ESSENSO

KULLANIM KILAVUZU

EKMEK MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

MODEL: BM1309

Kullanımdan önce bu kitapçığı ayrıntılı olarak okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

İÇİNDEKİLER

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

EKMEK MAKİNENİZİ TANIYIN

KONTROL PANELİNİN TANITIMI

SICAK TUTMA

HAFIZA

ORTAM

UYARI EKRANI

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

EKMEK YAPMA YÖNTEMİ

ÖZEL GİRİŞ

MENÜ PROGRAMI

TEMİZLİK VE BAKIM

EKMEK MALZEMELERİNE GİRİŞ

MALZEMELERİN ÖLÇÜMÜ

SORUN GİDERME REHBERİ

ÇEVREYE DOST ATIK UZAKLAŞTIRMA

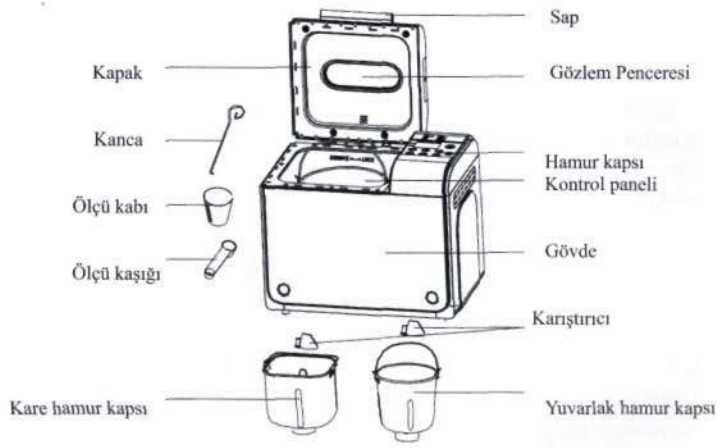
ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Elektrikli cihazları kullanmadan önce, aşağıdaki temel önlemlere her zaman uyulmalıdır:

1. Tüm talimatları okuyun.
2. Cihazı kullanmadan önce, prizdeki voltajın cihaz üzerindeki etikette yazan değerle aynı olup olmadığını kontrol edin.
3. Kordonu veya fişi hasar görmüşse, cihaz arıza yapmış, düşürülmüş veya herhangi bir hasar görmüşse, cihazı çalıştırmayın. Cihazı incelenmek, onarılmak veya elektrikli ya da mekanik ayarlamaları yapılmak üzere üreticiye veya en yakındaki yetkili servise teslim edin.
4. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kol veya düğmeleri kullanın.
5. Elektrik çarpmasına karşı korunmak için, kordonu, fişleri veya dış yüzeyi su veya başka bir sıvıya daldırmayın.
6. Cihaz kullanımda değilken, parçaları yerleştirmeden, takmadan ve cihazı temizlemeden önce fişi prizden çekin.
7. Kordonun masanın kenarından veya sıcak yüzeyden sarkmasına izin vermeyin.
8. Cihaz üreticisi tarafından önerilmeyen aksesuarların kullanımı yaralanmalara neden olabilir.
9. Cihazınız çocukların veya hasta kişilerin yanında kullanılırken yakından gözlenmelidir.
10. Sıcak gaz veya elektrik ocağının üzerine veya sıcak fırına koymayın.
11. Sıcak yağ veya diğer sıcak sıvılar içeren bir cihaz taşınırken büyük özen gösterilmelidir.
12. Pişirme sırasında makinenin hareket eden veya dönen parçalarına dokunmayın.
13. Cihazı, hamur kabına malzemeler doğru şekilde yerleştirilmeden önce açmayın.
14. Hamur kabını yerinden çıkarmak için üzerine veya kenarına vurmayın; bu kaba zarar verebilir.
15. Yangın veya kısa devre riskine yol açabileceğinden, hamur kabına metal folyo veya diğer malzemeler sokulmamalıdır.
16. Asla ekmek makinesinin üzerini havlu veya benzeri bir malzemeyle örtmeyin; ısı ve buharın serbestçe çıkabilmesi gerekir. Makine yanıcı malzemelerle örtülürse veya temas ederse, yangın çıkabilir.
17. Tüm kontrolleri kapalı duruma getirdikten sonra fişi prizden çekin.
18. Cihazı amaçlanan kullanımı dışında kullanmayın.
19. Dış mekânda kullanmayın.
20. Bu talimatları saklayın.

