞUZHAN YALDIZ ZİYABEY CD.BELEDİYE PSJ. NO:6 OLTU 0442816 42 23
ÇORUM-UĞUR ELEKTRONİK-UĞUR YALÇIN UÇTUTLAR MAH.FATİH CAD.5.SOK.EYÜP SULTAN APT.1/C 0364 227 44 91 0535 784 46 54	ERZURUM-İŞİN ELEKTRONİK-M.ALI KEVGÜRİ DERE MH.AŞAĞI KOŞK CD. NO:3 ERZURUM 0442 233 20 18
ÇORUM-YASİN ELEKTRONİK-İSMAIL DAĞ UÇTUTLAR MAH. FATİH SOK.NO:17/C ÇORUM 0364 227 38 55	ERZURUM-TEKNİK ELEKTRONİK-AYHAN YILDIZ HÜKÜMET CAD. HUZUR ECZANESİ YANI İSPIR (0442) 451 23 95 - (0442) 451 36 80
DENİZLİ-ÖZPOLAT ELEKTRONİK-İBRAHİM ÖZGÜL LİSE CD. NO:77 DENİZLİ 0258 242 31 31	ERZURUM-ATILAY ELEKTRONİK-ALPASLAN ATILAY KONGRE CAD.HASIRHAN PAŞJ.NO:87 (0442) 213 30 60 - (0442) 213 30 61
DIYARBAKIR-AZİZ ELEKTRONİK-SHEYMUZ NALÇA GAZİ CAD.SÜLEYMAN NAZİF SK.NO:23/C DIYARBAKIR 0412 223 33 46	ESKİŞEHİR-DORUK ELEKTRONİK-ARIF T.TAŞCI DELİKLİ TAŞ MH. İBRAHİM K.OĞLANOĞLU CD. NO:28/A 0222 233 37 78
DIYARBAKIR-DİGİTAL ELEKTRONİK-MEHMET S.BAYKARA KALE MH.SAMİ SEÇKİN CD.NO:5/B SİLVA 0412 711 44 14	ESKİŞEHİR-ARZU ELEKTRONİK-SERVET KURUM DELİKLİTAŞ MH. GÜRMAN SK. NO:37/B 0222 234 87 15 0542 290 97 03
DIYARBAKIR-KARDEŞLER ELEKTRONİK-FEYZİ KURTEKİN MİLLİ EGEMENLİK CD. NO:34 ERGANİ 0412 611 28 34	G.ANTEP-MUSTAFA ÇUBUKÇU-MUSTAFA ÇUBUKÇU MÜTERCİM ASIM CD. KÖRÜKÇÜ SK. NO:8/A (0342) 231 00 73 - (0538) 404 43 47- FAX (0342) 233 34 03
D.BAKIR-İLK ADIM TİCARET-ABDÜL FETTAH DURUP BATIKENT SİTESİ A/B BLOK ALTI NO:1 BAĞLAR 0412 235 70 89 0412 236 44 04	G.ANTEP-JAPON HASAN-SERBÜLENT SÜRER KARAGÖZ CAD.SÖYLEMEZ PSJ.KAT 2NO:194 0342 218 02 81 0532 466 86 76
D.BAKIR-STAR ELEKTRONİK-RAMAZAN BALIKÇI BAĞLAR GÜRSEL CAD. NO:127 DÖRTYOL 0412 235 48 34 0412 228 84 15	G.ANTEP-ÇAPAN TEKNİK-METİN ÇAPAN CUMHURİYET MAH.MERMER SOK.NO:10 NİZİP 0342 517 51 66
D.BAKIR-DELTA ELEKTRONİK-M.FADİL ORAL İSTASYON CAD.NO:68 BİSMİL (0412) 415 21 69	GİRESUN-MUTLUSES ELEKTRONİK-ABDULLAH MUTLU GAZİ CAD.HASAN AKBULUT SOK.NO:9/B 0454 216 28 33
DENİZLİ-URAL TEKNİK-ALİ URAL UÇANCIBAŞI TURAN GÜNEŞ CD. NO:35 MERKEZ (0258) 264 92 86 - (0532) 291 20 68	GİRESUN-GÜNEŞ TEK.HALİL BÜLENT KARAAHMETOĞLU HACI SİYAM MAH.FATİH CAD.NO:113 0454 216 60 96 0454 214 18 46
EDİRNE-TEKNİK ELEKTRİK-ZEKİ YUMURTACI 100.YIL PASAJI NO:8 KEŞAN 0284 714 40 15	HATAY-GÜNEŞ ELEKTRİK-DERVİŞ BÜLENT YILDIZ ATA.MAH.İSKELE CAD.HAYÜK PSJ.NO:38 SAMANDAĞ 0326 512 71 04 0326 513 06 16
EDİRNE-ATEŞ ELEKTRONİK-ERSİN ATEŞ ZÜBEYDE HANIM CAD.ZÜBEYDE HANIM SOK.NO:2/3 0284 235 34 43 0284 235 34 44	HATAY-ÖZEN İŞ-NECATİ YILDIRIMÖZ ÇAY MAH.RAİF PAŞA CAD. 61/B İSKENDERUN 0326 641 17 06 0326 617 31 83
EDİRNE-GÜVEN TEKNİK-ABDÜLGANİ GÜLER GAZİ CAD.YUSUF SOK. YURDACAN PSJ.NO:7 UZUNKÖPRÜ 0284 513 89 66	HATAY-FATİH ELEKTRONİK-O.TURHAL CANLI SANAYİ MH.EVREN CD.NO:15 DÖRTYOL 0326 712 86 46
ELAZIĞ-GÜNEŞ ELEKTRONİK-FARUK GÜNEŞ KÜLTÜR MH.VALİ FAHRİBEY CD.NO:113/D ELAZIĞ 0424 233 10 18	HATAY-SERİ SOĞUTMA-MEHMET HAVLİOĞLU KURTULUŞ CD.NO:15/C ANTAKYA 0326 213 28 32

