

karaca®

BAKE ICE INOX 15 IN 1 EKMEK, REÇEL, YOĞURT, DONDURMA YAPMA MAKİNESİ

**KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ**



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com

Karaca markasını tercih ettiğinizden dolayı teşekkür ederiz. Bu ürünün de, tıpkı diğer Karaca ürünleri gibi hayatınızı kolaylaştırmasını diliyoruz. Cihazınızdan iyi verim almak için kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve daha sonra gerekli olabileceğinden saklayınız.

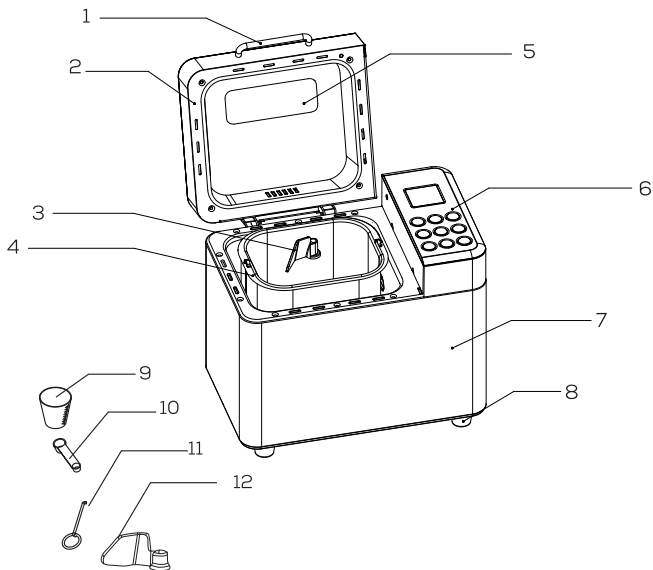
Bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatlice okuyunuz ve daha sonra ihtiyaç halinde kullanmak üzere saklayınız. Bu ürün yalnızca ev veya benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.
- Cihazı kullanmadan önce, şebeke voltajının ürünün tip etiketinde belirtilen voltaj ile uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.
- Bu cihaz topraklı prizler ile uyumludur. Evinizdeki duvar prizlerinin topraklı priz olduğundan emin olunuz.
- Cihazın kablosu veya fişi hasar gördüğünde veya cihaz arızalandığında çalıştırmayınız. Cihazı, değişim veya inceleme için üretici firmaya veya en yakın yetkili servise götürünüz.
- Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayınız, ekmeğ pişirdikten sonra fırın eldiveni kullanınız.
- Elektrik çarpması riskinden korunmak için, ekmeğ yapma makinesini, güç kablosunu, fişi suya ya da başka bir sıvıya daldırmayınız.
- Cihazı kullandıktan sonra, kullanmadığınız zamanlarda veya cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekiniz.
- Kablonun masanın kenarından sarkmasına veya sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyiniz.
- Cihaz üreticisi tarafından tavsiye edilmeyen herhangi bir aksesuar parçalarını kullanmayınız.
- Çocukların veya engelli kişilerin gözetim veya talimat olmadan cihazı çalışmasına izin vermeyiniz.
- Cihazı gaz sobası veya elektrikli ocak gibi ısı kaynaklarının üzerine veya yakınına koymayınız.
- Cihazın içinde sıcak yağ veya diğer sıcak sıvılar bulunduğunda cihazı hareket ettirmeniz gerektiğinde çok dikkatli olunmalıdır.
- Pişirme sırasında cihazın hareketli veya dönen parçalarına dokunmayınız. • Yangın veya kısa devre riskine neden olacağından, metal folyolar ya da benzeri malzemeler ekmeğ yapma makinesine konulmamalıdır.
- Ekmeğ yapma makinesini asla havlu veya benzeri diğer malzemelerle sarmayınız; ısı ve buhar cihazdan serbestçe çıkabilmelidir.
- Ekmeğ haznesini çıkarmak için haznenin üstüne veya kenarına asla vurmayınız; aksi takdirde, hazne zarar görebilir.
- Ekmeğ haznesinin yerine tam olarak oturduğundan emin olmadan cihazı asla çalıştırmayınız.

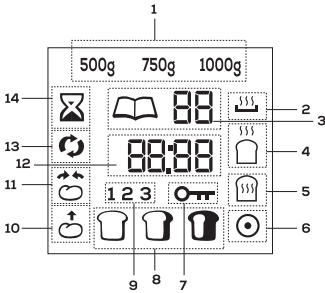
- Bu cihaz başka bir kullanım için uygun değildir.
- Cihazı açık alanlarda kullanmayınız.
- Bu Kullanma Kılavuzunu muhafaza ediniz.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Bu cihazı ev ve aşağıda belirtilen ev benzeri ortamlarda ve kişisel kullanım için uygundur;
 - Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;
 - Çiftlik evleri; Otel, motel ve diğer konut tipi ortamlardaki müşteriler tarafından Pansiyon tipi yerlerde

PARÇALARIN TANIMI



1. Kulp
2. Üst Kapak
3. Karıştırıcı
4. Fırın Tepsisi
5. Gözlem Penceresi
6. Kontrol Paneli
7. Gövde
8. Taban
9. Ölçü Kabı
10. Ölçü Kaşığı
11. Kancalı Çatal
12. Karıştırma Çubuğu

KONTROL PANELİ



1. Seçim
2. Isıtma
3. Menü
4. Pişirme
5. Sıcak Tutma
6. Tamamlandı
7. Kilit
8. Kabuk Rengi Açık/Orta/Koyu
9. Pişirme Aşaması
10. Fermentasyon
11. Dinlendirme
12. Her program için zaman göstergesi
13. Karıştırma
14. On Ayar

CİHAZI PRİZE TAKTIKTAN SONRA

Ekmek yapma makinesinin fişi prize takıldığında bir bip sesi duyulur ve ekranda "3:10" ibaresi görünür. Ancak, 3 ile 10 arasındaki (:) iki nokta devamlı yanıp sönmez. Ve "1" varsayılan programdır. Varsayılan program ayarları olan "750gr" ve "ORTA" ile gösterir.

BAŞLAT/BİTİR

Bu düğme, seçilen pişirme programını başlatmak ve durdurmak için kullanılır. Bir programı başlatmak için START/STOP (BAŞLAT/BİTİR) düğmesine bir defa basınız. Kısa bir bip sesi duyulacak, gösterge yanacak ve zaman göstergesindeki iki nokta yanıp sönmeye başlayacak ve böylece program başlayacaktır. Program başladıktan sonra START/STOP (BAŞLAT/BİTİR) düğmesi dışında diğer düğmeler devre dışı kalacaktır. Programı duraklatmak için BAŞLAT/BİTİR/DURAKLAT (START/STOP/PAUSE) düğmesine bastıktan yaklaşık 0,5 saniye sonra program duraklayacak, 3 dakika herhangi bir işlem yapılmadığında ise program çalışmaya devam edecektir. Programı durdurmak için START/STOP (BAŞLAT/BİTİR) düğmesine yaklaşık 3 saniye süre ile bastıktan sonra bir bip sesi duyulur ve bu, programın kapatıldığı anlamına gelir. Bu özellik, programı çalıştırma esnasına herhangi bir istenmeyen durumu önlemeye yardımcı olacaktır.

MENÜ

MENÜ düğmesi farklı programları ayarlamak için kullanılır. Bu düğmeye her basıldığında (kısa bir bip sesiyle birlikte) program değişecektir. Düğmeye aralıklı olarak basınız, ilgili program numarası LCD ekranda döngüsel olarak gösterilecektir.

KABUK RENGİ

İstediğiniz kabuk rengi ayarını seçmek için PİŞİRME SEVİYESİ tuşuna basın. Tercihinize göre Açık, Orta veya Koyu renk ekmek kabuğu elde edebilirsiniz.

AĞIRLIK

İstediğiniz brüt ağırlığı (500g, 750g ve 1000g) seçmek için Ağırlık düğmesine basınız.

ZAMANLAYICI (" -veya+ ")

Ekmek yapma makinesini daha sonraki bir zamanda çalıştırmak için ZAMANLAYICI özelliğini kullanın. LCD ekranda gösterilen döngü süresini artırmak için "-" veya "+" düğmelerine basabilirsiniz. Geciktirme süresi ve ekmek yapma programı dahil olmak üzere toplamda 15 saate kadar süre ekleyebilirsiniz.

NOTLAR:

- PROGRAM MENÜSÜ, AĞIRLIK ve PİŞİRME SEVİYESİ seçildikten sonra Zamanlayıcıyı ayarlayın.
- Yumurta, süt, krema veya peynir gibi süt ürünleri veya diğer içerik malzemeleri içeren tarifler için zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.
- Ekmek hazır olmadan önce ne kadar süre geçmesi gerektiğine karar vermek için "-" veya "+" tuşlarına basın. Zamanlayıcının programın pişirme süresini içermesi gerektiğini unutmayın. Pişirme programı tamamlandıktan sonra, ekmek yapma makinesi 1 saat boyunca Sıcak Tutma ayarına geçecektir. Ekmek yapmaya başlamadan önce program menüsüne basın, önce kabuk rengini seçin, ardından geciktirme süresini 10 dakikalık artışlarla artırmak veya azaltmak için "-" veya "+" tuşlarına basın. Maksimum geciktirme süresi 15 saattir.

GÜÇ KESİNTİSİ

Güç kesintisi durumunda, BAŞLAT/DURDUR düğmesine basılmadan ekmek yapma işlemi 10 dakika boyunca otomatik olarak devam edecektir. Kesinti süresi 15 dakikadan daha uzun sürdüğünde, ünite çalışmaya devam etmeyecek ve LCD ekran varsayılan ayarlara geri dönecektir. Eğer hamur kabarmaya başlamışsa, ekmek tavaındaki içerik malzemelerini atın ve işlemi baştan başlatın. Hamur kabartma aşamasına girmemişse, güç kablосunu duvar prizinden çekin. Programa baştan başlamak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basabilirsiniz.

UYARI EKRANI

"HHH" Uyarısı: Bu uyarı, ekmek tavaşının içindeki sıcaklığın çok yüksek olduğunu gösterir. Programı durdurmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın (aşağıdaki şekil 1'e bakınız), ardından güç kablosunu prizden çekin. Üst kapağı açın ve makinenin tamamen soğuması için 10-20 dakika bekleyin. Sonrasında yeniden başlatabilirsiniz.

"EE0" Uyarısı: Bu uyarı, sıcaklık sensörünün bağlantısının kesildiğini belirtir. Programı durdurmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın (aşağıdaki şekil 2'ye bakınız) ve güç kablosunu prizden çekin. Sensörün kontrolü, onarımı veya elektrik/mekanik ayarının yapılması için lütfen en yakın yetkili servis temsilcisine başvurun.

H : HH E : EE

SICAK TUTMA

Pişirme programı tamamlandıktan sonra, ekmek yapma makinesi 10 defa bip sesi çıkaracak ve 1 saat boyunca Sıcak Tutma ayarına geçecektir. Bu süre zarfında ekranda "0:00" görünecektir. Sıcak Tutma işlemini iptal etmek için BAŞLAT/DURDUR düğmesine 3 saniye boyunca basınız.