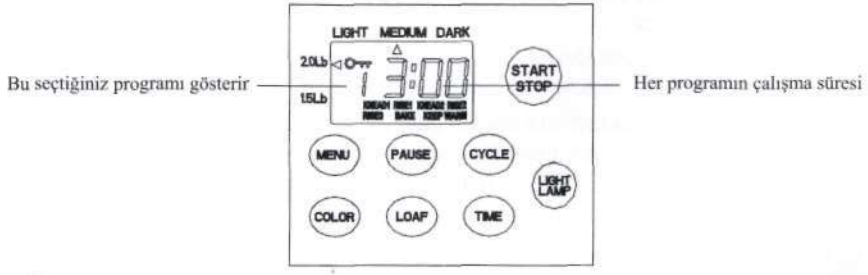
Sadece ev kullanımı içindir

EKMEK MAKİNENİZİ TANIYIN



KONTROL PANELİNİN TANITIMI

1. BASIC (TEMEL)
2. WHOLE WHEAT (TAM BUĞDAY)
3. FRENCH (FRANSIZ)
4. QUICK (HIZLI)
5. SWEET (ŞEKERLİ)
6. CAKE (KEK)
7. JAM (REÇEL)
8. DOUGH (HAMUR)
9. ULTRA FAST (ULTRA HIZLI)
10. BAKE (PİŞİRME)
11. DESSERT (TATLI)
12. HOME MADE (EV YAPIMI)



Cihaz prize takıldıktan sonra

Ekmek makinesi prize takıldıktan hemen sonra bir bip sesi duyulacak ve ekranda "1 3:00" yazacaktır. Ama "3" ile "00" arasındaki iki nokta sürekli yanıp sönmeyecektir. "1" varsayılan programdır. Oklar 2.0 LB (yaklaşık 900 gram) ve MEDIUM (ORTA) seçeneklerini gösterir. Bunlar varsayılan ayarlardır.

Başlatma/durdurma

Seçilen pişirme programını başlatmak ve durdurmak için:

Bir programı başlatmak için START/STOP (BAŞLATMA/DURDURMA) düğmesine yaklaşık 1,5 saniye basın. Kısa bir bip sesi duyulacak, saat ekranındaki iki nokta yanıp sönmeye başlayacak ve program başlayacaktır. Program başladıktan sonra, START/STOP, LIGHT LAMP (AYDINLATMA LAMBASI), PAUSE (DURAKLATMA) ve CYCLE+COLOR (DÖNGÜ+RENK) dışındaki düğmeler etkin olmaz.

Programı durdurmak için START/STOP düğmesine yaklaşık 1,5 saniye basın. Bir bip sesi duyulacaktır, bu programın kapatıldığını gösterir.

Menü

Farklı programları ayarlamak için kullanılır. Her dokunuşta (kısa bir bip sesi ile birlikte) program değişecektir. Düğmeye aralıklı olarak bastığınızda, LCD ekranda 12 menü döngüsel olarak görüntülenecektir. İstediğiniz programı seçin. 12 menünün fonksiyonları aşağıda açıklanmaktadır:

1. Basic (Temel): Normal ekmeği yoğurma, kabartma ve pişirme. Lezzeti artıracak malzemeler de ekleyebilirsiniz.

2. Whole wheat (Tam buğday): Tam buğday ekmeğini yoğurma, kabartma ve pişirme. Başarısız sonuçlara yol açabileceğinden, erteleme fonksiyonunu kullanmanız önerilmez.

3. French (Fransız): Daha uzun kabartma süresiyle yoğurma, kabartma ve pişirme. Bu menüde pişirilen ekmek daha sert bir kabuğa ve gevşek dokuya sahip olacaktır.

4. Quick (Hızlı): "Basic" programında yapılan ekmekten daha kısa zamanda yoğurma, kabartma ve pişirme. Ama bu ayarda pişirilen ekmek genellikle daha küçük ve yoğun dokulu olur.

5. Sweet (Şekerli): Tatlı ekmeği yoğurma, kabartma ve pişirme. Lezzet eklemek üzere malzemeler de katabilirsiniz.

6. Cake (Kek): Yoğurma, karbonat veya kabartma tozu kullanarak kabartma ve pişirme.

7. Jam (Reçel): Reçel ve marmelatları kaynatma. Meyve veya sebzeler hamur kapsına konmadan önce doğranmalıdır.

8. Dough (Hamur): Pişirmeden yoğurma ve kabartma. Hamuru çıkarın ve pandispanya, pizza, buharda ekmek vb. yapmakta kullanın.

9. Ultra fast (Ultra hızlı): Somunu kısa sürede yoğurma, kabartma ve pişirme; ekmeğe daha yoğun bir doku verir.

10. Bake (Pişirme): Yoğurma ve kabartma olmadan, sadece pişirme. Seçili ayarlardaki pişirme zamanını artırmak için de kullanılır.