Program Tanımları

Menü butonu ile aşağıdaki program türleri seçilebilir:

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

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

2. Fransız Ekmeği (3:50 ve 3:40)

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

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

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

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

4. Hızlı Pişirme (Çabuk Ekmek) (1:40)

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

5. Tatlı Ekmek (2:55 ve 2:50)

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

6. Çok Hızlı-1

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

7. Çok Hızlı-2

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

8. Hamur (1:30)

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

9. Reçel (1:20)

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

10. Kek (2:50)

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

11. Sandviç (3:00 ve 2:55)

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

12. Fırınlama (1:00)

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

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

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

ANKARA-AYDEMİR ELEKTRİK-YILMAZ SAK CUMHURİYET MH.SELÇUK CD. NO:27/B POLATLI (0312) 621 04 30	BALIKESİR-GARANTİ SOĞUTMA-İLHAN KOCABAŞ MALKOC MAH.MUFTU ŞEVKET CAD.76.SOKNO:4/A GÖNEN 0266 762 58 53
ANKARA-BEKS SERVİS HİZMETLERİ-İSA ÇEVİK SEĞMENLER MH.CEMAL GÜRSEL CAD.NO:51/A GÖLBAŞI (0312) 484 21 19 - (0312) 484 56 40	BARTIN-MARTI ELEKTRONİK-TURAN TUTSAL AŞAĞI CAMİİ SK.NO:9/C BARTIN 0544 736 72 93
ANKARA-ZETA ELEKTRONİK-KAZIM DUMAN 7.CAD.29.SOK.NO:3/B BAHÇELİEVLER 0312 221 15 63	BATMAN-NEZİR ŞENDUR-NEZİR ŞENDUR MEYDAN MH.CUMHURİYET CD.NO:48/A 0488 213 10 68
ANTALYA-CANKALP ELEKTRONİK-AYHAN CANKALP TUZCULAR MH. İMARET SK. FARAÇLAR PSJ. NO:11 (0242) 242 31 35 - (0532) 781 05 56	BATMAN-ŞAHİNLER ELEKTRONİK-AHMET ŞAHİNLER CUMHURİYET CD.ŞAHİNLER PSJ.NO:36 0488 213 17 02
ANTALYA-EKOL ELEKTRONİK-SELAHATTİN ŞAHİN A.PAZARCI MAH.FEVZİ PAŞA CAD.NO:133 MANAVGAT (0242) 742 09 90 - (0535) 447 74 64	BATMAN-EKİNCİ ELEKTRONİK-HÜSEYİN EKİNCİ ZİYA GÖKALP MH. SSK CD. NO:44 (0488) 212 30 99 - (0544) 572 72 49 - FAKS (0488) 212 31 96
ANTALYA-ŞAHİN ELEKTRONİK-MUSTAFA ŞAHİNER ŞEKER. MH. BOS.PINARI CD. NO:1 ÖZCAN APT. ALANYA (0242) 513 51 42 - FAX (0242) 512 71 47	BAYBURT-ZAFER ELEKTRONİK-ZAFER OCAKLI CAMİKEBİR MAH. ULUCAMI CAD. NO:7 0458 211 41 40
ANTALYA-AGÜL TEKNİK SERVİS -MEHMET ZİYA AĞÜL A. MEN. BUL. KAVAKLIKUYU CD. YEDİT. KAR. SALUR APT. NO:9 KUMLUCA (0242) 887 53 80 - (0242) 887 64 72	BİLECİK-ÇAĞAN ELEKTRONİK-HIZIR ÇAĞAN CUMHURİYET CD. ATATÜRK BLV.NO:33/B MERKEZ 0228 212 13 56
ANTALYA-YÜCEL SOĞUTMA-HÜSEYİN DEMİREL HÜKÜMET CD. NO:54 ELMALI (0242) 618 17 97 - (0532) 732 45 10	BİNGÖL-YILDIZ ELEKTRONİK-TAHA KEMALİ YİĞİTBAŞ İNÖNÜ CAD.NO:11 BİNGÖL (0426) 214 69 69 - FAKS (0426) 213 2408
ARDAHAN-YILDIRIM ELEKTRİK-CEMALETTİN YILDIRIM ATATÜRK CD. NO:69 MERKEZ (0478) 211 28 58 - (0532) 501 84 53	BİTLİS-AY BUZ TEKNİK-MEHMET AY CUMHURİYET CD. SÜPHAN PASAJI NO:73 TATVAN (0434) 827 31 70
AYDIN-ERDİ ELEKTRİK EV ALET.-NECATİ KARAHAYIT H.ABAT MAH.111 SOK NO:5 CİNE (0256) 711 26 47 - (0546) 542 98 92	BİTLİS-BETÜL ELEKTRONİK-SUPHİ DEMİRKOL BANKALAR CD. KASAPLAR ÜSTÜ KAT:2 NO:9 MERKEZ (0434) 226 85 55 - (0505) 701 58 34
AYDIN-GÜNAL ELEKTRONİK-DURMUŞ GÜNAL KOÇLAR CAD.NO:44/C SÖKE (0256) 518 85 50 FAX 0256 518 85 50	BOLU-BEST ELEKTRONİK-OSMAN KALAY TABAKLAR MAH.CUMHURİYET CAD.NO:28/B 0374 218 12 25
AYDIN-UZMAN ELEKTRONİK-KAMİL KARAHALLI ATATÜRK BULVARI ESKİ ADLİYE ALTI NO:73 DİDİM 0256 811 14 84	BOLU-COŞKUN ELEKTRİK BOBİNAJ-AHMET COŞKUN SEVİLLER MAH.SAKARYA CAD.NO:27 GEREDE 0374 311 22 32
AYDIN-UZMAN TİCARET-CELAL TAŞKIRAN CUMHURİYET MAH.228.SOK.NO:25 NAZILLI 0256 312 72 48	BURDUR-ALTAY ELEKTRONİK-HÜSEYİN ALTAY OĞUZHAN MH.OĞUZHAN CAMİİ KARŞISI NO:34/B BUCAK 0248 325 12 90
AYDIN-ÇAĞDAŞ ELEKTRONİK-SAMİ AYĞÜN CUMHURİYET MH.CUMH. CD. CD.NO:4/A AYDIN 0256 212 25 14	BURDUR-SECKİN ELEKTRONİK-MEHMET ALİ BİLGİÇ KARAYATLAR MAH.İSTIKLAL CAD.NO:4/C BUCAK (0248) 325 11 61 - (0536) 432 66 54
BALIKESİR-KARDEŞ ELEKTRONİK-ZEKİ KARDAŞ HAN MAH.HACI BAYRAM SOK.FATİH PSJ.NO:10 SUŞURLUK (0266) 865 27 48 - 0542 501 66 05 - FAX (0266) 865 27 48	BURSA-ERDAL TEKNİK-ERDAL ŞİLVE CAMİKEBİR MH. DERVİŞBEY CD. NO:17/A ORHANGAZI (0224) 572 24 38 - (0543) 281 21 98
BALIKESİR-GÜRSEF ELEKTRONİK-ÖZCAN BALIKÇI MALKOÇ MH.LÜTFÜ ŞEVKET CD.NO:2/B GÖNEN 0266 762 01 28	BURSA-ÇAĞDAŞ ELEKTRONİK-FATİH YAVAŞ HIDIR BALI MH. ALI CAN CD. NO:6/B YENİŞEHİR (0224) 773 07 32 - (0535) 385 74 05
BALIKESİR-ATASOY SOĞUTMA-M.KEMAL ATASOY İKİZ ÇAY MH.PLAJ CD. NO:9/B EDREMIT (0266) 385 22 19	BURSA-AKYÜZ ELEKTRONİK-FAHRETTİN AKYÜZ ÇIRPAN MH. UYSAL SK. NO:13/B ÖSMANGAZI (0224) 254 60 76 - (0543) 891 01 10
BALIKESİR-HALİL KILIÇ-HALİL KILIÇ YENİ ÇARŞI BASIN SOKAK VAKIF İŞ HANI NO:20 (0266) 241 87 54 - (0266) 249 14 74	BURSA-NASA ELEKTRONİK-MUHARREM ÇAKMAK OSMANIYE MAH.ŞEBBOY CAD.NO:19/A İNEGÖL 0224 715 64 70
BALIKESİR-ANIL SOĞUTMA-MURAT ERTUĞ GÜNAYDIN MAH.2. OKUL CAD.NO:16/A BANDIRMA 0266 713 56 78 0532 316 62 87	ÇANAKKALE-TEKNİK ELEKTRONİK-S.SEMİH KIVIRCIK AŞAF PAŞA CAD.NO:56/B (0286) 212 59 11 - (0286) 214 01 44