İpucu: Pişirme programı tamamlandığında ekmeği hemen çıkarmak, kabuğun koyulaşmasını önleyecektir.

PROGRAM MENÜSÜ

Program 1 : Normal ekmeğ

Ağırlıklı olarak buğday unu veya çavdar unundan oluşan beyaz ve karışıklı ekmekler için uygundur. Ekmeğin yoğun bir kıvamı vardır. PİŞİRME DERECEİ düğmesini ayarlayarak ekmeğin kızarma derecesini ayarlayabilirsiniz.

Program 2 : Fransız Ekmeği

İnce undan yapılan hafif ekmekler için uygundur. Genel olarak ekmeğ kabak ve gevrek bir kabuğa sahiptir. Bu program tereyağı, margarin veya süt gerektiren pişirme tarifleri için uygun değildir.

Program 3 : Tam Buğday Ekmeği

Daha uzun bir yoğurma ve kabarma aşaması gerektiren ağır un çeşitlerine sahip ekmekler için (örneğin, tam buğday unu ve çavdar unu) uygundur. Gecikme fonksiyonunu kullanmak önerilmez, çünkü bu kötü sonuçlar doğurabilir. Tam buğday ekmeği genellikle çıtır ve kalın bir kabuk oluşturur.

Program 4 : Hızlı Ekmek

Yoğurma, kabartma ve pişirme süresi, normal ekmek ayarına göre daha kısa, ancak ultra hızlı ekmek ayarına göre daha uzundur. Ekmeğin iç dokusu daha yoğundur.

Hızlı ekmekler, nem ve ısı ile aktive olan kabartma tozu ve karbonat ile yapılır. Mükemmel hızlı ekmekler için tüm sıvıların ekmek tavasının altına, kuru içerik malzemelerinin ise üste konulması önerilir. Hızlı ekmek hamurlarının ilk karıştırılması sırasında kuru içerik malzemeleri tavanın köşelerinde toplanabilir. Un yığınlarının oluşumunu önlemek için makinenin karıştırması-na yardımcı olmak gerekebilir. Bu durumda, plastik bir spatula kullanınız.

Program 5 : Çörek

Meyve suları, rendelenmiş Hindistan cevizi, kuru üzüm, kuru meyveler, çikolata veya ilave şeker gibi ek malzemeler içeren ekmekler için uygun programdır. Daha uzun bir kabartma aşaması nedeniyle ekmek, hafif ve yoğunluğu daha az olacaktır.

Program 6 : Sandviç Ekmeği

Bu programda sandviç ekmeği yapabilirsiniz.

Program 7 : Glutensiz Ekmek

Bu program, GLUTENSİZ ekmek yapmak için yoğurma, kabartma ve pişirme aşamalarını gerçekleştirebileceğiniz bir programdır. Genellikle glutensiz un, pirinç unu, tatlı patates unu, mısır unu ve yulaf unu kullanılır.

Program 8 : Dondurma

Dondurma yapmak için özel karıştırma fonksiyonunu kullanın. Dondurma kabı ile birlikte kullanılmalıdır.

Program 9 : Yoğurt

Mayalandırarak yoğurt yapabilirsiniz.

Program 10 : Tatlı

Yoğurma ve pişirme süreçlerini içeren tüm tatlı ürünleriniz için bu programı kullanabilirsiniz.

Program 11 : Hamur

Bu programda yoğurma ve kabartma işlemi yapılır ancak pişirme yapılmaz. Hazır haldeki hamuru çıkarıp küçük ekmek somunları, pizza vb. yapmak için kullanabilirsiniz.

Program 12 : Reçel

Reçel ve marmelatları kaynatıp yapabilirsiniz.

Program 13 : Kek

Kek karışımlarını karbonat veya kabartma tozu ile yoğurma, kabartma ve pişirme yapabildiğiniz programdır.

Program 14 : Pişirme

Bu program çok hafif veya tam pişmemiş ekmeklerin ek olarak tekrar pişirilmesi içindir. Bu programda yoğurma ve kabartma işlemleri yapılmaz.

Program 15 : Manuel

Yoğurma, kabarma, pişirme ve sıcak tutma gibi ekmek yapma adımlarının , kaç dakika süreceğini özelleştirebildiğiniz programdır. Her programın zaman aralığı, alttaki tablodaki zaman çizelgesinde belirtilmiştir.

NOT : Taze pişmiş ekmek, mümkün olan en kısa sürede tüketildiğinde en iyisidir. Kalan ekmeği, oda sıcaklığında üç güne kadar saklamak için kapalı bir plastik torbada muhafaza edin. Daha uzun süre saklamak için, kapalı plastik torbayı buzdolabında 10 güne kadar muhafaza edebilirsiniz.

MANUEL PROGRAM

PROGRAM AYARI	VARSAYILAN SÜRE (DAKİKA)	AYARLANABİLİR SÜRE (DAKİKA)
Karıştırma 1	15	0-30
Dinlenme 1	3	0-30
Karıştırma 2	20	0-20
Dinlenme 2	10	0-30
Karıştırma 3	0	0-25
Mayalama 1	42	0-60
Mayalama 2	40	0-60
Mayalama 3	0	0-60
Pişirme	50	0-60
	3 renk kabuk	Orta
Sıcak Tutma	60	0-60

KULLANMADAN ÖNCE

Ekmek tavaşını ve yoğurma kanadını yıkayınız ve kurulayınız.

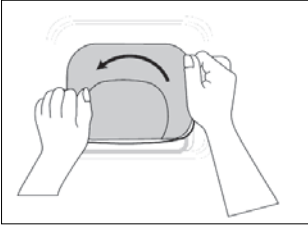
Not: Yapışmaz yüzeye zarar verebileceğinden ekmek tavaşında metal aletler kullanmayınız.

DİKKAT! Düşen Nesne Tehlikesi. Ekmek yapma makinesi yoğurma döngüsü sırasında sallanabilir ve yürüyebilir. Her zaman kenardan uzağa tezgahın ortasına yerleştiriniz.

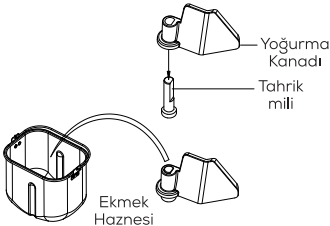
1. Eksik veya hasarlı parçalar açısından kontrol ediniz.
2. Tüm parçaları "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne göre temizleyiniz.
3. Ekmek yapma makinesini pişirme moduna ayarlayınız ve yaklaşık 10 dakika boyunca boşta pişiriniz. Ardından soğumasını bekleyiniz ve sökülen tüm parçaları tekrar temizleyiniz. Cihaz ilk defa çalıştırıldığında bir miktar duman ve/veya koku yayabilir. Bu durum normaldir ve ilk veya ikinci kullanımdan sonra azalacaktır. Cihazda yeterli havalandırma olduğundan emin olunuz.
4. Tüm parçaları iyice kurulayınız ve takınız. Cihaz kullanıma hazırdır

Detaylı Talimatlar

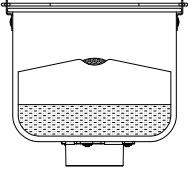
1. Ekmek tavaşının kulpuunu kullanarak ekmek tavaşını saat yönünün tersine çeviriniz ve ardından makineden dışarı çekiniz.



2. Yoğurma kanadını ekmek tavaşının içindeki tahrik milinin üzerine itiniz.



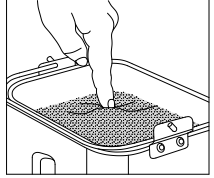
3. Ekmeğinin içeriğindeki malzemeleri tarifte listelenen sırayla ekme tavasına ekleyiniz. Önce sıvıları, şekeri ve tuzu; ardından unu ve en son mayayı ekleyiniz.



SON: Maya. Sıvı içerik malzemelerinden AYRI olmalıdır.
İKİNCİ: Kuru içerik malzemeleri (şeker, tuz, katı yağ, un)
BİRİNCİ: Sıvı içerik malzemeleri – oda sıcaklığında

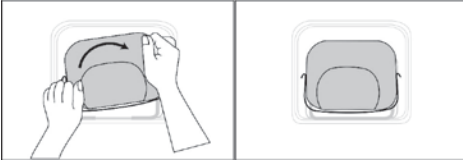
4 . Ekmeğinin içeriğindeki malzemeleri dikkatli şekilde ölçünüz ve tarifte verilen sırayla ekme tavasına ekleyiniz.

5 . NOT: Unun üstünde parmağınızla küçük bir çukur oluşturunuz, mayayı çukurun içine ekleyiniz. Mayanın tuz veya sıvılarla temas etmediğinden emin olunuz.



İPUCU: Başlamadan önce eklenecek malzemeler (fındık, kuru üzüm) dahil olmak üzere tüm içerik malzemelerini önceden ölçünüz.

6. Ekme tavasını ekme yapma makinesine yerleştiriniz ve saat yönünde çevirerek yerine sıkıca kilitlendiğinden emin olunuz. Kapağı kapatınız.



7. NOT: Doğru karıştırma ve yoğurma için ekme tavası yerine kilitlenmelidir.

8. Cihazın fişini prize takınız. Bir bip sesi duyulacak ve LCD ekran varsayılan olarak Program 1'de açılacaktır.

9. İstediğiniz program ekranda görünene kadar PROGRAM MENÜSÜ düğmesine basınız.

10. Oku 500g, 750g ve 1000g ayarlarına getirmek için AĞIRLIK düğmesine basınız. (AĞIRLIK seçeneği program 8-19'da mevcut değildir)

11. Oku istediğiniz ayara getirmek için PİŞİRME SEVİYESİ düğmesine basınız: Açık, Orta, Koyu renk kabuk (Kabuk 8-19 programında ayarlanamaz).

12. İsterseniz, ZAMANLAYICI düğmesini ayarlayınız. LCD ekranda gösterilen döngü süresini artırmak için + ve - düğmelerine basınız. (Geciktirme fonksiyonu program 11, 13-15, 17-19'da mevcut değildir)

13. NOT: Süt ürünleri, yumurta vb. kullanırken bu özelliği kullanmayınız. Ekmek yapma makinesinin hemen çalışmaya başlamasını istiyorsanız bu adım atlanabilir.

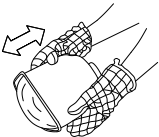
14. Programı başlatmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine bir defa basınız. Ekmek yapma makinesi bir defa bip sesi çıkaracak ve ekranda "3:00" görünecektir. Ancak, "3" ve "00" arasındaki iki nokta üst üste işareti sürekli yanıp sönmeyecek ve gösterge yanacaktır. Yoğurma kanadı içerik malzemelerinizi karıştırmaya başlayacaktır. Geciktirme zamanlayıcısının etkinleştirilmiş olması halinde, program başlamak üzere ayarlanana kadar yoğurma kanadı malzemeleri karıştırmayacaktır.

15. Eklenecek malzemeler (meyve, fındık, kuru üzüm) için makine on defa bip sesi çıkaracaktır. Kapağı açınız ve eklenecek malzemelerinizi koyunuz. (Bu fonksiyon 1-7,15 menü programları arasında ayarlanabilir. Bu zamanlama programa göre değişiklik gösterir.