11. Dessert (Tatlı): Tatlıyı yoğurma, kabartma ve pişirme.

12. Home made (Ev yapımı): Müşteri kendi programını yaratabilir; yoğurma, kabartma ve pişirme sürelerini kendisi ayarlayabilir. Her programın zaman aralığı aşağıdaki gibidir:

KNEAD1 (YOĞURMA 1): 6-14 dakika

RISE1 (KABARTMA 1): 20-60 dakika

KNEAD2 (YOĞURMA 2): 5-20 dakika

RISE2 (KABARTMA 2): 5-120 dakika

RISE3 (KABARTMA 3): 0-120 dakika

BAKE (PİŞİRME): 0-80 dakika

KEEP WARM (SICAK TUTMA): 0-60 dakika

"Home made" menüsünün altında,

a) CYCLE (DÖNGÜ) düğmesine bir kez basın, LCD ekranda "KNEAD1" yazısı görüntülenecektir, dakikaları belirlemek için TIME (SÜRE) düğmesine basın ve bu adım için belirlenen süreyi onaylamak için CYCLE düğmesine basın;

b) Sonraki adıma geçmek için CYCLE düğmesine basın; LCD ekranda "RISE1" yazısı görüntülenecektir; TIME düğmesine basılıysa, sayı hızla artacaktır. Onaylamak için CYCLE düğmesine bir kez daha basın.

c) Kalan adımları da bu şekilde ayarlayın. Tüm adımlar için ayarları tamamladıktan sonra, ayardan çıkmak için START/STOP düğmesine basın.

d) İşlemi etkinleştirmek için START/STOP düğmesine basın.

Not: Ayar hafızaya alınır ve sonraki kullanımda etkili olur.

Color (Renk):

Bu düğmeyi kullanarak ekmek kabuğu için LIGHT (AÇIK), MEDIUM (ORTA) veya DARK (KOYU) seçeneklerinden birini belirleyebilirsiniz.

Loaf (Somun):

Bu düğmeye basarak ekmeğin boyutunu seçebilirsiniz. Lütfen toplam işlem süresinin farklı somun boyutlarına göre değişiklik gösterebileceğini unutmayın.

Time (Süre):

Cihazın çalışmaya hemen başlamasını istemiyorsanız, erteleme süresini belirlemek için düğmeyi kullanabilirsiniz.

Erteleme işleminin adımları aşağıdaki gibidir:

1) Menü, renk ve somun boyutunuzu seçin.

2) TIME düğmesine basarak erteleme süresini belirleyin. Erteleme süresi seçilen menünün işlem süresini de içermelidir. Saatin 20:30 olduğunu ve ekmeğin ertesi gün 7:00'de servise hazır olmasını istediğinizi varsayın; erteleme süresi 10 saat 30 dakika olmalıdır. Ekranda 10:30 görünene dek TIME düğmesine üst üste basın. Her dokunuşta süre 10 dakika artar.

3) Bu erteleme programını etkinleştirmek için START/STOP düğmesine basın. Noktanın yanıp söndüğünü ve LCD ekranda kalan sürenin geri saydığını göreceksiniz.

Lütfen maksimum erteleme süresinin 13 saat olduğunu unutmayın. Erteleme menüsünde yumurta, taze süt, meyve, soğan gibi çabuk bozulan malzemeler kullanmayın.

Pause (Duraklatma):

İşlem başladıktan sonra işlemi PAUSE düğmesine basarak istediğiniz zaman duraklatabilirsiniz: İşlem duraklayacak, ancak ayar hafızaya alınacak, kalan süre LCD ekranda yanıp sönecektir. PAUSE düğmesine yeniden bastığınızda program devam edecektir.

Not: Kilitleme modunda, PAUSE düğmesini kullanmadan önce kilidi iptal etmeniz gerekir.

Light lamp (Aydınlatma lambası):

Düğmeye bir kez bastığınızda, işlemi görüntüleyebilmeniz için aydınlatma lambası yanacaktır. 1 dakika içinde düğmeye yeniden basarsanız, aydınlatma lambası sönecektir. 1 dakika sonra, düğmeye dokunmanıza gerek yoktur; lamba otomatik olarak sönecektir.

KONTROL PANELİ KİLİTLEME FONKSİYONU

Kontrol panelini, önce CYCLE, ardından COLOR düğmelerine basarak kilitleyebilirsiniz. Kontrol paneli kilitlendiğinde, CYCLE ve COLOR düğmeleri dışındaki kontrol düğmelerinin hiçbiri çalışmaz. Bu özellik, programın istemeden kesintiye uğratılmasını veya gözetim altında olmayan çocukların ekmek makinesini kullanmasını önler. Kilidi, önce CYCLE, ardından COLOR düğmelerine basarak iptal edebilirsiniz. Kontrol düğmelerini kilitleme fonksiyonunu etkinleştirmezseniz, kontrol düğmeleri program beş dakika çalıştıktan sonra kilitlenecektir. Ekmek makinesine müdahale etmek için önce kilidi iptal etmeniz gerekir.

