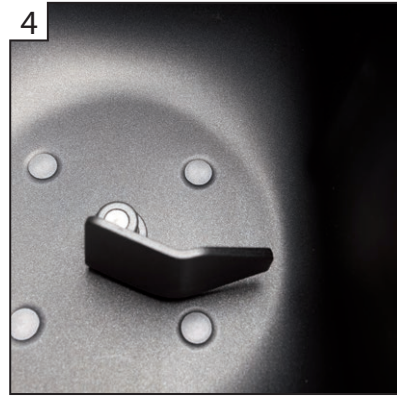




650 W



TR 1. Güç: 650 W 2. Baget için ekstra pişirme haznesi
3. Pişirme süresince malzeme ekleyebilme imkanı
4. Yapışmaz yüzeyli

EN 1. Power: 650 W 2. Additional moulds for baking
baguettes 3. Adding additional ingredients during
baking 4. Non-stick coating

PBM1000W
EKMEK YAPMA MAKİNESİ
bread baking machine

PROFILO
dayanıklı ev aletleri



PBM1000W

TR KULLANIM KILAVUZU
EKMEK YAPMA MAKİNESİ 6-17

EN USER MANUAL
BREAD BAKING MACHINE 18-29

PBM1000W
EKMEK YAPMA MAKİNESİ
bread baking machine

PROFILO
dayanıklı ev aletleri

Size iş bırakmayan akıllı ekme
yapma makinesi

Advanced bread maker performing
all actions by himself



B**TR****Değerli Müşterilerimiz!**

Cihazımızı seçtiğiniz için tebrik ederiz. PROFİLO kullanıcıları arasına hoş geldiniz.

Kılavuzu dikkatli okuyun. Kazaları ve zararı önlemek için, önemli güvenlik talimatlarını özellikle dikkate alın. Kullanım kılavuzu, ileride danışmak üzere saklanmalıdır.

Güvenli kullanım talimatları

Cihazı kullanmadan önce, kullanım kılavuzunun bütün içeriğini okuyun.

Aşağıdaki talimatları anladığınızdan emin olun.

⚠ TEHLİKE! / DİKKAT!
Sağlık riski

- 8 yaşından büyük çocuklar, fiziksel, duymasal veya ruhsal olarak engelli olan veya tecrübeye ve bilgiye sahip olmayan kişiler, kontrolün sağlanması, cihazı güvenli olarak kullanma konusunda talimatların verilmesi ve mevcut tehlikelerini anlamaları şartı ile, cihazı kullanabilirler. Çocukların cihaz ile oynaması yasaktır. Temizleme ve bakımı, kontrol altında olmayan çocuklar tarafından gerçekleştirilemez.
- Cihaz ve kablosu, 8 yaşından küçük çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklanmalıdır.
- Eğer cihazın kablosu arızalı veya hasarlı ise, cihazı kullanmayın.
- Elektrik kablosunun arızalı olması halinde, tehlikeyi önlemek için imalatçı, yetkili servis veya benzer yetkili personel tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihaz, sadece yetkili personel tarafından tamir edilebilir. Yanlış tamir, kullanıcıya ciddi tehlike oluşturur. Ciddi hasarların oluşması halinde, çağrı merkezi ile iletişime geçin.

- Kullanılmadığında ve temizlemeden önce, cihazın fişini prizden sökün.
- Hareketli parçaları kullanmadan önce, cihazı kapatın.
- Kablunun, masanın kenarından sarkmasından ve sıcak yüzeylere temasından kaçının.
- Dolu ekmek kalıbını cihazdan çıkarırken, tencere tutacakları veya koruma bezi kullanın. Ekmek kalıbı ve ekmek çok sıcaktır.
- Özellikle kuru malzeme dağıtıcısı ve havalandırma çevresindeki bölgeler gibi, cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Tencere tutacakları kullanın. Pişirme işleminin sonunda cihaz çok ısınır.
- Cihaz çalıştığında, dış yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Demonte edilmeden ve temizlenmeden önce, cihaz soğumalıdır. Cihaz, ısı yalıtımlı, soğuk kalan dış yapıya sahiptir. Cihaz çalıştığında, metal parçaları sıcaktır.
- Özellikle içinde sıcak bir madde bulunduğu zaman, cihaza dokunduğunuzda dikkatli olun.

⚠ DİKKAT!
Cihaz zarar görebilir

- Cihazın, daima anma değerleri etiketinde bulunan değere uygun voltaja sahip olan, topraklanmış elektrik prize bağlanması gerekir.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı ya da kumanda sistemi vasıtasıyla kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Yoğun hamur yoğrulurken cihazın düşmesi için, daima düz bir yüzeyde çalıştırılmalıdır. Bu, özellikle programlanmış fonksiyonlar yerine getirilirken ve cihaz kontrolsüz bırakıldığında önemlidir. Kaygan bir yüzeye koyulması durumunda, cihaz lastik bir korumanın üzerine koyulmalıdır.
- Cihaz çalıştığında, diğer objelerden en az 10 cm uzaklığında bulunmalıdır.

KÜÇÜK EV ALETLERİ
GARANTİ
BELGESİ

Çağrı Yönetim Merkezi
444 77 66

- Cihazın; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması sebebiyle bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı 2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.
- Anzaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların sağlanması tamamen firmamıza aittir.
- Malin tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını firmamızın garantisine kapsamındadır.
- Malin garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malin tamir süresi en fazla 20 iş gündür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malin satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malinin arızasının 10 işgünü içerisinde giderilmesi halinde üretici veya ithalatçı, tamir tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklerdeki başka bir ürünü tüketiciye tahsis edecektir.
- Malin garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masraflı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasında rağmen malin; - Tüketicisine teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı/üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların malıdan yararlanamamayı sürekli kılması, - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması, - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı/üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla onarım mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayni oranında bedel indirimini talep edebilir.
- Malin kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlardan kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyanınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından verilmiştir.

Bu ürün PROFİLO için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmiştir.
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

Üretici Firma:	Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Garanti Belgesi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34 D-81739 München Phone: +49 (89) 45 90 01 Fax: +49 (89) 45 90 21 28	Marka	Ürün İsmi	
	Profilo	Meyve Sebze Sıkacağı	114946
	Profilo	Su Isıtıcısı	115286
	Profilo	Alüminyum Robotu	87053
	Profilo	Ütü	90605
	Profilo	Çay Makinesi	88663
	Profilo	Sarı El Süpürgesi	85224
	Profilo	Saç Şekillendirme Cihazı	107013
	Profilo	Tost Makinesi	116313
	Profilo	Saç Kurutma Makinesi	87183
	Profilo	Meyve Sebze Sıkacağı	114946
	Profilo	Kanjiçin	115406
	Profilo	Blender	88662
	Profilo	Saç Şekillendirme Cihazı	107013

DİKKAT
Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve Kaşesi

MALİN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : PROFİLO

Modeli :

Bandrol ve Seri No. :

Teslim tarihi ve yeri :

Azami tamir süresi :

Cihaz ömrü :

Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :

Adresi :

Telefonu :

Telefaksı :

Tarih / İmza / Kaşe :

- Cihazı, doğal gaz veya elektrik ocağına ya da fırına yakın bir yere asla koymayın.
- Cihaz çalıştığında, ekme kalıbını asla sökmeyin.
- Yangına veya kısa devreye sebep olabileceği için, cihazın içine alüminyum folyo ya da pişirme malzemelerinden başka maddeleri asla koymayın.
- Cihaz çalıştığında, havlu veya herhangi başka bir örtü ile asla örtülemez. Sıcak ya da buhar, cihazın dışına serbest olarak çıkabilirdir. Eğer cihaz yanar malzemeler ile örtülürse veya perde gibi malzemeler ile temasa geçerse, yangın tehlikesi mevcuttur.
- Cihazı elde yıkamayın. Cihazı ve kablosunu suya daldırmayın.
- Cihazın temizliğinde emülsiyon, krem deterjanı, cila gibi aşındırıcı maddeler kullanmayın. Bu maddeler, ölçüler, işaretler, uyarı sembolleri gibi grafik bilgileri silebilir.
- Cihazın metal parçalarını bulaşık makinesinde yıkamayın. Bulaşık makinelerinde kullanılan kuvvetli deterjanlar parçaların kararmasına sebep olur. Bulaşık deterjanı kullanarak, elde yıkayın.
- İmalatçının tavsiye etmediği aletlerin kullanılması, cihazın zarar görmesine sebep olabilir.
- Ekmek tutuşabilir, o yüzden cihazı yanan maddelere yakın bir yerde veya tutuşabilen malzemelerin (örneğin perdelerin) altında asla kullanmayın.
- Fişini prizden çıkarırken kablosundan tutup çekmeyin.

i İPUCU Ürün ile ilgili bilgiler ve kullanıma dair ipuçları

- Cihaz, ancak ev kullanımına ve kapalı mekanlarda kullanıma uygundur. Eğer cihaz gastronomide kullanılırsa, garanti şartları değişir.
- Kılavuzda verilen tariflerin öngördüğü malzemelerin miktarından daha fazlasını asla kullanmayın. Aksi takdirde ekme eşit olarak pişmeyecek veya hamur taşacaktır. Kılavuzdaki talimatlara uyun.
- Bir çeşit ekmeği cihazda gece bırakarak pişirmeyi denemeden önce, malzemelerin miktarlarının doğru, hamurun fazla kalın ya da ince olup olmadığını ve taşıp taşmayacağını kontrol etmek amacı ile, ilk olarak cihaza bakarak tarifi deneyin.
- Pişirme bitince, cihazının fişini elektrik prizinden sökün.

Teknik parametreler

Teknik parametreler, anma değerleri etiketinde bulunmaktadır. Ekmek pişirme makinesi, topraklanmış kabloya ve topraklanmış fişe sahip olan, I sınıf cihazdır.

Cihaz, yürürlükte olan standartların gereksinimlerine uygundur.

Cihaz, aşağıdaki yönetmeliklerin gereksinimlerini yerine getirir:

- Belirli gerilim sınırları dahilinde kullanılmak üzere tasarlanmış elektrikli teçhizat ile ilgili yönetmelik (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromanyetik Uygunluk (EMC) – 2004/108/EC.

Cihazın anma değerleri plakasında CE işareti bulunmaktadır.

Cihazın özellikleri



CİHAZIN PARÇALARI

- 1 Sökülebilir kapak
- 2 Tutamaç
- 3 İzleme penceresi
- 4 Gevşek malzeme dağıtıcısı
- 5 Havalandırma
- 6 Ekmek kalıbı
- 7 Hamur karıştırma kolu
- 8 Pişirme bölümü
- 9 Alt baget pişirme kalıbı
- 10 Üst baget pişirme kalıbı
- 11 Kontrol paneli

AKSESUAR

- 12 Ölçü kaşığı
- 13 Ölçü kabı
- 14 Hamur karıştırma kolunu çıkarmak için kullanılan kanca

KONTROL PANELİ

15 LCD ekranı

Ekmek makinesi elektrik şebekesine bağlanınca, ekranda "1 3:25" sembolü gösterilir. "1" sayısı, seçilmiş programı gösterir, "3:25" sembolü ise seçilmiş programın süresini belirtir. İki işaretin konumu, seçilmiş esmerleşme seviyesini ve ağırlığı gösterir. Cihazı çalıştırdıktan sonraki varsayılan ayar, "yüksek ağırlık" (1000 g) ve "orta esmerleşme seviyesi" (ORTA). Pişirme süreci hakkındaki bilgi, cihaz çalıştığında ekranda gösterilecektir. Ekranda gösterilen süre gittikçe azalacaktır. Süre, ön ısıtma, yoğurma, durdurma, hamur kabarma, pişirme ve ısıtma fonksiyonları ve program sonu ile ilgili bilgiler de ekranda gösterilecektir.