16. İşlem tamamlandığında, on defa bip sesi duyulacak ve makine 1 saat boyunca Sıcak Tutma ayarına geçecektir. İşlemi durdurmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine 3 saniye boyunca basabilirsiniz ve Sıcak Tutma uyarı sona erecektir. Güç kablosunu prizden çekiniz ve ardından fırın eldiveni kullanarak kapağı açınız.

17. Ekmeği çıkarmadan önce ekmek tavaşının biraz soğumasını bekleyiniz. Fırın eldiveni kullanarak ekmek tavaşını dikkatli şekilde saat yönünün tersine çevirerek kilidini açınız ve makineden çıkarmak için kulpu yukarı kaldırınız. Dikkat: Ekmek tavaşı ve ekmek çok sıcak olabilir! Her zaman dikkatli tutunuz.

18. Fırın eldiveni kullanarak ekmek tavaşını (ekmek tavaşının kulpu aşağı katlanmış şekilde) bir tel soğutma rafı veya temiz bir pişirme yüzeyi üzerinde ters çeviriniz ve ekmek düşene kadar hafifçe sallayınız. Ekmeğin kenarlarını ekmek tavaşından yavaşça çıkarmak için yapışmaz bir spatula kullanınız.



19. Ekmeği dilimlemeden önce yaklaşık 20 dakika soğumasını bekleyiniz. Ekmeğin meyve bıçağı veya mutfak bıçağı ile değil, elektrikli kesici veya dentat kesici ile dilimlenmesi tavsiye edilir, aksi takdirde ekmeğin şekli bozulabilir.

20 . Yoğurma kanadının ekmeğin içinde kalması halinde, bir spatula veya küçük bir alet kullanarak yavaşça kaldırarak çıkarınız. Ekmek sıcak olacaktır; yoğurma kanadını çıkarmak için asla elinizi kullanmayınız. Kullanmadığınızda veya işlem tamamlandığında güç kablosunu prizden çekiniz.

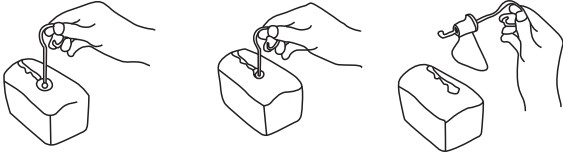
Not: Kalan ekmeği ağzı kapalı plastik bir torbada oda sıcaklığında en fazla üç gün saklayınız. Uzun süre saklamak için ağzı kapalı plastik torbayı en fazla 10 gün buzdolabında tutunuz.

EKMEĞİN ÇIKARILMASI

Ekmek tavaşı ve pişirme haznesi sıcak olabilir, bu yüzden fırın eldiveni kullanmalısınız. Kulpu kaldırarak ve kilidi saat yönünün tersine çevirerek ekmek tavaşı çıkarınız. Ekmek tavaşı haznenin tabanından düz bir şekilde yukarı doğru çekiniz.

Ekmek tavaşı ekmeğe düşene kadar dikkatlice baş aşağı sallayınız. Dilimlemeden önce ekmeğin bir tel raf üzerinde 10 dakika soğumasını bekleyiniz, ardından ekmek bıçağı ile dilimleyiniz.

İpucu: Yoğurma kanadı ekmekle birlikte çıkarsa, bir spatula veya küçük bir alet kullanarak çıkarınız.



İÇERİK MALZEMELERİNİN TANITIMI

1. Ekmek Unu

Ekmek unu, ekmek yapmanın en önemli malzemesidir ve çoğu mayalı ekmek tarifinde tavsiye edilir. Yüksek gluten içeriğine sahiptir (bu nedenle yüksek protein içeren yüksek glutenli un olarak da adlandırılabilir) ve ekmek kabardıktan sonra ekmeğin şeklinin bozulmasını önler ve ekmek boyutunu korur. Un yöresine göre değişiklik gösterir. Gluten içeriği çok amaçlı normal una göre daha yüksektir, bu nedenle büyük boyutlu ve iç lif oranı yüksek ekmekler yapmak için kullanılabilir.

2. Çok Amaçlı Un

Kabartma tozu içermeyen, "Hızlı" ekmekler veya Hızlı ayarlarla yapılan ekmekler için uygun un çeşididir. Mayalı ekmekler için unu daha uygundur.

3. Tam Buğday Unu

Tam buğday unu, tam buğday çekirdeğinden öğütülür. Tamamı veya bir kısmı tam buğday unu ile yapılan ekmeğin lif ve besin içeriği daha yüksek olacaktır. Tam Buğday unu daha ağırdır ve sonuç olarak ekmeklerin boyutu daha küçük ve daha ağır olabilir. Buğday kabuğu ve gluten içerir. En iyi sonucu elde etmek için çoğu tarifte genellikle Tam Buğday unu ile Ekmek Unu birlikte kullanılır.

4. Kara Buğday Unu

Çavdar Unu olarak da adlandırılan Kara Buğday Unu, yüksek lifli bir un türüdür ve tam buğday unu ile benzerdir. Kabartma sonrasında büyük boyutta ekmek elde etmek için büyük çoğunluğu ekmeklik undan oluşan bir kombinasyon yapılmalıdır

5. Kendiliğinden kabaran un

Kabartma tozu içeren un, özellikle kek yapımında kullanın. Kendiliğinden kabaran unu maya ile birlikte kullanmayın.

6. Mısır unu ve yulaf unu

Mısır unu ve yulaf unu ayrı olarak mısırın ve yulafın öğütülmesiyle hazırlanır. Her ikisi de sert ekmek yapımında ek malzeme olarak ekmeğin lezzetini ve dokusunu zenginleştirmek üzere kullanılır.

7. Şeker

Şeker, maya için bir "gıda"dır ve aynı zamanda ekmeğin tatlı tadını ve rengini artırır. Ekmeğin kabarmasında çok önemli bir unsurdur. Genellikle beyaz şeker kullanılır; ancak bazı tariflerde esmer şeker, pudra şekeri veya pamuk şekeri de kullanılabilir.

8. Maya

Maya canlı bir organizmadır ve taze kalması için buzdolabında saklanması gerekir. Besin olarak şeker ve unda bulunan karbonhidratlara ihtiyaç duyar. Ekmek tariflerinde kullanılan mayanın birkaç farklı çeşidi satılır: Ekmek makinesi mayası (tercihen), aktif-kuru maya ve instant maya. Mayalama işleminden sonra maya karbondioksit üretecektir. Karbondioksit ekmeğin genleşmesini ve iç lifinin yumuşak olmasını sağlar.

1 yemek kaşığı kuru maya = 3 çay kaşığı kuru maya

1 yemek kaşığı kuru maya = 15ml maya

1 çay kaşığı kuru maya = 5ml

Kullanmadan önce mayanın son kullanma tarihini ve saklama süresini kontrol ediniz. Maya yüksek sıcaklıkta bozulacağı için her kullanımdan hemen

sonra buzdolabına geri koyunuz, Genellikle, ekmeğin kabarmamasının sebebi kötü mayadır.

İPUCU: Mayanın taze ve aktif olup olmadığını kontrol etmek için:

(1) Bir ölçü kabına 1 bardak (237ml) ılık su (45-50°C) koyunuz.

(2) Bardağa 1 çay kaşığı (5ml) beyaz şeker ekleyiniz ve karıştırınız, ardından suyun üzerine 1 yemek kaşığı (15ml) maya ekleyiniz.

(3) Ölçüm kabını yaklaşık 10 dakika sıcak bir yüzeye koyunuz. Suyu karıştır-mayınız.

(4) Taze, aktif maya kabarmaya veya "büyümeye" başlayacaktır. Kabarıp büyümmez ise maya ölüdür veya bozuktur.

9. Tuz

Ekmeğin lezzetini ve dış kabuk rengini artırmak için tuz gerekir. Ama tuz aynı zamanda mayanın kabarmasını da kısıtlar. Tarifinizde asla çok fazla tuz kullanmayınız. Ekmek tuzsuz olursa, daha büyük boyutta olabilir.

10. Yumurta

Yumurta, ekmeğin dokusunu iyileştirebilir, ekmeği daha besleyici ve daha büyük hale getirebilir. Yumurta diğer sıvı malzemelerle birlikte çırpılmalıdır.

11. Yağ

Tereyağı ve Sıvı yağ Yağ ekmeğin yumuşak bir kıvam almasını sağlar ve raf ömrünü uzatır. Tereyağı sıvı malzemelere eklenmeden önce eritilmeli veya küçük parçalar halinde doğranmalıdır.

12. Kabartma Tozu

Kabartma tozu hızlı ekmek programlarında kullanılır. Kabarması için zaman gerekmediğinden ve kabarcık oluşturan hava çıkardığından, çıkan havanın oluşturduğu kabarcıklar kimyasal prensibe göre ekmeğin dokusunu yumuşatır.

13. Karbonat

Kabartma tozu ile benzerdir. Kabartma tozu ile birlikte de kullanılabilir.

14. Su ve Diğer Sıvılar(her zaman önce ekleyin)

Su, ekmek yapmak için temel bir maddedir. Genel olarak, su 20°C ile 25°C arasında oda sıcaklığında olmalıdır. Bazı tariflerde ekmeğin lezzetini arttırmak amacıyla süt veya başka sıvılar kullanılabilir. Zamanlayıcı Erteleme fonksiyonu kullanılacağı zaman asla süt ürünleri kullanmayınız.

BUZ KOVASININ KULLANIMI

Uyarı: Buz kovası, bir soğutucu madde ile doldurulmuştur ve buzdolabı veya dondurucuda kullanım için tasarlanmıştır; asla ısıtılmamalıdır. Buz kovasını, dişli kutusunu ve karıştırma çubuğunu cihazın herhangi bir programında, dondurma programı (8) dışında kullanmayın. Buz kovasını, dişli kutusunu ve karıştırma çubuğunu sıcak yüzeylerle veya sıcak sıvılarla temas ettirmeyin. Dondurma kovasını ekmek yapma makinesinin herhangi bir ısıtma programı ile birlikte kullanmayın. Buz kovasındaki soğutucu madde, ısıtıldığında güçlü bir şekilde genişler, bu da buz kovasının patlamasına ve ciddi yaralanma ve hasar riskine neden olur. Ayrıca, buz kovasının, dişli kutusunun ve karıştırma çubuğunun plastik parçaları ısıya duyarlıdır ve ısıtıldığında şekli bozulur ve zarar görür.

Dondurucudan buz kovasını çıkarırken, çok soğuk olacağını unutmayın. Ellerinizi koruyucu eldivenlerle koruyun. Dondurucudan çıkarılmış dondurma kovasına kesinlikle ıslak ellerle dokunmayın. Cildiniz anında soğuk yüzeylere yapışarak ciddi yanıklar ve yaralanmalara neden olabilir. Dondurma kovasındaki soğutucu madde birkaç saat boyunca düşük sıcaklığı koruyabilir. Bunun için, dondurma kovasını birkaç saat (gece boyunca) dondurucuda önceden soğutun. Dondurma kovasını her zaman düz bir yüzeyde dikey konumda dondurucuya yerleştirin, dondurucu sıcaklığı -18°C 'nin altında olmamalıdır. Ayrıca, buz kovasını ters çevirmeyin, eğik bir şekilde yerleştirmeyin veya dondurucudaki hassas donmuş gıdaların üzerine doğrudan yerleştirmeyin.

