

PBM0990X

EKMEK YAPMA MAKİNESİ
bread baking machine

PROFILO

dayanıklı ev aletleri



PBM0990X

- | | | |
|-----------|---|-------|
| TR | KULLANIM KILAVUZU
EKMEK YAPMA MAKİNESİ | 4-14 |
| EN | USER MANUAL
BREAD BAKING MACHINE | 15-26 |

PBM0990X

EKMEK YAPMA MAKİNESİ
bread baking machine

PROFİLO

dayanıklı ev aletleri

Çok fonksiyonlu şık ekmeK yapma makinesi

Stylish and multifunctional bread maker



PROFİLO

dayanıklı ev aletleri

www.profilo.com.tr



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

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


Güvenli kullanım talimatları

Cihazı kullanmadan önce, kullanım kılavuzunun bütün içeriğini okuyun.



TEHLİKE! / DİKKAT!

Sağlık riski

- Cihaz, en az 8 yaşındaki çocukların tarafından ve deneyim, donanım bilgi eksikliği olan kişiler; fiziksel veya zihinsel engelliler tarafından kullanıldığında güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmalıdırlar. Çocukların cihazla oynamamaları sağlanmalıdır. Cihazın temizliği veya bakım işlemleri 8 yaşını tamamlamış ve başlarında uygun gözetimci sağlandığı zaman çocuklar tarafından yapılabilir.
- Cihaz ve kablosu, 8 yaşından küçük çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklanmalıdır.
- Dikkat, cihaz yüzeyi sıcaktır .
- Eğer cihazın kablosu arızalı veya kasası hasarlı ise, cihazı kullanmayın.
- Elektrik kablosunun arızalı olması halinde, tehlikeyi önlemek için imalatçı, yetkili servis veya 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 irtibata geçin.
- Kullanılmadığında ve temizlemeden önce, cihazın fişini prizden sökün.

- Hareketli parçaları kullanmadan önce, cihazı kapatın.
- Kablonun, 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.
- 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.
- Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.



DİKKAT!

Cihaz zarar görebilir

- Cihazın, daima anma değerleri etiketinde bulunan değere uygun voltaja sahip olan, topraklanmış elektrik prizine bağlanması gerekir.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı ya da kumanda sistemi vasıtasıyla kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Yoğun hamur öğülürken cihazın düşmemesi 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 uzaklıkta bulunmalıdır.
- Cihazı, doğal gaz veya elektrik ocağına ya da fırına yakın bir yere asla koymayın.
- Cihaz çalıştığında, ekmek 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 ve buhar, cihazın dışına serbest olarak çıkabilmelidir. Eğer cihaz yanar malzemeler ile örtülürse veya perde gibi malzemeler ile temasa geçerse, yangın tehlikesi mevcuttur.
- Cihazı elde yıkamayın. Cihazı ve kablосunu 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.
- 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 kablосundan tutup çekmeyin.

i İPUCU Ürün ile ilgili bilgiler ve kullanıma dair ipuçları

- Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Eğer cihaz gastronomide kullanılırsa, garanti şartları değişir.
- Kılavuzda verilen tariflerin öngördüğü malzemelerin miktarından daha fazlasını asla kullanmayın. Aksi takdirde ekmek 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.

Cihazın özellikleri

CIHAZIN PARÇALARI

- 1 Sökülebilir kapak
- 2 Tutamaç
- 3 İzleme penceresi
- 4 Üst havalık
- 5 Yan havalık

- 6 Ekmek kalıbı
- 7 Hamur karıştırma kolu
- 8 Pişirme bölümü
- 9 Kontrol paneli

AKSESUAR

- 10 Ölçü kaşığı
- 11 Ölçü kabı
- 12 Hamur karıştırma kolunu çıkarmak için kullanılan kanca

KONTROL PANOSU

13 LCD ekranı – seçilmiş program, programın sonuna kadar kalan süre ve ekmeğin esmerleşme seviyesi ile ilgili bilgiler gösterir.

“1 3:25” sembolü ekranda gözükecektir. “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” ve “orta esmerleşme seviyesi”dir. 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.

14 BAŞLA/DURDUR düğmesi – programı başlatır ve durdurur.

15 SÜRE – saati ayarlar.

16 ESMER düğmesi – istenen esmerleşme seviyesini belirtmek için kullanılır.

17 MENU düğmesi – programı seçmek için kullanılır.

18 GRAM düğmesi – aşağıdaki tarifeye göre ağırlık ayarlar.

Cihazın fonksiyonları

SESLİ SİNYAL FONKSİYONU

Sesli sinyal, aşağıdaki durumlarda çalar:

- Program düğmelerine basarken.
- Hububatın, meyvenin, fındığın veya diğer malzemelerin koyulabildiğini göstermek için, GENEL, TAM BUĞDAY ve TATLI HAMUR programlarının ikinci yoğurma devri sırasında.
- Program sona erdiğinde.

i **BAŞLA/DURDUR düğmesine basarak ses kapatılabilir. Bunu gerçekleştirmek için, ESMER düğmesine basın. Ekran penceresinde, sesin kapatıldığını gösteren “OFF” yazısı gözükecektir. Eğer ESMER düğmesine tekrar basarsanız, ekran penceresinde “ON” yazısını göreceksiniz ve sesin açıldığını belirten iki sesli sinyali duyacaksınız.**

HAFIZA FONKSİYONU

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

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. Cihaz hala sıcaksa da, PİŞİRME (KEK) programı başlatılabilir.