16 BAŞLA/DURDUR düğmesi – programı başlatır ve durdurur

17 SÜRE – saati kurar.

18 ESMERLİK düğmesi – istenen esmerleşme seviyesini ayarlamak için kullanılır.

19 MENU düğmesi – programı seçmek için kullanılır.

20 GRAM düğmesi – aşağıdaki tarife göre ağırlık belirtir.

Cihazın fonksiyonları

SESLİ SİNYAL FONKSİYONU

Sesli uyarı aşağıdaki durumlarda açılır:

- Program düğmelerine basarken.
- Cihaz çalışırken sesli uyarı kullanıcıya, fındık, ayçiçeği tohumu, kuru üzüm gibi malzemelerin eklenmesi gerektiğini bildirir ve hatırlatır.
- Program sona erdiğinde.



BAŞLA/DURDUR düğmesine basarak sesi kapatabilirsiniz. Bunu gerçekleştirmek için, iki **SÜRE** düğmesine de basıp yaklaşık 2 saniye basılı tutun. Eğer iki **SÜRE** düğmesine de basıp bir saniye basılı tutarsanız, sesin yeniden açık olduğunu belirten sesli sinyali duyacaksınız.

HAFIZA FONKSİYONU

On beş dakikaya kadar süren elektrik kesintisi durumunda, program konumu kaydedilir ve elektrik gelince cihaz kaydedilen konumdan yeniden başlatılabilir. Bu, ancak programın yoğurma aşamasına geçmeden önce cihazın durdurulması durumunda mümkündür. Aksi takdirde, yeniden başlamanız gerekecektir.

MALZEMELERİN OTOMATİK DOZLANMASI

Cihazın kapağında, işlem sırasında malzeme ekleyebilmek için giriş bulunmaktadır (4). Meyve, fındık, kuru üzüm ve hububat gibi malzemeler, pişirme sırasında eklenebilir. Bunu gerçekleştirmek için, pişirmeden önce istediğiniz malzemeyi dağıtıcıya koymanız gerekir (detaylar 4. bölümde bulunmaktadır). Kek karıştırma ve yoğurma aşamalarında cihaz, malzemeleri keke otomatik olarak ekler.

Başka malzemeler, kekin üst kısmına serpilmek üzere eklenebilir. Bu malzemelerin, pişirme aşamasının sonundan yaklaşık 30 dakika önce dağıtıcıya koyulması tavsiye edilir. Bu ilave malzemelerin eklenmesi, sesli sinyal ile bildirilecektir. Bu fonksiyonun kullanıldığı programlar, cihazın çalışma aşamaları ile ilgili cetvellerde açıklanmıştır.

GÜVENLİK FONKSİYONLARI

Cihaz, kullanıldıktan sonra yeni bir programa başlamak için fazla sıcak ise, **BAŞLA** düğmesine basınca ekranda E 01 sembolü gösterilecektir. Uyarı sesi de duyulacaktır. Böyle bir durumda, E 01 sembolü ekrandan kaybolana ve genel ayarlar ekranda belirene kadar **BAŞLA/DURDUR** düğmesini basılı tutun. Ekmek kalıbını söküp cihaz soğuyana kadar bekleyin.



PIŞİRME programı, cihaz hala sıcaksa da, hemen başlatılabilir.

Kullanma talimatları

B

① Ekmek kalıbını takın.

Ekmek kalıbı, yapışmaz yüzeylidir. Ekmek kalıbını, cihazın içindeki zeminin tam ortasına yerleştirin. Kap kilitlene kadar, yavaşça saat yönünde çevirin.



Pişirme bitince tutamaç sıcaktır. Tencere tutacakları kullanın.

② Hamur karıştırma kolunu takın.

Ekmek kalıbındaki mili, hamur karıştırma kolunun deliğine sokarak, yoğurma çubuğunu yerleştirin.

③ Malzemeleri koyun.

Malzemelerin, ilgili tarifte belirtilmiş olan, uygun sırada ekmek kalıbına koyulması gerekir. Tariflerin örnekleri, bu kılavuzda bulunmaktadır.

④ Ekstra malzemeleri dağıtıcıya koyun (opsiyonel).

Dağıtıcıyı tamamlamak için, kapağını kaldırıp, meyve, fındık, kuru üzüm, fasulye gibi maddelerin uygun miktarını koyun. Katkı maddelerinin miktarı, kullanıcının tercihine bağlıdır. Bundan sonra, tık sesini duyana kadar kapağı kapatın.

⑤ Cihazın fişini prize takın.

⑥ MENU düğmesini kullanarak istediğiniz programı seçin.

MENU düğmesi, aşağıda belirtilmiş olan programları seçmek için kullanılır.

1. GENEL

Beyaz, buğday ve çavdar ekmek için. Bu en sık kullanılan programdır.

2. BEYAZ EKMEK

Çok hafif beyaz ekmek pişirmek için kullanılır.

3. TAM BUĞDAY

Kepekli ekmek için kullanılır.

4. TATLI HAMUR

Tatlı, mayalı hamur hazırlamak için kullanılır.

5. HIZLI PROGRAM



Glutensiz ekmek yapmak için.

7. HAMUR

Hamur yapmak için.

8. MAKARNA HAMURU

9. REÇEL

10. PİŞİRME

Esmer ekmeğe ya da kek pişirmek için kullanılır.

11. BAGET EKMEĞİ

⑦ İlgili programa uygun bir ağırlık seçin.

GRAM düğmesi ekmeğin ağırlığını seçmek için kullanılır:

500 g	= 500 g kadar küçük ekmeğe için
750 g	= 750 g kadar orta ekmeğe için
1000 g	= 1000 g kadar büyük ekmeğe için

⑧ İstediyiniz esmerleşme seviyesini seçin.

ESMERLİK düğmesi, istenen esmerleşme seviyesini belirtmek için kullanılır. BEYAZ, ORTA, ESMEK, HIZLI.

⑨ SÜRE programındaki düğmeler aracılığıyla, programın başlangıç zamanını ayarlayın.

Örnek:

Akşam saat 20:30'dur, ertesi sabah 07:00'ye kadar, yani 10 saat 30 dakika sonra ekmeğin hazır olması gerekir. 10.30 sembolü gözükeneye kadar SÜRE düğmesine basın. LCD ekranında 10:30 yazısını görene kadar, program düğmelerine basın – bu saat, 20:30'dan itibaren hesaplanan, ekmeğin hazır olacağı zamandır. Süre fonksiyonunu kullandığınız zaman, süt, yumurta, meyve, yoğurt, soğan gibi çabuk çürüyen malzemeleri asla kullanmayın.

⑩ BAŞLA/DURDUR düğmesine basın.

i **BAŞLA/DURDUR düğmesine basarak sesi kapatabilirsiniz. Bunu gerçekleştirmek için, iki SÜRE düğmesine de basıp yaklaşık 2 saniye basılı tutun. Eğer iki SÜRE düğmesine de basıp bir saniye basılı tutarsanız, sesin yeniden açık olduğunu belirten sesli sinyali duyacaksınız.**

BAŞLA/DURDUR düğmesi, herhangi bir anda programı durdurmak için de kullanılır. Bunu gerçekleştirmek için, BAŞLA/DURDUR düğmesine basıp, sesli sinyali duyana kadar, yaklaşık 3 saniye tutun. Seçilmiş programın başlangıç konumu ekranda gösterilecektir. Eğer başka bir programı kullanmak istiyorsanız, MENU düğmesini kullanarak programı seçin.

⑪ Hamuru karıştırın ve yoğurun.

Ekmeğe makinesi, hamur uygun yoğunluğu kazanana kadar otomatik olarak karıştırır ve yoğurur.

i **Hamuru karıştırıldığı ve yoğrulduğu aşamada cihazın kapağı kapalı olmalıdır. Bu aşamada, küçük miktarlarda suyun, sıvının ve diğer malzemelerin eklenmesi mümkündür.**

⑫ Hamurun kabarması için bekletin.

Son yoğurma devirinden sonra, ekmeğe makinesi hamurun kabarması için uygun sıcaklığa kadar ısıtılır.

i **Ekmeğin kabardığı aşamada kapağı kapatıp, ekmeğe hazır olana kadar açmayın. Resimler, sadece hamurun kabarma aşamalarını göstermek amacıyla eklenmiştir.**

⑬ Pişirme.

Ekmeğe makinesi, pişirme sıcaklığını ve süresini otomatik olarak ayarlar. Programın sonunda ekmeğe fazla beyaz ise, onu esmerleştirmek için PİŞİRME programını kullanın. Bunu gerçekleştirmek için, BAŞLA/DURDUR düğmesine basıp yaklaşık 3 saniye tutun (sesli sinyali duyana kadar). Bundan sonra PİŞİRME düğmesine basın. İstediyiniz esmerleşme seviyesi kazanılınca, BAŞLA/DURDUR düğmesine basıp, sesli sinyali duyana kadar, yaklaşık 3 saniye tutarak süreci durdurun.

i **Hamur piştiğinde kapağı kapatıp, ekmeğe hazır olana kadar açmayın. Resimler, sadece hamurun pişme aşamalarını göstermek amacıyla eklenmiştir.**

⑭ Isıtma.

Pişirme bitince sesli sinyal, ekmeğin cihazdan çıkarmaya hazır olduğunu bildirir. Bundan hemen sonra, 1 saatlik ısıtma süresi başlar.

⑮ Program aşamalarının sonu.

Cihazın çalışması sona erince, fişini prizden sökün.

⑯ Tencere tutacakları kullanarak ekmeğe kalıbını çıkarıp devirin.

⑰ Eğer ekmeğe kalıptan çıkmazsa, dışarıya çıkana kadar ekmeğe kalıbını hafifçe sarsın.

i **Eğer hamur karıştırma ucu ekmeğin içinde kalırsa, ekmeğe hafifçe kesip çubuğu çıkarın. Ucu çıkarmak için, kancayı da kullanabilirsiniz.**

⑱ Baget hazırlama.

Hamur, 7 HAMUR programını kullanarak hazırladıktan sonra, baget hazırlamaya kullanılan kalıplara koyulmalıdır (9) ve (10). Bundan sonra, hamur ile doldurulmuş kalıplar, pişirme kalıbı yerine pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.

⑲ Alt pişirme kalıbının (9) ekmeğe makinesine yerleştirilmesi.