İpucu: Buz kovası, içindeki soğutucu madde sallandığında(maksimum 16 saat soğutulduktan sonra) herhangi bir ses gelmediği takdirde kullanıma hazırdır.

Buz kovasını çeşitli şekillerde kullanabilirsiniz:

- Meşrubatlarınızı birkaç saat boyunca soğuk tutabilirsiniz.
- Buz küplerini veya ezilmiş buzlu birkaç saat boyunca saklayabilirsiniz.

İpucu: Buz kovasını gece boyunca dondurucuya yerleştirin ve gün boyu kullanın.

DONDURMA YAPIMI

Malzemelerin Hazırlanışı

ÖNEMLİ : Dondurma karıştırma sırasında genişleyeceği için, tüm malzemelerin hacmi buz kovalarının maksimum hacminin yarısını (yaklaşık 300-350 ml) geçmemelidir. Taşmayı önlemek için tarifinizi buna göre uyarlayın.

1. Dondurmanızı biraz daha yumuşak ve pürüzsüz hale getirmek için yumurta sarısı ekleyebilirsiniz. Yumurta sarısını şekerle birlikte kremamsı hale gelene kadar çırpın. Kolayca çözüldüğü için granül şeker kullanın.

2. Sütü bir tencerede hafifçe kaynayana kadar ısıtın. Ardından, sütü çırpılmış yumurta sarısına yavaşça karıştırarak ekleyin. Ancak, yumurta sarısının katılaşmasını ve topaklanmasını önlemek için sütü birdenbire eklemeyin.

3. Karışımı hafifçe kaynayana kadar ısıtın. Daha sonra karışımın oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyin. Karışımı buzdolabına koyun ve yaklaşık 5 °C'ye kadar soğutun.

4. Soğutulmuş kremayı önceden soğutulmuş bir kaba dökün ve hafifçe kremamsı hale gelene kadar çırpın. Ardından kremayı soğuk süt karışımı ile karıştırın.

5. Kendi dondurmanızı yapmak için, dondurma karışımını püre haline getirilmiş olgun meyveler, meyve suları, ince doğranmış kavrulmuş fındık veya badem, vanilya, fındık kreması, eritilmiş çikolata veya bir miktar süt içinde çözülmüş instant kahve ile karıştırın. Damak tadınıza uygun olarak ilave aroma ekleyin.

6. Buz kovalarında dondurmadan önce, karışımı buzdolabında en az +5°C'ye kadar soğutun.

DONDURMAYI DONDURMAK

7. Buz kovası, dondurucuda 16 saate kadar dikey konumda bekletilmiş olmalıdır. Buz kovalarını ters çevirmeyin, yatırmayın veya eğmeyin. Dondurucunun sıcaklığının yeterince düşük olduğundan (en az -18 °C) emin olun. Buz kovası yeterince soğutulmuşsa, salladığınızda içinden herhangi bir ses gelmemelidir.

8. Malzemeler tarifinize ve yukarıdaki talimatlara göre hazırlanmalı ve buzdolabında yaklaşık +5 °C'ye kadar soğutulmalıdır.

9. Dişli kutusunu, siyah tahrik tekerleği yukarıya bakacak şekilde cihazınızın ısıtma bölmesine yerleştirin. Dişli kutusunu, ısıtma bölmesinde kilitlemek için saat yönünde çevirin. Dişli kutusu sabit durmalı ve eğilmemeli veya sallanmamalıdır.

10. Ellerinizi eldivenlerle koruyarak buz kovasını dondurucudan çıkarın. Buz kovasını dışlı kutusunun üzerine yerleştirin ve güvenli bir şekilde kilitlemek için saat yönünde çevirin. Karıştırma çubuğunu buz kovasının ortasındaki tahrik miline yerleştirin.

11. Ekmek Yapma Makinesini fişe takın ve MENU düğmesi ile Dondurma programını (8) seçin.

12. Tarifinize göre istenen karıştırma süresini seçmek için +TIME ve -TIME düğmelerini kullanın. LCD ekranda gösterilen süre yanıp söner. 20, 25 veya 30 dakika arasında seçim yapabilirsiniz. Seçiminizi onaylamak için START/STOP düğmesine dokununuz.

13. Programı başlatmak için START/STOP düğmesine kısa bir süre tekrar dokununuz.

ÖNEMLİ : Sıcak malzemeler eklemeyin. Buz kovasına doldurulacak tüm malzemeler soğuk olmalıdır.

14. Karıştırma çubuğu dönmeye başladığında, önceden soğutulmuş dondurma karışımınızı kısa bir süre karıştırın ve yavaşça buz kovasına doldurun. Ardından, Ekmek Yapma Makinesinin kapağını kapatın ve sesli sinyal duyulana kadar bekleyin.

15. Ekmek Yapma Makinesinin fişini çekin ve kapağını açın. Ellerinizi eldivenlerle koruyarak buz kovasını kilidini açmak için saat yönünde çevirin. Daha sonra buz kovasını ısıtma bölgesinden çıkarın.

ÖNEMLİ : Dondurmanızı çıkarmak için sert veya keskin kenarlı nesneler kullanmayın. Zorlamayın. Yumuşak plastik bir spatula veya plastik kaşık kullanın.

16. Plastik bir kaşık kullanarak dondurmanızı buz kovasından çıkarın. Buz kovasını her kullanımdan sonra temizleyin (bkz: "Bakım ve Temizlik").

İpuçları : Dondurmanızın kıvamı yumuşak olacaktır. Biraz daha sert olmasını isterseniz, tüketimden önce dondurmayı yarım saat boyunca dondurucuda bekletebilirsiniz. Dondurmayı hava geçirmez bir kapta dondurucuda yaklaşık 1 hafta saklayabilirsiniz.

BASİT VANİLYALI DONDURMA TARİFİ

Miktar: Yaklaşık 300 ml

MALZEMELER

- 200 ml krema
- 50 ml süt
- ½ vanilya çubuğunun iç kısmı veya ½ çay kaşığı vanilya özütü
- 2 yumurta sarısı
- 40 g pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Buz kovası, 16 saate kadar dikey konumda dondurucuda bekletilmiş olmalıdır. Buz kovası yeterince soğutulmuşsa, salladığınızda içinden herhangi bir ses gelmez. Yumurta sarısını ve şekeri kremamsı hale gelene kadar çırpın. Sütü ve vanilyayı orta boy, ağır tabanlı bir tencereye koyun. Orta ateşte karışım hafifçe kaynamaya başlayana kadar ısıtın. Süt karışımını küçük porsiyonlar halinde yumurta karışımına ekleyin ve çırpın. Karışımı temiz bir tencereye dökün. Ahşap bir kaşık kullanarak sürekli karıştırarak, karışımın koyulaşıp kaşığının arkasını kaplayacak kıvama gelene kadar kısık ateşte ısıtın. Karışımın soğumasını bekleyin, ardından buzdolabında +5 °C'ye kadar soğutun. Soğutulmuş kremayı soğutulmuş bir kapta sertleşene kadar çırpın. Ardından yumurta karışımı ile çırpılmış kremayı birleştirin. Dişli kutusunu ekmek yapma makinesine yerleştirin. Ellerinizi eldivenlerle koruyarak buz kovasını dondurucudan çıkarın. Buz kovasını dişli kutusuna sabitleyin. Karıştırma çubuğunu buz kovasının ortasındaki tahrik miline yerleştirin (bkz: "Buz Kovası Kullanımı").

Program 8 Dondurma'yı seçin ve karıştırma süresini 25 dakikaya ayarlayın. Programı başlatın.

Karıştırma çubuğu dönmeye başladığında, önceden soğutulmuş dondurma karışımınızı kısa bir süre karıştırın. Ardından yavaşça buz kovasına doldurun. Daha sonra ekmek yapma makinesinin kapağını kapatın ve sesli sinyal duyulana kadar bekleyin.

Ellerinizi eldivenlerle koruyarak buz kovasını ekmek yapma makinesinden çıkarın. Plastik bir kaşık kullanarak dondurmayı hava geçirmez bir kaba doldurun ve istenen kıvama gelene kadar dondurucuya koyun. Dondurmayı yaklaşık 1 hafta boyunca dondurucuda saklayabilirsiniz.

HIZLI VANİLYALI DONDURMA

Miktar: Yaklaşık 300 ml

MALZEMELER

- 100 ml krema
- 120 ml tam yağlı süt
- 75 ml tatlandırılmış yoğunlaştırılmış süt
- ½ çay kaşığı vanilya özütü

HAZIRLANIŞI

Buz kovası, 16 saate kadar dikey konumda dondurucuda bekletilmiş olmalıdır. Buz kovası yeterince soğutulmuşsa, salladığınızda içinden herhangi bir ses gelmez. Sütleri ve vanilya özütünü büyük bir sürahide karıştırın ve karışımı buzdolabında soğutun. Soğutulmuş kremayı soğutulmuş bir kaptı sertleşene kadar çırpın. Ardından süt karışımını çırpılmış krema ile birleştirin. Karışımı buzdolabında +5 °C'ye kadar soğutun. Dişli kutusunu ekmek yapma makinesine yerleştirin. Ellerinizi eldivenlerle koruyarak buz kovasını dondurucudan çıkarın. Buz kovasını dişli kutusuna sabitleyin. Karıştırma çubuğunu buz kovasının ortasındaki tahrik miline yerleştirin (bkz: "Buz Kovası Kullanımı"). Program 8 Dondurma'yı seçin ve karıştırma süresini 25 dakikaya ayarlayın. Programı başlatın.

Karıştırma çubuğu dönmeye başladığında, önceden soğutulmuş dondurma karışımını kısa bir süre karıştırın. Ardından yavaşça buz kovasına doldurun. Daha sonra ekmek yapma makinesinin kapağını kapatın ve sesli sinyal duyulana kadar bekleyin. Ellerinizi eldivenlerle koruyarak buz kovasını ekmek yapma makinesinden çıkarın. Plastik bir kaşık kullanarak dondurmayı hava geçirmez bir kaba doldurun ve istenen kıvama gelene kadar dondurucuya koyun. Dondurmayı yaklaşık 3 gün boyunca dondurucuda saklayabilirsiniz.

