

LINO

Automatic bread baking machine
Ekmek yapma makinesi



Instruction Manual
Kullanım Kılavuzu

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

Voltaj: 220 - 240V AC 50-60Hz

Güç: 850 Watt

Kapasite: 1135gr

Kullanım ömrü: 10 yıl

GİRİŞ

Uzun yıllar sorunsuz çalışması için tasarlanan ve üretilen Fakir Lino Otomatik Ekmek Yapma Makinesini'ni satın almış olduğunuz için teşekkür ederiz.

Benzer ürünleri kullanmaya alışık olabilirsiniz, ancak kullanma kılavuzunu okumak için lütfen zaman ayırınız. Bu kılavuz satın almış olduğunuz üründen en iyi performansı almanız için hazırlanmıştır.

Güvenlik Önemlidir

Kendi güvenliğiniz ve diğerlerinin güvenliği için ürünü çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz. Bu kılavuzu ilerideki kullanımlar için güvenli bir yerde saklayınız.

GÜVENLİK UYARILARI

Kılavuzdaki tüm uyarıları dikkatlice okuyunuz ve uygulayınız.

1. Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayınız. Fırın eldivenlerini kullanınız. Ekmek makinesi pişirme sonrasında çok sıcak olacaktır.
2. Cihazı ve kablosunu asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız.
3. Çocukların yanında cihazı kullandığınız zaman cihazı gözetiminizde bulundurunuz. Cihazı kullanmadığınızda ve temizleyeceğinizde fişini mutlaka prizden çekiniz. Yoğurma aparatını çıkarmadan önce cihazın ve pişirme kabının soğumasını bekleyiniz.
4. Cihazı hiçbir zaman hasarlı kablo ile kullanmayınız. Cihazda herhangi bir nedenden dolayı hasar ya da arıza oluşmuş ise cihazı kesinlikle kullanmayınız. Bu durumda, gerekli olan bakım veya tamir için **Fakir Yetkili Servisi**'ne başvurunuz.
5. Cihazın kendisine ait olmayan aksesuarlar ile kullanımı hasara neden olabilir. Cihazı sadece kendi aksesuarları ile kullanınız.
6. Cihazı, hamur yoğurma sırasında düşmeyecek şekilde sabit bir yere

koyunuz. Bu özellikle, ön program özelliklerini kullanırken ve cihaz kontrol edilemediğinde önemlidir.

Kaygan yüzeylerde cihazın sabit kalabilmesi için altına ince bir plastik parça konulmalıdır.

7. Ekmek makinesi çalışırken etrafındaki diğer cisimlerden en az 10 cm uzak ve kapalı alanda konumlandırılmalıdır.
8. Elektrik kablosunun sıcak yüzeylere temas etmesini, keskin köşelerden sarkmasını engelleyiniz.
9. Cihazı hiçbir zaman elektrikli ya da gazlı sıcak bir fırının üzerinde ya da yakınında kullanmayınız.
10. Cihazı tutarken, özellikle sıcak marmelat ile dolu iken daha fazla özen gösteriniz.
11. Cihaz çalışırken pişirme kabını asla çıkarmayınız
12. Tarifte yazandan daha fazla miktarda malzemeyi pişirme kabına koymayınız. Eğer belirtilen durum olursa, ekmek eşit olarak pişmez, hamur ise kaptan taşar. Talimatlara uyunuz.
13. Metal folyo vb. maddeler pişirme sırasında cihaza konmamalıdır. Bu maddeler kısa devreye ve yangına neden olmaktadır.
14. Cihazı kullanım sırasında kumaş vb. maddeler ile sarmayınız. Cihazın ürettiği ısı ve buhar rahatça açığa çıkmalıdır. Cihazın yanıcı maddeler ya da perdelerle temas etmesi yangın riski oluşturmaktadır.
15. Ekmek pişirmeden önce, ilk olarak tariflere uygun miktarda malzeme kullanmaya çalışınız. Bu şekilde hamurun pişerken kaptan taşmasını engelleyiniz.
16. Cihazın kasası sıcağa karşı izole edilmiştir. Ancak metal yüzeyler kullanım sırasında sıcak olacaktır. Cihazı kaldırmadan önce soğumasını bekleyiniz. **Cihaz sadece ev kullanımı için tasarlanmıştır. Cihazı kılavuzda belirtilenin dışında farklı bir amaç için kullanmayınız.**

1- DİJİTAL EKLAN

Cihazın kullanıma hazır olduğunu ekrandan görebilirsiniz. Ekranda cihazın o anki programı görülür. “ 1 3:25 ” ekranda görüldüğünde, “1” seçilen program numarasını, “3:25” de programın uzunluğunu gösterir. İki işaretin yeri hamurun rengini ve seçilen ağırlığı gösterir. Cihazın açılıştaki standart ayarı ağır ve normal ekmeğe göre ayarlanmıştır. Kullanım sırasında programın durumu ekrandan görülebilir. Aynı zamanda program ilerledikçe sürenin de azaldığını ekrandan görebilirsiniz. Cihazın zaman ayarlayıcı, ısıtma, yoğurma, durma, pişirme, sıcak tutma gibi program özellikleri de ekrandan görülebilir.

2- AÇMA/KAPAMA TUŞU

Bu tuş, programları başlatıp durdurmak içindir. AÇMA/KAPAMA tuşuna basıldığında, programın süresi ekranda yanıp sönmeye başlayacaktır. Programı durdurmak için istediğiniz an tuşa basabilirsiniz. Tuşa “bip” sesini duyuana kadar basınız. Önceden belirtilen programın başlangıç noktası ekranda görülecektir. Eğer farklı bir program seçmek istiyorsanız, programı başlatmadan önce seçim tuşuna basınız.

3- ZAMAN AYARI TUŞLARI

Bu programlar zaman ayarı (timer) ile başlatılabilir; NORMAL (1), BEYAZ EKMEK(2), KEPEK EKMEĞİ(3), TATLI EKMEK (4).Bu programlar ise “zaman ayarlayıcı” ile başlatılamaz; HIZLI(5), HAMUR(6), ŞEHİRİYE VE MAKARNA HAMURU(7) ve MARMELAT(9). Program başlatıldığı sırada eklenmesi gereken süre saat ve dakika olarak eklenmelidir. 1 saat ısınma süresi (pişirme programının bitiminden sonra) eklenmelidir. Program süresine en fazla 14 saat 58 dakika eklenebilir.

Örneğin saat 20:30 da cihazı kurup sabah 7:00 da ekmeğin hazır olmasını istiyorsanız süreyi 10 saat 30 dakikaya

ayarlamamız gereklidir.Pişirme programını seçtikten sonra süreyi ayarlayınız ve cihazı ayarlayınız.

4- RENK TUŞU

Ekmeğin rengi bu tuş ile ayarlanır. AÇIK – ORTA – KOYU

Bu seçeneklerden sonra gelen “HIZLI” fonksiyonunu seçerseniz kabuk rengi devre dışı kalarak ekmeğiniz hızlı bir şekilde pişecektir.

5- HAMUR MİKTARI TUŞU (SIZE)

Çeşitli programlardaki hamur miktarını ayarlar.

Seviye I = 750 gr’a kadar olan küçük ekmekler

Seviye II = 1000 gr’a kadar olan orta büyüklükteki ekmekler

Seviye III = 1250 gr’a kadar olan büyük ekmekler

6- SEÇİM TUŞU

Ekmeğe Makinesi Programlarında detaylı açıklanan uygun programlardan bir tanesini çalıştırmak için bu tuşu kullanınız.

1- NORMAL

Beyaz, buğday ve çavdar ekmeği için. En çok bu program kullanılır.

2- BEYAZ EKMEK

Özellikle açık beyaz ekmeğin hazırlanmasında kullanılır.

3- KEPEK EKMEĞİ

Kepek ekmeği hazırlanmasında kullanılır.

4- TATLI EKMEK

Tatlı hamur hazırlamak için kullanılır.

5- HIZLI

1250 gramlık ekmeğin somunlarını yoğurmak ve pişirmek için kullanılır.

6- HAMUR

Hamur hazırlanmasında kullanılır.

7- MAKARNA HAMURU

MakarNA hamuru yapmak için kullanılır.

8- TEREYAĞLI EKMEK

Tereyağlı ekmeğe yapmak için kullanılır.

9- REÇEL

Marmelat ve reçel yapmak için kullanılır.

10-PIŞİRME

Ekmek pişirilmesinde kullanılır.

EKMEK MAKİNESİ ÖZELLİKLERİ Sinyal:

- Bütün program tuşlarına basıldığında,
- Normal, kepek ve tatlı ekme yapımındaki ikinci yoğurma sırasında fındık, meyve vb. malzemelerin ekleneceği zaman,
- Program sona erdiğinde, çalışacaktır. Isınma sırasında, pişirmenin sona erdiği sırada akustik sinyal birkaç defa çalacaktır.

Tekrar Özelliği:

Eğer kısa süreli (yaklaşık 5 dakika) bir elektrik kesintisi olursa, elektrik geldiğinde cihaz kaldığı yerden devam edecektir. Bunun için programın yoğurma işlemine gelmiş olması gerekir. Aksi takdirde, programa yeniden başlamanız gerekecektir.