Pişirme kalıbı sökülünce, hamur ile dolu kek kalıbı, pişirme bölümünde bulunan alt tutucuların içine sıkıca basılmalıdır.

i **Kalıpları ekmeğe makinesine yerleştirirken, bütün tutamaçların, kalıpların yüzeyine göre dik olarak kaldırılmış olduğundan emin olun. Bu sayede, kalıpların cihazdan sökülmesi daha kolay olacaktır.**

20 Üst pişirme kalıbının (10) ekme makinesine yerleştirilmesi.

Üst pişirme kalıbı, pişirme bölümünün üst kısmında bulunan metal kancalara asılmalıdır. Bundan sonra, pişirme durumunda olduğu gibi adımları yerine getirin (13 – 15 aşamaları) veya 10 PİŞİRME programını başlatın.



Baget ekmeği hazırlamak için, 11 BAGET EKMEĞİ programını da kullanabilirsiniz. Bu program, iki aşamaya bölünmüştür. İlk aşama sırasında, hamur karıştırılıp, yoğrulup

kabarrı. İkinci aşama sırasında baget ekmeği kabarmaya devam eder ve sonunda pişmiş ve gevrek olur. İlk aşamadan sonra cihaz durur, kullanıcının, hamuru baget kalıplarına koymas gerektğini bildiren sesli sinyali çıkarır. Hamuru kalıplara koyduktan sonra (bu işlemin detaylı tarifi 18.,19. ve 20. bölümlerde bulunmaktadır), BAŞLA/DURDUR düğmesine basarak programın yeniden çalıştırılması gerekir. Bu, ikinci aşamayı başlatır. Programın bireysel aşamaları ile ilgili detaylı bilgi, CİHAZIN ÇALIŞMA AŞAMALARI cetvelinde bulunmaktadır.

CİHAZIN ÇALIŞMASININ AŞAMALARI

FONKSİYON	1											
	GENEL*											
PİŞİRME	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI		
GRAM	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
ZAMANLAYICI	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
ÖN ISITMA												
YOĞURMA 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
DURDUR	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
YOĞURMA 2	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
KABARMA 1	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	15 m	15 m	15 m
YOĞURMA 3	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
KABARMA 2	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	9 m	9 m	9 m
YOĞURMA 4	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
KABARMA 3	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	30 m	30 m	30 m
PİŞİRME	46 m	51m	58 m	48 m	53 m	60 m	53 m	58 m	65 m	48 m	53 m	60 m
SICAK	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat
TOPLAM SÜRE	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24

FONKSİYON	2											
	BEYAZ EKMEK*											
PİŞİRME	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI		
GRAM	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
ZAMANLAYICI	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
ÖN ISITMA												
YOĞURMA 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m

FONKSİYON	2												
	BEYAZ EKMEK*												
PİŞİRME	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI			
DURDUR	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	
YOĞURMA 2	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	
KABARMA 1	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
YOĞURMA 3	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	
KABARMA 2	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	15 m	15 m	15 m
YOĞURMA 4	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	5 s	5 s	5 s
KABARMA 3	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	30 m	30 m	30 m
PİŞİRME	48 m	50 m	53 m	50 m	52 m	55 m	55 m	57 m	60 m	50 m	52 m	55 m	
SICAK	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat
TOPLAM SÜRE	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	2:35	2:37	2:40	

FONKSİYON	3												
	TAM BUĞDAY*												
PİŞİRME	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI			
GRAM	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	
ZAMANLAYICI	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	
ÖN ISITMA	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m	
YOĞURMA 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	
DURDUR	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	
YOĞURMA 2	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	
KABARMA 1	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
YOĞURMA 3	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	
KABARMA 2	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	11 m	11 m	11 m
YOĞURMA 4	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	
KABARMA 3	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	35 m	35 m	35 m
PİŞİRME	48 m	50 m	53 m	50 m	52 m	55 m	55 m	57 m	60 m	50 m	52 m	55 m	
SICAK	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat
TOPLAM SÜRE	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	2:30	2:32	2:35	

FONKSİYON	4			5	6	7	8	9	10	11		
	TATLI HAMUR*			HIZLI*	GLUTENSİZ*	HAMUR*	MAKARNA HAMURU	REÇEL	PİŞİRME	BAGET EKMEĞİ*		
	BEYAZ	ORTA	ESMER									
GRAM	500 g	750 g	1000 g	1000 g	-	-	-	-	-	-	-	-
ZAMANLAYICI	15:00	15:00	15:00	-	-	15:00	-	15:00	-	15:00	15:00	15:00
ÖN ISITMA								0 m				
YOĞURMA 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	3 m	5 m		5 m	5 m	5 m
DURDUR	5 m	5 m	5 m		0 m	5 m		0 m		0m	0 m	0m
YOĞURMA 2	20 m	20 m	20 m	15 m	10 m	20 m	11 m	10 m		20 m	20 m	20 m
KABARMA 1	39 m	39 m	39 m	12 m	0 m	60 m		0 m		55 m	55 m	55 m
YOĞURMA 3	10 s	10 s	10 s			0		0 s		0 s	0 s	0 s
KABARMA 2	26 m	26 m	26 m			0		0		0 m	0 m	0 m
YOĞURMA 4	5 s	5 s	5 s			0		0 s		0 s	0 s	0 s
KABARMA 3	52 m	52 m	52 m		60 m	0 m		0		15 m	15 m	15 m
PİŞİRME	50 m	55 m	60 m	48 m	55 m	0 m		70 m	60-90 m	52 m	57 m	62 m
SICAK	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	-		-	1 saat	1 saat	1saat	1 saat
TOPLAM SÜRE	3:17	3:22	3:27	1:20	2:10	1:30	0:14	1:25	1:00	2:27	2:32	2:37

* – İsteğe bağlı olarak malzemeler dağıtıcıya eklenebilir.

Temizleme ve bakım

- Cihazın ilk kullanımından önce, ekme kabını, kalıpları ve karıştırma ucunu yumuşak deterjan ile dikkatlice yıkayın (ekme kabını suya DALDIRMAYIN).
- İlk kullanımdan önce, yeni ekme kabını, kalıpları ve karıştırma ucunu ısıya dayanıklı yağ ile kaplayıp fırında yaklaşık 10 dakika ısıtın. Ekme kalıbı soğuyunca, üzerindeki yağı kağıt havlu ile temizleyin. Bu sayede, yapışmaz kaplama korunacaktır. Bu işlemi zaman zaman tekrarlayın.
- Ekme makinesini saklamadan ya da temizlemeden önce, soğuması için bekletin. Cihazın soğuması ve tekrar pişirmeye ve yoğurmaya hazır olması için, yaklaşık yarım saat gereklidir.
- Cihazı temizlemeden önce, fişini prizden çıkarıp soğuyana kadar bekleyin. Yumuşak bir deterjan kullanın. Kimyasal temizlik deterjanları, benzin, fırın temizlik deterjanları veya kaplamayı çizebilecek ya da bozabilecek herhangi bir deterjan asla kullanmayın.
- Kapağın ve kasanın üzerinde ve pişirme bölümünde bulunan malzemeleri ve kırıntıları nemli bir havlu ile temizleyin. Cihazı asla suya daldırmayın ve pişirme bölümünü asla su ile doldurmayın!

- Kolay temizlik için, kapak düşey konuma getirilip çekilerek sökülebilir.
- Ekme kalıbının dış kısmını nemli bir bez ile temizleyin. Kalıbın iç kısmı bulaşık deterjanı ile yıkanabilir. Kalıbı suya daldırmayın.
- Hamur karıştırma ucunu ve milini kullandıktan hemen sonra temizleyin. Karıştırma ucu kalıbın içinde kalırsa, çıkarılması zor olacaktır. Böyle bir durumda, kalıbı su ile doldurup 30 dakika bekleyin. Bundan sonra uçları sökün.
- Pişirme kalıbı, yapışmaz kaplamaya sahiptir. Kaplamayı çizebilen keskin aletler kullanmayın. Cihaz kullanıldıkça kaplamanın rengi değişecektir. Bu durum normaldir. Bu değişim, kaplamanın verimliliğini herhangi bir şekilde etkilemez.
- Saklamadan önce, cihazın tamamen soğuk ve kuru olduğundan emin olun. Cihaz, kapağı kapalı şekilde saklanmalıdır.

CİHAZ İLE İLGİLİ SORULAR İLE CEVAPLAR

SORUN	NEDEN	ÇÖZÜM
Pişirme bölümünden veya havalıktan duman çıkar.	Malzemeler, pişirme bölümünde veya ekme kalıbının dışında kalmıştır.	Cihazın fişini prizden çıkarıp, ekme kalıbının dış kısmını veya pişirme bölümünü temizleyin.
Ekmeğin ortası çökmüş ve alt kısmı nemlidir.	Pişirme ve ısıtma aşamalarından sonra, ekme kalıpta fazla uzun süre bırakılmıştır.	Ekmeği, ısıtma aşaması bitmeden kalıptan çıkarın.
Ekmeği kalıptan çıkarmak zordur.	Bütün alt kısım yoğurma çubuğuna yapışmıştır.	Bir sonraki ekme pişirmeden önce, yoğurma çubuğunu ve milini temizleyin. Gerekirse, kabı sıcak su ile doldurup, 30 dakika bekletin. Böylece, yoğurma çubukları kolayca sökülüp temizlenebilir.
Malzemeler yeterince karıştırılmamış ya da ekme yeterince pişmemiştir.	Yanlış program ayarı.	Seçilmiş menü ve diğer ayarları kontrol edin.
	Makine çalışırken BAŞLAMA/DURDUR düğmesine basılmıştır.	Malzemeleri kullanmayın ve bütün süreci yeniden başlatın.
	Makine çalışırken kapağı birkaç kere açılmıştır.	Kapak, ancak ekranda gösterilen, kalan süre 1:30'tan uzun olduğunda açılabilir (sadece 1,2,3,4 programları devam ettiği zaman). Kapağın doğru kapandığından emin olun.
	Makine çalışırken elektrikler uzun süre için kesilmiştir.	Malzemeleri kullanmayın ve bütün süreci yeniden başlayın.
	Yoğurma çubuklarının devri engellenmiştir.	Yoğurma çubuklarının, örneğin tohumlar tarafından engellenip engellenmediğini kontrol edin. Ekme kalıbını çıkarıp, millerin dönüp dönmediğini kontrol edin. Eğer dönmezse, yetkili servise başvurun.
Cihaz çalıştırılmaz. Sesli sinyal duyulur. Ekranda E 01 sembolü gösterilmektedir.	Cihaz, önceki pişirme sürecinden sonra hala sıcaktır.	Ekranda normal program kodu gözükmeye kadar, BAŞLA/DURDUR düğmesini basılı tutun. Cihazın fişini prizden sökün. Ekme kalıbını çıkarıp ev sıcaklığında soğutun. Cihazın fişini yeniden prize takıp çalıştırın.
Ekranda, "EEE" sembolü gösterilir.	Program veya elektronik hatası.	Test modunda çalıştırın. Menü düğmesini basılı tutun, cihazın fişini prizden söküp yeniden takın. Düğmeyi bırakın. Cihaz test modunda çalışacaktır. Cihazın fişini tekrar prizden çıkarın. Ekranda normal program kodu gösterilmelidir. Eğer dönmezse, yetkili servise başvurun.