IKOLATALI DONDURMA

Miktar: Yaklaşık 300 ml

MALZEMELER

- 200 ml krema
- 25 ml süt
- 75 g bitter çikolata, doğranmış
- 2 yumurta sarısı
- 30 g pudra şekeri

HAZIRLANIşI

Buz kovası, 16 saate kadar dikey konumda dondurucuda bekletilmiş olmalıdır. Buz kovası yeterince soğutulmuşsa, salladığınızda içinden herhangi bir ses gelmez. Yumurta sarısını ve şekeri kremamsı hale gelene kadar çırpın. Sütü ve çikolatayı orta boy, ağır tabanlı bir tencereye koyun. Düşük ateşte karışım hafifçe kaynamaya başlayana kadar ısıtın. ikolatalı karışımı küçük porsiyonlar halinde yumurta karışımına ekleyin ve çırpın. Karışımı temiz bir tencereye dökün. Ahşap bir kaşık kullanarak sürekli karıştırarak, karışımın koyulaşıp kaşığın arkasını kaplayacak kıvama gelene kadar kısık ateşte ısıtın. Karışımın soğumasını bekleyin, ardından buzdolabında +5 °C'ye kadar soğutun. Soğutulmuş kremayı soğutulmuş bir kaptan sertleşene kadar çırpın. Ardından yumurta karışımı ile çırpılmış kremayı birleştirin. Dişli kutusunu ekmek yapma makinesine yerleştirin. Ellerinizi eldivenlerle koruyarak buz kovasını dondurucudan çıkarın. Buz kovasını dişli kutusuna sabitleyin. Karıştırma çubuğunu buz kovasının ortasındaki tahrik miline yerleştirin (bkz: "Buz Kovası Kullanımı"). Program 8 Dondurma'yı seçin ve karıştırma süresini 30 dakikaya ayarlayın. Programı başlatın. Karıştırma ubuğu dönmeye başladığında, önceden soğutulmuş dondurma karışımınızı kısa bir süre karıştırın. Ardından yavaşça buz kovasına doldurun. Daha sonra ekmek yapma makinesinin kapağını kapatın ve sesli sinyal duyulana kadar bekleyin. Ellerinizi eldivenlerle koruyarak buz kovasını ekmek yapma makinesinden çıkarın. Plastik bir kaşık kullanarak dondurmayı hava geçirmez bir kaba doldurun ve istenen kıvama gelene kadar dondurucuya koyun. Dondurmayı yaklaşık 1 hafta boyunca dondurucuda saklayabilirsiniz.

DONMUŞ ÇİLEKLİ YOĞURT

Miktar: Yaklaşık 300 ml

İpucu: Bu tarif için yoğurdu, program 18 Yoğurt ile hazırlayabilirsiniz.

MALZEMELER

- 150 g taze çilek
- 150 g saf yoğurt
- 40 g pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Buz kovası, 16 saate kadar dikey konumda dondurucuda bekletilmiş olmalıdır. Buz kovası yeterince soğutulmuşsa, salladığınızda içinden herhangi bir ses gelmez. Çilekleri yıkayın ve yapraklarını çıkarın. Çilekleri püre haline getirin. Püre haline getirilmiş çilekleri, şekeri ve yoğurdu karıştırın. Karışımın soğumasını bekleyin, ardından buzdolabında +5 °C'ye kadar soğutun. Dişli kutusunu ekmek yapma makinesine yerleştirin. Ellerinizi eldivenlerle koruyarak buz kovasını dondurucudan çıkarın. Buz kovasını dişli kutusuna sabitleyin. Karıştırma çubuğunu buz kovasının ortasındaki tahrik miline yerleştirin (bkz: "Buz Kovası Kullanımı"). Program 8 Dondurma'yı seçin ve karıştırma süresini 25 dakikaya ayarlayın. Programı başlatın. Karıştırma çubuğu dönmeye başladığında, önceden soğutulmuş karışımınızı kısa bir süre karıştırın. Ardından yavaşça buz kovasına doldurun. Daha sonra ekmek yapma makinesinin kapağını kapatın ve sesli sinyal duyulana kadar bekleyin. Ellerinizi eldivenlerle koruyarak buz kovasını ekmek yapma makinesinden çıkarın. Plastik bir kaşık kullanarak dondurmayı hava geçirmez bir kaba doldurun ve istenen kıvama gelene kadar dondurucuya koyun. Dondurmayı yaklaşık 1 hafta boyunca dondurucuda saklayabilirsiniz.

LİMON SORBE

Miktar: Yaklaşık 300 ml

MALZEMELER

- 75 g pudra şekeri
- 150 ml su
- 75 ml taze limon suyu
- 1 küçük yumurta akı

HAZIRLANIŞI

Buz kovası, 16 saate kadar dikey konumda dondurucuda bekletilmiş olmalıdır. Buz kovası yeterince soğutulmuşsa, salladığınızda içinden herhangi bir ses gelmez. Su, limon suyu ve şekeri orta boy, ağır tabanlı bir tencereye koyun. Şeker tamamen eriyene kadar ısıtın. Şurubu kısık ateşte yaklaşık 2 dakika pişirin. Şurubun soğumasını bekleyin, ardından buzdolabında +5 °C'ye kadar soğutun. Soğutulmuş yumurta akını beyaz bir krem haline gelene kadar çırpın. Ardından su karışımını çırpılmış yumurta akı ile birleştirin. Dişli kutusunu ekmek yapma makinesine yerleştirin. Ellerinizi eldivenlerle koruyarak buz kovasını dondurucudan çıkarın. Buz kovasını dişli kutusuna sabitleyin. Karıştırma çubuğunu buz kovasının ortasındaki tahrik miline yerleştirin (bkz: "Buz Kovası Kullanımı").

Program 8 Dondurma'yı seçin ve karıştırma süresini 25 dakikaya ayarlayın. Programı başlatın.

Karıştırma çubuğu dönmeye başladığında, hazırladığınız karışımı kısa bir süre karıştırın. Ardından yavaşça buz kovasına doldurun. Daha sonra ekmek yapma makinesinin kapağını kapatın ve sesli sinyal duyulana kadar bekleyin. Ellerinizi eldivenlerle koruyarak buz kovasını ekmek yapma makinesinden çıkarın. Plastik bir kaşık kullanarak sorbeyi hava geçirmez bir kaba doldurun ve istenen kıvama gelene kadar dondurucuya koyun. Sorbeyi yaklaşık 1 hafta boyunca dondurucuda saklayabilirsiniz.

TAM ÖLÇÜM KULLANIMI İPUÇLARI :

İyi ekmek pişirmenin en önemli adımlarından biri de malzemelerin doğru oranda kullanılmasıdır. Her bir malzemeyi dikkatli bir şekilde ölçünüz ve tarifte belirtilen sıraya göre ekmek haznenize ekleyiniz. Doğru miktara ulaşabilmek için ölçü kabı ya da ölçü kaşığı kullanılması önemle tavsiye edilir; aksi takdirde, yaptığınız ekmek yanlış ölçüden dolayı etkilenir. Sırasıyla Ekleme Malzemeleri her zaman tarifte verilen sıraya göre ekleyiniz.

BİRİNCİ: Sıvı malzemeler

İKİNCİ: Kuru malzemeler

SON: Maya Maya sadece kuru malzemelerin üzerine konulmalı ve asla sıvı veya tuzla temas etmemelidir. Zamanlayıcı Erteleme fonksiyonunu uzun süreli olarak ayarladığınızda, asla yumurta veya süt gibi bozulabilir malzemeler eklemeyiniz. Un ile ilk yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra bir defa bip sesi duyulacaktır ve ardından meyve malzemeleri karışıma eklenebilir. Meyveli malzemeler çok erken eklenirse, uzun süre karıştırıldıktan sonra aroması azalacaktır.

Sıvı Malzemeler

Su, taze süt veya diğer sıvılar, ağzı açık ve işaretli ölçüm kapları ile ölçülmelidir. Ölçü kabını tezgahın üzerine koyunuz ve ölçü kabındaki sıvı seviyesini gözünüzle yatay olarak kontrol ediniz. Sıvı yağ veya diğer malzemeleri ölçerken, ölçüm kabının içinde başka herhangi bir malzeme kalmadığından emin olunuz ve iyice temizleyiniz.

Kuru Ölçümler

Kuru malzemeleri, ölçü kabına hafifçe un vb. serperek ölçünüz ve doldurulduktan sonra bir bıçakla düzleştiriniz. Kuru malzemelerinizin bulunduğu kaptan yemek kaşığı kullanarak ölçüm yapmayınız, bunun yerine ölçü kabı kullanınız, çünkü yemek kaşığı fazladan malzeme koymanıza sebep olabilir. Ölçüm kabının altına vurmayınız veya bastırarak sıkıştırmayınız.

İPUÇU: Ölçmeden önce unu havalandırmak için karıştırınız. Tuz veya şeker gibi az miktarda kuru malzemeyi ölçerken, düz olduğundan emin olduğunuz bir ölçü çay kaşığı kullanınız.

TEMİZLİK VE BAKIM

Temizlikten önce cihazın fişini prizden çekin. Kabloyu, fişi veya cihaz gövdesini herhangi bir sıvıya daldırmayın. Temizlikten önce ekmek yapma makinesinin tamamen soğumasını bekleyin.

Yoğurma paletinin temizlenmesi: Yoğurma paleti ekmekten çıkarılması zor olursa, ekmek haznesinin altına su ekleyin ve 1 saat kadar bekletin. Paleti, nemli bir pamuklu bezle dikkatlice silin. Hem ekmek haznesi hem de yoğurma paleti elle yıkanması önerilir.

Ekmek haznesinin temizlenmesi: Ekmek haznesini çıkarmak için, hazneyi saat yönünün tersine çevirin ve ardından kulpunu kaldırın. Haznenin içini ve dışını nemli bir bezle silin, yapışmaz kaplamayı korumak için herhangi bir keskin veya aşındırıcı malzeme kullanmayın. Ekmek haznesi, monte edilmeden önce tamamen kurutulmalıdır.

Not: Ekmek haznesi ve yoğurma paletinin elle yıkanması önerilir. Ekmek haznesinin ve tabanın dış yüzeyi renk değiştirebilir. Bu normaldir.

Gövde ve üst kapağın temizlenmesi: Kullanımdan sonra, cihazın soğumasını bekleyin. Üst kapağı, gövdeyi, pişirme odasını ve izleme penceresinin iç kısmını nemli bir bezle silin. Temizlik için herhangi bir aşındırıcı temizleyici kullanmayın, çünkü bu yüzeyin parlaklığını bozacaktır. Gövdeyi temizlemek için hiçbir zaman suya daldırmayın.

Not: Temizlik için kapağın sökülmesi önerilmez.

Ekmek yapma makinesi saklama için paketlenmeden önce, tamamen soğuduğundan, temiz ve kuru olduğundan ve kapağının kapalı olduğundan emin olun.

KULLANIM ORTAMI

Makine geniş bir sıcaklık aralığında iyi çalışabilir, ancak çok sıcak bir oda ile soğuk bir oda arasında ekmek boyutunda fark olabilir. Oda sıcaklığının 15°C ila 34°C arasında olmasını öneririz.