MERKEZ SERVİS: DESER ELEKTRONİK San. Tic. Ltd. Şti. Halkalı Cad. No.187/2 Sefaköy-İST. Tel.:(0212) 426 40 00/Pbx	
ADANA-ÖZER ELEKTRONİK-ADEM BALIKÇI OBALAR CAD.SALİH ZEKİ BUGAY İŞHANI NO:11 0322 352 25 75	AĞRI-AKTAŞ ELEKTRONİK-SAİD AKTAŞ SAİDİ NURŞİ CAD.ESKİ OTOGAR KARŞISI NO:285 (0472) 216 13 40
ADANA-DORUK SOĞUTMA-MEHMET RÜSEN KIRAC REŞAT BEY MAH.AV.MAHMUT EROĞLU CAD.NO:8 SEYHAN 0322 458 55 14	AKSARAY-İTİNA ELEKTRİK-HARUN DEMİR ESKİ SANAYİ CAD. HUZUR PANSİYON YANI 1.SOK. NO:9/A 0382 212 63 99 0532 553 61 99
ADANA-DÜZGÜN TİCARET-MEHMET DÜZGÜN BARAJ YOLU 4.DURAK MEVSİM APT.NO:4/1 (0322) 225 65 65 - (0322) 225 65 66	AMASYA-ALTUNTAŞ TİCARET-HAMİT ALTUNTAŞ ATATÜRK CD.ÖZEL İDARE İŞ HN.NO:216 MERZİFON (0358) 514 64 64
ADANA-DÜZOVA OYUN ALET-MAHMUT AKKOÇ K.SAAT MEYDANI BİLAL İŞ MER. BODRUM KAT NO:32 SEYHAN (0322) 363 67 87 - (0555) 692 06 30	AMASYA-ATAKAN ELEKTRONİK-HULUSİ ATAKAN YÜZEVLER MAH.KUCUR PEHLİVAN SOK.NO:39/B 0358 218 50 81
ADANA-DURAN SOĞUTMA-DURAN AKKOÇ CUM. MH. DEDEOĞLU SK. SİS APT. ZEMİN KAT KOZAN (0322) 516 57 78 - (0535) 297 60 14	AMASYA-ÇALIŞKAN ELEKTRONİK-SEREF ÇALIŞKAN ÖZEL İDARE İŞ HANI NO:21 SULLUOVA 0358 417 18 64
ADANA-BEYAZ EŞYA TAMİR VE SERVİS-HÜSEYİN DEMİR BÜYÜK KIRIM MH. 4.SK. NO:8/A CEYHAN (0322) 613 17 77 - (0322) 613 79 43 - (0544) 863 36 47	AMASYA-DEVİRAN ELEKTRONİK-MUSA GÜDEK CAMİİ CEDİD MH.HACI RAHAT CD.NO:83 MERZİFON 0358 514 19 06
ADANA-SERİN ELEKTRONİK-SEDAT SERİN MAHFESİGMAZ MH.KENAN EVREN BLV. SEYHAN 0322 233 74 84	AMASYA-GÖKÇEGÖZ ELEKTRİK-SEDAT GÖKÇEGÖZ BELEDİYE SARAYI 2/P NO:15 MERZİFON (0358) 514 43 40 - (0542) 555 4649
ADIYAMAN-ÜNAL ELEKTRONİK-MUSTAFA KİNGİR SIRATUT MAH.CUMHURİYET CAD.NO:7/C 0416 216 75 56	ANKARA-YÜCEL ELEKTRONİK-YÜCEL TOKMAKCI BAĞLARBAŞI CAD.NO:107/A ABİDİNPAŞA (0312) 365 14 14 - (0312) 365 25 25 - (0533) 455 37 47
ADIYAMAN-KARDEŞLER SOĞUTMA-ORHAN AYDIN ÇAT MAH.HASTAHANE CAD.NO:61 BESNİ 0416 318 34 14	ANKARA-ESPA ELEKTRONİK-AHMET ERGÜZEL HOŞDERE CD. NO:88/C YUKARI AYRINCI 0312 439 25 16
ADIYAMAN-KAR SOĞUTMA-ENDER KARCIOĞLU CAM MAH.GAZİ CAD.NO:154 GÖLBAŞI 0416 782 22 97	ANKARA-GARANTİ MEDİKAL-ALİ DİKİLİTAŞ ATATÜRK MH.MELTEM SK.NO:32/19 SINCAN 0312 268 83 89
ADIYAMAN-ELEK.EV ALETLERİ HAST.-YASİN BOZAN FATİH MH. ZAFER CD. NO:48 KAHTA 0535 863 91 02 0544 716 11 90	ANKARA-VEFA ELEKTRONİK-VEFA DEMİR PINARBAŞI MH.AŞIK PAŞA CD. NO:67/C K.ÖREN 0312 380 42 30
ADIYAMAN-YILDIRIM SERVİS-HÜSEYİN POLAT BAHÇELİVLER MH.177 SK. NO:2 ADIYAMAN 0416 214 40 83	ANKARA-AKAY ELEKTRONİK-AKİF AKTAŞ MAMAK CD.GAZİLER SK.NO:34/4 MAMAK 0312 319 21 20
AFYON-ATV ELEKTRONİK-CEMİL AKBULUT AMBARYOLU ZAFER ÇARŞISI NO:13/4 AFYONKARAHİSAR (0272) 215 28 30 - (0537) 792 12 77	ANKARA-ATC ELEKTRONİK-SERHAT TOPOĞLU MEŞRUTİYET CD.KONUR SK.NO:35/5 KIZILAY 0312 419 82 70
AFYON-EKŞİOĞLU SOĞUTMA-MUSTAFA ERYAMAN ÇAKIR MAH.NİMET CAD.NO:14 SANDIKLI 0272 512 75 51 0542 803 52 43	ANKARA-YILDIRIM ELEKTRONİK-YILDIRIM ŞAKRAK DUMLUPINAR CD.NO:14/C CEBECİ 0312 363 08 08
AFYON-YILMAZ SOĞUTMA-TURGAY YILMAZ YENİ MAH.PTT CAD.NO:12 EMİRDAG 0272 441 29 20	ANKARA-YİĞİT ELEKTRONİK-YUSUF YİĞİT M.Ç.ME. 12. CADDE GÜLSUYU SK. NO:5/21 SINCAN (0312) 264 10 31 - (0533) 418 25 83
AFYON-EMİN ELEKTRONİK-EMİN TAŞKIRAN ENSTİTÜ CD.NO:19 AFYON 0272 215 43 32	ANKARA-ERDEM ELEKTRONİK-AYHAN DEMİR G.M.K. BULVARI ÖZVEREN SK. NO:5/A DEMİRTEPE (0312) 230 65 88/89
AFYON-FATİH ELK.EV ALT-FATİH ÇOMAK CUMHURİYET MH.CEVAT AHET PAŞA CD.NO:3 (0272) 214 51 33	ANKARA-ERCİŞ ELEKTRONİK-DURAN ERCİŞ YENİBATI MH. 12. CD. MESA-1 ÇARŞISI NO:28 BATIKENT (0312) 255 22 55 - (0538) 349 72 94
AĞRI-ACELE-PEŞİN ELEKTRONİK-GALİP GÜLER BUHARA SOK. NO:12 PATNOS (0532) 227 06 68 - (0472) 616 46 08	ANKARA-ARI ELEKTRİK-GÖKSEL DUMAN KUYU YAZISI CAD.NO:14/B ETLİK 0312 352 17 83 FAX 0312 352 17 83