Güvenlik Özellikleri:

Eğer cihazın sıcaklığı son kullanımdan sonra tekrar çalıştırmak için çok yüksek ise(400°C'nin üzerinde), "AÇMA / KAPAMA" tuşuna basıldığında ekranda E01 yazacak ve cihaz sinyal ile uyarı verecektir. Bu durumda, ekrandaki E01 uyarısı silinene kadar "AÇMA / KAPAMA" tuşuna basmaya devam ediniz. E01 ekrandan silindiğinde temel ayarlar gözükecektir. Cihazı tekrar çalıştırmak için soğumasını bekleyiniz.

EKMEK MAKİNESİ PROGRAMI AŞAMALARI

1. Pişirme Kabının Takılması

Yapışmaz yüzeyli pişirme kabını pişirme bölümünün tam ortasına yerleştiriniz. Pişirme kabını yerleştirdikten sonra üstten hafifçe itip yerine oturtunuz. Geri çıkartmak için taşıma sapından sertçe çekiniz.

DİKKAT: TAŞIMA SAPI PİŞİRME İŞLEMİNDEN SONRA SICAK OLACAKTIR. LÜTFEN FIRIN ELDİVENİ KULLANINIZ.

2. Malzemelerin eklenmesi

Verilen tarife göre malzemeleri pişirme kabına ekleyiniz.

3. Program seçimi

İstediğiniz programı MENU tuşuna basarak seçiniz. Seçtiğiniz programa göre hamur miktarını da ayarlayınız. Ekmeğin kabuk rengini ayarını da seçiniz. Programın başlama zamanını "ZAMAN AYARI" tuşu ile ayarlayınız. "AÇMA/KAPAMA" düğmesine basınız.

4. Hamurun karıştırılması ve yoğrulması

Ekmek makinesi hamuru belli bir kıvama gelene kadar otomatik olarak karıştırır ve yoğurur.

5. Hamurun kabarması

Son yoğurmasından sonra, ekme makinesi hamurun kabarması için en uygun sıcaklığı ayarlar.

6. Pişirme

Ekmek makinesi pişirme zamanı ve ısısını otomatik olarak ayarlar. Eğer pişirme sonunda ekme istediğinizden daha açık bir renkte ise, ekmeğin rengini koyulaştırmak için pişirme menüsünü kullanınız. Bunu yapabilmek için, "AÇMA/KAPAMA" tuşuna basınız, pişirme(10. porgam) programını seçiniz. Ekme istediğiniz seviyeye ulaştığında pişirmeyi durdurunuz.

7. Sıcak tutma

Pişirme işlemi bitince, cihaz ekmeğin hazır olduğuna dair sinyal verecektir. O andan itibaren 1 saatlik sıcak tutma süreci başlar.

Program sonu

Pişirme işlemi istenildiği zaman AÇMA/KAPAMA tuşu kullanılarak durdurulabilir.

Aynı anda cihaz bir uyarı sinyali verir ve kontrol lambası kapanır. Pişirme kabını fırın eldiveni kullanarak çıkartınız. Kabi ters çeviriniz. Eğer ekme kendi kendine düşmez ise, yoğurma mekanizmasını ekme düşene kadar ileri geri oynatınız. Eğer yoğurma kancası (J) ekmeğin içine takılmış ise hafifçe yukarı itin ve durumu net olarak görmeye çalışınız. Bir bıçak yardımı ile takılan parçayı kesin ve yoğurma kancasını çıkartınız.

Hamur Kabartmak için Cihazın Isıtılması

Isıtma sadece oda sıcaklığı 25°C'nin altında ise çalıştırılabilir. Eğer oda sıcaklığı 25°C'nin üzerinde ise malzemeler zaten uygun sıcaklıktadır ve ön ısıtmaya gerek yoktur. İlk ve ikinci kabartmalar için oda sıcaklığı 25°C'nin üzerinde olmalı veya ek bir ısıtma olmadan hamurun kabarmabilmesi için yeterli bir sıcaklık olmalıdır.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce ekme makinesinin pişirme kabını hafif deterjanlı su ile yıkayınız ve yoğurma kancasını temizleyiniz. (Suya daldırmayınız)
- İlk kullanımdan önce pişirme kabının yapışmaz yüzeyini korumak için ısıya dayanıklı yağ ile 10 dakika boyunca ısıtılması önerilir. İşlem bitince kaptaki yağ bir bez yardımı ile temizleyiniz. Bu işlemi zaman zaman tekrar ediniz.
- Cihazı temizlemek ve saklamak için mutlaka soğumasını bekleyiniz. Cihazın soğuması yaklaşık 30 dakika sürer ve bu süre sonunda cihaz tekrar pişirme ve yoğurma için hazırdır.
- Temizlik sırasında fişi prizden çekiniz ve cihazın soğumasını bekleyiniz. Hafif bir deterjan kullanınız. Asla kimyasal temizleyiciler, fırın temizleyicileri, gaz veya kaplamayı çizebilecek deterjanlar kullanmayınız.
- Kapak, kasa ve pişirme bölümündeki tüm malzemeleri ve kırıntıları nemli bir bez ile

temizleyiniz. **CİHAZI ASLA SUYA DALDIRMAYINIZ VE PİŞİRME BÖLÜMÜNÜ SU İLE DOLDURMAYINIZ!** Daha kolay bir temizlik için cihazın kapağını dikey konuma getirip çekerek çıkartabilirsiniz.

- Pişirme kabının dışını nemli bir bez ile temizleyiniz. Kabin iç kısmının temizliğinde az miktarda sıvı deterjan kullanılabilir.
- Yoğurma kancası ve dönme milleri kullanımdan sonra hemen temizlenmelidir. Eğer yoğurma kancaları kabin içinde kalırlarsa çıkartılmaları zorlaşacaktır. Böyle bir durumda kabi sıcak su ile doldurunuz ve 30 dakika bekleyiniz. Daha sonra yoğurma kancasını çıkartınız.
- Pişirme kabı yapışmaz kaplamaya sahiptir. Bu yüzden kabin temizliği sırasında yüzeyine zarar verebilecek metal cisimler kullanmayınız. Kaplamanın rengi kullanım ile birlikte değişecektir. Bu değişiklik kabin etkinliğini etkilemez.
- Cihazı saklamadan önce soğuduğundan, temizlendiğinden ve kurulduğundan emin olunuz. Cihazı kapağı kapalı şekilde saklayınız.

PİŞİRME İLE İLGİLİ SORULAR VE CEVAPLAR

- **Ekme piştikten sonra kaba yapışıyor**
Ekmeğin soğuması için 10 dakika bekleyiniz. Kabi ters çeviriniz. Eğer gerekli ise yoğurma kancasını ileri geri oynatınız. Pişirmeden önce yoğurma bıçaklarını yağlayabilirsiniz.
- **Ekme içinde yoğurma kancalarından dolayı boşluklar oluşması nasıl engellenir?**
Hamurun son kez kabarmasından önce elleriniz ile yoğurma kancasını çıkartabilirsiniz. Programa bağlı olarak ekranda bir süre yazacaktır (yaklaşık 1 saat 30 dakika). Eğer bu şekilde yapmak istemiyorsanız, kancayı piştikten sonra çıkarabilirsiniz.
- **Kabarmaya bırakıldığında hamur kaptan taşıyor.**
Bu durum özellikle tariftekenden daha

fazla buğday unu kullanıldığında ortaya çıkar.

Çözüm;

- Un miktarını azaltınız ve diğer malzemelerin miktarlarını da ayarlayınız. Ekmek hazır olduğunda, hacmi yeterince büyük olacaktır.

- Bir servis kaşığı kadar ısıtılmış sıvı margarini hamurun üzerine sürünüz.

• Ekmek hala kaptan taşıyor,

1. Eğer ekmeğin ortasında V şeklinde bir boşluk var ise, unda yeterli miktarda glüten yok demektir. Bunun anlamı buğday az miktarda proteine sahiptir ya da un fazla nemlidir.

Çözüm; 500 gr buğday için bir servis kaşığı buğday glütünü ekleyiniz.

2. Eğer ekmeğin ortasında yuvarlak şekilli bir boşluk oluşursa,

- Su sıcaklığının çok yüksek olması,

- Çok fazla su kullanılması,

- Unda yeterince glüten olmaması,

- Pişirme sırasında kapağın açılması, olabilir.

• Pişirme sırasında ekmek makinesinin kapağı ne zaman açılabilir?

Genel olarak, yoğurma devam ettiği sürece kapağı açmak mümkündür.

Bu sıralarda az, miktarda un ve sıvı eklenebilir. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra kapağı açmayınız.

• Unların tip numaraları ne anlama geliyor?

Bir unun tip numarası ne kadar düşük ise, ekmek o kadar hafif olacaktır.

• Çavdar unu kullanılırken ne yapılmalıdır?

Çavdar ununda glüten bulunmamaktadır

ve bu yüzden, ekmek çok az kabarrır.

Daha rahat sindirilebilir bir ekmek yapmak için mayalı, çavdar ve kepek ekmeği yapılmalıdır.

• Undaki glüten nedir?

Unun tip numarası ne kadar yüksek ise, un içindeki glüten miktarı o kadar düşük olacak ve hamur o kadar az kabaracaktır. En yüksek miktardaki glüten tip 550 unlarında vardır.

• Taze ekmekler nasıl daha kolay sindirilebilir hale getirilir?

Haşlanmış bir patates una eklenir ve hamurda yoğrulursa, taze ekmek o kadar kolay sindirilir.