SORUN GİDERME KILAVUZU

No	Sorun	Sorunun Nedeni	Çözüm
1	Koku veya yanık kokusu	*Un veya diğer içerik malzemeleri pişirme haznesine dökülmüştür.	*Ekmek yapma makinesini durdurunuz ve tamamen soğumasını bekleyiniz. Pişirme haznesindeki fazla unu vb. içerik maddelerini bir kağıt havlu ile siliniz.
2	İçerik malzemeleri karışmıyor – motorun yandığı anlaşılabiliyor	*Ekmek tavaşı veya yoğurma kanadı doğru şekilde takılmamış olabilir. *Çok fazla içerik malzemesi vardır.	*Yoğurma kanadının mil üzerinde sonuna kadar ayarlandığından emin olunuz. *İçerik malzemelerini doğru ölçünüz.
3	BAŞLAT/DUR DUR düğmesine basıldığında "HHH" ekrana geliyor.	*Ekmek yapma makinesinin iç sıcaklığı çok yüksektir.	*Programlar arasında ünitenin soğumasını bekleyiniz. Ünitenin fişini prizden çekiniz, kapağı açınız ve ekmek tavaşını çıkarınız. Yeni programları başlatmadan önce 15-30 dakika soğumasını bekleyiniz.
4	Gözlem penceresi bulanık veya yoğuşma ile kaplı.	*Karıştırma veya kabartma programları sırasında oluşabilir.	*Yoğuşma genellikle pişirme programları sırasında kaybolur. Kullanımlar arasında gözlem penceresini iyice temizleyiniz.
5	Yoğurma kanadı ekmekle birlikte çıkıyor.	*Koyu renk kabuk ayarı ile daha kalın kabuk.	*Yoğurma kanadının ekmek somunu ile birlikte çıkması nadir değildir. Somun soğuduğunda, kancayı bir spatula ile çıkarınız.
6	Hamur iyice karışmıyor; un ve diğer içerik malzemeleri tavanın kenarlarında birikiyor; ekmek somunu unla kaplanıyor	*Ekmek tavaşı veya yoğurma kanadı doğru şekilde takılmamış olabilir. *Çok fazla içerik malzemesi vardır. *Glutensiz hamur tipik olarak çok ıslaktır. Kenarlarını plastik bir spatula ile kazıyarak ek yardım gerektirebilir.	*Ekmek tavaşının üniteye sıkıca yerleştirildiğinden ve yoğurma kanadının mil üzerine sıkıca oturduğundan emin olunuz. *İçerik malzemelerin doğru ölçüldüğünden ve doğru sırayla eklendiğinden emin olunuz. *Ekmek piştiğinde ve soğuduğunda, fazla un somundan temizlenebilir. Hamur top haline gelene kadar her defasında bir yemek kaşığı su ekleyiniz.

No	Sorun	Sorunun Nedeni	Çözüm
7	Ekmek çok kabarıyor veya kapağı yukarı itiyor.	*İçerik malzemeleri doğru ölçülmemiştir (çok fazla maya, un). *Yoğurma kanadı ekmek tavasına takılı değildir. *Tuz eklemek unutulmuştur.	*Tüm içerik malzemelerini doğru ölçünüz ve şeker ve tuzun eklendiğinden emin olunuz. *Mayayı 1/4 çay kaşığı (1.2 ml) azaltmayı deneyiniz. *Yoğurma kanadının takılı olduğunu kontrol ediniz.
8	Ekmek kabarmıyor; somun kısa oluyor.	*İçerik malzemeleri yanlış ölçülmüştür veya maya bozuktur. *Programlar sırasında kapak kaldırılmıştır.	*Tüm içerik malzemelerini doğru ölçünüz *Maya ve unun son kullanma tarihini kontrol ediniz. *Sıvılar oda sıcaklığında olmalıdır.
9	Ekmek piştikten sonra somunun üst kısmında bir çukur oluşuyor.	*Hamur çok hızlı kabarmıştır. *Maya veya su çok fazladır. *Tarif için yanlış program seçilmiştir.	*Pişirme sırasında kapağı açmayınız. *Daha koyu renk bir kabuk ayarı seçiniz.
10	Kabuk rengi çok açık	*Pişirme sırasında kapak açılmıştır.	*Pişirme sırasında kapağı açmayınız. *Daha koyu renk bir kabuk ayarı seçiniz.
11	Kabuk rengi çok koyu	*Tarifte çok fazla şeker vardır.	*Şekeri bir miktar azaltınız. *Daha açık renk bir kabuk ayarı seçiniz.
12	Ekmek somunu orantısız.	*Maya veya su çok fazladır. *Yoğurma kanadı hamuru kabartmadan ve pişirmeden önce bir tarafa itmiştir.	*Tüm içerik malzemelerini doğru ölçünüz. *Mayayı veya suyu bir miktar azaltınız. *Bazı somunlar, özellikle tam tahıllı unla yapılanlar düzgün şekillendirilemeyebilir.

No	Sorun	Sorunun Nedeni	Çözüm
13	Yapılan somunlar farklı şekillerde oluyor.	*Ekmek türüne göre değişir.	*Tam tahıllı veya çok tahıllı ekmek daha yoğundur ve beyaz ekmekten daha kısa olabilir.
14	Alt kısmı boş veya delikli oluyor.	*Hamur çok ıslak, maya çok fazladır, tuz yoktur. *Su çok sıcaktır.	*Tüm içerik malzemelerini doğru ölçünüz *Mayayı veya suyu bir miktar azaltınız. Tuz ölçümünü kontrol ediniz. *Oda sıcaklığında su kullanınız.
15	Ekmek hamuru az pişmiş veya glutenli.	*Çok fazla sıvı; yanlış program seçilmiştir.	
16	Ekmek dilimlenirken eziliyor.	*Ekmek çok sıcak.	*Dilimlemeden önce 15-30 dakika tel raf üzerinde soğumasını bekleyiniz.
17	Ekmeğin ağır, kalın bir dokusu vardır.	*Çok fazla un, eski un. *Yeterli su yoktur.	*Suyu artırmayı veya unu azaltmayı deneyiniz. *Tam tahıllı ekmeklerin daha ağır bir dokusu olacaktır.
18	Ekmek tavaşının tabanı kararmış veya lekelenmiş.	*Bulaşık makinesinde yıkadıktan sonra.	*Bu normaldir ve ekmek tavaşını etkilemeyecektir.

TARİFLER

Menüler		İçerik malzemesi	Miktar	Miktar	Miktar	Açıklama
1 Normal Ekmek	sıra	ekmek ağırlığı	500g	750 g	1000g	
	1	su	210 ml	260 ml	320 ml	
	2	tuz	1/2 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	Kenara koyunuz.
	3	şeker	1 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	Kenara koyunuz.
	4	yağ	1+1/2 yemek kaşığı	2+1/2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	
	5	yüksek glutenli un	2+1/3 fincan / 320 g	3 fincan / 420 g	3+1/2 fincan / 500 g	
	6	hazır maya	3/4 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	kuru unun üzerine koyunuz, herhangi bir sıvıya temas ettirmeyiniz.
2 Fransız Ekmeği / Francala		ekmek ağırlığı	500g	750 g	1000g	
	1	su	180 ml	260 ml	320 ml	
	2	tuz	2 çay kaşığı	2+1/2 çay kaşığı	3 çay kaşığı	Kenara koyunuz.
	3	şeker	1+1/2 yemek kaşığı	1+1/2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	Kenara koyunuz.
	4	yağ	1 yemek kaşığı	1+1/2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	
	5	yüksek glutenli un	2+1/4 fincan/ 300g	2+3/4 fincan/ 400g	3+1/2 fincan/ 500g	
	6	hazır maya	3/4 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	kuru unun üzerine koyunuz, herhangi bir sıvıya temas ettirmeyiniz.

Menüler		İçerik malzemesi	Miktar	Miktar	Miktar	Açıklama
3 Tam Buğday Ekmeği		ekmek ağırlığı	500g	750 g	1000g	
	1	su	180 ml	220 ml	270 ml	
	2	tuz	2/3 çay kaşığı	3/4 çay kaşığı	1 çay kaşığı	Kenara koyunuz.
	3	şeker	1+3/4 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	Kenara koyunuz.
	4	yağ	3 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	
	5	yüksek glutenli un	1 fincan/ 145g	1+1/2 fincan / 180g	2 fincan / 220g	
	6	tam buğday unu	1 fincan / 145g	1+1/2 fincan / 180g	2 fincan / 220g	
	7	hazır maya	3/4 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	kuru unun üzerine koyunuz, herhangi bir sıvıya temas ettirmeyiniz.
4 Hızlı Ekmeği		ekmek ağırlığı	500g	750 g	1000g	
	1	su	140 ml	190 ml	230 ml	su sıcaklığı 40-50°C
	2	tuz	2/3 çay kaşığı	3/4 çay kaşığı	1 çay kaşığı	Kenara koyunuz.
	3	şeker	1 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	Kenara koyunuz.
	4	yağ	2 yemek kaşığı	2+1/2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	
	5	yüksek glutenli un	2 fincan / 290 g	2+1/2 fincan / 360 g	3 fincan/ 435 g	
	6	hazır maya	2+1/2 çay kaşığı	2+1/2 çay kaşığı	2+1/2 çay kaşığı	kuru unun üzerine koyunuz, herhangi bir sıvıya temas ettirmeyiniz.

Menüler		İçerik malzemesi	Miktar	Miktar	Miktar	Açıklama
5 Çörek		ekmek ağırlığı	500g	750 g	1000g	
	1	su	120 ml	160 ml	200 ml	
	2	tuz	1/2 çay kaşığı	1/2 çay kaşığı	1/2 çay kaşığı	Kenara koyunuz.
	3	yumurta	1 adet	1adet	1 adet	
	4	şeker	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	Kenara koyunuz.
	5	yağ	1+1/2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2+1/2 yemek kaşığı	
	6	süt tozu	1/4 fincan	1/3 fincan	1/2 fincan	
	7	yüksek glutenli un	2 fincan/ 290 g	2+3/4 fincan/ 380g	3+1/2 fincan/ 500g	
	8	hazır maya	3/4 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	kuru unun üzerine koyunuz, herhangi bir sıvıya temas ettirmeyiniz.
6 Sandviç Ekmeği		ekmek ağırlığı	500g	750 g	1000g	
	1	su	210 ml	250 ml	300 ml	
	2	yağ	1/2 yemek kaşığı	3/4 yemek kaşığı	1+1/3 yemek k.	
	3	şeker	2/3 yemek kaşığı	3/4 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı	Kenara koyunuz.
	4	tuz	2/3 çay kaşığı	3/4 çay kaşığı	1 çay kaşığı	Kenara koyunuz.
	5	yüksek glutenli un	2 fincan/ 290 g	2+1/2 fincan/ 360g	3 fincan/ 435g	
	6	hazır maya	3/4 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	kuru unun üzerine koyunuz, herhangi bir sıvıya temas ettirmeyiniz.