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

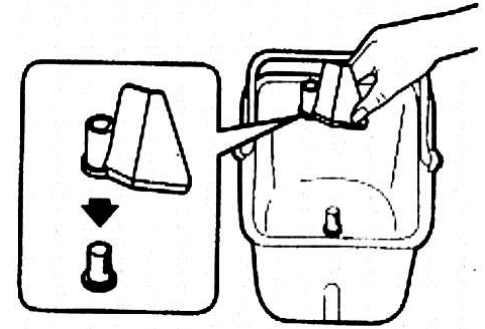
Ekmek Yapma Makinesinin Kullanılması

1) Pişirme tavasının dışarı çıkarılması

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

2) Yoğurma bıçağının takılması

Yoğurma bıçağını iterek dönme aksı üzerine verleştirin.



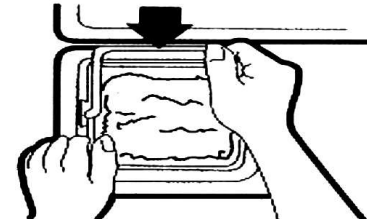
3) Malzemelerin ölçülmesi

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

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

4) Tavanın yerine takılması

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



5) Fişin takılması

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

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

6) Programın seçilmesi

Menü butonuna basılarak cihaz üzerindeki 12 farklı programdan biri seçilir.