Kullanma talimatları

B

① Ekmek kalıbını takın.

Ekmek kalıbı, yapışmaz kaplama ile kaplanmıştır. Ekmek kalıbını, cihazın içindeki zeminin tam ortasına yerleştirin. Kilitleri yerine sabitleştirmek için, ekmek kalıbının ortasına hafifçe basın. Ekmek kalıbını sökmek için, tutamacını yavaşça çekin.



Pişirme bittiğinde tutamaç sıcaktır. Tencere tutacakları kullanın.

② Hamur karıştırma kolunu takın.

Ekmek kalıbındaki mili, yoğurma çubuğunun 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 Cihazın fişini prize takın.

⑤ MENU düğmesini kullanarak istediğiniz programı seçin.
MENU düğmesi, aşağıda belirtilmiş olan programları seçmek için kullanılır.

● GENEL

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

● BEYAZ EKMEK

Çok hafif beyaz ekmek pişirmek için kullanılır.

● TAM BUĞDAY

Kepekli ekmek için kullanılır.

● TATLI HAMUR

Tatlı, mayalı hamur hazırlamak için kullanılır.

● ÇOK HIZLI 700 g

700 g kadar ekmek hamurunu yoğurmak ve pişirmek için kullanılır.

● ÇOK HIZLI 900 g

900 g kadar ekmek hamurunu yoğurmak ve pişirmek için kullanılır.

● HIZLI

Beyaz, buğday ve çavdar ekmeğini hızlı pişirmek için kullanılır.

● ESMER EKMEK

Esmer ekmek pişirmek için kullanılır.

● HAMUR

Hamur hazırlamak için kullanılır.

● MAKARNA HAMURU

Makarna hamuru hazırlamak için kullanılır.

● REÇEL

Marmelat ve reçel hazırlamak için kullanılır.

● PİŞİRME (KEK)

Esmer ekmek ya da kek pişirmek için kullanılır.

⑥ İlgili programa uygun bir ağırlık seçin.

GRAM düğmesi ekmeğin ağırlığını belirtmek için kullanılır:

SEVİYE I	= 500 g kadar küçük ekmek için
SEVİYE II	= 700 g kadar orta ekmek için
SEVİYE III	= 900 g kadar büyük ekmek için

⑦ İsteddiğiniz esmerleşme seviyesini seçin.

ESMER düğmesi, istenen esmerleşme seviyesini belirtmek için kullanılır. BEYAZ, ORTA, ESMER.

⑧ SÜRE düğmesini kullanarak, programın başlayacağı zamanı seçin.

SÜRE DÜĞMESİ

Aşağıdaki programlar süre fonksiyonu aracılığıyla ayarlanabilir: GENEL (1), BEYAZ EKMEK (2), TAM BUĞDAY (3), TATLI HAMUR (4), ESMER EKMEK (8), HAMUR (9) ve MAKARNA HAMURU (10).

ÇOK HIZLI 700 g (5), ÇOK HIZLI 900 g (6), HIZLI (7), REÇEL (11) ve PİŞİRME (KEK) (12) süre fonksiyonu aracılığıyla ayarlanamaz. İlgili programın süresine, pişirmenin başlaması için gerekli süreyi ve pişirmekten sonraki bir saatlik süresini de ekleyin.

Maksimum ayar süresi 13 saattir.

Örnek:

Akşam saat 8.30'tur, ertesi sabah saat 7'ye kadar ekmeğin hazır olması gerekir, örneğin 10 saat ve 30 dakika sonra. Şu anki saat (8.30) ve ekmeğin hazır olması gerektiği zaman arasındaki süreyi belirterek, 10.30 sembolünün gözükene kadar SÜRE düğmesini basılı tutun. Süre fonksiyonunu kullandığınız zaman, süt, yumurta, meyve, yoğurt, soğan gibi çabuk çürüyen malzemeleri asla kullanmayın.

⑨ BAŞLA/DURDUR düğmesine basın



BAŞLA/DURDUR düğmesine basarak ses kapatılabilir. Bunu gerçekleştirmek için, ESMER düğmesine basın. Ekran penceresinde, sesin kapatıldığını gösteren "OFF" yazısı gözükülecektir. Eğer ESMER düğmesine tekrar basarsanız, ekran penceresinde "ON" yazısını göreceksiniz ve sesin açıldığını belirten iki 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.

⑩ Hamuru karıştırın ve yoğurun.

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



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

⑪ Hamurun kabarması için bekletin.

Son yoğurma devrinden sonra, ekmek makinesi hamurun kabarması için uygun sıcaklığa kadar ısıtılır.



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

⑫ Pişirme.

Ekmek makinesi, pişirme sıcaklığını ve süresini otomatik olarak ayarlar. Programın sonunda ekmek fazla beyaz ise, onu esmerleştirmek için PİŞİRME (KEK) programını kullanın. Bunu gerçekleştirmek için, BAŞLA/DURDUR düğmesine basıp, sesli sinyali duyana kadar, yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Bundan sonra PİŞİRME düğmesine basın. İstedığınız

esmerleşme seviyesi kazanılınca, BAŞLA/DURDUR düğmesine basıp, sesli sinyali duyana kadar, yaklaşık 3 saniye tutarak süreci durdurun.