Menüler		İçerik malzemesi	Miktar	Miktar	Miktar	Açıklama
7 Glutensiz Ekmek		ekmek ağırlığı	500g	750 g	1000g	
	1	su	140 ml	190 ml	230 ml	
	2	tuz	2/3 çay kaşığı	3/4 çay kaşığı	1 çay kaşığı	Kenara koyunuz.
	3	şeker	2 yemek kaşığı	2+1/2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	Kenara koyunuz.
	4	yağ	2 yemek kaşığı	2+1/2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	
	5	glutensiz un	1+3/4 fincan / 255g	2 fincan / 290g	2+1/4 fincan / 325g	
	6	mısır unu	1/4 fincan / 35g	1/2 fincan / 70g	3/4 fincan / 110g	Yulaf unu kullanılabilir.
	7	hazır maya	3/4 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	kuru unun üzerine koyunuz, herhangi bir sıvıya temas ettirmeyiniz.
8 Dondur- ma		Süt	250 ml			
		Krema (tercihen %35 yağlı)	250 ml			
		Toz Şeker	100 g			
		Vanilin	1 tatlı kaşığı (isteğe bağlı)			
		Salep	yarım tatlı kaşığı			
9 Yoğurt		süre	8:00			6-12 saat ayarlanabilir
	1	süt	1000 ml			
	2	laktik asit bakterileri	100 ml			

Menüler		İçerik malzemesi	Miktar	Miktar	Miktar	Açıklama
10 Tatlı	Yoğurma ve pişirme süreçlerini içeren tüm tatlı ürünleriniz için bu programı kullanabilirsiniz.					
11 Hamur		süre	1:30			
	1	su	330 ml			
	2	tuz	1 çay kaşığı			Kenara koyunuz.
	3	yağ	3 yemek kaşığı			
	4	yüksek glutenli un	4 fincan / 560g			
	5	hazır maya	0,5 çay kaşığı			kuru unun üzerine koyunuz, herhangi bir sıvıya temas ettirmeyiniz.
12 Reçel		süre	1:20			Peltsemi kıvama gelene kadar karıştırınız, bir miktar su konulabilir veya konulmayabilir
	1	meyve özü	3 fincan			
	2	nişasta	0,5 fincan			
	3	şeker	1 fincan			damak tadına göre

Menüler		İçerik malzemesi	Miktar	Miktar	Miktar	Açıklama
13 Kek		ekmek ağırlığı	1000g			
		süre	1:50			
	1	su	30 ml			
	2	yumurta	3 adet			
	3	şeker	0.5 fincan			put on the corner
	4	yağ	2 yemek kaşığı			
	5	kendiliğin- kabaran un	2 fincan / 280g			
	6	hazır maya	1 çay kaşığı			put on the dry flour, don't touch with any liquid
14 Sadece Pişirme		00:30; 10-60 dakika ayarlanabilir, kabuk düğmesine basarak pişirme sıcaklığını ayarlayın: 100°C (açık); 150°C (orta); 200°C (koyu) , varsayılan 150°C				
15 Manuel		süre	3:00			
		Bu düğmeye basarak manuel menüsüne girin , bu menüde kullanıcı her işlemin süresini ayarlayabilir, örneğin yoğurma, mayalama, pişirme.				

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V, 50/60Hz,

Isıtma : 500W

Motor : 100W

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınızın aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda bulundurulmalıdır.
- Taşıma sırasında cihazı normal konumunda tutunuz.
- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Cihazın müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

WEEE

Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



Üretici / İthalatçı Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli - İstanbul / Türkiye

karaca®

YETKİLİ SERVİSLER

QR Kodu okutarak
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Yetkili Servislerimiz için;
www.karaca.com

karaca®

EKMEK YAPMA MAKİNESİ

GARANTİ ŞARTLARI

GARANTİNİN GEÇERLİLİK KOŞULLARI VE KAPSAMI

- 1- Garanti süresi İKİ YIL olup garantiden yararlanmak için Garanti Belgesinin ibrazı şart olduğundan, iş bu Garanti Belgesi garanti süresince saklanmalıdır.
- 2- Garanti süresi, taraflarla varılacak mutabakat ve şartlar gereği 2 yıldan fazla süreler için uzatılabilir. (2-5 yıl gibi)
- 3- Sağlanan garanti süresi içinde meydana gelecek anlaşmazlıklarda fatura tarihi dikkate alınacağından onaylı Garanti Belgesi ile faturası veya fotokopisinin ibraz edilmesi şarttır.
- 4- Fatura ve garanti belgesi üzerinde herhangi bir tahribat yapıldığında cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığında ya da tahrip edildiğinin tespitinde garanti geçersiz sayılır.
- 5- Cihazın montaj veya firmamızın yetkili servislerinin haricinde yapıldığının ya da cihazın açıldığının tespiti halinde garanti geçersiz olacaktır.
- 6- Firmamız tarafından verilen garanti söz konusu cihazın amaçları dışında veya anormal şartlarda kullanılmasından doğacak arızalarının giderilmesini kapsamadığı gibi aşağıda belirtilen arızalarda garanti dışıdır.
 - Cihazın kullanma kılavuzunda veya montaj kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanım hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
 - Voltaj uyumsuzluğu hatalı elektrik donanımı ile cihaz etkisinde yazılı voltajdan farklı voltaj ile kullanım nedeniyle meydana gelecek hasar ve arızalar.
 - Yangın, sel, su basması ve yıldırım düşmesi gibi afetler sonucu meydana gelecek hasar ve arızalar, tüketiciye tesliminden sonra cihazın nakli, yükleme, boşaltma ve taşınması sırasında meydana gelecek hasar ve arızalar.
- 7- Cihazın Fatura ve Garanti Belgesindeki kimliği belirtilen tüketiciden başka hiç kimse hak ve/veya tazminat talep edemez. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

karaca®

EKMEK YAPMA MAKİNESİ

GARANTİ ŞARTLARI

8- Ürünün ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un 11 inci maddesinde yer alan;

- a) Sözleşmeden dönme,
- b) Satış bedelinden indirim isteme,
- c) Ücretsiz onarılmasını isteme,
- d) Satılanın ayıpsız misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.

9- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin ürünün onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi
- durumlarında;

Tüketicinin ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa ürünün ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

11- Tüketici, 6502 sayılı Kanundan doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

12- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

KARACA®

EKMEK YAPMA MAKİNESİ

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresi: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com



Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün;

Cinsi: Ekmek, Reçel, Yoğurt, Dondurma Yapma Makinesi

Modeli: Bake Ice Inox 15 in 1

Model No: KE-EY602

Markası: KARACA

Seri Numarası:

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

Bu belge Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın 131863 no'lu ve 07.05.2014 tarihli izin belgesine göre düzenlenmiştir.

karaca®

BAKE ICE INOX 15 IN 1 BREAD, JAM, YOGURT, ICE CREAM MAKER

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.co.uk

Thank you for choosing Karaca brand. We wish that this product will make your life easier just like other Karaca products.

In order to get good efficiency from your device, read the user manual carefully and keep it as it may be necessary later.

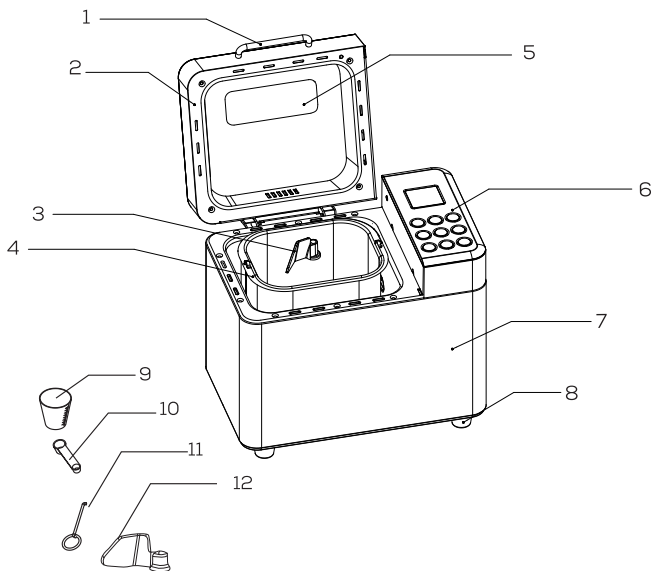
IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Before using the electrical device, always follow these basic precautions:

1. Read and keep all of these instructions.
2. Before using, check that the voltage of the wall outlet matches the voltage values indicated on the rating plate.
3. This device is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the device by a person responsible for their safety.
4. Close supervision is necessary when any device is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
5. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts to handle the hot bread pan or hot bread.
6. Do not insert your hand into the oven chamber after removing the bread pan. The heating unit will still be hot.
7. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plugs, or bread maker in water or any other liquid.
8. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, or before cleaning the device.
9. Do not operate any device with a damaged cord or plug or after the device malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return the device to the manufacturer or the nearest authorized service representative for examination, repair, or electrical/mechanical adjustment.
10. The use of accessories not recommended by the device manufacturer may cause injuries.
11. Do not use outdoors. For household use only.
12. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving a device containing hot oil or other hot liquids.
15. Never operate the device without correctly placing the bread pan filled with the ingredients.
16. Never hit the top or sides of the bread pan to remove it, as it may damage the bread pan.
17. To disconnect, turn all controls (START/STOP) to off, then remove the plug from the wall outlet.

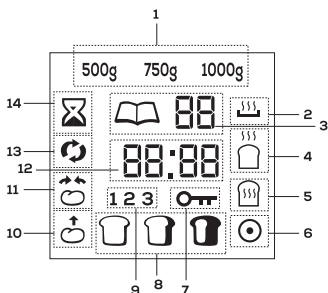
18. In the event of the safety glass breaking, do not approach your eyes or face to the tempered glass observation window.
19. This device contains a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your home is properly grounded.
20. Do not touch the moving or rotating parts of the machine during baking.
21. Do not operate the device for purposes other than its intended use.
22. Carefully clean the inside of the oven. Do not scratch or damage the heating element tube.

PARTS DESCRIPTION



1. Handle
2. Top Cover
3. Stirrer
4. Baking Tray
5. Observation Window
6. Control Panel
7. Body
8. Base
9. Measuring Cup
10. Measuring Spoon
11. Hooked Fork
12. Mixing Rod

CONTROL PANEL



1. Selection
2. Heating
3. Menu
4. Cooking
5. Keep Warm
6. Completed
7. Lock
8. Crust Color
Light/Medium/Dark
9. Cooking Stage
10. Fermentation
11. Resting
12. Time Indicator for
Each Program
13. Mixing
14. Preset

AFTER START-UP

Plug the bread maker into the power supply, a beep will sound and "3:00" will appear on the display. However, the colon between "3" and "00" does not flash continuously. And "1" is the default program. The arrows indicate "750g" and "MEDIUM" as these are the default settings.

START/STOP BUTTON

To start a program, press the START/STOP button once. The indicator will light and the colon on the clock display will start blinking and the program will start. After a program starts, all other buttons except the START/STOP button become inactive. Press the START/STOP button for 0.5 seconds and put it into pause state, if it does not run within 3 minutes, the program will continue to run until the setting program is completed. To cancel a program, press the START/STOP button for 3 seconds, then a beep will sound, this beep means the program is closed. This feature will help prevent unwanted interruption in the program operation. To remove the bread, press the START/STOP button to end the baking cycle.

PRE-PROGRAMMED MENU

Press the MENU button to select the desired programs. The program will change each time it is pressed (accompanied by a short beep). When the button is pressed intermittently, the corresponding program number will enter the display cycle on the LCD screen.

SHELL COLOR

Press the BAKING LEVEL button to select the desired crust color setting. Depending on your preference, you can get a Light, Medium or Dark crust.