• Ne kadar maya kullanılmalı?

Maya miktarı için kutu üstünde belirlenmiş miktarları kullanınız ve kullandığınız un miktarına göre miktarları ayarlayınız.

• Eğer ekmekten maya tadı alınıyorsa ne yapılmalı?

- Eğer şeker kullanıyorsanız, şeker miktarını azaltınız. Ekmek daha hafif olacaktır.

- Küçük ekmekler için 1,5 büyük ekmekler için 2 yemek kaşığı sirkeyi ekmeğin suyuna ekleyiniz.

- Su yerine yağlı süt kullanınız. Bu bütün tarifler için geçerlidir ve ekmeğin tazeliğini sağlar.

• Neden fırında yapılan ekmek ile ekmek makinesinde yapılan ekmeklerin tatları farklıdır?

Bu durum nem farkından kaynaklanır. Fırında yapılan ekmekler geniş pişirme alanından dolayı daha kuru pişer. Ancak ekmek makinesinde ekmekler daha nemli ortamda pişerler.

SORUNLAR İÇİN ÇÖZÜMLER

PIŞIRME İLE İLGİLİ SORULAR VE CEVAPLAR

SORUN	NEDEN	ÇÖZÜM
Hava kanallarından duman çıkıyor.	Malzemeler pişirme bölümüne ya da pişirme kabının dışına yapıyorlar.	Fişi prizden çekiniz ve pişirme kabının dışını ya da pişirme bölümünü temizleyiniz.
Ekmek ortaya doğru çekiliyor ve orada nemleniyor.	Ekmek, pişirme ve sıcak tutma işlemlerinden sonra makine içinde fazla durmuştur.	Sıcak tutma süresi bitmeden önce ekmeği cihazdan çıkartınız.
Ekmek, pişirme kabından çıkıyor.	Ekmeğin en alt kısmı yoğurma kancasına takılıyordur.	Pişirme işleminden sonra yoğurma kancasını temizleyiniz. Eğer gerekli ise, pişirme kabını sıcak su ile doldurunuz ve 30 dakika bekleyiniz. Daha sonra pişirme kancasını kolayca yerinden çıkartabilir ve temizleyebilirsiniz.
Malzemeler iyice karışmıyor ya da ekmeğin düzgün şekilde pişmiyor.	Yanlış program seçilmiştir.	Seçilen menüyü ve diğer ayarları kontrol ediniz.
	Cihaz çalışırken START/STOP düğmesine basılmıştır.	Malzemeleri kullanmadan tekrar başlayınız.
	Cihaz çalışırken kapak birkaç defa açılmıştır.	Cihazın kapağı yalnızca ekran üzerindeki süre 1:30 dan fazla ise açılabilir.(Sadece 1,2,3 ve 4 nolu programlarda kullanılabilir.) Kapağın iyi kapatıldığından emin olunuz.
	Cihaz çalışırken uzun bir elektrik kesintisi olmuştur.	Malzemeleri kullanmadan tekrar başlayınız.
	Yoğurma kancası dönmemiştir.	Yoğurma kancasının hamur parçaları tarafından tıkanmadığından emin olunuz. Bunun için pişirme kabını çıkartınız ve yoğurma kancasının dönüp dönmediğini kontrol ediniz. Eğer sorun farklı ise, Fakir Yetkili Servisi'ne başvurunuz.
Cihaz çalışmıyor. Zaman sinyali kesiliyor ve ekranda E01 uyarısı gözüküyor.	Cihaz önceki pişirmeden dolayı hala daha sıcaktır.	Normal program başlayana kadar "AÇMA/KAPAMA" tuşuna basınız. Fişi prizden çekiniz, pişirme kabını çıkartınız ve oda sıcaklığında soğumaya bırakınız. Daha sonra fişi takınız ve tekrar başlayınız.
"EEE" veya benzer bir sinyal ekranda görülüyor.	Program hatası veya elektronik hata	Cihaz testi için fişi prizden çekiniz ve menü tuşuna basılı tutarak fişi tekrar prize takınız. Tuşu bıraktığınızda menü testi başlayacaktır. Fişi tekrar çekiniz ve takınız. Ekranda normal program gözükcektir. Eğer normal program gözükmez ise, Fakir Yetkili Servisi'ne başvurunuz.

SORUN	NEDEN	ÇÖZÜM
Ekmek çok hızlı kabarıyor.	- Fazla maya, fazla un koyulmuş ya da yeterli miktarda tuz yok	a/b
Ekmek yeterince kabarmıyor.	- Maya eklenmemiş veya yeterli değil, - Bayat maya, - Sıvı çok sıcak, - Maya ile sıvı birbirleri ile temas etmişler, - Yanlış veya bayat un, - Fazla veya yetersiz sıvı, - Yetersiz şeker,	a/b e c d e a/b/g a/b
Hamur fazla kabarıp kaptan taşıyor.	- Eğer su yumuşak ise mayalanma daha iyi gerçekleşir, - Fazla koyulan süt daha iyi mayalanmaya neden olur,	f/k c
Ekmek ortaya doğru çöküyor.	- Hamur hacmi pişirme kabından daha büyüktür, - Mayalanma suyun, pişirme bölümünün sıcaklığına ya da aşırı nemden dolayı çok hızlı ve kısa sürmüştür. Sıcak sıvılar hamurun çabuk kabarmasına neden olur ve hamur pişirmeden önce kabin ortasına çöker, - Tuz veya şeker yok, - Çok fazla sıvı var,	a/f c/h/i a/b h
Hamurda topaklanma oluyor.	- Çok fazla un ya da az miktarda sıvı konulmuş, - Yeterince maya veya şeker yok, - Malzemeler fazla konulmuş, - Bayat un,	a/b/g a/b b e
Ekmeğin içi pişmiyor.	- Sıvı miktarı ya çok az ya da çok fazla, - Fazla nem, - Sıvı malzemeli tarifler, örn. Yoğurt,	a/b/g h g
Yarılmış ya da kaba şekil veya çok fazla boşluk	- Çok fazla su, - Tuz yok, - Çok yüksek nem, su çok sıcak, - Çok fazla sıvı,	G B h/i c
Mantar şekilli pişmemiş yüzey	- Ekmek hacmi pişirme kabı için fazla büyük, - Çok fazla un, özellikle beyaz ekmek için, - Çok fazla maya ya da yetersiz tuz, - Çok fazla şeker, - Şekerden başka tatlı malzemeler de kullanılmıştır.	a/f f a/b a/b b
Parçalar eşit değil veya ortada kümelenme oluyor.	- Ekmek yeterince soğumamıştır. (İçindeki buhar henüz çıkmamıştır)	j
Ekmeğin kabuğu üzerinde un kalıyor.	- Yoğurma sırasında un yeterince işlenememiştir.	g/i

- a) Malzemeleri düzgün şekilde ölçünüz.
- b) Malzeme ölçülerini ayarlayınız ve tüm malzemelerin eklendiğinden emin olunuz.
- c) Başka bir sıvı kullanınız veya oda sıcaklığında soğumaya bırakınız. Tarifte yazan malzemeleri sırasına uygun olarak ekleyiniz. Unun ortasını açınız ve mayayı ekleyiniz. Maya ile sıvının temas etmesine izin vermeyiniz.
- d) Sadece taze ve iyi saklanmış malzemeleri kullanınız.
- e) Malzemelerin toplam miktarını azaltınız. Belirlenen un miktarından daha fazlasını kullanmayınız. Tüm malzemeleri 1/3 oranında azaltınız.
- f) Sıvı miktarını düzeltiniz. Eğer su içeren malzemeler kullanılırsa, eklenecek sıvı ölçüsü azaltılmalıdır.
- g) Çok nemli havalarda suyu 1-2 kaşık eksik ekleyiniz.
- h) Sıcak havalarda zaman ayarını kullanmayınız. Soğuk sıvılar kullanınız.
- i) Pişikten sonra ekmeği pişirme kabından çıkarınız ve kesmeden önce 15 dakika soğuması için bekleyiniz.
- j) Maya ya da tüm malzeme miktarlarını aynı oranda azaltınız.
- k) Kabı asla yağlamayınız.
- l) Hamura 1 kaşık buğday gluteni ekleyiniz.

Ekmeklerinizi hazırlarken kullanılan sıcak sıvılar (su, süt vb.) mayalanmayı hızlandırır. Bunun sonucu ekmeğin yeterince kabarmamaktadır. Böyle bir durumda kullandığınız malzemenin oda sıcaklığında olmasına dikkat ediniz. Malzemeleri eklerken sıvılar ile mayanın temas etmesine izin vermeyiniz.

EKMEK NASIL YAPILIR

1. Malzemeler

Malzemeler, yapacağınız ekmeğin tadını ve şeklini belirleyeceği için, bunların ölçüleri, hangisinin hangi sırayla ekleneceği oldukça önemlidir.

- Sıvı, un, tuz, şeker ve maya gibi en önemli

malzemeler hamurun ve ekmeğin başarısında önemli bir paya sahip olduklarından, bu malzemelerin kullanımında doğru ölçülere dikkat etmek gereklidir.