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

⑬ Isıtma.

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

⑭ Program aşamalarının sonu.

Cihazın çalışması sona erince, fişini prizden sökün.

⑮ Tencere tutacakları kullanarak ekmek kalıbını çıkarıp devirin.

⑯ Eğer ekmek kalıptan çıkmazsa, dışarıya çıkana kadar ekmek kalıbını hafifçe sarsın.



Eğer hamur karıştırma ucu ekmeğin içinde kalırsa, ekmeği hafifçe kesip yoğurma ucunu çıkarın. Çıkarmak için, kancayı da kullanabilirsiniz.

Hamurun kabarması için cihazın ısıtılması.

Isıtma, ancak evin içindeki sıcaklık 25°C seviyesinden düşük iken açılır. Eğer ev sıcaklığı 25°C seviyesinden yüksek ise, malzemelerin sıcaklığı uygun olduğu için ön ısıtmaya gerek yoktur.

CİHAZIN ÇALIŞMASININ AŞAMALARI

FONKSİYON	1												
	GENEL												
PİŞİRME	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI			
GRAM	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	
ZAMANLAYICI	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00	
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	20m	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	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s
YOĞURMA 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
KABARMA 3	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	29 m 50 s	29 m 50 s	29 m 50 s

FONKSİYON	1											
	GENEL											
PIŞIRME	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI		
GRAM	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
PIŞIRME	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 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	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

FONKSİYON	2											
	BEYAZ EKMEK											
PIŞIRME	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI		
GRAM	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
ZAMANLAYICI	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
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	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	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s
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	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s
PIŞIRME	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 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
TOPLAM SÜRE	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

FONKSİYON	3											
	TAM BUĞDAY											
PIŞIRME	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI		
GRAM	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
ZAMANLAYICI	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
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

FONKSİYON	3											
	TAM BUĞDAY											
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	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s
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	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s
PIŞİRME	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 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	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

FONKSİYON	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	TATLI HAMUR			ÇOK HIZLI 700 g	ÇOK HIZLI 900 g	HIZLI	ESMER EKMEK	HAMUR	MAKARNA HAMURU	REÇEL	PIŞİRME (KEK)
GRAM	500 g	700 g	900 g	700 g	900 g	900 g	900 g	-	-	-	-
ZAMANLAYICI	3:17- 13:00	3:22- 13:00	3:27- 13:00	-	-	-	3:55- 13:00	1:30- 13:00	2:00- 13:00	-	-
ÖN ISITMA							30 m				
YOĞURMA 1	5 m	5 m	5 m	13 m	9 m	3 m	5 m	5 m	20 m	15 m	
DURDUR	5 m	5 m	5 m			5 m	10 m	5 m			
YOĞURMA 2	20 m	20 m	20 m			5 m	20 m	20 m	10 m		
KABARMA 1	39 m	39 m	39 m				39 m	60 m			
YOĞURMA 3	10 s	10 s	10 s				10 s				
KABARMA 2	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s				25 m 50 s				
YOĞURMA 4	5 s	5 s	5 s				10 s				
KABARMA 3	51 m 55 s	51 m 55 s	51 m 55 s	10 m	9 m		44 m 50 s		90 m		
PIŞİRME	50 m	55 m	60 m	35 m	40 m	90 m	60 m			50 m	60 m
SICAK	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	-	-		60 m
TOPLAM SÜRE	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Temizleme ve bakım

- Cihazın ilk kullanımından önce, ekme kalıbını ve hamur karıştırma ucunu yumuşak deterjan ile dikkatlice yıkayın (ekme kalıbını suya daldırmayın).
- İlk kullanımdan önce, yeni ekme kalıbının ve karıştırma ucunun ısıya dayanıklı yağ ile kaplanıp fırında yaklaşık 10 dakika ısıtılması şiddetle tavsiye edilir. Ekme kalıbı soğuyunca, üzerindeki yağı kağıt havlu ile temizleyin. Bu sayede, yapışmaz kaplama korunacaktır. Bu işlemi zaman zaman tekrarlayın.
- Cihazı temizlemeden veya saklamadan önce, tamamen soğuyana kadar bekleyin. 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 kırıntılı nemi bir havlu ile temizleyin. Cihazı asla suya daldırmayın ve pişirme bölümünü su ile doldurmayın!
- Kolay temizlik için, kapak düşey konuma getirilip çekilerek sökülebilir.
- Ekme kalıbının dış kısmını nemi bir bez ile temizleyin. Kalıbın iç kısmı bulaşık deterjanı ile yıkanabilir. Kalıbı suya daldırmayın.
- Hamur karıştırma ucunu ve milini kullandıktan hemen sonra temizleyin. Eğer yoğurma çubukları kalıbın içinde kalırsa, sonra çıkarılması zor olacaktır. Böyle bir durumda, kalıbı su ile doldurup 30 dakika bekletin. Bundan sonra karıştırma uçlarını sökün.
- Pişirme kalıbı, yapışmaz kaplamaya sahiptir. Kaplamayı çizebilen keskin aletler kullanmayın. Cihaz kullandıktan sonra 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 saklarken, kapağının kapalı olması gerekir.