SICAK TUTMA

Ekmek pişirildikten sonra otomatik olarak 1 saat sıcak tutulabilir. Sıcak tutma işlemi sırasında, ekmeği çıkarmak isterseniz, START/STOP düğmesine basarak programı kapatın.

HAFIZA

Ekmek yapımı sırasında elektrik kesintisi olduysa, ekmek yapımı işlemine, START/STOP düğmesine basılmadan da 10 dakika sonra otomatik olarak devam edilecektir. Kesinti süresi 10 dakikayı aşarsa, hafıza saklanamaz; hamur kabındaki malzemeleri atıp kaba yeniden malzeme eklemeniz ve ekmek makinesini yeniden başlatmanız gerekir. Ama elektrik kesintisi olduğunda hamur kabarma safhasına geçmediyse, programa baştan başlamak için START/STOP düğmesine basabilirsiniz.

ORTAM

Makine geniş bir sıcaklık aralığında iyi çalışabilir, ama çok sıcak bir oda ile çok soğuk bir oda arasında, somun boyutu bakımından farklılık olabilir. Oda sıcaklığının 15°C ile 34°C arasında olmasını öneririz.

UYARI EKRANI

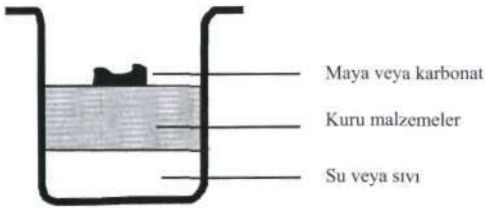
1. Program başladıktan sonra ekranda "H HH" yazıyorsa, içerideki sıcaklık hâlâ fazla yüksektir. Programın durdurulması gerekir. Kapağı açın ve makinenin 10 ila 20 dakika soğumasına izin verin.
2. START/STOP düğmesine bastıktan sonra ekranda "E E0" veya "E E1" yazıyorsa, sıcaklık algılayıcı arızalıdır, lütfen algılayıcının yetkili servis tarafından kontrol edilmesini sağlayın.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Lütfen tüm parçalar ve aksesuarların tam ve hasarsız olduğundan emin olun.
2. Tüm parçaları "Temizlik ve Bakım" bölümünde anlatıldığı gibi temizleyin.
3. Ekmek makinesini BAKE (PİŞİRME) moduna getirip yaklaşık 10 dakika boyunca boş pişirin. Sonra makineyi soğutup sökülen parçaların hepsini tekrar takın.
4. Tüm parçaları iyice kurutup birleştirin; cihaz kullanıma hazırdır.

EKMEK YAPMA YÖNTEMİ

1. Hamur kabını yerine yerleştirin, ardından doğru konuma klik sesiyle oturana dek saat yönünde çevirin. Yoğurma pervanesini döndürme miline takın. Hamurun yoğurma pervanesine yapışmasını önlemek için, pervane yerleştirilmeden önce deliğin ısıya dayanıklı margarinle doldurulması önerilir. Bu aynı zamanda yoğurma pervanesinin ekmekten kolayca çıkarılmasına da yardım edecektir.
2. Malzemeleri hamur kapsına yerleştirin. Lütfen tarifte belirtilen sıraya uyun. Genellikle ilk önce su veya sıvı malzemeler, ardından şeker, tuz ve un eklenir. Maya veya kabartma tozunu her zaman en son ekleyin.



3. Unun üzerinde parmağınızla küçük bir oyuk açın, oyuğa maya ekleyin. Mayanın sıvı veya tuzla temas etmemesine özen gösterin.
4. Kapağı özenle kapatın ve fişi prize takın.
5. İstediğiniz programı seçene kadar MENU düğmesine basın.
6. İstediğiniz kabuk rengini seçmek için COLOR düğmesine basın.
7. İstediğiniz boyutu seçmek için LOAF düğmesine basın. (1.5 LB [yaklaşık 700 gram] veya 2.0 LB [yaklaşık 900 gram])
8. TIME düğmesine basarak erteleme süresini belirleyin. Ekmek makinesinin hemen çalışmasını istiyorsanız bu adımı atlayabilirsiniz.
9. Makineyi çalıştırmak için START/STOP düğmesine yaklaşık 1,5 saniye boyunca basın.

10. BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA FAST ve HOME MADE programlarında, işlem sırasında bip sesleri duyulur. Bu size malzemeleri eklemenizi hatırlatır. Kapağı açın ve malzemeleri ekleyin. Pişirme sırasında hava borusundan buhar çıkması mümkündür. Bu normaldir.

11. İşlem tamamlandıktan sonra, tek bip sesi duyulacaktır. İşlemi durdurmak ve ekmeği çıkarmak için START/STOP düğmesine yaklaşık 1,5 saniye boyunca basabilirsiniz. Kapağı açın ve fırın eldiveni kullanarak hamur kabını saatin ters yönünde döndürerek çıkarın.

Dikkat: Hamur kapsı ve ekmek çok sıcak olabilir! Kapyı ve ekmeği tutarken her zaman dikkatli olun.

12. Ekmeği çıkarmadan önce hamur kabının soğumasını bekleyin. Sonra yapışmaz spatula kullanarak ekmeğin kenarlarını kapdan yavaşça gevşetin.

13. Hamur kabını tel soğutma rafının veya temiz mutfak yüzeyinin üzerine ters çevirin ve ekmek düşene kadar yavaşça sallayın.

14. Ekmeği dilimlemeden önce yaklaşık 20 dakika soğumasını bekleyin. Ekmeği meyve bıçağı veya mutfak bıçağı ile değil, elektrikli veya testereli bıçakla kesmeniz önerilir; aksi halde ekmeğin şekli bozulabilir.

15. İşlem tamamlandığında makinenin yakınında değilseniz veya START/STOP düğmesine basmadıysanız, ekmek 1 saat boyunca sıcak tutulacaktır; sıcak tutma süresi sona erdiğinde 10 kez bip sesi duyulacaktır.

16. Cihaz kullanımda değilken veya işlem tamamlandığında, fişi prizden çekin.

Not: Ekmeği dilimlemeden önce, ekmeğin dibinde saklı yoğurma pervanesini çıkarmak için kancayı kullanın. Somun sıcaktır, yoğurma pervanesini çıkarmak için asla elinizi kullanmayın.

Not: Ekmek tamamen yenmemişse, geri kalan kısmını, ağzı kapalı plastik torba veya kapta saklamanız önerilir. Ekmek oda sıcaklığında yaklaşık üç gün saklanabilir. Daha uzun süre saklamanız gerekiyorsa, ekmeği kapaklı plastik torbaya veya kaba koyup buzdolabına koymanız durumunda saklama süresi on güne kadar çıkar. Evde yapılan ekmek katkı maddesi içermediğinden, saklama süresi genellikle dışarıdan alınan ekmekten daha kısadır.

ÖZEL TANIMLAMALAR

1. Hızlı ekmekler için

Çabuk ekmekler, nem ve sıcaklık ile harekete geçen kabartma tozu veya karbonattan yapılır. Mükemmel çabuk ekmekler elde etmek için, bütün sıvıların hamur kabının tabanına, tüm kuru malzemelerin üste yerleştirilmesi önerilir. Çabuk ekmeğin ilk karıştırılması sırasında, kuru malzemeler kabın köşelerinde toplanabilir. Un topaklarını önlemek için makinenin karıştırmasına yardım etmek gerekir.

2. Ultra hızlı program hakkında

Ekmek makinesi, hızlı programda bir somun ekmeği 1 saat 38 dakikada pişirebilir. Lütfen, 48-50°C arasında sıcak su kullanmaya dikkat edin. Sıcaklığı ölçmek için bir pişirme termometresi kullanmanız gerekir. Isının pişirme performansı üzerinde etkisi belirleyicidir. Suyun sıcaklığı çok düşükse, ekmek istenen ölçüde kabarmayacaktır, suyun sıcaklığı fazla yüksek ise mayadaki bakteriler ekmek kabarmadan önce ölecek, bu da pişirme performansını etkileyecektir.

TEMİZLİK VE BAKIM

Makinenin fişini prizden çekin ve temizlemeden önce soğumaya bırakın.

1. Hamur kapsı: Hamur kabını, saatin ters yönünde çevirip sapından çekerek çıkarın. Kabın içini ve dışını nemli bir bezle silin. Yapışmaz yüzeyi korumak için sivri veya aşındırıcı malzeme kullanmayın. Yerine takılmadan önce kabın tamamen kuruması gerekir.

Not: Hamur kabını takın ve yerine oturana kadar saat yönünde çevirin. Kapyı takamazsanız, doğru konuma gelene dek hafifçe oynatın, ardından aşağıya doğru bastırın.