KLASİK TARİFLER

Özellikle dükkanlardan alınabilen hazır tarifler cihaz için uygundur.	BEYAZ EKMEK (ekme ağırlığı yaklaşık 900 g)		AYRAN EKMEĞİ (ekme ağırlığı yaklaşık 900 g)	
		Malzemeler		Malzemeler
	Su ya da süt	425 ml	Yayık ayranı	375 ml
	Tuz	1½ çay kaşığı	Tuz	1 çay kaşığı
	Şeker	1½ çay kaşığı	Şeker	1 çay kaşığı
	500 tipi un	600 g	500 tipi un	500 g
	Kuru maya	1 çay kaşığı	Kuru maya	1 çay kaşığı
	Program: GENEL ya da BEYAZ EKMEK		Program: GENEL ya da BEYAZ EKMEK	
FINDIK VE KURU ÜZÜM EKMEĞİ (ekme ağırlığı yaklaşık 900 g)	AYÇİÇEKLİ EKMEK (ekme ağırlığı yaklaşık 900 g)		7 TAHILLI EKMEK (ekme ağırlığı yaklaşık 700 g)	
Malzemeler	Malzemeler	Malzemeler	Malzemeler	
Su ya da süt	Su	Su ya da süt	Su ya da süt	300 ml
Margarin ya da tereyağı	Tereyağı	Margarin ya da tereyağı	Margarin ya da tereyağı	1½ çorba kaşığı
Tuz	550 tipi un	Tuz	Tuz	1 çay kaşığı
Şeker	Sunflower seeds	Şeker	Şeker	2½ çorba kaşığı
500 tipi un	Tuz	550 tipi un	550 tipi un	240 g
Kuru maya	Şeker	Kuru maya	Tam buğday unu	240 g
Kuru üzüm	Kuru maya		7 tohum gevreği	60 g
Öğütülmüş fındık			Kuru maya	1 çay kaşığı
Program: GENEL	Program: GENEL İpucu: Ayçiçeği çekirdeği yerine, kabak çekirdeği kullanılabilir. Çekirdeğin tadını arttırmak için, tavada kızartın.		Program: TAM BUĞDAY Bütün çekirdekleri kullandığınızda, suda bekletin.	

SOĞANLI EKMEK (ekmek ağırlığı yaklaşık 900 g)		TAM BUĞDAY EKMEĞİ (ekmek ağırlığı yaklaşık 900 g)		ÇİKOLATA VE FINDIK EKMEĞİ (ekmek ağırlığı yaklaşık 700 g)	
Malzemeler Su ya da süt Margarin ya da tereyağı Tuz Şeker Büyük, doğranmış soğan 550 tipi un Kuru maya	250 ml 1 çorba kaşığı 1 çay kaşığı 2 çorba kaşığı 1 540 g 1 çay kaşığı	Malzemeler Su ya da süt Margarin ya da tereyağı Yumurta Tuz Şeker 550 tipi un Tam buğday unu Kuru maya	300 ml 1½ çorba kaşığı 1 1 çay kaşığı 2 çay kaşığı 360 g 180 g 1 çay kaşığı	Malzemeler Su Çikolata-fındık ezmesi Tuz Pudra şekeri 500 tipi un Katkısız un Kuru maya	275 ml 90 ml 1½ çay kaşığı 1½ çay kaşığı 300 g 150 g 1 çay kaşığı
Program: GENEL Bu ekmeği hemen pişirin.		Program: TAM BUĞDAY NOT: "GECİKME SÜRESİ" programını kullandığınızda, yumurta yerine daha fazla su koyun.		Program: BEYAZ EKMEK	
BİBERİYE VE SARIMSAK FOCACCİA		FRANSIZ BAGETİ (ekmek ağırlığı yaklaşık 900 g)		PIZZA HAMURU (3 adet pizza için malzemeler)	
Malzemeler Su Zeytin yağı Taze, doğranmış biberiye Soyulmuş ve öğütülmüş sarımsak 500 tipi un Tuz Kuru maya	200 ml 1 çorba kaşığı 2 çorba kaşığı 3 diş 350 g 1 çay kaşığı ½ çay kaşığı	Malzemeler Su bal Tuz Şeker 550 tipi un Kuru maya	300 ml 1 çorba kaşığı 1 çay kaşığı 1 çay kaşığı 540 g 1 çay kaşığı	Malzemeler Su Tuz Zeytin yağı 500 tipi un Şeker Kuru maya	300 ml ¼ çay kaşığı 1 çorba kaşığı 450 g 2 çay kaşığı 1 çay kaşığı
Program: HAMUR		Program: BAGET EKMEĞİ Hazırlanmış hamuru yoğurduktan sonra, 2-4'e bölün. Uzun somun şekilleri oluşturup, kalıplarına yerleştirin. Hamurda çapraz kesikler yapıp, ekmeğin makinesine yerleştirin.		Program: HAMUR Yoğurma bitince, hamuru açıp, yuvarlak şekli oluşturup, 10 dakika bekletin. Sosu yayıp, istediğiniz dolguyu koyun. Fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.	
PORTAKAL REÇELİ		ÇİLEK REÇELİ		AHUDUDU REÇELİ	
Malzemeler Portakal Limon 2:1 jelleştirici şeker	400 g 100 g 250 g	Malzemeler Yıkamış ve sapsız çilek Jelleştirici şeker	450 g 450 g	Malzemeler Yıkamış taze ahududu Jelleştirici şeker	450 g 450 g
Program: REÇEL		Program: REÇEL		Program: REÇEL	
KAYISI REÇELİ		VIŞNE EKMEĞİ (ekmeğin ağırlığı yaklaşık 700 g)		GLUTENSİZ EKMEK (ekmek ağırlığı yaklaşık 900 g)	
Malzemeler Yıkamış taze kayısı Soğuk su Jelleştirici şeker Rendelenmiş kabuk ve meyve suyu	450 g 2 çorba kaşığı 450 g ½ limondan	Malzemeler Vişne suyu Süt Bal Tereyağı Vişne yoğurt Çekirdeksiz vişne 550 tipi un Kuru maya Kabartma tozu Tuz Şeker	75 ml 20 ml 15 g 15 g 135 g 20 g 410 g 1 çay kaşığı ½ çorba kaşığı ½ çay kaşığı 1 çay kaşığı	Malzemeler Su ya da süt Tuz Şeker 500 tipi un Kuru maya	425 ml 1½ çay kaşığı 1½ çay kaşığı Glutensiz un 500 g 1 çay kaşığı
Program: REÇEL		Program: GENEL ya da TATLI HAMUR		Program: GENEL ya da BEYAZ EKMEK	

Cetveller, tarif örneklerini ve ortalama malzeme miktarlarını içerir. Bu bilgiler, yemek kitabı olarak algılanmamalıdır. Pişirme sırasında, kendi tariflerinizi veya uzman kitaplarında bulduğunuz tarifleri kullanmanızı ve kendi tercihlerinize göre pişirmenizi tavsiye ederiz.

TARİFLERİN AYARLANDIĞI DURUMLAR

SORUN	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM (AÇIKLAMA AŞAĞIDA BULUNMAKTADIR)
Ekmek çabuk kabarrır.	- Fazla maya, fazla un, az tuz.	a/b
Ekmek kabarmaz ya da az kabarrır.	- Hiç maya eklenmemiştir ya da az maya eklenmiştir.	a/b
	- Eski ya da bayat maya.	e
	- Sıvı fazla sıcaktır.	c
	- Maya, sıvı ile temasa geçmiştir.	d
	- Yanlış un tipi ya da bayat un.	e
	- Fazla ya da az sıvı.	a/b/g
Hamur fazla kabarrır ve ekmek kalıbından taşar.	- Az şeker.	a/b
	- Eğer su fazla yumuşak ise, mayalanma daha aktiftir.	f
Ekmek fazla kabarrır ve ekmek kalıbından taşar.	- Fazla süt mayalanmayı etkiler.	c
	- Hamur hacmi kalıptan büyük ve ekmek çöker.	a/f
	- Suyun ya da pişirme bölümünün aşırı sıcaklığı veya aşırı nem nedeni ile mayalanma fazla kısa ya da fazla hızlıdır.	c/h/i
	- Tuz eklenmemiş ya da az şeker eklenmiştir.	a/b
Ağır, pütürlü ekmek yapısı.	- Fazla sıvı eklenmiştir.	h
	- Fazla un ya da az sıvı.	a/b/g
	- Az maya ya da şeker.	a/b
	- Fazla meyve, kepekli un ya da başka bir malzeme.	b
Ekmek fazla kabarrır ve ekmek kalıbından taşar.	- Eski ya da bayat un.	e
	- Fazla ya da az sıvı.	a/b/g
	- Fazla nem.	h
Ekmek fazla kabarrır ve ekmek kalıbından taşar.	- Yoğurt gibi nemli malzemeleri içeren tarifler.	g
	- Fazla su.	g
	- Tuz yoktur.	b
	- Yüksek nem, fazla sıcak su.	h/i
	- Fazla sıvı eklenmiştir.	c
Mantarsı, pişmemiş yüzey.	- Ekmek fazla kabarrır ve ekmek kalıbından taşar.	a/f
	- Özellikle beyaz ekmek için fazla un.	f
	- Fazla maya ya da az tuz.	a/b
	- Fazla şeker.	a/b
Dilimler düzensiz değil ya da içinde topak bulunmaktadır.	- Şekerden başka tatlı malzemeler.	b
	- Ekmek yeterince soğumamıştır (buhar çıkmamıştır).	j
Ekmek kabuğunda un birikintileri bulunmaktadır.	- Yoğurma sırasında yanlarda bulunan un yeterince yoğrulmamıştır.	g/i

Yukarıdaki sorunların çözümleri

- Malzemeleri doğru ölçün.
- Malzemelerin miktarlarını ayarlayın ve bütün malzemelerin eklendiğinden emin olun.
- Başka bir sıvı kullanın veya ev sıcaklığında soğutun. Malzemelerin, ilgili tarifte belirttiği sırada koyulması gerekir. Unun ortasında küçük bir çukur açıp, içine ufalanmış ya da kuru maya koyun. Mayanın sıvı ile doğrudan temasa geçmesine izin vermeyin.
- Sadece taze ve doğru şekilde depolanmış malzemeler kullanın.
- Toplam malzeme miktarını azaltın, tarifte belirtilen un miktarından daha fazlasını kullanmayın. Bütün malzemelerin miktarlarını $\frac{1}{3}$ oranında azaltın.
- Sıvı miktarını azaltın. Eğer su içeren malzemeler kullanılırsa, sıvı miktarını azaltın.
- Çok nemli hava durumunda, 1-2 çorba kaşığı daha az su koyun.
- Sıcak hava durumunda süre fonksiyonu kullanmayın. Soğuk sıvılar kullanın.
- Pişirdikten hemen sonra ekmeği kalıptan çıkarıp, kesmeden önce 15 dakika bekletin.
- Maya veya bütün malzemelerin miktarını $\frac{1}{4}$ oranında azaltın.