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 menüyü ve diğer ayarları kontrol edin.
	Makine çalışırken BAŞLAMA/ DURDUR düğmesine basılmıştır.	Malzemeleri kullanmayın ve bütün süreci yeniden başlayın.
	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 başlatın.
	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 açılmıyor. Ses sinyali açılıyor. Ekranda, E 00 sembolü görüntülendi.	Cihaz, soğuk bir yerde saklanıyordu (cihaz içindeki sıcaklık -10°C seviyesinin altındaydı).	Ekranda normal bir program kodu görüntülenene kadar, BAŞLA/ DURDUR butonuna basın. Cihazı elektrik şebekesinden çıkarın. Pişirme kabını çıkarıp, cihaz, ev sıcaklığını kazanana kadar bekleyin. Ardından, pişirme kabını takıp, cihazı şebekeye bağlayıp, tekrar açın.
Cihaz çalıştırmaz. Sesli sinyal duyulur. Ekranda E 01 sembolü gösterilmektedir.	Cihaz, önceki pişirme sürecinden sonra hala sıcaktır.	Ekranda normal program kodu gözükeneye 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 gösterilmektedir. Eğer dönmezse, yetkili servise başvurun.

KLASİK TARİFLER

Özellikle dükkanlardan alınabilen hazır tarifler cihaz için uygundur.	BEYAZ EKMEK (ekmek ağırlığı yaklaşık 900 g)		AYRAN EKMEĞİ (ekmek ağırlığı yaklaşık 900 g)		
	Malzemeler Su ya da süt Tuz Şeker 500 tipi un Kuru maya	425 ml 1½ çay kaşığı 1½ çay kaşığı 600 g 1 çay kaşığı	Malzemeler Yayık ayranı Tuz Şeker 500 tipi un Kuru maya	375 ml 1 çay kaşığı 1 çay kaşığı 500 g 1 çay kaşığı	
Program: GENEL ya da BEYAZ EKMEK		Program: GENEL ya da BEYAZ EKMEK			
FINDIK VE KURU ÜZÜM EKMEĞİ (ekmek ağırlığı yaklaşık 900 g)		AYÇİÇEKLİ EKMEK (ekmek ağırlığı yaklaşık 900 g)		7 TAHILLI EKMEK (ekmek ağırlığı yaklaşık 700 g)	
Malzemeler Su ya da süt Margarin ya da tereyağı Tuz Şeker 500 tipi un Kuru maya Kuru üzüm Öğütülmüş fındık	350 ml 1 ½ çorba kaşığı 1 çay kaşığı 2 çorba kaşığı 540 g 1 çay kaşığı 100 g 3 çorba kaşığı	Malzemeler Su Tereyağı 550 tipi un Sunflower seeds Tuz Şeker Kuru maya	350 ml 1 çorba kaşığı 540 g 5 çorba kaşığı 1 çay kaşığı 1 çorba kaşığı 1 çay kaşığı	Malzemeler Su ya da süt Margarin ya da tereyağı Tuz Şeker 550 tipi un Tam buğday unu 7 tohum gevreği Kuru maya	300 ml 1 ½ çorba kaşığı 1 çay kaşığı 2 ½ çorba kaşığı 240 g 240 g 60 g 1 çay kaşığı
Program: GENEL İlk sesi sinyalden veya ilk yoğurma devrinden sonra kuru üzüm ve fındık koyun.		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)		PİZZA HAMURU (3 piza 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: HAMUR Hamur hazır olunca, 2-4'e bölün, uzun somun şekilleri oluşturup yaklaşık 30-40 dakika bekletin. Üst yüzeyde birkaç çapraz kesik yapıp, ekmeği fırına koyun.		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		AHUUDUDU REÇELİ	
<u>Malzemeler</u> Portakal Limon 2:1 jelleştirici şeker	400 g 100 g 250 g	<u>Malzemeler</u> Yıkamış ve sapsız çilek Jelleştirici şeker	450 g 450 g	<u>Malzemeler</u> Yıkamış taze ahududu Jelleştirici şeker	450g 450g
Program: REÇEL		Program: REÇEL		Program: REÇEL	
KAYISI REÇELİ		VIŞNE EKMEĞİ (ekmeğin ağırlığı yaklaşık 700 g)		GLUTENSİZ EKMEK (ekmek ağırlığı yaklaşık 900 g)	
<u>Malzemeler</u> Yıkamış taze kayısı Soğuk su Jelleştirici şeker Rendelenmiş kabuk ve meyve suyu	450 g 2 çorba kaşığı 450 g ½ limondan	<u>Malzemeler</u> 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	<u>Malzemeler</u> 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 Sesli sinyalinin ardından sonra 20 g öğütülmüş ceviz koyun.		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 tercihlerinizi göre pişirmenizi tavsiye ederiz.