7) Somun büyüklüğünün seçilmesi

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

8) Renk (kızarma) seviyesinin belirlenmesi

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

9) Zamanlayıcının ayarlanması

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

10) Pişirme işleminin başlatılması

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

11) Çalışması

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

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

12) Pişirme işleminin sona ermesi

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

İnternet:

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

<http://ekmekkokusu.blogspot.com>

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

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

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

<http://www.cooks.com>

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

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

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

<http://www.breadmachinedigest.com>

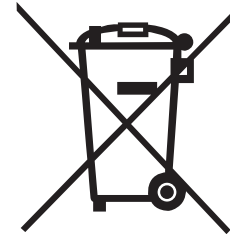
<http://www.recipesource.com/>

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

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

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

Çevre Dostu Elden Çıkarma



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

Operasyon Sıraları ve Süreleri (dk.)

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

Yoğurma1: Motor çalışmaya başlar ve sürekli olarak döner.

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

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

Kabarma2: Isıtmayı sürdürerek 32 °C'ye çıkartır.

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

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

- 10 kez çalan sinyal, çeşnilerin eklenebileceğini vurgular.
- Isıtma işlemi, sıcaklık 121 °C'den düşükse gerçekleştirilir.

13) Ilık tutma işlemi

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

14) Tavanın makineden çıkarılması

"Durdur" butonuna basılır ve kapak açılır.

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

15) Ekmeğin tavadan ayrılması

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

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

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

UYARI: Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekiniz.

Ekmeğin dilimlenmesi ve saklanması

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

maddeleri içermediğinden, ticari ekmeklere göre daha çabuk kurumaya ve bayatlamaya müsaittir. Sertleşmeye başlayan artık ekmeklerinizi, 1,5-2,5 cm³ lük küpler halinde keserek, kızartmalarınızda ya da tatlılarınızda kullanabilirsiniz.

EKMEK YAPIMINDA KULLANILAN MALZEMELER

SU

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

SÜT

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

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

YUMURTA

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

TUZ

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

ŞEKER

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

SIVIYAĞ

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

malzemeler, mayanın aktivitesini hızlandırmıştır.	kullandığınız maya miktarını azaltın.
Fazla miktarda sıvı katılmıştır.	Doğru miktarda sıvı malzeme kullanın. Ayrıca; tariflerdeki meyve/sebzelerin suyunu süzün ve hamura ekmeden önce kuru olmalarını sağlayın.
Eklenen tuz miktarı eksiktir; ya da hiç tuz eklenmemiştir.	Doğru miktarda malzeme kullanılmaldır; tuz miktarını biraz artırın.
Yüksek nem ve ortam sıcaklığı mayanın aktifliğini artırmıştır.	Günün en serin saatlerinde pişirin; mayayı ¼ tsp kadar azaltın ya da serin sıvılar kullanmayı deneyin. Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.
Ekmeğin yüzeyi ıslak/yapışkan	
Ekmeğin, cihaz içerisinde uzun süre kalmış ve pişirme tavası üzerinde sıvılaştırma olmuştur.	Ekmeği, sıcak tutma süreci sona ermeden önce pişirme tavaından çıkarın ve ızgaralı bir raf üzerinde soğumaya bırakın.
Hatalı pişirme ayarı seçilmiştir.	Makinedeki en koyu ekmek (kabuğu) ayarını seçin.
Kuru / likit malzeme dengesi doğru kurulmamıştır.	Doğru miktarda malzeme kullanın.
Ekran H:HH mesajı görülüyor	
Makine içerisindeki sıcaklık çok yüksek.	"Durdur" butonuna basarak işlemi sonlandırın. Pişirme tavaından çıkardıktan sonra, kapağı açık bırakarak makinenin serinlemesini sağlayın. Soğuyunca, pişirme tavaından ısıtma haznesine yerleştirin; programı kurun ve tekrar başlatın.
Ekran E:EE mesajı görülüyor	
Sıcaklık sensörü bağlantısı kesilmiştir.	Yetkili servisimize başvurun.
Ekmeğin tavadan çıkarmada zorluk yaşıyorum	
Ekmeğin, tavaya yapışmıştır.	Günlük kullanımlar öncesi, tava yüzeyinin yağlanması gerekmektedir. Tavayı sabunlu sıcak suyla yıkayın ve silerek kurutun. Tavanın iç yüzeyini sıvıyağ, tereyağı ya da margarin ile ıslatın (yağlayın). Kılavuzda yer alan "Ekmeğin yapma makinesinin kullanılması" bölümündeki sırayı takip edin. Pişirme işlemi bitince; tavayı makineden çıkararak, ekmeğin tava içerisinde 15 dakika kadar dinlenmesini sağladıktan sonra ekmeği tavadan ayırın ve ızgaralı bir rafa koyun. Ekmeği, tam anlamıyla soğuduktan sonra dilimleyiniz.

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

Ekmeğin kuru ve yoğun bir kıvamda

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

Ekmeğin az pişmiş ve/veya ortası hamurlu kalmış

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

Ekmeğin mantarımı tepe oluşuyor

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

Ekmeğin aşırı kararıyor (kızarıyor)

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

Ekmeğin içinde büyük boşluklar var

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

UNLAR

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

Kepekli un / elenmemiş un

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

Kepek

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

KUSURLU UN KULLANIMININ HAMUR VE EKMEĞE TESİRLERİ

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

MAYA

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

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

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

Aşağıdaki test ile mayanın bayat ve inaktif olduğunu anlayabilirsiniz:

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

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

GÜZEL GÖRÜNÜMLÜ EKMEKLER İÇİN;

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

Yumurta kullanın

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

Henüz pişmiş ekmeğinin üzerine, ekmeğe kabuğunu daha yumuşak hale getirmek için, bir fırça yardımıyla eritilmiş tereyağı sürün. Süt kullanın.

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

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

EKMEĞİN KABARMAMASININ NEDENLERİ

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

EKMEĞİN ÇÖKMESİNİN NEDENLERİ

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

EKMEĞİN YANDAN ÇÖKMESİNİN NEDENLERİ

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

EKMEĞİN MANTARLAŞMASININ NEDENLERİ

- Maya miktarının fazla olması.
- Kul lanılan sıvının ısısından dolayı mayanın etkisini çabuk göstermesi.
- Sıvı miktarının fazla olması.
- Hava sıcaklığı fazla olduğunda mayanın etkisini gösterememesi.