- Eğer hamuru çabuk hazırlamanız gerekiyorsa, ılık malzeme kullanınız. Eğer zaman ayarlayıcısı kullanacaksanız, soğuk malzemelerin kullanılması tavsiye edilir. Böylece mayalanmanın erken başlaması engellenmiş olur.
- Margarin, yağ ve süt ekmeğin tadını belirler.
- Şeker miktarı %20 düşürülerek, ekmeğin tadı bozulmadan kabuğun daha hafif ve daha ince olması sağlanabilir. Eğer ekmeğin kabuğunun daha yumuşak ve daha hafif olmasını istiyorsanız şeker yerine bal koyunuz.
- Yoğurma sırasında unda oluşan gluten ekmeğin yapısını belirler. İdeal un; %40 kepek unu ve %60 beyaz undan oluşur.
- Eğer az kepekli ya da kepeksiz bir ekmeğin yapmak istiyorsanız, hazırlayacağınız hamuru önceden kendinizin de karıştırması gerekir.
- Eğer ekmeğinize tahıl parçaları koymak istiyorsanız, bu tahılları bir gece önceden suda bekletiniz. Un ve sıvı miktarını 1/5 oranında azaltınız.
- Maya çavdar unu ile mutlaka kullanılmalıdır. Maya süt ve acetobacteria içerdiğinden dolayı ekmeği daha hafif yapacaktır. Konsantre maya tozları verilen tariflerde kullanılmıştır. Tariflerde verilen talimatları yerine getiriniz. Eğer belirtilenden daha az maya kullanılırsa ekmeğin kolayca ufalanacaktır.
- Sıvı mayalar da kullanılabilirler. Paket üzerinde verilen ölçü miktarlarını kullanınız. Sıvı maya ile ölçme bardağını kullanınız ve mayayı da tarifte verilen diğer sıvı malzemeler gibi ekleyiniz.
- Kepek mayası kuru olduğundan hamurun tazeliğini, tadını ve şekil almasını geliştirir. Çavdar mayasından daha hafiftir.
- Buğday gluteni buğday proteinlerinden sağlanan doğal bir katkı maddesidir. Ekmeğin daha hafif ve daha hacimli yapar.

Ekmeğin pişme sırasında daha nadir ortaya doğru çöker ve sindirilmesi daha kolay olur.

Malzemeler ile ilgili genel bilgi

Her zaman taze malzemeler kullanınız. Kullanılacak malzemeler genellikle kısa ömürlüdürler. Taze malzeme en iyi sonucu verecektir.

Maya

Maya yaşayan bir organizmadır. Nem, yiyecek ve sıcaklık verilmesi sonucu maya karbon dioksit gazı çıkarır ve buda hamura kabarcıklık verir. “Aktif kuru maya” veya ‘kolay karışım kuru maya’. Bu tür mayaların suda çözülme zorunluluğu yoktur. Bazı kuru mayalar teneke veya kutularda satılmaktadır, bunlar önceden suda etkinleştirilmeliler. Bunları kullanırken maya paketindeki kullanma kılavuzunu okuyunuz. Önceden etkinleştirilmesi gereken mayalar zaman ayarlayıcısı ile kullanılamaz. Farklı çeşit mayalar da bulunmaktadır, örneğin “ekmeğin yapma makinesi” veya “hızlı etkin” mayası. Bu tarz mayalar ile yapım üç kat daha güçlü ve hamurun kabarması %50 daha çabuk olacaktır. Bu tarz mayalar üzerinde daha iyi sonuçlar almak için birkaç deneme yapınız. Genellikle, hızlı etkili maya kullanırsanız normal mayanın üçte biri kadar ihtiyacınız olacaktır. “Hızlı etkin” mayayı kesinlikle Hızlı (2) Programda kullanınız.

Tuz

Tuz, mayanın büyümesini kontrol etmemize yardımcı olur. Tuz kullanılmazsa, ekmeğin çok fazla kabarıp çökme olacaktır. Tuz aynı zamanda ekmeğin tadını da etkilemektedir. Tuzu mayadan son dakikaya kadar uzak tutunuz, aksi takdirde mayalanmayı engeller.

Sıvı Malzemeler

Genellikle kullanılan sıvı malzemeler su, süt, veya bunların karışımıdır. Su kabuğun kırık halde olmasını sağlar. Süt ise daha yumuşak bir kabuk oluşmasını sağlar. Sıvı malzemeler ne sıcak ne de soğuk, ılık olmalıdır. Sıcak veya soğuk oluşu mayalanmayı önler. Bazı tariflerde sıcak suyun (46-52 derecede) kullanılması önerilir, bu işlemin hızını arttırmaktadır. Sadece hızlı maya bu sıcaklıkta kullanılabilir. Zaman ayarı kullanıldığında süt kullanmayınız. Süt, ekmeğin yapımı başlamadan önce bozulabilir.

Tereyağ ve sıvı yağ

Bu ekmeği daha yumuşak yapar ve tat katar, bitmiş somuna daha zengin bir kalite verir. Bunlar nemi tutmaya yardımcı olur, ekmeğin uzun süre taze kalmasını sağlar, Tereyağ yerine margarin kullanabilirsiniz, fakat margarin kullanıldığında biraz daha sert kabuk oluşacaktır.

Şeker

Şeker mayayı etkinleştirir ve besler. Bu tat ve doku katar ve kabuğun kahverengiye dönmesine yardımcı olur. Birçok poşet mayanın etkinleşmek için şekere ihtiyacı yoktur. Balı, tatlı şurubu veya pekmezi sıvı karışımı dengelemek için şeker yerine kullanabilirsiniz. Yapay tatlandırıcılar kullanmayınız. Bunlar mayayı beslemez hatta mayalanmayı engelleyebilir.

Yumurtalar

Yumurtalar, ekmeği daha zengin ve daha besleyici yapar, renk katar ve yapısına ve dokusuna yardımcı olur. Yumurta sıvı malzeme olarak kabul edilir, bu sebeple eğer yumurta ekliyorsanız diğer sıvıların miktarlarını ayarlamalısınız. Eğer böyle yapılmazsa hamur kabarma için çok ıslak olacaktır.

Bitki ve Baharatlar

Bunlar en başta ana malzemeler ile birlikte

eklenebilir. Kuru bitki ve baharatlar örneğin tarçın, zencefil, kekik, maydanoz ve fesleğen tat ekleyecektir. Ekmeğin fazla tatlanmasını engellemek amacıyla küçük oranlarda (1 – 2 çay kaşığı) koyunuz.

Taze bitkiler örneğin soğan ve sarımsak tarif için yeterli derecede sıvı içerebilir, bu sebepten sıvı karışımını ayarlayınız. Çok fazla tarçın ve sarımsak koymayız. Bunlar hamurun yapısına zarar verebilir. Eğer ekmeğinizde ekstra sarımsak veya tarçın istiyorsanız, ekmek piştikten sonra eklemeniz tavsiye edilir.

Kuru Yemişler

Kuru meyve ve yemişler iyice doğranmalı; peynir rendelenmeli; çikolata kesinlikle parça halinde değil, tamamen toz haline gelene kadar ufaltılmalıdır. Miktarı belirtilenden fazla olmamalıdır, aksi takdirde ekmek uygun şekilde kabarmayacaktır.

Meyveler ve kuruyemişler sıvı(meyve suyu ve yağ) içerdikleri için, bu malzemeleri kullanırken sıvı malzeme miktarını ayarlayınız.

Cihaz ikinci yoğurma sırasında 5 dk sesli uyarı vererek meyve veya kuru yemiş vb. eklemeniz gerektiğini hatırlatır. Kapağı açıp hamurun üzerine karışımı ekleyiniz ve kapağı kapatınız.

2. Ölçülerin ayarlanması

Eğer ölçülerin artırılması ya da azaltılması gerekiyorsa, tarifteki oranların sağlandığından emin olunuz. En iyi ekmeği yapabilmek için, ölçülerin ayarlanmasında aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

- **Sıvılar / Un:** Un çok ince olmamak şartıyla yumuşak ve kolayca yoğrulabilir olmalıdır. Yavaş yoğurma ile hamur topları yapılabilir. Ancak çavdar ve tahıl ekmeklerinde bunlar yapılamaz. İlk yoğurmadan 5 dakika sonra ekmeği kontrol ediniz. Eğer hamur çok nemli ise kıvama gelene kadar un ekleyiniz. Eğer

hamur çok kuru ise yoğurma sırasında bir kaşık su ilave ediniz.

- **Sıvıların değiştirilmesi:** Sıvı malzeme kullandığınızda (yoğurt vb.), gerekli sıvı miktarı azaltılmalıdır. Yumurta kullanırken içlerini ölçme bardağına boşaltınız ve diğer gerekli sıvıları da ekleyip istenilen seviyeye kadar doldurunuz. Eğer deniz seviyesinden çok yüksek bir yerde (750m ve daha yüksek) oturuyorsanız, hamur daha hızlı kabaracaktır. Bu durumda maya miktarı 1/2 veya 1/4 servis kaşığı oranında azaltılarak, yarım çay kaşığına indirilmelidir. Yumuşak suya sahip yerlerde de aynısı geçerlidir.

3. Malzemelerin eklenmesi, ölçülmesi ve malzeme miktarları

Her zaman öncelikle sıvıları daha sonra un ve diğer malzemeleri en son olarak da mayayı ekleyiniz. Mayanın sıvılar ile temas etmesine izin vermeyiniz.