TARİFLERİN AYARLANDIĞI DURUMLAR

Sorun	Tahmin edilen neden	Çözüm (açıklama aşağıda bulunmaktadır)
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
	- Eski ya da bayat un.	e
Ekmek fazla kabarrır ve ekmek kalıbından taşar.	- Fazla ya da az sıvı.	a/b/g
	- Fazla nem.	h
	- Yoğurt gibi nemli malzemeleri içeren tarifler.	g

Sorun	Tahmin edilen neden	Çözüm (açıklama aşağıda bulunmaktadır)
Ekmeğin yapısı kaba ya da fazla deliklidir.	- Fazla su.	g
	- Tuz yoktur.	b
	- Yüksek nem, fazla sıcak su.	h/i
	- Fazla sıvı eklenmiştir.	c
Mantarsı, pişmemiş yüzey.	- Ekmeğin hacmi kalıptan büyüktür.	a/f
	- Özellikle beyaz ekmeğin için fazla un.	f
	- Fazla maya ya da az tuz.	a/b
	- Fazla şeker.	a/b
	- Şekerden başka tatlı malzemeler.	b
Dilimler düzenli değil ya da içinde topak bulunmaktadır.	- Ekmek yeterince soğumamıştır (buhar çıkmamıştır).	j
Ekmeğin 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 un 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 ipece mayalanır. Mayalı hamuru kendiniz yapabilirsiniz, ancak bu iş zaman alıcıdır. O yüzden, aşağıdaki tariflerde mayalı hamur konsantresi kullanılmaktadır. Toz, 15g paketler olarak satılmaktadır (1 kg un için). Aşağıdaki tariflere uymanızı tavsiye ederiz ($\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ 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, tazelikliğini ve tadının iyi olmasını sağlar. Mayalı çavdar hamurundan daha hafiftir.
- Mayalı hamurdan ekmeğin pişirdiğinizde, 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 artırın.
- Buğday gluteni, buğday proteinlerinden kaynaklanan doğal bir katkı maddesidir. Ekmeğin daha hafif ve hacimli olmasını sağlar. Ekmek daha nadiren oturur ve daha kolay sindirilir. Eğer kepekli ve diğer unlu maddeler 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 ekmekte kullanılır. Çavdar malt da kullanılabilir.
- Katkısız lesitin tozu, ekmeğin daha hacimli ve iç kısmının daha yumuşak ve hafif olmasını sağlayan, doğal bir emülgatördür. Ekmek, daha uzun süre tazeliğini korur.

2. Malzemelerin miktarlarının ayarlanması

Malzemelerin miktarının azaltılması veya artırılması gerekirse, orijinal tarife 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 yoğunluğu 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, malzemeler 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 ölçüğe 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 dercede bağlıdır.
- Yüksek miktarda buğday içeren ekmek hep hacimlidir ve malzemelerin doğru ölçülmesine rağmen, son kabarma aşamasından sonra kalıbın kenarından daha yüksektir. Ekmek taşmaz. Kalıbın dışından kalan ekmeğin kısmı, kalıbın içindeki kısımdan daha kolay esmerleşir.
- Ekmeğin daha hafif olması için, tatlı ekmek pişirmek için tavsiye edilen ÇOK HIZLI programında, TATLI HAMUR programı için belirtilmiş olan malzeme miktarından daha az miktar kullanılabilir.

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 algılanmalıdır. 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.

Elden çıkartılması

Ambalajı çevre dostu bir şekilde elden çıkarın. Bu ürün 2012/19/EU sayılı Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlar Direktifi'ne göre etiketlenmiştir. Ulusal yönetmelik (Türkiye Resmi Gazetesi No:28300 Tarih: 22.05.2012) Avrupa genelinde geçerli olan, ürünlerin geri toplanması ve geri dönüştürülmesi ile ilgili yapıyı belirtir. Lütfen cihazı aldığınız mağazadan güncel imha etme yolları hakkında bilgi alın.



İmalatçı, tesadüfi veya yanlış kullanımdan kaynaklanan arızalardan sorumluluğu kabul etmez.

İmalatçının, 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.

**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 unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Caution, hot surface .
- 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. 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.
- Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

**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

- This appliance is intended for domestic 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.

Appliance features



APPLIANCE ELEMENTS

- 1 Removable cover
- 2 Handle
- 3 Viewing window
- 4 Upper vent
- 5 Side vents
- 6 Baking tin
- 7 Kneading peg
- 8 Baking compartment
- 9 Control panel

ACCESSORIES

- 10 Measuring spoon
- 11 Measuring beaker
- 12 Hook for taking out the kneading paddle

CONTROL PANEL

13 LCD display – displays information concerning the selected program, the time left until the end of the program and the bread browning level.

The symbol "1 3:25" will appear on the display. 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" and "medium browning level". 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.

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

Appliance functions

BUZZER FUNCTION

The buzzer goes on:

- When pressing the program buttons.
- During the second kneading cycle of the GENEL, TAM BUĞDAY and TATLI HAMUR programs to signal that the cereals, fruit, nuts or other ingredients can be added.
- When the end of the program is reached.



After pressing BAŞLA/DURDUR it is possible to switch the sound off. To do this press **ESMER**, you will see "OFF" in the display window which indicates that the sound was switched off. If you press **ESMER** again, you will see „ON" in the display window and hear a sound signal twice which indicates that the sound was switched on.

MEMORY FUNCTION

If there is a brief power cut of up to approximately five 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.

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 (KEK) program can be started immediately even if the appliance is still hot.

Operating instructions



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. Lightly press the middle of the baking tin to fix the device locks into place. To remove the baking tin pull with medium force on its carrying handle.



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 Plug in the appliance.

⑤ Select the desired program using the MENU button.