2. Yoğurma pervanesi: Yoğurma pervanesini ekmekten çıkarmakta güçlük çekerseniz, kancayı kullanın. Pervaneyi de nemli bir pamuklu bezle silin. Hamur kapsı ve yoğurma pervanesi bulaşık makinesinde güvenle yıkanabilir.

3. Yatak: Yatağın dış yüzeyini ıslak bir bezle özenle silin. Bu yüzeyin parlaklığını gidereceğinden, temizlik için aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın. Asla yatağı temizlik için suya daldırmayın.

Not: Kapağın temizlenmek üzere sökülmesi önerilmez.

4. Ekmek makinesini saklamadan önce, tamamen soğumuş, temiz ve kuru, kapağının kapalı olduğundan emin olun.

EKMEK MALZEMELERİ

1. Ekmek unu

Ekmek unu yüksek oranda glüten içerir (bu yüzden yüksek proteinli, yüksek glütenli un olarak da anılabilir), esnekliği yüksektir ve ekmeğin kabardıktan sonra sönmemesini sağlayabilir. Glüten içeriği alelade undan daha yüksek olduğundan, daha büyük ve daha iyi iç dokulu ekmek yapımında kullanılabilir. Ekmek unu, ekmek yapımında kullanılan en önemli malzemedir.

2. Sade un

Kabartma tozu içermeyen, hızlı ekmek yapmaya uygun undur.

3. Tam buğday unu

Tam buğday unu, tahılın öğütülmesiyle elde edilir. Kepek ve glüten içerir. Tam buğday unu alelade undan daha yoğun ve besleyicidir. Tam buğday unuyla yapılan ekmeğin boyutu genellikle küçüktür. Bu nedenle çoğu tarifte, en iyi sonucu almak için tam buğday unu, buğday unuyla karıştırılmıştır.

4. Karabuğday unu

"Kepekli un" da denilen karabuğday unu, yüksek oranda lif içeren bir un türüdür ve tam buğday unuyla benzerlik gösterir. Kabarmadan sonra büyük boyut elde etmek için, yüksek oranda ekmek unuyla karıştırılması gerekir.

5. Kendi kendine kabaran un

Kabartma tozu içeren bir un türü; özellikle kek pişirmede kullanılır.

6. Mısır unu ve yulaf unu

Mısır unu ve yulaf unu, birbirlerinden ayrı olarak mısır ve yulafın öğütülmesiyle elde edilir. Kepekli ekmek yapımında, lezzet ve dokuyu artırmak için kullanılan katkı malzemeleridir.

7. Şeker

Şeker, ekmeğin tatlılığını ve rengini artırmaya yarayan, çok önemli bir malzemedir. Mayalı ekmekte besleyici bir malzemedir. Genellikle beyaz şeker kullanılır. Özel durumlarda, esmer şeker, pudra şekeri veya pamuk şeker kullanılması gerekebilir.

8. Maya

Mayalanma sürecinin sonunda maya karbondioksit üretecektir. Karbondioksit ekmeği genişletecek ve iç dokusunu yumuşatacaktır. Ancak, mayanın hızlı büyümesi için, besin maddesi olarak şeker ve undaki karbonhidratlar gereklidir.

1 çay kaşığı aktif kuru maya = ¾ çay kaşığı hazır maya

1,5 çay kaşığı aktif kuru maya = 1 çay kaşığı hazır maya

2 çay kaşığı aktif kuru maya = 1,5 çay kaşığı hazır maya

Bakteriler yüksek sıcaklıkta öleceği için maya buzdolabında saklanmalıdır. Kullanmadan önce mayanızın üretim tarihini ve kullanım ömrünü kontrol edin. Her kullanımdan sonra hemen buzdolabına kaldırın. Ekmeğin kabarmamasının nedeni genellikle kötü mayadır.

Aşağıda belirtilen yöntemler mayanızın taze ve aktif olup olmadığını kontrol edecektir.

(1) Bir ölçek kabına ½ fincan ılık (45-50°C) su dökün.

(2) Fincana 1 çay kaşığı şeker koyun ve karıştırın, daha sonra 2 çay kaşığı mayayı suya serpin.

(3) Ölçek kabını sıcak bir yerde 10 dakika kadar bekletin. Suyu karıştırmayın.

(4) Bir fincan kadar köpük olmalıdır. Aksi takdirde maya ölü veya inaktiftir.

9. Tuz

Tuz, ekmeğin lezzeti ve kabuğunun renginin gelişmesi için gereklidir. Ancak tuz mayanın kabarmasını engelleyebilir. Asla bir tarifte çok fazla tuz kullanmayın. Ancak tuzsuz olursa ekmek daha büyük olur.