- Ölçme için her zaman aynı ölçü kaplarını kullanınız. Bunun için ya ölçme kaşığı ya da kendi evinizdeki kaşıklardan birini kullanınız.
- Gram ağırlıkları tam olarak ölçülmelidir.
- Mililitre ölçümleri için ölçme bardağını kullanabilirsiniz. Ölçme bardağının üzerinde 30ml'den 300ml'ye kadar ölçek bulunmaktadır.

Kısaltmaların anlamları

EL= Çorba Kaşığı kadar

TL= Çay Kaşığı kadar

g = Gram

ml= Mililitre

- Meyve, fındık veya tahıl malzemeleri; Eğer diğer malzemeleri eklemek isterseniz, bunu sadece sinyali duyduğunuz özel programlar ile yapabilirsiniz. Eğer malzemeleri önce eklerseniz, yoğurma sırasında ezileceklerdir.

4. Ekmek yapma makinesi için tarifler

Aşağıdaki tarifler (bakınız syf. 15-16) farklı ölçüdeki ekmekler içindir. Malzemelerin toplam ağırlığı 1250 gramı aşmamalıdır.

Eğer tarifte herhangi bir seviye belirlenmemiş ise, bu programda daha az ya da daha çok malzeme kullanılabileceği anlamına gelir.

5. Ekmek ağırlıkları ve hacimleri

- Tariflerde beyaz ekmeğin, kepekli ekmekten daha hafif olduğunu göreceksiniz. Bu beyaz unun daha fazla kabarmasından kaynaklanmaktadır ve bu yüzden kabarma miktarı kontrol edilmelidir.
- Kesin ağırlık rakamlarına rağmen farklılıklar olabilir. Ekmeğin gerçek ağırlığı, hazırlandığı odadaki nem miktarına bağlıdır.
- Ağırlıklı olarak buğdaydan oluşan ekmekler, son kabarmadan sonra büyük bir hacme ulaşırlar ve pişirme kabının bitiminden taşabilir ancak dökülmezler. Bu yüzden hamurun üst kısmının renginin

kabın içindeki kısma göre daha koyu olması normaldir.

- Tatlı ekmekler hazırlamak için TATLI ve SUPER HIZLI programlardan birini seçtiğinizde malzeme miktarını azaltıp daha hafif ekmekler hazırlayabilirsiniz.

6. Pişirme sonuçları

- Pişirmenin sonucu birçok faktöre bağlıdır (su, havadaki nem, yükseklik, vb.). Bu yüzden, tariflerdeki miktarlar adapte edilebilir miktarlardır. Tarifini ilk kez hazırlarken başarısız olursanız, nerede hata yaptığınızı bulmaya çalışınız ve tekrar deneyiniz.
- Eğer ekmeğiniz pişirme sonunda soluk olursa, pişirme programını kullanarak rengini koyulaştırabilirsiniz.
- Zaman ayarını kullanmadan önce ilk olarak bir tane deneme ekmeği hazırlamanız önerilir

Program Çalışma Tablosu

Program	4			5	6	7	8	9	10
Menü	Tatlı			Hızlı	Hamur	Makarna	Yoğurtlu	Marmelat	Pişirme
Ağırlık	1.5LB	2.0LB	2.5LB	2.0LB	YOK	YOK	2.0LB	YOK	YOK
Toplam Zaman	3:17	3:22	3:27	1:20	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00

Reçel Tarifi

Portakal Reçeli		Çilek Reçeli	
Program	9	Program	9
Portakal	1000 gr.	Çilek	1000 gr.
Şeker	1000 gr.	Şeker	1000 gr.
Su	2 Kapak	Su	2 Kapak
Reçel Yap	1 Paket	Reçel Yap	1 Paket

EKMEK TARİFLERİ

Makarna Hamuru:

Malzemeler:

Program7/Makarna Hamuru
2 çorba kaşığı yağ
2 çay kaşığı tuz
4 1/2 kap un
410 ml. su

Beyaz Ekmek

Malzemeler:

Program1/700 gr.
275 ml. su veya süt
450 g beyaz un
1,5 yemek kaşığı süt tozu
1,5-2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı esmer şeker
25 g yağ ya da tereyağı
0.5 çay kaşığı kuru maya

Kepek Ekmeği

Malzemeler:

Program 3 ya da 4 / 700 gr.
275 ml. su ya da süt
450 gr. kepek unu
1.5 yemek kaşığı süt tozu
1.5-2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı esmer şeker
25 gr. yağ ya da tereyağı
0.5 çay kaşığı kuru maya

Buğday Ekmeği

Malzemeler:

Program 3 ya da 4 / 700 gr.
275 ml. su ya da süt
225 gr. tam buğday unu
225 gr. beyaz un
1.5 yemek kaşığı süt tozu
1.5-2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı esmer şeker
25 gr. yağ ya da tereyağı
0.5 çay kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı kepek ilave edilebilir.

Tereyağlı Ekmek

Malzemeler:

Program 8 / 1000 gr.
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı tuz

2 çorba kaşığı süt tozu
1 çorba kaşığı şeker
4,5 çorba kaşığı un
410 ml. su
1 çorba kaşığı maya

Hamur

Malzemeler:

Program 6
1+1/2 çorba kaşığı yağ
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı şeker
210 ml. su
1 çorba kaşığı süt tozu
2 kap un
1 tatlı kaşığı maya

Hızlı Pişirme

Malzemeler:

Program 5
1+1/2 çorba kaşığı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı şeker
225 ml. su
2+1/2 kap un
1+1/2 çay kaşığı maya

Şekerli Ekmek

Malzemeler:

Program4
1+1/2 çorba kaşığı yağ
1+1/2 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı şeker
210ml. su
2+1/2 kap un
1/4 çay kaşığı maya

Sevk

Cihazın, orijinal ambalajında veya zarar görmesini önlemek için, iyi ve yumuşak pakette taşınması gerekmektedir.

TECHNICAL SPECIFICATION

Volt: 220 - 240V AC 50-60Hz

Power: 850 Watt

Capacity: 1135gr

Life time: 10 years

INTRODUCTION

Thank you for purchasing Fakir Lino Automatic Bread Baking Machine which has been designed and manufactured to give you many years of trouble-free service. You may already be familiar with using a similar product, but do please take time to read these instructions - they have been written to ensure you get the very best from your purchase.

Safety is Important

To ensure your safety and the safety of others, please ensure you read the Safety Instructions before you operate this product. Keep this information in a safe place for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read all the instructions in the manual and follow them carefully!

1. Do not touch any of the appliance's hot surfaces. Use oven cloths! The bread baking machine is very hot after baking.
2. Never dip the connection cable or the appliance in water or any other liquid.
3. Keep your eye on the appliance when children are around! Unplug the appliance if it is not being used and before cleaning it. Before removing single parts of the appliance let it cool down.
4. Never use the appliance with a defective connection cable, after malfunctions or if the appliance happens to be damaged in any way whatsoever! In these cases have the Customer Service check and repair it if necessary. Never try to repair it yourself. The warranty is void in this latter case.
5. The use of accessories not recommended by the manufacturer can cause damage. Use the appliance exclusively for the envisaged purpose.
6. Lay the appliance firmly on the counter to avoid that it falls off during the kneading of a thick dough. This is especially important when using the preprogram function and the appliance is not being watched. In the case of extremely smooth

counters the appliance should be placed on a thin rubber mat to avoid any risk of falling.

7. The bread baking machine must be kept at a distance of at least 10 cm from other objects when it is working. The appliance can be used only indoors.
8. Make sure that the power cable does not touch any hot surface and that it does not hang over a table edge thus avoiding, for example, that children may grab it.
9. Never place the appliance either on or near a gas or electrical stovetop or a hot oven.
10. Pay great attention when handling the appliance especially when it is full of hot liquids (marmalades)!
11. Never remove the baking tin while the appliance is still working!
12. Do not fill the baking tin with an amount of ingredients greater than that required by the recipe! If this should happen, the bread will not bake evenly or the dough will overflow. Follow the instructions carefully.
13. Metal foils or other materials must not be put inside the appliance as these may cause a fire or a short circuit!
14. Never cover the appliance with towels or other materials during use! The heat and steam must be free to escape. Danger of fire if the appliance is covered with flammable materials or comes in contact with curtains, etc.
15. Before trying to bake a given type of bread overnight, try the recipe first while keeping an eye on it to make sure that the doses of the ingredients are correct, that the dough is not too thick or thin or that the quantity is too much and hence risks overflowing.
16. The appliance has a heat-insulated „cool-touch“ housing (G). The metal parts become hot during use. Leave the toaster to cool before putting it away.

The manufacturer is not liable if this appliance is used for commercial purposes or in any way or manner that does not comply with the instructions herein provided.