Tarifler ile ilgili notlar

1. Malzemeler

- Her malzemenin, başarılı ekmeğin pişirmekte kendine özgü bir rolü olduğu için, doğru ölçme ve malzemelerin eklendiği sıra çok önemlidir.
- Sıvı, tuz, şeker ve (ister kuru, ister taze) maya gibi en önemli malzemeler, hamurun ve ekmeğin doğru hazırlanmasını etkiler. Daima doğru miktarları doğru oranlarında kullanın.
- Hamurun hızlı hazırlanması gerektiği durumda, ılık malzemeler kullanın. Eğer program aşaması süresi fonksiyonunu kullanmak isterseniz, mayanın fazla çabuk kabarmaması için, soğuk malzemelerin kullanılması tavsiye edilir.
- Margarin, tereyağı ve süt, ekmeğin tadını etkiler.
- Kabuğun daha açık renkli ve ince olmasını sağlamak için, başarılı pişirme sonucunu etkilemeden, şeker miktarı %20 oranında azaltılabilir. Eğer kabuğun daha yumuşak ve açık renkli olmasını isterseniz, şeker yerine bal kullanabilirsiniz.
- Yoğurma sırasında unda üretilen gluten, ekmeğin yapısını sağlar. İdeal bir karışımı, %40 kepekli un ve %60 beyaz un içerir.
- Tahıl tanelerini eklemek isterseniz, gece boyunca suda bekletin. Un ve sıvı miktarını azaltın (1/5 oranına kadar daha az).
- Çavdar unu kullanıldığında, mayalı hamurun kullanılması gerekir. İçinde bulunan süt ve asetobakteri sayesinde ekmeğin daha hafif ve iyice mayalanır. Mayalı hamuru kendiniz yapabilirsiniz, ancak bu iş zaman alıcıdır. O yüzden, aşağıdaki tariflerde mayalı hamur konsantresi kullanılmaktadır. Toz, 15g paketleri olarak satılmaktadır (1 kg un için). Aşağıdaki tarifleri kullanmanızı tavsiye ederiz (½, ¼ ya da 1 paket). Eğer tarifte belirtilen miktardan daha az mayalı hamur eklerseniz, ekmeğin ufalanır.
- Eğer başka yoğunluk seviyesine (1 kg un için 100 g paket) sahip olan mayalı hamur tozu kullanılırsa, un miktarının, 1 kg için 80 g oranında azaltılması gerekir.
- Sıvı şeklinde mayalı hamur da kullanılabilir. Pakette bulunan miktarları kullanın. Ölçme bardağını sıvı mayalı hamur ile doldurup, içine tarifte belirtilen miktarlarda diğer sıvı malzemeleri koyun.
- Mayalı buğday hamuru, sık sık kuru şekilde satılır. Hamurun yoğrulabilirliğini, tazeliğini ve tadının iyi olmasını sağlar. Mayalı çavdar hamurundan daha hafiftir.
- Mayalı hamurlu ekmeğin pişirdiğiniz zaman, GENEL veya TAM BUĞDAY programını kullanın.
- Mayalı hamur yerine maya özü de kullanabilirsiniz. Tek fark, ekmeğin tadıdır. Maya özü, ekmeğin makinesinde kullanılabilir.
- Eğer ekmeğin daha hafif ve selüloz seviyesinin daha yüksek olmasını isterseniz, buğday kepeği ekleyebilirsiniz. 500 g un için 1 çorba kaşığı kepek koyun ve sıvı miktarını ½ çorba kaşığı oranında arttırın.

- Buğday gluteni, buğday proteinlerinden kaynaklanan doğal bir katkı maddesidir. Ekmeğin daha hafif ve hacimli olmasını sağlar. Ekmeğin daha nadiren oturur ve daha kolay sindirilir. Eğer kepekli ve diğer unlu mamuller evde öğütülmüş undan yapılırsa, daha lezzetli sonuçlar elde edilir.
- Bazı tariflerde kullanılan siyah malt, esmer, kavrulmuş arpa malttır. Ekmeğin kabuğunun ve iç kısmının daha esmer olması için, örneğin esmer ekmeğin kullanılır. Çavdar malt da kullanabilirsiniz.
- Katkısız lesitin tozu, ekmeğin daha hacimli ve iç kısmının daha yumuşak ve hafif olmasını sağlayan, doğal bir emülgatördür. Ekmeğin, daha uzun süre tazeliğini korur.

2. Malzemelerin miktarlarının ayarlanması

Malzemelerin miktarının azaltılması veya artırılması gerekirse, orijinal tarifte bulunan oranların korunduğundan emin olun. İdeal sonucu sağlamak için, aşağıdaki malzeme miktarları ayarlama kurallarını yerine getirin:

- **Sıvılar / un:** hamur, yumuşak (ama fazla yumuşak değil) ve yoğrulması kolay olmalıdır. Hamur lifli olmamalıdır. Hamurdan top yapmak mümkün olmalıdır. Bu kural, çavdar kepekli veya tahıl ekmeği gibi ağır hamur için geçerli değildir. İlk yoğurma aşamasından beş dakika sonra bunu kontrol edin. Fazla nemli ise, doğru yoğunluğa kazanana kadar biraz un ekleyin. Hamur fazla kuru ise, yoğurma sırasında zaman zaman bir kaşık su ekleyin.
- **Bir sıvının yerine başka bir sıvı kullanılması:** Lor peyniri ya da yoğurt gibi, malzeme kullandığınızda, eklenen sıvı miktarı azaltılmalıdır. Yumurta eklediğinizde, ölçme bardağında çırpıp, sıvıların miktarını kontrol etmek için bardağı diğer gerekli sıvılar ile doldurun. Yüksek rakımda bulunan (750 metreden daha yüksek) bir yerde hazırlanan hamur daha çabuk kabarıp. Hamurun kabarmasını orantılı olarak azaltmak için, maya miktarını ¼ – ½ oranında azaltabilirsiniz. Aynı kural, çok yumuşak suya sahip olan yerler için geçerlidir.

3. Malzemelerin eklenmesi ve miktarlarının ölçülmesi

- **Sıvı, daima ilk olarak koyulmalıdır. Maya, son olarak eklenmelidir.** Özellikle süre fonksiyonunu kullandığınız zaman, mayanın çabuk kabarmasını önlemek için, sıvı ile temasa geçmesine izin vermeyin.
- **Malzemeleri ölçtüğünüz zaman, aynı ölçü birimlerini kullanın.** Malzemeleri eklenmiş olan ölçü kaşığı ile ölçün. Eğer tarif, malzemelerin çorba kaşıkları ve çay kaşıkları olarak ölçülmesini gerektirirse, evde kullandığınız kaşıkları kullanın.
- Gram olarak belirtilmiş olan malzemeleri tarife uygun olarak ölçün.
- Mililitre ölçüleri için, 30 – 300 ml ölçeğine sahip, sağlanmış olan kabı kullanın.
- Meyvenin, fındığın ve tahılın eklenmesi. İlgili programları kullandığınızda, sesli sinyali duyduktan sonra bu malzemeleri ekleyebilirsiniz. Bu malzemeleri daha erken eklerseniz, yoğurma sırasında ezilecektir.

4. Ekmek makinesi için tarifler

Yukarıda belirtilmiş olan tarifler, çeşitli ekmek boylarına uygundur. Toplam ağırlık 1000 gramdan fazla olmamalıdır. Eğer ağırlık ile ilgili detaylı talimatlar verilmedi ise, bir programda hem küçük, hem de büyük malzeme miktarı kullanılabilir. Çok hızlı programda, tavsiye edilen ekmek ağırlığı yaklaşık 750 gramdır.

5. Ekmeğin ağırlığı ve hacmi

- Ekmeğin ağırlığı, tariflerde detaylı olarak belirtilmiştir. Gördüğünüz gibi, katkısız beyaz ekmeğin ağırlığı, kepekli ekmeğin ağırlığından düşüktür. Bunun nedeni, beyaz unun daha hızlı kabarmasıdır. O yüzden, pişirme sırasında ekmeğin kontrol edilmesi gerekir.
- Ağırlık ile ilgili bilgilerin detaylı olmasına rağmen, küçük farklar mümkündür. Ekmeğin gerçek ağırlığı, hazırlanması sırasında evdeki nem seviyesine yüksek derecede bağlıdır.
- Yüksek miktarda buğday içeren ekmek hep hacimlidir ve malzemelerin doğru ölçülmesine rağmen, son kabarma aşamasından sonra kalıbın kenarından daha yüksektir. Ekmek taşmaz. Kalıbın dışında kalan ekmeğin kısmı, kalıbın içindeki kısımdan daha kolay esmerleşir.
- Ekmeğin daha hafif olması için, tatlı ekmek pişirmek için tavsiye edilen HIZLI programında, TATLI HAMUR programı için belirtilmiş olan malzeme miktarından daha az miktar kullanabilirsiniz.

6. Pişirme sonuçları

- Pişirme sonuçları, su sertliği, hava nemi, rakım, malzemelerin yoğunluğu gibi şartlara bağlıdır. Bu nedenle, tariflerdeki miktarlar, belirli koşullarda değiştirilebilen referans noktaları olarak alınmalıdır. Eğer pişirme sonuçları başarılı olmazsa, hevesinizi yitirmeyin. Başarısızlığın nedenini bulmaya çalışın ve değiştirilmiş malzeme miktarları ile yeniden pişirmeyi deneyin.
- Eğer pişirme sonrasında ekmek esmer değilse, cihazın içinde bekleterek esmerlik programını kullanabilirsiniz.
- Geceleyin ekmek pişirmek için süre fonksiyonunu kullanmadan önce, gerekli olabilen ayarları yapmak için bir test ekmeği pişirmeniz tavsiye edilir.

Ekoloji – Çevreyi koruma

Her kullanıcı doğayı koruyabilir. Bu ne zor, ne de pahalıdır.

Bunu gerçekleştirmek için, karton ambalajı, kağıt ürünler geri dönüşüm çöp kutusuna, polietilen (PE) poşetleri ise, plastik ürünler çöp kutusuna atın.



Cihaz eskidiğinde yerel bir imha merkezine teslim edin, bu cihazdaki bazı parçalar çevre için zararlı olabilir.

Diğer evsel atıklarınız ile beraber atmayın!!!

İthalatçı/imalatçı, tesadüfi veya yanlış kullanımdan kaynaklanan arızalardan sorumluluğu kabul etmez.

İthalatçının/imalatçının, ürünün geçerli mevzuata, standartlara veya yönetmeliklere uygun olması için, ya da yapı, ticaret, estetik veya diğer etkenlerden dolayı, üründe değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Dear Customers!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of PROFiLO products.

Please read these instructions carefully. Pay special attention to important safety instructions in order to prevent accidents and/or avoid damage. Keep this User's Guide for future reference.

Safety operation instructions

Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.

Make sure that you understand the instructions given below.

**DANGER! / WARNING!**
Risk of injury

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not operate the appliance if it has a damaged cord or if the housing is visibly damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case

of defects please contact a qualified service center.

- Unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Switch off the appliance before handling movable parts.
- The cord cannot hang over the edge of the table or counter and cannot touch hot surfaces.
- Use special pot holders or a protective cloth while removing the baking tin with the bread from the appliance. The baking tin and the bread are very hot.
- Do not touch hot surfaces of the appliance, particularly dry product dispenser and areas around the vents. Use pot holders. The appliance is very hot after the end of the baking process.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Allow the appliance to cool before dismantling and cleaning. The appliance has a heat-insulated cool touch housing. The metal parts become hot during use.
- Pay special attention while handling the appliance, especially if it is full of hot substances.