BASIK EKMEĞİN NEDENLERİ

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

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

Şekerli krema kullanın

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

Haşhaş / susam / Frenk kimyonu / yulaf kullanın

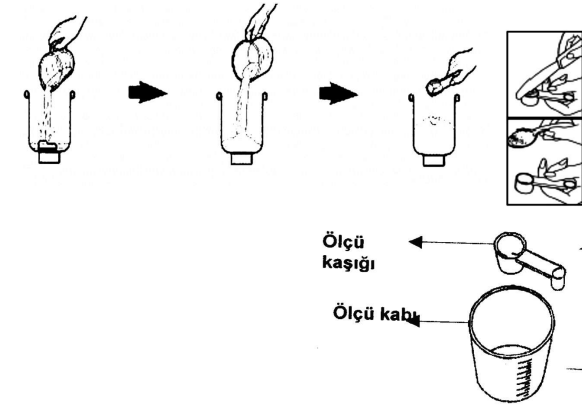
Bu malzemelerden birini seçerek, pişirme öncesinde ekmeğinizin üzerine serpin.

Malzemelerin ölçülmesi

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

Sıvı ölçümleri

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



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

Kuru malzeme ölçümleri

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

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

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

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

Malzemelerin sıcaklıkları

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

Un, şeker, süttozu vb. malzemelerinizi buzdolabında saklıyorsanız; bunları kullanmadan önce oda sıcaklığı seviyesine getirmelisiniz. Bunun için de, normalleşmesi için bir süre oda ortamında bekletebilirsiniz.

Yazın sıcak ve nemli günlerinde yapacağınız tariflerde soğuk; kışın soğuk günlerinde ise oda sıcaklığında bulunan hafif ılık suları/sıvıları kullanmanız tavsiye edilir.

ÖNEMLİ UYARI!

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

En düşük ayarla başlayıp gerekirse ayarı yükseltin.

Mayayı azalt: Çeyrek çay kaşığı ve daha az.

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

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

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

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

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

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

EKMEK HATALARI

HAMUR YOĞURMADA YAPILAN HATALARIN EKMEKTE GÖSTERDİĞİ SONUÇLAR

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

SORU 20:Malzemeleri, pişirici tavaya neden belirli bir sırada eklemeliyim?
CEVAP 20:Bu durumda ekmek yapma makinesi, içerikleri en etkili şekilde karıştırabilme imkanı bulur. Bu aynı zamanda, yoğurma işlemi öncesinde (bilhassa uzun süreli zamanlayıcı ayarlarında) maya ile sıvıların temas etmelerini önler.

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

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

SORU 22:Pişirme tavasını bulaşık makinesinde yıkayabilir miyim?
CEVAP 22:Hayır. Pişirme tavası ve yoğurma bıçağını elde yıkamalısınız.

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

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

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

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

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

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

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

Şekeri azalt: 1-3 çay kaşığı kadar.

Sıvıyı azalt: 1-4 çay kaşığı kadar.

RUTUBET

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

NOT: DENEME VE TECRÜBELERİNİZLE EN İYİSİNİ YAPABİLİRSİNİZ.

Tarifler Hakkında

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

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

TARİFLERİN İYİ NETİCE VERMESİ İÇİN;

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

TARİFLER

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

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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

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

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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

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

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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

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

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

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

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

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

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

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

SORU 16: Ekmeği piştikten sonra nasıl muhafaza edebiliriz?

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

SORU 17: Elektrik kesildiğinde ne yapmalıyım?

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

SORU 18: Hamur karışmıyor, motordan pürüzlü sesler geliyor!

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

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

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

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

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

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

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

SORU 8: Saat ayarı kullanınca geceleyin ses çıkar mı?

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

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

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

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

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

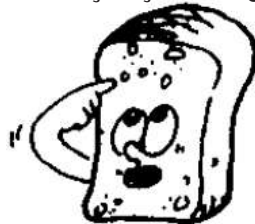
SORU 11: Başlatma tuşuna basıldığında göstergede EEE harfi çıkıyor ve sinyal sesi duyuluyorsa ne yapmalıyız?

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

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

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

Ekmeği çıkarıp bir ızgara üzerinde bekletirseniz normal halini alacaktır.



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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

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

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

PROGRAM:FRANSIZ EKMEK

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

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

PROGRAM:KEPEKLİ EKMEK

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

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

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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

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

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

PROGRAM:TATLI EKMEK

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

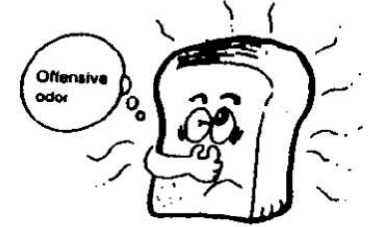
NOT:Oda sıcaklığına göre maya miktarını kabarma fazla ise yarım küçükkaşık azaltın,kabarma yetersiz ise yarım küçük kaşık arttırın.

PROGRAM: SANDVIÇ EKMEK

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

SORU 2: Ekmek niye kabarmıyor?

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



SORU 3: Ekmek neden kötü kokuyor?

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



SORU 4: Ekmeğin ortasında neden boşluk oluşabilir?

CEVAP 4: Yoğurma esnasında burada hava birikmiştir.

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

SORU 5: Karıştırma kancası ekmekle beraber dışarı çıkabilir mi?

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



PİLAV YAPIMI

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

YAPILIŞI:

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

BULGUR PİLAVI YAPIMI

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

YAPILIŞI:

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

MERAK EDİLEN SORU VE CEVAPLAR

SORU 1: Ekmeğin şekli ve yüksekliği değişik olabilir mi?