Parts and Drawings

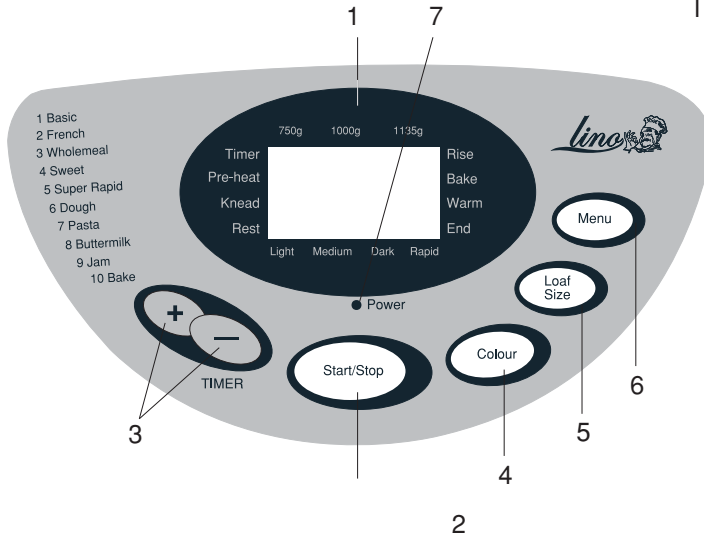
- A- Cover, removable
- B- Viewing panel
- C- Vent
- D- Lateral vent
- E- Baking compartment
- F- Control Panel
- G- Casing

Inside Parts;

- H. 2pcs kneading pegs
- I. Baking Tin

Accessories (not shown):

- 1 measuring spoon,
- 1 measuring beaker



Control Panel

- 1- **LCD display** It shows information on the desired program number, baking level and bread weight (indicated by an arrow and the time).
- 2- **START-/STOP key** To start and stop the program
- 3- **TIME keys** To set the preprogram timer
- 4- **COLOR key** To set the desired level of browning
- 5- **QUANTITY key** To set 3 weight levels as described below
- 6- **SELECTION key** To select the programs described in the “bread baking machine programs”
- 7- **POWER-** The POWER control light control light indicates that the appliance is ready for operation

1. DISPLAY

NORMAL SETTING

This displays signals when the appliance is ready for use. It corresponds to the normal program. "1 3:25" appears on the display. The "1" specifies which program has been chosen and the "3:25" is the length of the program. The position of two markings shows the degree of browning that has been selected and the weight. The basic setting after switching the appliance on is: "superior weight" and "medium browning level". During operation the course of the program can be read on the display. As the program proceeds the digits of the set time will decrease progressively. Other parts of the programme, such as the timer, heating, kneading, pause, rising, baking, keeping warm and programme end are also shown in the display.

2. START/STOP key

To start and stop the program. As soon as the START/STOP key is pressed, the points of the time value start to blink. Use the START/STOP key to stop the program in any moment. Keep the key pressed until a signal beep is heard. The starting position of the aforementioned start program appears on the screen. If you want to use a different programme, please select this using the SELECTION button before starting the programme.

3. TIME keys

The following programs can be started with the timer: BASIC (1), FRENCH (2), WHOLEMEAL (3) and SWEET BREAD (4). The RAPID (5), DOUGH (6), PASTA (7) and JAM (9) programs cannot be started with the timer. The hours and minutes after which the preparation should be started need to be added to the relevant basic time for the specific program. The maximum time delay is 14 hours and 58 minutes per programme.

Example: It is 8.30 p.m. and the bread must be ready the next morning by 7.00 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press the TIME key until 10.30 appears, that is to say 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, fruit, yogurt, onions, etc.!

4. COLOR key

The desired browning level is set with this key: LIGHT – MEDIUM – DARK.

5. QUANTITY key

It provides for the following settings in the various programs:

LEVEL I = for small bread weights up to 750 g.

LEVEL II = for medium bread weights up to 1000 g.

LEVEL III = for large bread weights up to 1250 g.

In the recipes you will find our recommended quantities.

6. SELECTION key

Use this menu key to run one of the available programs described in detail in the „Bread Baking Machine

Program Phases“ table. Use the programs for the following specialties:

1. **BASIC** For white and wheat and rye bread. This program is used the most.
2. **FRENCH** For the preparation of particularly light white bread
3. **WHOLEMEAL** For wholemeal bread
4. **SWEET BREAD** for preparing sweet yeast dough, for example
5. **RAPID** for the kneading and baking of bread loafs of up to 1250 g.
6. **DOUGH** To knead bread dough
7. **PASTA** for producing noodle dough
8. **BUTTER MILK** To make buttermilk bread weighing up to 1000 g
9. **JAM** To cook marmalades and jams
10. **BAKING** To brown bread.

BREAD BAKING MACHINE FUNCTIONS

Buzzer function

The buzzer goes off:

- When pressing all the program keys;
- After the second kneading during the NORMAL, WHOLE-WHEAT and SWEET BREAD programmes, to indicate that seeds, fruits, nuts and other ingredients can now be added.
- When the end of the program is reached. During the warming phase at the end of

the baking procedure the acoustic signal rings several times.

Repeat function

If there is a brief power cut of up to approximately five minutes the programme 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 (more than 40°C) for a new program after using the appliance previously, E 01 will appear on the display when pressing start again and an acoustic signal is given. If this is the case, press the START/STOP key until the E 01 message is deleted and the basic setting appears on the display. Remove the container and wait until the appliance has cooled. The BAKING program can be started immediately even when the appliance is still hot.

BREAD BAKING MACHINE PROGRAM PHASES

Insert the baking tin

Place the non-stick coated baking tin exactly in the middle of the base inside the baking space. Gently press the centre of the baking form for the brackets to lock. To remove the baking tin pull with medium force on its carrying handle.

Put in the ingredients

The ingredients must be put into the baking tin in the order specified in the relevant recipe.

Select the program

Select the desired program with the SELECTION key. Choose the level corresponding to the selected program. Then select the desired degree of browning. Use the TIME key to set the time when the program is to be started. Press the START/STOP key.

Mix and knead the dough

The bread baking machine mixes and

kneads the automatically until it reaches the right consistency.

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.

Baking

The bread baking machine sets the baking temperature and time automatically. If the bread is too light at the end of the baling program, use the BAKING program to let it brown more. To do so, press the START/STOP key, then select the BAKING program and start. When the desired degree of baking has been reached, stop the process.

Warming

Once the baking is over, the buzzer goes off to signal that the bread or specialty can be removed. The 1-hour warming time starts immediately.

End of the program phases

After the programme has finished, please switch the device off by turning the on/off switch (H) to „0“. Now remove the baking tin using an oven cloth, turn it over and - if the loaf does not fall out onto the grid immediately - turn the kneading mechanism backwards and forwards a few times from underneath until the bread falls out. If the kneading pegs (J) are stuck in the bread gently move them to the top until the position of the wings is visible. Use a knife to cut alongside the wings and release the kneading pegs.

Baking can be stopped at any time by pressing the STAR/STOP button. At the same time a sound is heard and control lamp goes off.

Heating the appliance to make the dough rise

The heating is switched on 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. For the first and second rising the room temperature must be above 25°C or high enough to make the dough rise without extra heating.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before using the appliance for the first time wash the bread baking machine's baking tin (never dip in water) with a mild detergent and clean the kneading pegs.
- It is highly recommended to coat the new baking tin and the kneading pegs with heat resistant grease before using them for the first time and let them heat in the oven for about 10 minutes at 160°C. Once these have cooled down clean away (polish) the grease from the baking tin with a sheet of paper towel. This operation is to be performed to protect the nonstick coating. This operation can be repeated from time to time.
- After use always leave the appliance to cool before cleaning it or putting it away. It takes about half an hour for the appliance to cool and to be ready again for baking and kneading.
- Before cleaning pull out the plug and leave the appliance to cool. Use a mild detergent. Never use chemical cleaning agents, gasoline, oven cleaners or any detergent that can scratch or ruin the coating.
- Remove all the ingredients and crumbs from the lid, casing and baking compartment (E) with a moist towel. Never dip the appliance in water nor 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 moist towel. The inside of the tin can be washed with some detergent liquid. Do not leave it too long dipped in water.
- Both the kneading pegs and drive shafts need to be cleaned immediately after use. If the kneading pegs remain in the tin, it becomes difficult to remove them afterwards. In this case fill the container with warm water and leave it to rest for 30 minutes. Then remove the kneading pegs.
- The baking tin has a nonstick coating. Do not use metal objects that can scratch the surface when cleaning it. It is normal that the color of the coating changes over the course of time. This change does not alter its effectiveness in any way whatsoever.
- Before putting the appliance away for storage, make sure that it is perfectly cool, clean and dry. Put the appliance away with the lid closed.

QUESTIONS & ANSWERS ON BAKING

- **The bread sticks to the container after baking**
Leave the bread to cool for about 10 minutes after baking – turn the container upside down. If necessary move the kneading peg shaft back and forth. Grease the kneading hooks before baking.
- **How do you avoid the forming of holes in the bread owing to the presence of the kneading pegs**
You can remove the kneading pegs with your fingers covered with flour before leaving the dough to rise for the last time. Depending on the program the display must still show a total time of approx. 1:30 hours.
- **The dough spills over when it is left to rise.**
This happens in particular when wheat flour is used owing its greater content of gluten.
Remedy:
 - a) Reduce the amount of flour and adjust the amounts of the other ingredients. When the bread is ready, it will still have a large volume.
 - b) Spread a tablespoon of heated liquefied margarine on the flour.
- **The bread rises and spills over anyway**
 - a) If a V-shaped ditch forms in the middle of the bread, the flour does not have enough gluten. This means that the wheat contains too little protein (it happens during especially rainy summers) or that the flour is too moist.
Remedy: add one tablespoon of wheat gluten for 500 g of wheat.
 - b) If the bread has a funnel shape in the middle, the possible cause can be one of the following:
 - the water temperature was too high;
 - too much water was used;
 - the flour was poor in gluten.
 - Draft caused by opening the lid while baking.
- **When can the lid of the bread baking machine be opened during the baking?**
Generally speaking, it is always possible while the kneading is underway. During this phase small quantities of flour or liquid can still be added.
If the bread must have a particular aspect after baking, proceed as follows: before the last rising phase (Depending on the program the display must still amount to a total time of approx. 1:30 hours.) open the lid with caution and shortly and carve the

bread crust while it is forming with a sharp pre-heated knife, scatter cereals on it or spread a mixture of potato flour and water on the crust to give it a glossy finish. This is the last time that the lid can be opened, otherwise the bread will go down in the middle.