**WARNING!**
Risk of property damage

- Plug the appliance only to a grounded electrical outlet with the voltage corresponding to the voltage indicated on the rating plate.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Always place the appliance on a flat, even surface so it does not fall during the kneading process of thick dough. It is especially important while using the

programmed functions and when the appliance is left unattended. In case of extremely smooth surfaces, place the appliance on a thin rubber pad.

- When in operation, the unit should be placed at least 10 cm from other objects.
- Never place the appliance near a gas or electric cooker or hot oven.
- Never remove the baking tin while the appliance is working.
- Never put into the unit any aluminium foil or any materials other than baking products, as this can cause a fire or short circuit.
- Never cover the appliance with towels or other materials during use. The heat and steam must be free to escape. Danger of fire arises if the appliance is covered with flammable materials or comes in contact with curtains, etc.
- Do not wash under running water. Do not immerse the appliance and the cord into water.
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. to clean the housing. They may remove the graphic information symbols such as: scales, marks, warning signs etc.
- Do not wash metal parts in the dishwasher. Aggressive detergents used in the dishwasher cause these parts to darken. Wash them manually using traditional dishwashing liquids.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- Bread can catch fire, therefore never use the unit near any inflammable materials or beneath anything that can catch fire (for example curtains).
- Do not unplug by pulling on cord.



HINT

Information on the product and hints on its use

- The appliance is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used in gastronomic business.
- Never use more ingredients than given in the recipes provided in these instructions. Otherwise bread will be baked unevenly or dough will spill over. Follow the recommendations in these instructions.
- Before trying to bake a given type of bread overnight, first try the recipe while keeping an eye on the appliance to make sure that the doses of ingredients are correct, the dough is not too thick or thin, its quantity is appropriate and the dough does not overflow.
- When finished baking, unplug the unit from the mains socket.

Technical parameters

The technical parameters are indicated on the rating label.

The bread baking machine is a I class appliance equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug.

The appliance meets the requirements of the applicable norms.

The appliance is in conformity with the requirements of the directives:

- Electrical equipment designed for use within specific voltage limits (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The appliance was marked by a CE sign on the rating label.

Appliance features



APPLIANCE ELEMENTS

- 1 Removable cover
- 2 Handle
- 3 Viewing window
- 4 Loose ingredients dispenser
- 5 Vents
- 6 Baking tin
- 7 Kneading peg
- 8 Baking compartment
- 9 Bottom mould for baking baguettes
- 10 Upper mould for baking baguettes
- 11 Control panel

ACCESSORIES

- 12 Spoon to measure the components
- 13 Container to measure the components
- 14 Hook for taking out the kneading paddle

CONTROL PANEL

- 15 LCD display

After connecting the bread maker to power, the display shows a symbol "1 3:25". The number "1" indicates the selected program, the symbol "3:25" indicates the duration of the selected program. The position of the two markings indicates the selected browning level and the weight. The default setting after switching the appliance on is "superior weight" (1000 g) and "medium browning level" (ORTA). Information concerning the baking process will be shown on the display while the appliance is operating. The time shown on the display will gradually decrease. Other information concerning the timer, preheating, kneading, pause, dough rising, baking, the keep warm function and the end of the program will also appear on the display.

- 16 BAŞLA/DURDUR button – starts and stops the program.
- 17 SÜRE – sets the clock.
- 18 ESMERLİK button – is used to set the desired browning level.
- 19 MENU button – is used to select the program.
- 20 GRAM button – setting the weight according to the description below.

Appliance functions

BUZZER FUNCTION

The buzzer goes off:

- When pressing the program buttons.
- During operation a sound signal will come off informing and reminding the user to add nuts, sunflower seeds, raisins etc.
- When the end of the program is reached.



After pressing the BAŞLA/DURDUR button you can turn off the sound. In order to do this press and hold both of the SÜRE buttons for approx. 2 seconds. If you press and hold both of the SÜRE buttons for a second time, you will hear a sound signal informing that sound is on again.

MEMORY FUNCTION

If there is a brief power cut of up to approximately 15 minutes the program position is stored and the machine can continue from this position when power is restored. This is possible only if the program was stopped before the kneading phase was reached. Otherwise you will have to start from the beginning.

AUTO DOSING OF LOOSE ADDITIVES

Within the cover of this device there is a dispenser of bulk additives (4). Loose ingredients, such as fruits, nuts, raisins, grains, may be added to baking. In order to this, you have to place a given product in the dispenser before the baking process (details provided in paragraph 4). The device automatically adds products to a cake in an appropriate moment during cake mixing and kneading.

Additional ingredients may also be added to sprinkle the upper part of the cake. It is best to place these ingredients into the dispenser for loose ingredients ca. 30 minutes before the end of the baking process. Adding the additional ingredients shall be indicated by a sound signal. Programs in which this feature is used, are described in tables referring to phases of device operation.

SAFETY FUNCTIONS

If the temperature of the appliance is still too high to start a new program after using the appliance previously, the symbol E 01 will appear on the display after you press the BAŞLA button again, you will also hear a beep. In such a case, press and hold the BAŞLA/DURDUR button until the E 01 symbol disappears from the display and the basic setting appears on the display. Remove the baking tin and wait for the appliance to cool.



The PİŞİRME program can be started immediately even if the appliance is still hot.

Operating instructions

B

① Insert the baking tin.

The baking tin is covered with a non-stick layer. Place the baking tin exactly in the middle of the base inside the appliance. Turn gently the container clockwise until it is blocked.



The handle is hot after baking. Use pot holders.

② Insert the kneading peg.

Insert the kneading peg by placing the shank of the baking tin in the opening of the kneading peg.

③ Put the ingredients.

The ingredients must be put into the baking tin the order specified in the relevant recipe. Examples of recipes can be found in this instruction manual.

④ Fill in the bulk additive dispenser (optional).

In order to complement the dispenser, lift the lid of dispenser and pour the optimum amount of additives (fruit, nuts, raisins, beans). The quantity of additives depends on individual preferences. Then close the lid until you hear a click.

⑤ Plug in the appliance.

⑥ Select the desired program using the MENU button.

The MENU button is used to select the programs described below.

1. GENEL

For white, wheat and rye bread. This is the most commonly used program.

2. BEYAZ EKMEK

For the preparation of a particularly light white bread.

3. TAM BUĞDAY

For whole meal bread.

4. TATLI HAMUR

For preparing e.g. sweet leavened dough.

5. HIZLI PROGRAM

6. GLUTENSİZ

For making gluten free bread.

7. HAMUR

For making dough.

8. MAKARNA HAMURU

9. REÇEL

10. PİŞİRME

To brown bread or cakes.

11. BAGET EKMEĞİ

⑦ Select the weight appropriate for the given program.

GRAM button is used to set the weight of the bread (see table):

500 g	= for small bread up to 500 g
750 g	= for medium bread up to 750 g
1000 g	= for large bread up to 1000 g

⑧ Select the desired browning level.

The **ESMERLİK** button is used to set the desired browning level. **BEYAZ, ORTA, ESMER, HIZLI.**

⑨ Set the program start time by means of **SÜRE** program selector buttons.

Example:

It is 8.30 p.m. and the bread must be ready for the next morning by 7.00 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press the **SÜRE** button until the symbol 10.30 appears on Press the program selector buttons, until you see 10:30 on the LCD - it is the time from now (20:30) to the moment, when the bread is ready. When working with the timing function never use perishable ingredients such as milk, eggs, fruits, yogurt, onions, etc.

⑩ Press the **BAŞLA/DURDUR** button.

i After pressing the **BAŞLA/DURDUR** button you can turn off the sound. In order to do this press and hold both of the **SÜRE** buttons for approx. 2 seconds. If you press and hold both of the **SÜRE** buttons for a second time, you will hear a sound signal informing that sound is on again.

The **BAŞLA/DURDUR** button is also used to stop the program at any time. In order to do so, press and hold the **BAŞLA/DURDUR** button for about 3 seconds until you hear a beep. The initial position of the selected program will show on the display. If you want to use a different program, select the program using the **MENU** button.

⑪ Mix and knead the dough.

The bread baking machine mixes and kneads the dough automatically until it reaches the right consistency.

i During the phase of stirring and kneading of dough, the lid of the appliance should be closed. During this phase it is possible to add small amounts of water, liquid or other ingredients.

⑫ Leave the dough to rise.

After the last kneading cycle the bread baking machine is heated to the optimal temperature for the rising of the dough.

i During the dough growing phase close the lid and do not open it until the end of baking bread. The photos are only intended to present the phases of the dough growth.

⑬ Baking.

The bread baking machine automatically sets the baking temperature and time. If the bread is too light at the end of program, use the **PİŞİRME** program to brown the bread. In order to do so, press and hold the **BAŞLA/DURDUR** button for about 3 seconds (until you hear a beep). Then press the **PİŞİRME** button. When the desired browning level is reached, stop the process by pressing and holding the **BAŞLA/DURDUR** button for about 3 seconds (until you hear a beep).

i During dough baking phase lose the lid and do not open it until the end of baking bread. The photos are only intended to present the phase of baking.

⑭ Warming.

Once the baking process is over, the buzzer goes off to signal that the bread can be taken out from the appliance. The 1 hour warming time starts immediately.

⑮ End of the program phases.

After the end of operation, unplug the appliance.

⑯ Take out the baking tin using pot holders and turn the baking tin over.

⑰ If the bread does not fall out of the baking tin, gently shake the baking tin until the bread falls out.

i If the kneading peg remains inside the bread, slightly cut the bread and remove the peg. You can also use the hook for taking out the kneading paddle.

⑱ Preparation baguettes.

After preparing the dough using the program 7 **HAMUR**, it should be put into the a mould cups for baguette baking (9) and (10). Then, the moulds filled with the dough should be placed in cooking chamber instead of the container for baking.

⑲ Placing the bottom baking mould (9) into bread maker.

After removing the container for baking, cake mould with the containing dough should be pressed between the lower catches in the baking chamber so as to firmly adhered to the catches.

i When placing the molds in the bread-maker make sure all the handles are lifted (perpendicularly to the surface of molds). This will facilitate taking the molds out of the device.

⑳ Placing the upper mould for baking (10) into bread maker.

The upper mould for baking should be hung on metal hooks at the top of the baking chamber. Next close the lid and follow the steps as in case of baking bread (phases 13 to 15) or start the 10 **PİŞİRME** program.



In order to prepare baguettes, you can also use the 11 BAGET EKMEĞİ program. This program is divided into two stages. In the first stage the dough is stirred and kneaded, and then risen. In the second stage the baguettes still are risen, and then finally baked until crusty. After the first stage the device stops, and emits a sound signal informing the user to put the

dough into baguette molds. After putting the dough into the molds (detailed description of the process can be found in paragraphs 18, 19, and 20), it is necessary to resume the program by pressing the BAŞLA/DURDUR button. This starts the second stage. Detailed information concerning the individual stages of the program are presented in the table entitled DEVICE WORK STAGES.