10. Yumurta

Yumurta ekmeğin dokusunu geliştirebilir, ekmeği daha besleyici ve büyük yapabilir. Yumurta eşit şekilde karıştırılmalıdır.

11. Margarin, tereyağı ve bitkisel yağ

Yağ ekmeği yumuşatır ve saklama ömrünü uzatır. Kullanımdan önce tereyağı eritilmeli veya küçük parçalara bölünmelidir.

12. Kabartma tozu

Kabartma tozu ultra hızlı ekmek ve kekin kabarması için kullanılır. Kabarmak için zamana ihtiyaç duymadığı ve hava açığa çıkardığı için, kimyasal prensiplere uyarak kabarcıklar oluşturup ekmeğin dokusunu yumuşatacaktır.

13. Karbonat

Kabartma tozuna benzer. Kabartma tozu ile beraber de kullanılabilir.

14. Su ve diğer sıvılar

Su, ekmek yapımı için başlıca malzemedir. Genel olarak 20°C ile 25°C arasındaki su sıcaklıkları idealdir. Ekmeğin lezzetini ve kabuğunun rengini geliştirebilecek şekilde suyun yerine taze süt kullanılabilir veya su yüzde 2 oranında süt tozu ile karıştırılabilir. Bazı tariflerde ekmeğin lezzetini

artırmak amacıyla meyve suyu yer alabilir, örneğin elma suyu, portakal suyu, limon suyu vb.

MALZEMELERİN ÖLÇÜMÜ

İyi ekmek yapmanın önemli adımlarından biri, doğru miktarda malzemedir. Doğru miktarı sağlamak için ölçme kabı veya ölçme kaşığı kullanılması özellikle önerilir, yoksa ekmek önemli oranda etkilenecektir.

1. Sıvı malzemelerin tartılması

Su, taze süt veya süt tozu solüsyonu ölçme kabıyla ölçülmelidir. Ölçme kabındaki miktarı, yere paralel tutup gözünüzle ölçün. Yemeklik yağ veya diğer malzemeleri ölçerken, ölçme kabını iyice temizleyin.

2. Kuru malzeme ölçülmesi

Kuru malzemenin ölçülmesi, malzeme kaşıkla yavaşça ölçme kabına konup doldurulduktan sonra bir bıçakla hizalayarak yapılmalıdır. Ölçme kabı tepeleme doldurulmamalı ve sıkıştırılmamalıdır. Bu fazlalık tarifin dengesini etkileyebilir. Düşük miktarlarda kuru malzeme ölçülürken, ölçme kaşığı kullanılmalıdır. Ölçümler tepeleme değil, silme olmalıdır; zira bu küçük fark tarifin hassas dengesini bozabilir.

3. Malzeme ekleme sırası

Malzemelerin ekleme sırasına uyulmalıdır. Genel olarak sıralama şöyledir: Sıvı malzemeler, yumurta, tuz, süt tozu vb. Malzemeler eklenirken, unun sıvı malzemelerce tamamen ıslatılmaması gerekir. Maya sadece kuru una eklenebilir. Maya tuzla da temas etmemelidir. Un bir süre yoğrulduktan sonra, bir bip sesi sizi karışıma meyveleri eklemeniz için uyaracaktır. Meyveler zamanından önce eklenirse, uzun süre karışmaktan dolayı lezzet azalacaktır. Erteleme süresini uzun tuttuğunuzda, asla yumurta, meyve gibi çabuk bozulan malzemeler kullanmayın.

SORUN GİDERME REHBERİ

No.	Sorun	Nedeni	Çözümü
1	Pişirirken havalandırma deliğinden duman çıkması	Bazı malzemeler ısıtıcı elemana yapışmıştır veya fazla yakındır. İlk kullanımda ısıtıcı elemanın yüzeyinde yağ kalmış olabilir.	Ekmek makinesinin fişini prizden çekin ve ısıtıcı elemanı temizleyin; ancak yanmamaya dikkat edin. İlk kullanımda cihazı kuru çalıştırın ve kapağı kapatın.
2	Ekmeğin alt kabuğu fazla kalın	Ekmek kapda uzun süre sıcak tutulmuş ve fazla su kaybetmiştir.	Ekmeği sıcak tutmadan, hemen çıkarın.
3	Ekmeği çıkarmak çok zor	Yoğurma pervanesi, hamur kapsındaki mile sıkıca yapışmıştır.	Ekmeği çıkardıktan sonra, hamur kapsına sıcak su koyun ve yoğurma pervanesini 10 dakika suya daldırın, sonra çıkarıp temizleyin.