- **What do the type numbers for flour mean?**
The lower the type number, the less roughage the flour contains and the lighter it will be.
- **What is wholemeal flour?**
Wholemeal flour is made of all types of cereals including wheat. The term “wholemeal” means that the flour was ground from whole grain and hence it has greater contents of roughage thus making the wheat wholemeal flour darker. However, the use of wholemeal flour does not make the bread darker as it is widely believed.
- **What must be done when using rye flour?**
Rye flour does not contain any gluten and the bread hardly rises. In order to make it easily digestible a rye wholemeal bread with leaven is to be made. The dough will rise only if one part of 550 type flour is added to every four parts of rye flour without gluten.
- **What is the gluten in flour?**
The higher the type number, the lower the gluten contents of the flour are and the less the dough will rise. The highest quantity of gluten is contained in 550 type flour.
- **How many different flour types are there and how are they used?**
 - a) Corn, rice and potato flour are suitable for people allergic to gluten or for those who suffer from sprue or celiac disease. See the relevant recipes in the operating instructions.
 - b) Spelt flour is very expensive, but it is free from chemical additives because spelt

grows on very poor soil and requires no fertilizers. Spelt flour is especially suitable for allergic people. It can be used in all those recipes described in the operating instructions requiring flour types 405, 550 or 1050.

- c) Millet flour is especially suitable for people suffering from many allergies. It can be used in all recipes requiring flour types 405, 550 or 1050 as described in the operating instructions.
 - d) Durum wheat flour is suitable for baguettes thanks to its consistency and it can be replaced with durum wheat semolina.
- **How can fresh bread be made easier to digest?**
If a mashed boiled potato is added to the flour and kneaded in the dough the fresh bread is easier to digest.
 - **What doses of rising agent should be used?**
For yeast and leaven which must be bought in different quantities follow the producer's instructions on the package and adapt the quantity to the amount of flour used.
 - **What can be done if the bread tastes of yeast?**
 - a) Reduce the amount of sugar if sugar is being used. The bread will be slightly lighter.
 - b) Add 1 1/2 tablespoon of vinegar for a small bread loaf and 2 tablespoons for a large loaf to the water.
 - c) Use buttermilk or kefir instead of water. This is possible for all the recipes and it is recommended for the freshness of the bread.
 - **Why does the bread made in an oven taste different from the bread made with the bread baking machine?**
It depends on the different degree of humidity: the bread is baked drier in the oven owing to the larger baking space, while the bread made in the machine is moister.

Questions & Answers on Bread Baking Machines

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking tin	Pull out the plug 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 is left too long in the tin after baking and warming.	Take the bread out of the baking tin before the warming function is over.
It is difficult to take the bread out of the baking tin.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading peg.	Clean the kneading hooks and shaft after the baking. If necessary, fill the baking tin with warm water for 30 minutes. Then the kneading pegs can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly.	Incorrect program setting.	Check the selected menu and the other settings.
	The START/STOPP key was touched while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The lid opened several times while the machine was working.	The lid is to be opened only if the time left on the display is more than 1:30 hours (only for programmes „1, 2, 3, 4“). Make sure that lid was closed well after being opened.
	Long blackout while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The rotation of the kneading peg is blocked.	Check that the kneading peg are blocked by grains, etc. Pull out the baking tin and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
The appliance does not start. The time acoustic signal goes off. The display shows E 01.	The appliance is still hot after the previous baking procedure.	Press the START/STOPP button until the normal programme appears. Pull out the plug. Take out the baking tin and leave it to cool at room temperature. Then insert the plug and start again.
“EEE” or a similar signal appears on the display.	Program or electronic error.	Start the test run by pulling out the plug, keeping the menu key pressed and inserting the plug again. Release the key. The menu performs a test run. Unplug again and then plug in again. The normal program should appear on the display. If this is not the case, send the appliance to the Customer Service.

Error with the prescriptions

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The bread rises too fast.	<ul style="list-style-type: none"> - too much yeast, too much flour, not enough salt - or several of these causes 	a/b
The bread does not rise at all or not enough.	<ul style="list-style-type: none"> - no yeast at all or too little - old or stale yeast - liquid too hot - the yeast has come into contact with the liquid - wrong flour type or stale flour - too much or not enough liquid - not enough sugar 	a/b e c d e a/b/g a/b
The dough rises too much and spills over the baking tin.	<ul style="list-style-type: none"> - if the water is too soft the yeast ferments more - too much milk affects the fermentation of the yeast 	f/k c
The bread goes down in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> - The dough volume is larger than the tin and the bread goes down. - The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness. Warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking. - No salt or not enough sugar - Too much liquid 	a/f c/h/i a/b h
Heavy, lumpy structure	<ul style="list-style-type: none"> - Too much flour or not enough liquid - Not enough yeast or sugar - Too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients - Old or stale flour. 	a/b/g a/b b e
The bread is not baked in the center.	<ul style="list-style-type: none"> - Too much or not enough liquid - Too much humidity - Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt 	a/b/g h g
Open or coarse structure or too many holes	<ul style="list-style-type: none"> - Too much water - No salt - Great humidity, water too hot - Too much liquid 	g b h/i c
Mushroom-like, unbaked surface	<ul style="list-style-type: none"> - Bread volume too big for the tin - Too much flour, especially for white bread - Too much yeast or not enough salt - Too much sugar - Sweet ingredients besides the sugar 	a/f f a/b a/b b
The slices are uneven or there are clumps in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> - Bread not cooled enough (the vapor has not escaped) 	j
Flour deposits on the bread crust	<ul style="list-style-type: none"> - The flour was not worked well on the sides during the kneading. 	g/i

Solutions for the problems

- a) Measure the ingredients correctly.
 - b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
 - c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. Add the ingredients specified in the recipe in the right order. Make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast. Avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
 - d) Use only fresh and correctly stored ingredients.
 - e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. Reduce all the ingredients by 1/3.
 - f) Correct the amount of liquid. If ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
 - g) In case of very humid weather remove 1-2 tablespoons of water.
 - h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
 - i) Take the bread out of the tin immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
 - j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
 - k) Never grease the tin!
 - l) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.
- Margarine, butter and milk affect 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. If you prefer a softer and lighter crust replace the sugar with honey.
 - Gluten which is produced in the flour during the kneading provides for the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% wholemeal flour and 60% of white flour.
 - If you would like to bake wholemeal bread with a low proportion of wheat gluten it may also be necessary to knead the bread by hand. See also the section "Questions on Baking".
 - If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and the liquid (up to 1/5 less).
 - Leaven is indispensable with rye flour. It contains milk and acetobacteria that make the bread lighter and ferment thoroughly. You can make your own leaven but it takes time. For this reason concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15g packets (for 1 kg of flour). Follow the instructions given in the recipes (1/2, 3/4 or 1 packet). If less leaven than requested is used the bread will crumble.
 - If leaven powders with a different concentration (100 g packet for 1 kg of flour) are used, the quantity of flour must be reduced by 80 g for a 1 kg of flour.
 - Liquid leaven sold in bags is also available and it is suitable for use. Follow the doses specified on the package. Fill the measuring beaker with the liquid leaven and top it up with the other liquid ingredients in the right doses as specified in the recipe.
 - Wheat leaven which often comes dry improves the workability of the dough, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven.
 - Use either the NORMAL or WHOLEMEAL program when baking leavened bread.
 - Baking ferment can be used to replace the leaven. The only difference is in the taste. It is fit to be used in the bread baking machine.
 - Wheat bran is added to the dough if you

REMARKS ON THE RECIPES

1. Ingredients

Since each ingredient plays a specific role for the successful baking of the bread, the measuring is just as important as the order in which the ingredients are added.

- The most important ingredients like the liquid, flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh yeast can be used) affect the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportion.
- 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 that the yeast starts to rise too early.

want particularly light bread rich in roughage. Use one tablespoon for 500 g of flour and increase the quantity of liquid by 1/2 tablespoon.

- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter and more voluminous. The bread falls in more rarely and it is more easily digestible. The effect can be easily appreciated when baking wholemeal and other bakery products made of home-milled flour.
- The 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). Rye malt is also suitable but it is not as dark. You can find this malt in whole food shops.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier that improves the volume of the bread, makes the soft part softer and lighter and keeps it fresh longer.

General information about the Ingredients

Use fresh ingredients. Most of the ingredients you are likely to use will have a limited lifespan. Generally, the fresher ingredients will give you better the results. Reasonable sized pieces.

Yeast

Yeast is a living organism. Given moisture, food, and warmth, it releases carbon dioxide gas, which forms bubbles in the dough, making it rise. We recommend 'active dry yeast' or 'easy blend dried yeast'. They are usually sold in sachets and don't have to be dissolved in water first. Some dried yeasts, generally sold in tins or boxes, must be pre-activated in water. When using these, follow the instructions supplied with the yeast. Yeast that needs pre-activation can't be used with the timer. You will also see 'fast action' or 'bread machine' yeasts. These are three times as potent, and can make the dough rise up to 50% faster. You will

need to experiment with this type of yeast to get the best results. Generally, with fast action yeast, use about one third of the quantity you'd normally use. **You must use fast action yeast with the Rapid program.**

Salt

Salt helps to control the growth of the yeast. Without salt, the bread could rise too much, the collapse. It also adds to the flavor. Keep it away from the yeast till the last minute, or it might inhibit it.