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

● GENEL

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

● BEYAZ EKMEK

For the preparation of a particularly light white bread.

● TAM BUĞDAY

For whole meal bread.

● TATLI HAMUR

For preparing e.g. sweet leavened dough.

● ÇOK HIZLI 700 g

For kneading and baking bread loafs up to 700 g.

● ÇOK HIZLI 900 g

For kneading and baking bread loafs up to 900 g.

● HIZLI

For a fast preparation of white, wheat and rye bread.

● ESMER EKMEK

For preparing brown bread etc.

● HAMUR

For the preparation of dough.

● MAKARNA HAMURU

For the preparation of bagel dough.

● REÇEL

For the preparation of marmalades and jams.

● PİŞİRME (KEK)

To brown bread or cakes.

⑥ Select the weight appropriate for the given program.

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

LEVEL I	= for small bread up to 500 g
LEVEL II	= for medium bread up to 700 g
LEVEL III	= for large bread up to 900 g

⑦ Select the desired browning level.

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

⑧ Set the time when the program is to be started using the SÜRE button.

SÜRE BUTTON

The following programs can be set with the timer function: GENEL (1), BEYAZ EKMEK (2), TAM BUĞDAY (3), TATLI HAMUR (4), ESMER EKMEK (8), HAMUR (9) and MAKARNA HAMURU (10).

The programs ÇOK HIZLI 700 g (5), ÇOK HIZLI 900 g (6), HIZLI (7), REÇEL (11), and PİŞİRME (KEK) (12) cannot be set with the timer function. Add the duration time of the given program to the time after which the baking process is to start plus one hour after the end of the baking process.

The maximum setting time is 13 hours.

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 the display, that is the time between now (8.30 p.m.) and when the bread must be ready. When working with the timing function never use perishable ingredients such as milk, eggs, fruits, yogurt, onions, etc.

9 Press the BAŞLA/DURDUR button.

i After pressing BAŞLA/DURDUR it is possible to switch the sound off. To do this press ESMEER, you will see "OFF" in the display window which indicates that the sound was switched off. If you press ESMEER again, you will see „ON" in the display window and hear a sound signal twice which indicates that the sound was switched on.

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.

10 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.

11 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.

12 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 (KEK) 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.

13 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.

14 End of the program phases.

After the end of operation, unplug the appliance.

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

16 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.

Heating the appliance to make the dough rise.

The heating is switched only if the room temperature is lower than 25°C. If the room temperature is above 25°C, the ingredients are already at the right temperature and there is no need for pre-heating.

PHASES OF DEVICE OPERATION

FUNCTION	1											
	GENEL											
BAKING	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI		
GRAM	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
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	20m	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

FUNCTION	1											
	GENEL											
BAKING	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI		
GRAM	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
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 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s
YOĞURMA 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
KABARMA 3	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	29 m 50 s	29 m 50 s	29 m 50 s
PIŞİRME	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 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	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

FUNCTION	2											
	BEYAZ EKMEK											
BAKING	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI		
GRAM	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME	3:30- 13:00	3:32- 13:00	3:35- 13:00	3:30- 13:00	3:32- 13:00	3:35- 13:00	3:30- 13:00	3:32- 13:00	3:35- 13:00	2:30- 13:00	2:32- 13:00	2:35- 13:00
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	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	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 5 0 s	30 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s
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	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s
PIŞİRME	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 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	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

FUNCTION	3											
	TAM BUĞDAY											
BAKING	BEYAZ			ORTA			ESMER			HIZLI		
GRAM	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
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	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s
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	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s
PİŞİRME	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 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	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

FUNCTION	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	TATLI HAMUR			ÇOK HIZLI 700 g	ÇOK HIZLI 900 g	HIZLI	ESMER EKMEK	HAMUR	MAKARNA HAMURU	REÇEL	PİŞİRME (KEK)
GRAM	500 g	700 g	900 g	700 g	900 g	900 g	900 g	-	-	-	-
DELAY TIME	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	-	-	-	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	-	-
ÖN ISITMA							30 m				
YOĞURMA 1	5 m	5 m	5 m	13 m	9 m	3 m	5 m	5 m	20 m	15 m	
DURDUR	5 m	5 m	5 m			5 m	10 m	5 m			
YOĞURMA 2	20 m	20 m	20 m			5 m	20 m	20 m	10 m		
KABARMA 1	39 m	39 m	39 m				39 m	60 m			
YOĞURMA 3	10 s	10 s	10 s				10 s				
KABARMA 2	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s				25 m 50 s				
YOĞURMA 4	5 s	5 s	5 s				10 s				

FUNCTION	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	TATLI HAMUR			ÇOK HIZLI 700 g	ÇOK HIZLI 900 g	HIZLI	ESMER EKMEK	HAMUR	MAKARNA HAMURU	REÇEL	PİŞİRME (KEK)
GRAM	500 g	700 g	900 g	700 g	900 g	900 g	900 g	-	-	-	-
KABARMA 3	51 m 55 s	51 m 55 s	51 m 55 s	10 m	9 m		44 m 50 s		90 m		
PİŞİRME	50 m	55 m	60 m	35 m	40 m	90 m	60 m			50 m	60 m
SICAK	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-		60 m
TOTAL TIME	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Cleaning and maintenance

- Before using the appliance for the first time, clean the baking tin and the kneading peg thoroughly using a mild detergent (do not immerse the baking tin into water).
 - It is highly recommended to coat the new baking tin and the kneading peg with heat resistant fat before using them for the first time and let them heat in the oven for about 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.
 - Wait until the appliance completely cools down before cleaning or storing. 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.