	Malzemeler düzgün karışmamış ve ekmek iyi pişmemiş	1. Doğru menü programı seçilmemiştir.	Doğru menü programını seçin.
		2. İşlem tamamlandıktan sonra kapak birkaç kez açılmış ve ekmek kurumuş, kahverengi kabuk oluşmamıştır.	Son kabarma sırasında kapağı açmayın.
		3. Karıştırma direnci çok fazla olduğundan, yoğurma pervanesi yeterli derecede dönüp hamuru karıştıramamaktadır.	Yoğurucu deliğini kontrol edin, ardından hamur kabını çıkarın ve doldurmadan çalıştırın; normal değilse yetkili servise başvurun.
5	START/STOP düğmesine basıldıktan sonra ekranda "H:HH" yazıyor	Ekmek makinesindeki sıcaklık, ekmek yapımı için fazla yüksek.	START/STOP düğmesine basın, ekmek makinesinin fişini prizden çekin, sonra hamur kabını çıkarın ve kapağını açarak ekmek makinesinin soğumasını bekleyin.
6	Motor sesleri duyuluyor, ama hamur karışmıyor	Hamur kapsı doğru takılmamıştır veya hamur karıştırılamayacak kadar fazladır.	Hamur kabının doğru takıldığından, hamurun tarife göre hazırlandığından ve malzemelerin doğru tartıldığından emin olun.
7	Ekmek boyutu çok büyük ve kapağı yukarı itiyor	Maya, un veya su fazla konulmuştur ya da ortam sıcaklığı fazla yüksektir.	Yukarıdaki faktörleri kontrol edin; aşırı kabarmanın gerçek nedenini tespit edip ilgili malzemenin miktarını azaltın.
8	Ekmek fazla küçük veya hiç kabarmamış	Maya eklenmemiştir veya miktarı yetersizdir. Su sıcaklığı yüksek olduğunda mayanın etkinliği azalır; maya tuzla temas etmiş veya ortam sıcaklığı gerekenden düşük olabilir.	Mayanın performansını kontrol edin, ortam sıcaklığını gereken düzeyde yükseltin.
9	Hamur çok fazla ve hamur kapsından taşıyor	Sıvı miktarı yüksek olduğundan hamur yumuşak ve maya fazla.	Sıvı miktarını azaltın ve hamur sertliğini artırın.
10	Hamur pişirilirken ekmeğin ortası çöküyor	1. Kullanılan un yeterince güçlü değil ve hamuru kabartamıyor.	Ekmek unu veya güçlü kabartma tozu kullanın.
		2. Maya hızı veya maya sıcaklığı fazla yüksek.	Maya oda sıcaklığında kullanılır.
		3. Fazla su hamurun fazla sulu ve yumuşak olmasına yol açar.	Tarifteki su miktarını unun su alma kapasitesine göre ayarlayın.
11	Ekmeğin ağırlığı çok fazla ve dokusu çok yoğun	1. Un çok fazla veya su çok az.	Unu azaltın veya suyu artırın.
		2. Çok fazla meyve veya çok fazla tam buğday unu var.	İlgili malzemelerin miktarını azaltın ve mayayı artırın.
12	Ekmek kesildiğinde ortası boş çıkıyor	1. Su veya maya fazla ya da hiç tuz yok.	Suyun veya mayanın miktarını azaltın ve tuzu kontrol edin.
		2. Su sıcaklığı fazla yüksek.	Su sıcaklığını kontrol edin.

13	Ekmek yüzeyine yapışık kuru tozlar var	1. Ekmekte yağ, muz gibi yüksek glütenli malzemeler var.	Ekmeğe yüksek glütenli malzemeler eklemeyin.
		2. Su az olduğundan hamur yeterince karışmamış.	Suyu ve ekmek makinesinin mekanik yapısını kontrol edin.
14	Kek veya çok şekerli yiyecekler yapılırken kabuk fazla kalın, rengi fazla koyu oluyor	Farklı tariflerin ekmek yapımında etkisi büyüktür; şekerin fazla olması pişirilen ekmeğin rengini koyulaştıracaktır.	Fazla şeker içeren tarifte pişirilen ekmeğin rengi fazla koyuysa, START/STOP düğmesine basarak programı belirlenen süreden 5-10 dakika erken durdurun. Ekmeği veya keki çıkarmadan önce, hamur kapsında kapağı kapalı halde 20 dakika bekletmeniz gerekir.

ÇEVREYE DOST ATIK UZAKLAŞTIRMA

Çevrenin korunmasına yardım edebilirsiniz! Lütfen bölgenizdeki yasal düzenlemelere saygı göstermeyi unutmayın: Çalışmayan elektrikli cihazları, uygun atık uzaklaştırma merkezlerine teslim edin.