Liquids

The liquid ingredient is usually water or milk, or a mixture of these. Water makes a crispier crust. Milk gives a softer crust with a velvety texture. The liquid should be warm, not hot or cold. Both hot and cold water will inhibit the yeast. Some recipes call for hand-hot water (that's 46-52 degrees Celsius or 115-125 Fahrenheit), to speed up the process. Only the fast yeasts can handle this temperature. Don't use milk with the timer; it may curdle before the bread-making process starts.

Butter and Oil

These make the dough more tender and enhance the flavor, giving the finished loaf a richer quality. They help to retain moisture, making the bread keep fresh longer, Margarine can be used instead of butter, but you may find it makes the crust slightly tougher.

Sugar

Sugar activates and feeds the yeast. It adds flavor and texture, and helps brown the crust. Many sachet yeasts do not need sugar to activate. You can use honey, syrup, or molasses instead of sugar, provided the liquid ingredient is adjusted to compensate. Don't use artificial sweeteners. They won't feed the yeast, they may kill it.

Eggs

Eggs make bread richer and more nutritious, add color, and help structure and texture. Eggs count as liquid, so adjust the other liquid ingredients if you are adding egg(s). Otherwise the dough may be too wet to rise properly.

Herbs and spices

These can be added at the beginning, along with the main ingredients. Dried herbs and spices such as cinnamon, ginger, oregano, parsley and basil will add flavor and interest. Use small quantities (1-2 teaspoons) to avoid overpowering the flavor of the bread. Fresh herbs, such as garlic and chives may contain enough liquid to upset the balance of the recipe, so adjust the liquid content.

Be wary of cinnamon and garlic – they are not dough-friendly. They can damage the structure of the dough. Don't add more than is shown in the recipe. If you want extra garlic or cinnamon on your bread, it is better to apply them as a spread or a dip after you have baked the bread.

Nuts & Fruits

Dried fruit and nuts should be chopped finely; cheese should be grated; chocolate chips should definitely be chips, not lumps. Don't add more than the recipe requires, otherwise the bread may not rise properly.

Be careful with fresh fruit and nuts. They contain liquids (juices and oils), so you may need to adjust the main liquid ingredient to compensate. Nuts and things can be added with the rest of the ingredients, but it is generally better to add them when the machine beeps, during the program. For example, if you are using walnuts, putting them at in the beginning of the program will give the kneading arm ample time to seek them out and pulverize them. If you add them at the beep, they have got a fair chance

of making it through the program in It will beep about 5 minutes into the second kneading to tell you to add fruit, nuts, etc. Open the lid, lay the ingredients on the dough, and close the lid.

Other information

Dough expands when baked. Allow for this when filling the loaf tin. If you think something hasn't baked for long enough, you can leave it in the loaf tin and use this program to bake it for a bit longer. When you select the bake program, the display shows 10 minutes. You can increase this in 10 minute steps to 1 hour, by using the timer buttons. If you want to bake for any time other than 10/20/30/40/50 minutes or 1 hour, use the 10 minute setting above the time you want, and then switch off manually at the time you want.

2. Adapting the doses

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, the basic rules below for the adapting of the ingredient doses must be following:

- Liquids/flour: the dough ought to be soft (not too soft) and easy to knead without becoming stringy. A ball can be obtained by kneading it lightly. This is not the case with heavy doughs like rye wholemeal or cereal bread. Check the dough five minutes after the first kneading. If it is too moist, add some flour until the dough has reached the right consistency. If the dough is too dry add a spoonful of water at a time during the kneading.
- Replacing liquids: When using ingredients containing liquids in a recipe (e.g. curd cheese, yogurt, etc.), the required amount of liquid must be reduced. When using eggs beat them in the measuring beaker and fill it with the other required liquid up to the envisaged amount. If you are living in a place located at a

high altitude (more than 750 m) the dough rises faster. The yeast can be reduced in these cases by 1/4 to 1/2 of a teaspoon to proportionally reduce its rising. The same is true of places with particularly soft water.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- Always put in first the liquid and the yeast at the end. To avoid that the yeast acts too fast (in particular when using the timing function), contact between the yeast and the liquid must be avoided.
- When measuring use the same measuring units, that is to say use either the measuring spoon supplied with the bread baking machine or a spoon used in your home when the recipes require doses measured in tablespoons and teaspoons.
- The measures in grams must be weighed precisely.
- For the millimeter indications you can use the supplied measuring beaker. The abbreviations in the recipes mean: EL = level tablespoonful (or large measuring spoon)
TL = level teaspoonful (or small measuring spoon)
g = grams
ml = milliliter
Packet = 7g dry yeast for 500 g of flour – corresponds to 20 g of fresh yeast
1 OZ (Unze) = 28,35 g
- Fruit, nuts or cereal ingredients. If you wish to add other ingredients, you can do so in specific programs (see the “Program Phase Timing” table), when you hear the acoustic signal. If you add the ingredients too early, they will be crushed during the kneading.

4. Recipes for the bread baking machine

The following recipes are for various bread sizes. The total weight of the ingredients should not exceed 1250 grams.

If no levels are specified in the recipe, it

means that they are not envisaged in the proposed programs and that both small and large quantities can be used.

5. Bread weights and volumes

- In the following recipes you will find exact indications regarding the bread weight. You will see that the weight of pure white bread is less than that of wholemeal bread. This depends on the fact that white flour raises more and hence limits need to be posed.
- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual bread weight depends much on the air humidity of the room at the moment of the preparation.
- All breads with a substantial portion of wheat reach a large volume and exceed the container edge after the last rising in the case of the highest weight class. But the bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned compared to the bread in the tin.
- When the RAPID or ULTRA RAPID program is suggested for sweetbreads, you can use the ingredients in smaller quantities also for the SWEET BREAD program to make a lighter bread.

6. Baking results

- The result of the baking depends on the on-site conditions (soft water – high air humidity – high altitude – consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications are reference points which can be adapted.
If one recipe or another does not go straight the first time, do not let yourself be discouraged. Try to find the cause and try it again by varying the proportions.
- If the bread is too pale after baking, you can leave it to brown with the baking program.
- It is recommended to bake a test bread before actually setting the timing function for use overnight so that you can make the necessary changes if necessary.

Menu Working Schedule

Programme	4			5	6	7	8	9	10
Items	Sweet Bread			Super Rapid	Dough	Pasta Dough	Yoghurt	Jam	Bake
Weight Control	1.5LB	2.0LB	2.5LB	2.0LB	No	No	2.0LB	No	No
Time Lapse	3:17	3:22	3:27	1:20	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00

Standart Cookbook

Orange Jam		Strawberry Jam	
Program	9	Program	9
Orange	1000 gr.	Strawberry	1000 gr.
Sugar	1000 gr.	Sugar	1000 gr.
Water	2 cups	Water	2 cups
Pectin	2 table	Pectin	2 table

Recipies

Pasta

Ingredients:

Program7

- 2 table spoon oil
- 2 tea spoon salt
- 4,5 cup flour
- 410 ml. water

Basic

Ingredients:

Programme 1/700 gr

- 275 ml water or milk
- 450 gr flour
- 1+1/2 table spoon milk powder
- 1,5-2 tea spoon salt
- 2 tea spoon brown sugar
- 25 gr oil or buttermilk
- 0.5 tea spoon yeast

Wholemeal

Ingredients:

Programme 3 or 4/700 gr

- 275 ml. water or milk
- 450 gr. whole wheat flour
- 1+1/2 table spoon milk powder
- 1+1/2-2 tea spoon salt
- 2 tea spoon Brown sugar
- 25 gr. oil or buttermilk
- 0.5 tea spoon yeast

Buttermilk

Ingredients

Programme8/1000 gr.

- 2 table spoon butter
- 2 tea spoon salt
- 2 table spoon milk powder
- 1 table spoon sugar

- 4,5 table spoon flour
- 410 ml. water
- 1 table spoon yeast

Dough

Ingredients

Programme 6

- 1,5 table spoon oil
- 1,5 tea spoon salt
- 1 table spoon sugar
- 210 ml. water
- 1 table spoon milk powder
- 2 cups flour
- 1 tea spoon yeast

Super Rapid

Ingredients

Programme 5

- 1,5 table spoon oil
- 1 tea spoon salt
- 1 table spoon sugar
- 225 ml. water
- 2,5 cups flour
- 1,5 tea spoon yeast

Sweet

Ingredients

Programme 4

- 1,5 table spoon oil
- 1,5 tea spoon salt
- 3 table spoon sugar
- 210 ml. water
- 2,5 cups flour
- 1/4 tea spoon yeast

Dispatch

Carry the appliance in the original package or a similar, well-padded package to prevent damage to the appliance.



İmalatçı / İthalatçı Firma: Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş.
Meşrutiyet Cad. No:43 Tepebaşı-İstanbul TÜRKİYE
Tel:(212) 249 70 69 (pbx) Fax:(212) 251 51 42