Problem	Cause	Solution
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 00.	Appliance was stored in low temperature (inside temperature of machine lower than -10°C).	Press the BAŞLA/DURDUR button until the display shows the normal program code. Disconnect the device from the mains. Remove the baking container and wait until the unit has reached room temperature. Then mount the container for baking and connect the device to the mains and turn it on again.
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)		
	Ingredients		Ingredients		
	Water or milk	425 ml	Buttermilk	375 ml	
Salt	1½ teaspoon	Salt	1 teaspoon		
Sugar	1½ teaspoon	Sugar	1 teaspoon		
Flour type 500	600 g	Flour type 500	500 g		
Dry yeast	1 teaspoon	Dry yeast	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. 700 g)		
Ingredients	Ingredients		Ingredients		
Water or milk	350 ml	Water	350 ml	Water or milk	300 ml
Margarine or butter	1 ½ tablespoon	Butter	1 tablespoon	Margarine or butter	1 ½ tablespoon
Salt	1 teaspoon	Flour type 550	540 g	Salt	1 teaspoon
Sugar	2 tablespoons	Sunflower seeds	5 tablespoons	Sugar	2 ½ tablespoon
Flour type 500	540 g	Salt	1 teaspoon	Flour type 550	240 g
Dry yeast	1 teaspoon	Sugar	1 tablespoon	Whole wheat flour	240 g
Raisins	100 g	Dry yeast	1 teaspoon	7-grain flakes	60 g
Crushed nuts	3 tablespoons			Dry yeast	1 teaspoon
Program: GENEL Add raisins and nuts after the first acoustic signal or after the first kneading cycle.	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)	
Ingredients Water or milk Margarine or butter Salt Sugar Large, chopped onion Flour type 550 Dry yeast	250 ml 1 tablespoon 1 teaspoon 2 tablespoons 1 540 g 1 teaspoon	Ingredients Water or milk Margarine or butter Eggs Salt Sugar Flour type 550 Whole wheat flour Dry yeast	300 ml 1½ tablespoon 1 1 teaspoon 2 teaspoons 360 g 180 g 1 teaspoon	Ingredients Water Chocolate-nut spread Salt Caster sugar Flour type 500 Plain flour Dry yeast	275 ml 90 ml 1½ teaspoons 1½ teaspoons 300 g 150 g 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)	
Ingredients Water Olive oil Fresh, chopped rosemary Garlic, peeled and crushed Flour type 500 Salt Dry yeast	200 ml 1 tablespoon 2 tablespoons 3 cloves 350 g 1 teaspoon ½ teaspoon	Ingredients Water Honey Salt Sugar Flour type 550 Dry yeast	300 ml 1 tablespoon 1 teaspoon 1 teaspoon 540 g 1 teaspoon	Ingredients Water Salt Olive oil Flour type 500 Sugar Dry yeast	300 ml ¼ teaspoon 1 tablespoon 450 g 2 teaspoons 1 teaspoon
Program: HAMUR		Program: HAMUR Divide the dough when ready into 2-4 parts, form long loaf shapes and leave them to rest for about 30-40 minutes. Make a series of diagonal cuts on the top surface and put the bread to bake in the oven.		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	
Ingredients Oranges Lemons 2:1 jellifying sugar	400 g 100 g 250 g	Ingredients Strawberries, washed and stalks removed Jellifying sugar	450 g 450 g	Ingredients Fresh raspberries, washed Jellifying sugar	450g 450g
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)	
Ingredients Fresh apricots, washed Cold water Jellifying sugar Grated rind and juice	450 g 2 tablespoons 450 g from ½ lemon	Ingredients: Cherry juice Milk Honey Butter Cherry yoghurt Cherries without stones Flour of 550 type Dried yeast Baking powder Salt Sugar	75 ml 20 ml 15 g 15 g 135 g 20 g 410 g 1 tsp ½ tbsp ½ tsp 1 tsp	Ingredients Water or milk Salt Sugar Flour type 500 Dry yeast	425 ml 1½ teaspoon 1½ teaspoon Gluten-free flour 500 g 1 teaspoon
Program: REÇEL		Program: GENEL or TATLI HAMUR After sound signal add 20 g of grounded walnuts.		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.	- Not enough sugar.	a/b
	- If the water is too soft the yeast ferments more.	f
The bread goes down in the middle.	- Too much milk affects the fermentation of the yeast.	c
	- 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
Heavy, lumpy structure of bread.	- No salt or not enough sugar.	a/b
	- Too much liquid.	h
	- Too much flour or not enough liquid.	a/b/g
The bread is not baked in the center.	- Not enough yeast or sugar.	a/b
	- Too much fruit, whole meal flour or another ingredient.	b
	- Old or stale flour.	e
Coarse structure or too many holes in bread.	- Too much or not enough liquid.	a/b/g
	- Too much humidity.	h
	- Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt.	g
Mushroom-like, unbaked surface.	- Too much water.	g
	- No salt.	b
	- Great humidity, too hot water.	h/i
The slices are uneven or there lumps in the middle.	- Too much liquid.	c
	- 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
Flour deposits on the bread crust.	- Other sweet ingredients apart from sugar.	b
	- The bread did not cool enough (the vapor has not escaped).	j
	- The flour was not worked well on the sides during kneading.	g/i