PHASES OF DEVICE OPERATION

FUNCTION	1											
	GENEL*											
PIŞİRME	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI		
GRAM	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
DELAY TIME	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
ÖN ISITMA												
YOĞURMA 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
DURDUR	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
YOĞURMA 2	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
KABARMA 1	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	40 m	15 m	15 m	15 m
YOĞURMA 3	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
KABARMA 2	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	25 m	9 m	9 m	9 m
YOĞURMA 4	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
KABARMA 3	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	50 m	30 m	30 m	30 m
PIŞİRME	46 m	51m	58 m	48 m	53 m	60 m	53 m	58 m	65 m	48 m	53 m	60 m
SICAK	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24

FUNCTION	2											
	BEYAZ EKMEK*											
PIŞİRME	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI		
GRAM	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
DELAY TIME	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
ÖN ISITMA												
YOĞURMA 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
DURDUR	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m

FUNCTION	2											
	BEYAZ EKMEK*											
PİŞİRME	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI		
YOĞURMA 2	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
KABARMA 1	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
YOĞURMA 3	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
KABARMA 2	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	31 m	15 m	15 m	15 m
YOĞURMA 4	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	5 s	5 s	5 s
KABARMA 3	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	60 m	30 m	30 m	30 m
PİŞİRME	48 m	50 m	53 m	50 m	52 m	55 m	55 m	57 m	60 m	50 m	52 m	55 m
SICAK	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	2:35	2:37	2:40

FUNCTION	3											
	TAM BUĞDAY*											
PİŞİRME	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI		
GRAM	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
DELAY TIME	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
ÖN ISITMA	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
YOĞURMA 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
DURDUR	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
YOĞURMA 2	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
KABARMA 1	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
YOĞURMA 3	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
KABARMA 2	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	26 m	11 m	11 m	11 m
YOĞURMA 4	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
KABARMA 3	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	45 m	35 m	35 m	35 m
PİŞİRME	48 m	50 m	53 m	50 m	52 m	55 m	55 m	57 m	60 m	50 m	52 m	55 m
SICAK	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	2:30	2:32	2:35

FUNCTION	4			5	6	7	8	9	10	11		
	TATLI HAMUR*			HIZLI*	GLUTENSİZ*	HAMUR*	MAKARNA HAMURU	REÇEL	PİŞİRME	BAGET EKMEĞİ*		
										BEYAZ	ORTA	ESMER
GRAM	500 g	750 g	1000 g	1000 g	-	-	-	-	-	-	-	-
DELAY TIME	15:00	15:00	15:00	-	-	15:00	-	15:00	-	15:00	15:00	15:00
ÖN ISITMA								0 m				
YOĞURMA 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	3 m	5 m		5 m	5 m	5 m
DURDUR	5 m	5 m	5 m		0 m	5 m		0 m		0m	0 m	0m
YOĞURMA 2	20 m	20 m	20 m	15 m	10 m	20 m	11 m	10 m		20 m	20 m	20 m
KABARMA 1	39 m	39 m	39 m	12 m	0 m	60 m		0 m		55 m	55 m	55 m
YOĞURMA 3	10 s	10 s	10 s			0		0 s		0 s	0 s	0 s
KABARMA 2	26 m	26 m	26 m			0		0		0 m	0 m	0 m
YOĞURMA 4	5 s	5 s	5 s			0		0 s		0 s	0 s	0 s
KABARMA 3	52 m	52 m	52 m		60 m	0 m		0		15 m	15 m	15 m
PİŞİRME	50 m	55 m	60 m	48 m	55 m	0 m		70 m	60-90 m	52 m	57 m	62 m
SICAK	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-		-	1 h	1 h	1h	1 h
TOTAL TIME	3:17	3:22	3:27	1:20	2:10	1:30	0:14	1:25	1:00	2:27	2:32	2:37

* – Automatic dispenser for loose ingredients is available as an option.

Cleaning and maintenance

- Before using the device for the first time, clean the baking container, the molds, and the stirring spatula by means of a gentle detergent (DO NOT immerse the baking container in water).
- Before using the device for the first time, grease the new baking container, the molds, and the stirring spatula with a heat-resistant grease, and preheat them in the oven for ca. 10 minutes. After cooling down, remove the fat from the baking tin using a paper towel. Thanks to this operation, the non-stick coating will be protected. Repeat this operation from time to time.
- Before storing or cleaning wait to cool down the bread maker. It takes about half an hour for the appliance to cool and to be ready again for baking and kneading.
- Unplug the appliance and wait until it cools down before cleaning. Use a mild detergent. Never use chemical cleaning agents, gasoline, oven cleaners or any detergent that can scratch or damage the coating.
- Remove all the ingredients and crumbs from the lid, casing and baking compartment with a moist towel. Never immerse the appliance into water or fill the baking compartment with water!
- For easy cleaning the lid can be removed by positioning it vertically and pulling it out.
- Wipe the outside of the baking tin with a damp cloth. The inside of the tin can be washed with dishwashing liquid. Do not immerse the tin into water.
- Clean the kneading pegs and the drive shaft immediately after use. If the kneading pegs remain in the tin, it will be difficult to remove them afterwards. In such a case fill the container with warm water and leave for 30 minutes. Next remove the kneading pegs.
- The baking tin has a non-stick coating. Do not use metal objects that could scratch the coating. The color of the coating will change during the course of use. This is a normal situation. This change does not affect the effectiveness of the coating in any way.
- Make sure the appliance has completely cooled down and is dry before storing. Store the appliance with the lid closed.

QUESTIONS AND ANSWERS CONCERNING THE APPLIANCE

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Smoke comes out of the baking compartment or the vents.	The ingredients stuck to the baking compartment or to the outside of the baking tin.	Unplug the appliance and clean the outside of the baking tin or the baking compartment.
The bread goes down in the middle and is moist on the bottom.	The bread was left for too long in the baking tin after baking and warming.	Take the bread out off the baking tin before the end of the warming function.
It is difficult to take the bread out of the baking tin.	The bottom of the total is stuck to the kneading peg.	Clean the kneading peg and shaft before the next time you bake bread. If necessary, fill the container with warm water and leave for 30 minutes. This way the kneading pegs can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked properly.	Incorrect program setting.	Check the selected menu and other settings.
	The BAŞLA/DURDUR button was pressed while the machine was working.	Do not use the ingredients and start the whole process again.
	The lid opened several times while the machine was working.	The lid can only be opened if the time left on the display is more than 1:30 (this concerns only programs 1,2,3,4). Make sure the lid was closed properly.
	Long blackout while the machine was working.	Do not use the ingredients and start the whole process again.
	The rotation of the kneading pegs is blocked.	Check if the kneading pegs are not blocked by for example grains, etc. Pull out the baking tin and check if the drivers turn. If this is not the case, return the appliance to a service point.
The appliance does not start. The audible signal goes off. The display shows the symbol E 01.	The appliance is still hot after the previous baking process.	Press and hold the BAŞLA/DURDUR button until the normal program code appears on the display. Unplug the appliance. Take out the baking tin and leave to cool at room temperature. Plug in and restart the appliance.
The display shows the symbol "EEE".	Program or electronic error.	Start the test run. Press and hold the menu button, unplug the appliance and then plug it in again. Release the button. The appliance will perform a test run. Unplug the appliance again. The normal program code should appear on the display. If this is not the case, return the appliance to a service point.

CLASSIC RECIPES

Ready-made bread mixtures available in shops can be especially used in the appliance.	WHITE BREAD (bread weight approx. 900 g)		BUTTERMILK BREAD (bread weight approx. 900 g)		
		<u>Ingredients</u> Water or milk Salt Sugar Flour type 500 Dry yeast	425 ml 1½ teaspoon 1½ teaspoon 600 g 1 teaspoon	<u>Ingredients</u> Buttermilk Salt Sugar Flour type 500 Dry yeast	375 ml 1 teaspoon 1 teaspoon 500 g 1 teaspoon
	Program: GENEL or BEYAZ EKMEK		Program: GENEL or BEYAZ EKMEK		
NUT AND RAISIN BREAD (bread weight approx. 900 g)	SUNFLOWER BREAD (bread weight approx. 900 g)		7 GRAIN CEREAL BREAD (bread weight approx. 900 g)		
<u>Ingredients</u> Water or milk Margarine or butter Salt Sugar Flour type 500 Dry yeast Raisins Crushed nuts	350 ml 1 ½ tablespoon 1 teaspoon 2 tablespoons 540 g 1 teaspoon 100 g 3 tablespoons	<u>Ingredients</u> Water Butter Flour type 550 Sunflower seeds Salt Sugar Dry yeast	350 ml 1 tablespoon 540 g 5 tablespoons 1 teaspoon 1 tablespoon 1 teaspoon	<u>Ingredients</u> Water or milk Margarine or butter Salt Sugar Flour type 550 Whole wheat flour 7-grain flakes Dry yeast	300 ml 1 ½ tablespoon 1 teaspoon 2 ½ tablespoon 240 g 240 g 60 g 1 teaspoon
Program: GENEL	Program: GENEL Tip: Sunflower seeds can be replaced with pumpkin seeds. Toast the seeds in a frying pan to give them a more intense flavor.		Program: TAM BUĞDAY When using whole grains, soak them first.		

ONION BREAD (bread weight approx. 900 g)		WHOLE WHEAT BREAD (bread weight approx. 900 g)		CHOCOLATE AND NUT BREAD (bread weight approx. 700 g)	
<u>Ingredients</u>		<u>Ingredients</u>		<u>Ingredients</u>	
Water or milk	250 ml	Water or milk	300 ml	Water	275 ml
Margarine or butter	1 tablespoon	Margarine or butter	1½ tablespoon	Chocolate-nut spread	90 ml
Salt	1 teaspoon	Eggs	1	Salt	1½ teaspoons
Sugar	2 tablespoons	Salt	1 teaspoon	Caster sugar	1½ teaspoons
Large, chopped onion	1	Sugar	2 teaspoons	Flour type 500	300 g
Flour type 550	540 g	Flour type 550	360 g	Plain flour	150 g
Dry yeast	1 teaspoon	Whole wheat flour	180 g	Dry yeast	1 teaspoon
		Dry yeast	1 teaspoon		
Program: GENEL Bake this bread immediately.		Program: TAM BUĞDAY NOTE: While using the "DELAY TIMER" program, add more water instead of eggs.		Program: BEYAZ EKMEK	
ROSEMARY AND GARLIC FOCACCIA BREAD		FRENCH BAUGETTES (bread weight approx. 900 g)		PIZZA DOUGH (ingredients for 3 pizzas)	
<u>Ingredients</u>		<u>Ingredients</u>		<u>Ingredients</u>	
Water	200 ml	Water	300 ml	Water	300 ml
Olive oil	1 tablespoon	Honey	1 tablespoon	Salt	¾ teaspoon
Fresh, chopped rosemary	2 tablespoons	Salt	1 teaspoon	Olive oil	1 tablespoon
Garlic, peeled and crushed	3 cloves	Sugar	1 teaspoon	Flour type 500	450 g
Flour type 500	350 g	Flour type 550	540 g	Sugar	2 teaspoons
Salt	1 teaspoon	Dry yeast	1 teaspoon	Dry yeast	1 teaspoon
Dry yeast	½ teaspoon				
Program: HAMUR		Program: BAGET EKMEĞİ After kneading split the prepared dough into 2-4 pieces. Form long loaves, and place them in molds. Make the diagonal incises on the dough and place it in bread maker.		Program: HAMUR After the kneading process, spread the dough, form a round shape and leave to rest for 10 minutes. Spread the sauce and add the desired filling. Bake in the oven for 20 minutes.	
ORANGE JAM		STRAWBERRY JAM		RASPBERRY JAM	
<u>Ingredients</u>		<u>Ingredients</u>		<u>Ingredients</u>	
Oranges	400 g	Strawberries, washed and stalks removed	450 g	Fresh raspberries, washed	450g
Lemons	100 g	Jellifying sugar	450 g	Jellifying sugar	450g
2:1 jellifying sugar	250 g				
Program REÇEL		Program REÇEL		Program REÇEL	
APRICOT JAM		CHERRY BREAD (bread weight ca. 700 g)		BREAD OF GLUTEN-FREE FLOUR (bread weight approx. 900 g)	
<u>Ingredients</u>		<u>Ingredients:</u>		<u>Ingredients</u>	
Fresh apricots, washed	450 g	Cherry juice	75 ml	Water or milk	425 ml
Cold water	2 tablespoons	Milk	20 ml	Salt	1½ teaspoon
Jellifying sugar	450 g	Honey	15 g	Sugar	1½ teaspoon
Grated rind and juice	from ½ lemon	Butter	15 g	Flour type 500	Gluten-free flour 500 g
		Cherry yoghurt	135 g	Dry yeast	1 teaspoon
		Cherries without stones	20 g		
		Flour of 550 type	410 g		
		Dried yeast	1 tsp		
		Baking powder	½ tbsp		
		Salt	½ tsp		
		Sugar	1 tsp		
Program REÇEL		Program: GENEL or TATLI HAMUR		Program: GENEL or BEYAZ EKMEK	