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



BEYAZ KÖY EKMEK 700 gr 900 gr

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

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

PROGRAM: BEYAZ EKMEK

KAŞARLI EKMEK 700 gr 900 gr

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

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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

ZEYTİNLİ EKMEK 700 gr

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

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

PROGRAM: BEYAZ EKMEK

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

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

PROGRAM: BEYAZ EKMEK

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

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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

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

YAPILIŞI:

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

MANTAR ÇORBASI YAPIMI

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

YAPILIŞI:

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

YEMEK TARİFLERİ

GÜVEÇ YAPIMI

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

YAPILIŞI:

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

NOT:Pişirme ayarı koyu ayarda olmalıdır..

YAPILIŞI:

1. Yumurta, Şeker, sıvıyağ, s¼t ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, mısır unu ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine d¼k¼n.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin, sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın, soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

ÇORBA TARIFLERİ

YAYLA ÇORBASI YAPIMI

Yoğurt	1/2 Kap ¼lek
Pirinç	1/3 Kap ¼lek
Un	1/3 Kap ¼lek
Sıcak su	5 Kap ¼lek
Margarin(Eritilmiş)	1/2 Kap ¼lek
Nane	2 K¼¼k kaşık ¼lek
Tuz	2 K¼¼k kaşık ¼lek

YAPILIŞI:

1. Ayrı bir kapta yoğurt, pirinç ve unu karıştırın.
2. Karışımı kalıbın içine d¼k¼n ve ¼zerine sıcak su ilave edin.
3. Margarini nane ile karıştırarak ilave edin.
4. Kalıbın ¼zerini aliminyum folyo kağıdı ile kapatın.
5. Reçel programına gelin ve makineyi çalıştırın.

ŐEHRIYE ÇORBASI YAPIMI

Şehriye	1/2 Kap ¼lek
Sıcak su	5 Kap ¼lek
Margarin(Eritilmiş)	1/2 Kap ¼lek
Maydanoz	1 Tutam
Salça	1 K¼¼k kaşık ¼lek
Tuz	2 K¼¼k kaşık ¼lek

MAYA(AKTİF KURU) 2 K¼¼k kaşık ¼lek

NOT:Oda sıcaklığına g¼re maya miktarını kabarma fazla ise yarım k¼¼k kaşık azaltın,kabarma yetersiz ise yarım k¼¼k kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

SOSİSLİ EKMEK	700 gr
SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	1 Kap ¼lek
TUZ	2 K¼¼k kaşık ¼lek
ŞEKER	2 B¼y¼k kaşık ¼lek
SIVIYAĞ	2 B¼y¼k kaşık ¼lek
ET SUYU (TABLET-ERİTİLMİŞ)	1/8 Kap ¼lek
SOSİS(DOĞRANMIŞ)	1/8 Kap ¼lek
KEKİK	1 K¼¼k kaşık ¼lek
UN	3 Kap ¼lek
MAYA(AKTİF KURU)	2 K¼¼k kaşık ¼lek

NOT: Oda sıcaklığına g¼re maya miktarını kabarma fazla ise yarım k¼¼k kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım k¼¼k kaşık arttırın.

PROGRAM: BEYAZ EKMEK

KOLESTEROLS¼Z EKMEK	700 gr
SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	1+1/8 Kap ¼lek
TUZ	2 K¼¼k kaşık ¼lek
PEKMEZ	2 B¼y¼k kaşık ¼lek
KEKİK	1 B¼y¼k kaşık ¼lek
UN	3 Kap ¼lek
MAYA(AKTİF KURU)	2 K¼¼k kaşık ¼lek

NOT: Oda sıcaklığına g¼re maya miktarını kabarma fazla ise yarım k¼¼k kaşık azaltın, kabarma yetersiz ise yarım k¼¼k kaşık arttırın.

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

MISIR-HARDAL EKMEĞİ	700 gr
SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	1+1/4 Kap ¼lek
TUZ	2 K¼¼k kaşık ¼lek

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

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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

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

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

PROGRAM: BEYAZ EKMEK

500 GR KAPASİTELİ EKMEKLER

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

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

PROGRAM: BEYAZ EKMEK

YAPILIŞI:

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

TAHILLI KEK YAPIMI

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

YAPILIŞI:

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

MISIR UNLU KEK YAPIMI

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

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

HAZIR KAHVE SOSLU KEK

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

YAPILIŞI:

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

KEPEKLİ KEK YAPIMI

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

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

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

PROGRAM: BEYAZ EKMEK

HIZLI PROGRAM	900 gr
SU(ılık)	1+2/3 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek
UN	4 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	4 Küçük kaşık ölçek

PROGRAM:HIZLI EKMEK

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

DOĞAL EKMEKLER

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

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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

ÇAVDAR EKMEĞİNİN FAYDALARI

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

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

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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

YULAF EKMEĞİNİN FAYDALARI

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

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

HAZIR MEYVELİ KEK

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

YAPILIŞI:

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

HAZIR LİMONLU KEK

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

YAPILIŞI:

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

VANİLYA	1 Paket
KURU ÜZÜM	1/4 Kap ölçek
PORTAKAL KAB.REND.	1 Büyük kaşık ölçek
TARÇIN	1 Küçük kaşık ölçek
UN	2 Kap ölçek
PİRİNÇ UNU	1/2 Kap ölçek
KABARTMA TOZU	

YAPILIŞI:

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

FINDIKLI KEK

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

YAPILIŞI:

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

tedavilerine yardımcı olur.