Solutions to the above problems

- Measure the ingredients correctly.
- Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- 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.
- Use only fresh and properly stored ingredients.
- Reduce the total amount of the ingredients, do not use more flour than specified in the recipe. Reduce all the ingredients by $\frac{1}{8}$.
- Reduce the amount of liquid. Reduce the amount of liquid, if ingredients containing water are used.
- In case of very humid weather add 1-2 tablespoons of water less.
- In case of warm weather do not use the timing function. Use cool liquids.
- Take the bread out of the tin immediately after baking and leave to rest for at least 15 minutes before cutting.
- Reduce the amount of yeast or all ingredients by $\frac{1}{4}$.

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 15 g 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 (100 g packet for 1 kg of flour) the quantity of flour must be reduced by 80 g 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 ÇOK HIZLI 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 ÇOK 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.

Disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.



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

The manufacturer 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 işlemten 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**

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

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

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

KÜÇÜK EV ALETLERİ
G A R A N T İ
B E L G E S İ

Çağrı Yönetim Merkezi
444 77 66

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

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
 2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını firmamızın garantisine kapsamındadır.
 3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eldenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçılarından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 10 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde üretici veya ithalatçı, tamir tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklerdeki başka bir ürünü tüketiciye tahsis edecektir.
 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. Tüketiciin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketiciye 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 maldan yararlanamamayı sürekliliği kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği rapora arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayp oranında bedel indirimini talep edebilir.
 6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
 7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorular için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketiciin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.
- Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketiciin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyanınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketiciin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün **PROFİLO** için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal/imal edilmektedir.

Üretici veya İthalatçı Firma:
BSH EV ALETLERİ SANAYİ
ve **TİCARET A.Ş.**
Fatih Sultan Mehmet Mah.
Balkan Cad. No.51
34771 Ümraniye - İSTANBUL
Tel : 0216 528 90 00
Fax : 0216 528 91 88

Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Garanti Belgesi

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Profilo	Meyve Sebze Sıkacağı	114946	24.07.2012
Profilo	Su Isıtıcısı	115286	03.08.2012
Profilo	Mutfak Robotu	87053	13.07.2010
Profilo	Ütü	90605	07.09.2010
Profilo	Çay Makinesi	88663	06.08.2010
Profilo	Sarıklı El Süpürgesi	35224	18.06.2010
Profilo	Saç Şekillendirme Cihazı	107013	18.11.2011
Profilo	Tost Makinesi	116313	03.09.2012
Profilo	Saç Kurutma Makinesi	87183	15.07.2010
Profilo	Meyve Sebze Sıkacağı	114946	24.07.2012
Profilo	Karıştıcı	115406	07.08.2012
Profilo	Blender	88662	06.08.2010
Profilo	Saç Şekillendirme Cihazı	107013	18.11.2011

DIKKAT

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

MALIN

Cinsi : **KÜÇÜK EV ALETLERİ**

Markası : **PROFİLO**

Modeli :

Bandrol ve Seri No. :

Teslim tarihi ve yeri :

Azami tamir süresi :

Cihaz ömrü :

Kullanım Süresi : **..... 2 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için).....**

SATICI FİRMANIN

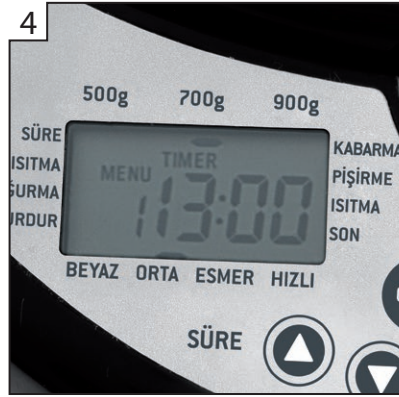
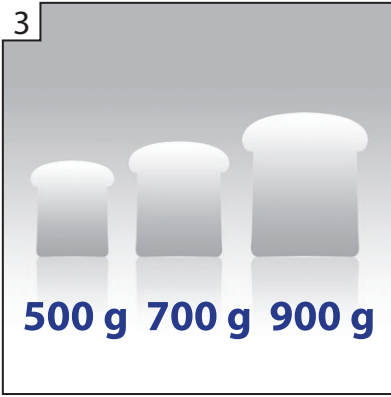
Ünvanı :

Adresi :

Telefonu :

Telefaksı :

Tarih / İmza / Kaşe :



- TR** 1. Güç: 450 W 2. Çıkarılabilir pişirme kabı ve yoğurucu 3. 3 farklı pişirme ayarı: 500g, 700g, 900g 4. Zamanlayıcı (13 saate kadar)

- RU** 1. Power: 450 W 2. Removable mould and kneading paddle 3. Loaf size regulation: 500, 700, 900 g 4. Delayed start function (up to 13 hours)

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.,

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

T: 216 528 90 00 **F:** 216 528 99 99 **E:** info@profilo.com.tr

9001295202

PROFİLO

dayanıklı ev aletleri

www.profilo.com.tr