The tables include examples of recipes and approximate amounts of ingredients. These information should not be treated as a cookery book. While baking we encourage everyone to use their own recipes or these found in specialist literature, and stick to one's likings.

WHEN TO ADJUST RECIPES

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION (DESCRIPTION BELOW)
The bread rises too fast.	- Too much yeast, too much flour, not enough salt.	a/b
The bread does not rise at all or not enough.	- No or too little yeast.	a/b
	- Old or stale yeast.	e
	- Liquid too hot.	c
	- The yeast has come into contact with the liquid.	d
	- Wrong flour type or stale flour.	e
	- Too much or not enough liquid.	a/b/g
The dough rises too much and spills over the baking tin.	- If the water is too soft the yeast ferments more.	f
	- Too much milk affects the fermentation of the yeast.	c
The bread goes down in the middle.	- The dough volume is larger than the tin and the bread goes down.	a/f
	- The fermentation is too short or too fast due to the excessive temperature of the water or the baking chamber or due to the excessive moistness.	c/h/i
	- No salt or not enough sugar.	a/b
	- Too much liquid.	h
Heavy, lumpy structure of bread.	- Too much flour or not enough liquid.	a/b/g
	- Not enough yeast or sugar.	a/b
	- Too much fruit, whole meal flour or another ingredient.	b
	- Old or stale flour.	e
The bread is not baked in the center.	- Too much or not enough liquid.	a/b/g
	- Too much humidity.	h
	- Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt.	g
Coarse structure or too many holes in bread.	- Too much water.	g
	- No salt.	b
	- Great humidity, too hot water.	h/i
	- Too much liquid.	c
Mushroom-like, unbaked surface.	- Bread volume too big for the tin.	a/f
	- Too much flour, especially for white bread.	f
	- Too much yeast or not enough salt.	a/b
	- Too much sugar.	a/b
	- Other sweet ingredients apart from sugar.	b
The slices are uneven or there lumps in the middle.	- The bread did not cool enough (the vapor has not escaped).	j
Flour deposits on the bread crust.	- The flour was not worked well on the sides during kneading.	g/i

Solutions to the above problems

- a) Measure the ingredients correctly.
- b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. The ingredients must added the order specified in the relevant recipe. Make a small ditch in the middle of the flour and put crumbled or dry yeast inside. Do not allow the yeast to come into direct contact with the liquid.
- d) Use only fresh and properly stored ingredients.
- e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more flour than specified in the recipe. Reduce all the ingredients by $\frac{1}{3}$.
- f) Reduce the amount of liquid. Reduce the amount of liquid, if ingredients containing water are used.
- g) In case of very humid weather add 1-2 tablespoons of water less.

- h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cool liquids.
- i) Take the bread out of the tin immediately after baking and leave to rest for at least 15 minutes before cutting.
- j) Reduce the amount of yeast or all ingredients by ¼.

Remarks on recipes

1. Ingredients

- Since each ingredient plays a specific role for the successful baking of the bread, the correct measuring is just as important as the order in which the ingredients are added.
- The most important ingredients such as the liquid flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh yeast can be used) influence the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportions.
- Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared immediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid the yeast to start rising too soon.
- Margarine, butter and milk have an influence on the flavor of the bread.
- Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. You can replace sugar with honey if you want the crust to be softer and lighter.
- Gluten which is produced in the flour during the kneading provides the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% whole meal flour and 60% of white flour.
- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and liquid (up to 1/5 less).
- It is necessary to use leaven with rye flour. It contains milk and acetobacteria thanks to which the bread is lighter and it ferments thoroughly. You can make leaven by yourself, however it is time consuming. Therefore, concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15g packets (for 1 kg of flour). We recommend to follow the recipes below (½, ¾ or 1 packet). The bread will crumble if you add less leaven than indicated in the recipe.
- If leaven powder with a different concentration is used (100g packet for 1 kg of flour) the quantity of flour must be reduced by 80g for 1 kg of flour.
- You can also use liquid leaven. Follow the doses indicated on the package. Fill the measuring beaker with the liquid leaven and top it up with other liquid ingredients in the right doses as specified in the recipe.
- Wheat leaven is more often sold in the dry form. It improves the workability of the dough, its freshness and taste. It is also milder than rye leaven.
- Use the GENEL or TAM BUĞDAY program when baking leavened bread.

- You can replace leaven with baking ferment. The only difference is in the taste. You can use the ferment in the bread baking machine.
- You can add wheat bran to the dough if you want the bread to be lighter and richer in roughage. Add one tablespoon of bran for 500 g of flour and increase the amount of liquid by ½ tablespoon.
- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter, the bread also has more volume. The bread falls more rarely and is easier to digest. The effect can be easily appreciated when baking whole meal and other bakery products made of home-milled flour.
- Black malt used in some recipes is dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker bread crust and soft part (e.g. brown bread). You can also use rye malt, but it is not as dark. Both products can be purchased in whole food shops.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier which improves the bread volume, makes the soft part softer and lighter. The bread retains its freshness for longer.

2. Adjusting the amount of the ingredients

If the doses need to be increased or reduced, make sure that the proportions of the original recipe are maintained. To obtain a perfect result, follow the rules on adjusting the amount of the ingredients below:

- **Liquids / flour:** the dough should be soft (but not too soft) and easy to knead. The dough should not be stringy. It should be possible to easily make a ball out of the dough. This is not the case with heavy dough like rye whole meal or cereal bread. Check the dough five minutes after the first kneading phase. If it is too moist, add some flour until it reaches the right consistency. If the dough is too dry add a spoonful of water at a time during the kneading process.
- **Replacing liquids:** When using ingredients containing liquid (e.g. crud cheese, yoghurt, etc.) the amount of liquid added should be reduced. When adding eggs, beat them in the measuring beaker and fill the beaker with the other required liquids to control the amount. Dough prepared in a place located at a high altitude (above 750 meters) will rise faster. You can reduce the amount of yeast by ¼ to ½ teaspoon, to proportionally reduce the rising of the dough. The same concerns places with particularly soft water.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- **Always add the liquid first. Add yeast at the end.** Do not allow the yeast to come into contact with liquid to avoid fast rising of the yeast (especially when using the timing function).
- **Use the same measuring units while measuring the ingredients,** that is measure the ingredients with the included measuring spoon or spoons used at home, if the recipe requires measuring the ingredients in tablespoons and teaspoons.
- Measure the ingredients given in grams correctly.

- For the milliliter indications you can use the supplied measuring beaker which has a graduated scale from 30 to 300 ml.
- Adding fruits, nuts or cereals. You can add these ingredients while using specified programs after you hear a beep. If you add these ingredients too early, they will be crushed during the kneading process.

4. Recipes for the bread baking machine

The above-mentioned recipes are for various bread sizes. The total weight should not exceed 1000 grams. If no specific instructions concerning the weight are given, it means that both a small and a large amount of the ingredients may be used for the given program. In case of the super rapid program the recommended weight of the loaf is about 750 grams.

5. Bread weight and volume

- The weight of the bread is precisely indicated in the recipes. It is easy to see, that the weight of the pure weight bread is lower than the weight of whole meal bread. This is because white flour rises more quickly, therefore it is necessary to control the bread during the baking process.
- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual weight of the bread depends to a large extent on the air humidity in the room at the moment of preparation.
- Breads with a large wheat content always have a large volume and they exceed the container edge after the last rising phase even if the ingredients are precisely measured. The bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned than the bread inside the tin.
- For the bread to be lighter, in the HIZLI program recommended for baking sweet bread, you can use a smaller amount of ingredients than in the TATLI HAMUR program.

6. Baking results

- The result of the baking depends on the conditions (the hardness of the water, air humidity, altitude, the consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications should serve rather as a reference point, which can be modified depending on the given conditions. Do not get discouraged in case of unsuccessful baking attempts. Try to find the cause of the failure and try once again with changed proportions.
- If the bread is not brown enough after baking, you can leave it in the appliance and use the browning program.
- It is recommended to bake a test bread before setting the timing function for baking overnight to make the necessary adjustments if needed.

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.



When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Do not dispose into the domestic waste disposal!!!

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.

The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.

Her zaman yanınızdayız

PROFİLO

444 77 66

Çağrı Yönetim Merkezi

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için...

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

www.profilo.com.tr

Değerli müşterimiz,

Profilo Çağrı Yönetim Merkezi, 444 77 66 no'lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın yetkili servis telefonunu öğrenebilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Ayrıca, Profilo Çağrı Yönetim Merkezi'ne www.profilo.com.tr adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan yazışma formunu doldurarak ya da 216 528 91 88 nolu telefona faks çekerek ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konulara özen göstermenizi önemle rica ederiz.

1. Cihazınızı mutlaka kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara dikkat ederek kullanınız.
2. Ürününüzle ilgili herhangi bir hizmet talebiniz olduğunda, yukarıda belirtilen telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezi'ni arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "PROFİLO YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



**Uzman
Personel**



**Orijinal
Yedek
Parça**



**Kaliteli ve
Özel
Hizmet**



**2 Saat
Aralığında
Randevu**



**Temiz
Hizmet**



**On-Line
izleme**



**Donanımlı
Servis Filosu**



**Acil
Nöbetçi
Servisi**

BŞH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mahallesi, Balkan Caddesi No:51 34771 Ümraniye, İstanbul

T: 216 528 90 00 F: 216 528 91 88