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

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

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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

TAHİL EKMEĞİNİN FAYDALARI

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

TAM BUĞDAY EKMEĞİ(KÖY)	700gr
SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	1+1/3 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek
TAM BUĞDAY UNU	3 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek

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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

TAM BUĞDAY EKMEĞİNİN FAYDALARI

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

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

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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

MISIR EKMEĞİNİN FAYDALARI

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

KEPEK EKMEĞİ	700 gr
SU(Yazın soğuk.kışın ılık)	1+1/3 Kap ölçek
TUZ	2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek
KEPEKLİ UNU	3 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2 Küçük kaşık ölçek

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

YAPILIŞI:

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

ÇİKOLATALI KEK

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

YAPILIŞI:

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

MEYVELİ KEK

YUMURTA	3 Adet
ŞEKER	1 Kap ölçek
SIVIYAĞ	1/4 Kap ölçek
SÜT	1/4 Kap ölçek

CEVİZLİ KEK

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

YAPILIŞI:

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

CEVİZLİ VE MEYVELİ KEK

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

PROGRAM:BEYAZ EKMEK

KEPEKLİ EKMEĞİN FAYDALARI

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

ÇÖLYAK EKMEĞİ

SU (soğuk)	700g
TUZ	1+1/3 Kap ölçek
ŞEKER	2 Küçük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	2 Büyük kaşık ölçek
SÜT(soğuk)	2 Büyük kaşık ölçek
ÖZEL UN	3 Kap ölçek
MAYA(AKTİF KURU)	2+1/2 Küçük kaşık ölçek

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

HAMUR TARİFLERİ

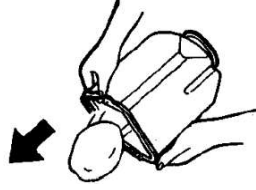
ÇÖREK HAMURU

SU (Ilık)	700 gr
	1/4 Kap ölçek
TUZ	1 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	3 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	6 Büyük kaşık ölçek
SÜT VEYA SÜTTOZU	3 Büyük kaşık ölçek
YUMURTA	1 Tane (Çırpılarak hamurların üzerine sürülecek)
UN	3 Kap ölçek
MAYA	2 Küçük kaşık ölçek

YAPILIŞI:

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

2. Sinyal sesinden sonra hamuru makineyi çıkarın ve hamur tahtasına koyun.



Her tarafına bastırarak gazını çıkartın.



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



4. Yuvarlakları nemli bir bezle kapatıp 20 dakika dinlendirin.



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



BÖĞÜRTLEN REÇELİ

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

YAPILIŞI:

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

KEK TARİFLERİ

PRATİK KEK

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

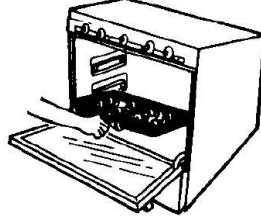
YAPILIŞI:

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

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



9. Çırpılmış yumurtayı üstlerine fırça ile sürün. Isıtılmış 180 °C fırında 15-20 dakika altın sarısı olana kadar pişirin.



REÇEL TARİFLERİ

ÇİLEK REÇELİ

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

YAPILIŞI:

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

PORTAKAL REÇELİ

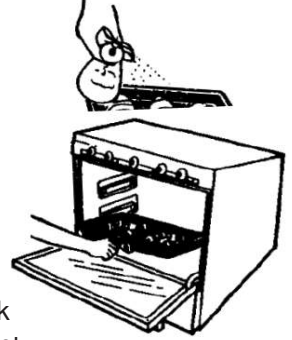
PORTAKAL	1000 GR
ŞEKER	1000 GR
SU	2 Kap ölçek
REÇEL YAP (HAZIR)	1 PAKET

YAPILIŞI:

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

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

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



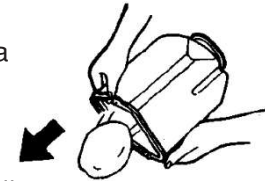
SANDVİÇ EKMEK HAMURU

SU (Ilık)	700 gr
TUZ	1 Kap ölçek
ŞEKER	1+1/2 Küçük kaşık
SIVIYAĞ	3 Büyük kaşık ölçek
SÜT VEYA SÜTTOZU	1+1/2 Büyük kaşık ölçek
YUMURTA	1 Tane(Çırpılarak hamurların üzerine sürülecek)
UN	3 Kap ölçek
MAYA	2 Küçük kaşık ölçek

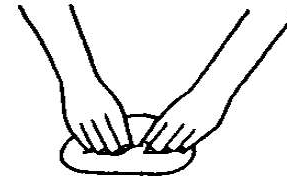
YAPILIŞI:

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

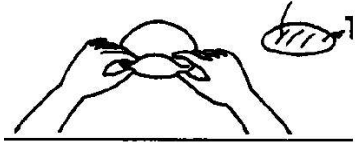
2. Sinyal sesinden sonra hamuru makineden çıkarın ve hamur tahtasına koyun. Bastırarak gazını alın.



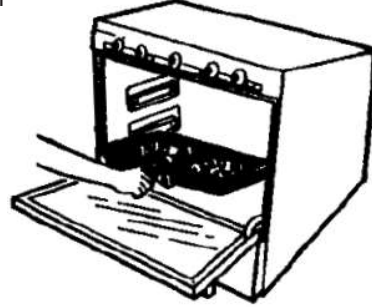
3. 18 yuvarlak yapın. 20 dakika dinlendirin.



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



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



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

PİZZA HAMURU

700 GR

SU (Ilık)	1 Kap ölçek
TUZ	1+1/2 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	3 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ	1+1/2 Büyük kaşık ölçek
SÜT VEYA SÜTTOZU	1+1/2 Büyük kaşık ölçek
PİZZA SOSU(DOMATES)	1+1/2 Kap ölçek
REND.KAŞAR PEYNİR	4 Kap ölçek
UN	3 Kap ölçek
MAYA	2 Küçük kaşık ölçek

YAPILIŞI:

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

KURUVASAN HAMURU

700 GR

SU (Ilık)	1+1/8 Kap ölçek
TUZ	1 Küçük kaşık ölçek
ŞEKER	2 Büyük kaşık ölçek
SIVIYAĞ(TEREYAĞ)	3 Büyük kaşık ölçek
SÜT VEYA SÜTTOZU	1+1/2 Büyük kaşık ölçek
YUMURTA	1 Tane(Çırpılarak hamurların üzerine sürülecek)
SOĞUTULMUŞMARGARİN	1 Kap ölçek
UN	3 Kap ölçek
MAYA	2 Küçük kaşık ölçek

YAPILIŞI:

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

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

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

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

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

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

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