WEIGHT

Press the Weight button to select the desired gross weight (500g, 750g and 1000g). This button is adjustable in program menus 1-7.

TIMER

("-or+") Use the TIMER feature to start the bread maker at a later time. Press the "-or+" buttons to increase the cycle time shown on the LCD display. Add up to 15 hours including the delay time and the bread making program.

NOTES:

- Set the Timer after selecting the PROGRAM MENU, WEIGHT and POUND COLOR.
- Do not use the timer function for recipes containing dairy or other ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.
- Press the "-or+" buttons to decide how much time should elapse before your bread is ready. Please note that the timer must include the cooking time of the program. After the baking program is completed, the bread maker will switch to Keep Warm for 1 hour. Before you start baking bread, press the program menu and first select the crust color, then press the "-or+" buttons to increase or decrease the delay time in 10 minute increments. The maximum delay time is 15 hours.

POWER OUTAGE

In the event of a power failure, bread making will continue automatically for 10 minutes even without pressing the START/STOP button. If the outage is longer than 15 minutes, the unit will not resume operation and the LCD display will return to the default setting. If the dough has already started to rise, discard the ingredients from the bread pan and start over. If the dough has not entered the rising stage, unplug the power cord from the wall outlet. To continue the program from the beginning, you can press the START/STOP button.

WARNING SCREEN

"HHHH"- This warning means that the temperature inside the bread pan is too high. To stop the program, press the START/STOP button (see figure 1 below), unplug the power cord, open the top cover and allow the machine to cool down completely for 10-20 minutes before restarting.

"EEO"- This warning means that the temperature sensor has been disconnected. To stop the program, press the START/STOP button (press figure 2 below), unplug the power cord. Please have the sensor checked by your nearest authorized service representative for repair or electrical/mechanical adjustment.

The image shows a digital display with two error codes. The first code is 'H:HH' and the second code is 'E:E0'. Both codes are displayed in a large, black, digital font.

KEEPING WARM

After the baking program is completed, the bread maker will beep 10 times and switch to Keep Warm for 1 hour. The display will show "0:00". To cancel Keep Warm, press the START/STOP button for 3 seconds.

TIP: Removing the bread immediately after the cooking program is completed will prevent the crust from darkening.

PROGRAM MENU

Program 1 : Regular Bread

Suitable for white and blended breads consisting mainly of wheat flour or rye flour. The bread has a dense consistency. You can adjust the degree of toasting of the bread by adjusting the BAKING DEGREE knob.

Program 2 : French Bread / Baguette

For light breads made from fine flour. Normally, the bread is fluffy with a crispy crust. It is not suitable for baking recipes that require butter, margarine, or milk.

Program 3 : Whole Wheat Bread

For baking breads that contain a significant amount of whole wheat. This setting includes a longer preheating time to allow the grain to absorb water and expand. It is not recommended to use the delay function as it may yield unsatisfactory results. Whole wheat usually forms a crispy and thick crust.

Program 4 : Fast bread

Kneading, rising and baking time is shorter than the normal bread setting, but longer than the Ultra-fast bread setting. Quick breads are made with baking powder and baking soda, which are activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is recommended to place all liquids at the bottom of the bread pan and the dry ingredients at the top. During the initial mixing of the quick bread doughs, the dry ingredients may collect in the corners of the pan and it may be necessary to help the machine stir to prevent the formation of flour clumps. In this case, use a plastic spatula.

Program 5 : Sweet Bread

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dried fruits, chocolate or added sugar. The bread will be light and fluffy due to the longer rising phase.

Program 6 : Sandwich Bread

In this program you can make sandwich bread.

Program 7 : Gluten-Free Bread

For bread made from gluten-free flours and ready-made baking mixes. Gluten-free flours require more time to absorb liquids and have different rising characteristics.

Program 8 : Ice Cream

Use the special mixing function to make ice cream. Must be used together with the ice cream barrel.

Program 9 : Yogurt

Used for fermenting to make yogurt.

Program 10 : Sweet

For kneading and baking foods that contain more fat and protein.

Program 11 : Dough

In this program, kneading and rising are performed, but no baking is done. You can use the prepared dough to make small bread loaves, pizza, etc.

Program 12 : Jam

You can make jams and marmalades by boiling them.

Program 13 : Cake

Kneading, rising, and baking occur, but the rising is achieved with baking soda or baking powder.

Program 14 : Baking

Additional baking is necessary for loaves that are too light or not well baked. There is no kneading or resting function in this program.

Program 15 : Manuel

This is the program where you can customize how many minutes the bread making steps such as kneading, rising, baking and keeping warm take. The time interval of each program is indicated in the time chart in the table below.

NOTE : Freshly baked bread is best consumed as soon as possible. Store any remaining bread in a sealed plastic bag at room temperature for up to three days. For longer storage, place the sealed plastic bag in the refrigerator for up to 10 days.

MANUEL PROGRAM

PROGRAM SETTING	DEFAULT TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)
Stir 1	15	0-30
Rest 1	3	0-30
Stir2	20	0-20
Rest 2	10	0-30
Stir 3	0	0-25
Ferment 1	42	0-60
Ferment 2	40	0-60
Ferment 3	0	0-60
Bake	50	0-60
	Three crust color	Medium
Keep Warm	60	0-60

BEFORE FIRST USE

Wash and dry the bread pan and kneading blade.

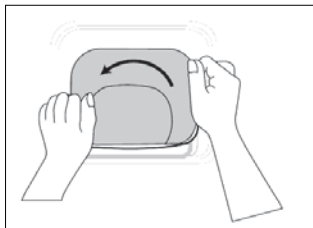
Note: Do not use metal tools in the bread pan as they may damage the non-stick surface.

WARNING! Falling Object Hazard. The bread maker may shake and walk during the kneading cycle. Always place it in the middle of the countertop, away from the edge.

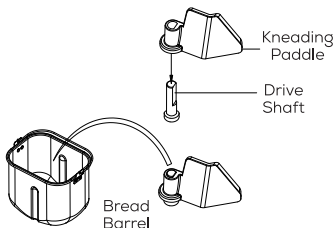
1. Check for missing or damaged parts.
2. Clean all parts according to the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
3. Set the bread maker to the baking mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool and clean all detachable parts again. The device may emit some smoke and/or odor when first operated. This is normal and will decrease after the first or second use. Ensure there is adequate ventilation.
4. Thoroughly dry and assemble all parts. The device is now ready for use.

Detailed Instructions

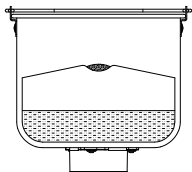
1. Using the handle of the bread pan, turn the bread pan counterclockwise and then pull it out of the machine.



2. Push the kneading blade onto the drive shaft inside the bread pan.



3. Add the ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe. First, add the liquids, sugar, and salt; then the flour, and finally the yeast.



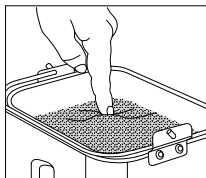
LAST: Yeast. It should be SEPARATE from the liquid ingredients.

SECOND: Dry ingredients (sugar, salt, solid fat, flour)

FIRST: Liquid ingredients – at room temperature

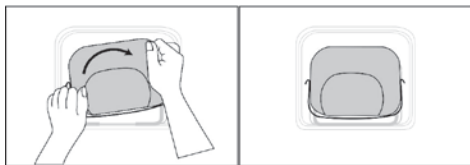
4. Carefully measure the ingredients and add them to the bread pan in the EXACT order given in the recipe.

5. NOTE: Make a small well in the flour with your finger and add the yeast into the well. Ensure that the yeast does not come into contact with salt or liquids.



TIP: Measure all ingredients in advance, including any add-ins (nuts, raisins) before starting.

6. Insert the bread pan into the bread maker and turn it clockwise to lock it securely in place. Close the lid.



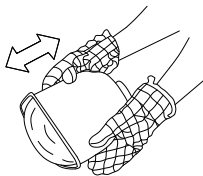
7. NOTE: The bread pan must be locked in place for proper mixing and kneading.

8. Plug the device into the outlet. A beep will be heard, and the LCD screen will open to Program 1 by default.

9. Press the PROGRAM MENU button until the desired program appears on the screen.

10. Press the WEIGHT button to set the arrow to 500g, 750g, and 1000g. (The WEIGHT option is not available in programs 8-19)

11. Press the CRUST button to set the arrow to the desired setting: Light, Medium, or Dark crust (Crust cannot be adjusted in programs 8-19).
12. If desired, set the DELAY TIMER button. Press the + and - buttons to increase the cycle time shown on the LCD screen. (The delay function is not available in programs 11, 13-15, 17-19)
13. NOTE: Do not use this feature when using dairy products, eggs, etc. This step can be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
14. Press the START/STOP button once to start the program. The bread maker will beep once, and "3:00" will appear on the screen. However, the colon between "3" and "00" will not flash continuously, and the indicator light will turn on. The kneading blade will start mixing your ingredients. If the Delay Timer has been activated, the kneading blade will not mix the ingredients until the program is set to start.
15. For add-ins (fruit, nuts, raisins), the machine will beep ten times. Open the lid and add your ingredients. (This function is adjustable in menu programs 1-7.) The timing varies according to the program.
16. When the process is complete, ten beeps will be heard, and the machine will switch to the Keep Warm setting for 1 hour. To stop the process, you can press the START/STOP button for 3 seconds, and the Keep Warm setting will end. Unplug the power cord from the outlet and then, using oven mitts, open the lid.
17. Before removing the bread, let the bread pan cool slightly. Using oven mitts, carefully turn the bread pan counterclockwise to unlock it, and lift the handle to remove it from the machine.
Caution: The bread pan and bread can be very hot! Always handle with care.
18. Using oven mitts, turn the bread pan (with the handle folded down) upside down onto a wire cooling rack or a clean baking surface, and gently shake it until the bread falls out. Use a non-stick spatula to carefully remove the bread from the edges of the bread pan.



19. Allow the bread to cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended to slice the bread with an electric knife or serrated knife rather than a fruit or kitchen knife, otherwise, the shape of the bread may be deformed.

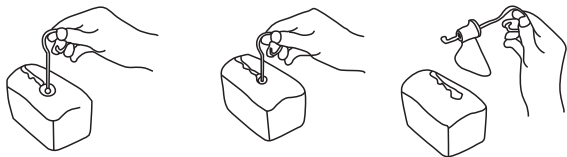
20. If the kneading blade remains inside the bread, gently lift it out using a spatula or small tool. The bread is hot; never use your hands to remove the kneading blade. Unplug the power cord from the outlet when not in use or when the process is complete.

Note: Store any remaining bread in a sealed plastic bag at room temperature for up to three days. For long-term storage, keep the sealed plastic bag in the refrigerator for up to 10 days.

REMOVING THE BREAD

The bread pan and baking chamber will be hot, and oven mitts should be used. Lift the handle and turn counterclockwise to unlock the bread pan, then pull the bread pan straight up from the bottom of the chamber. Carefully shake the bread pan upside down until the bread falls out. Allow it to cool on a wire rack for 10 minutes before slicing with a bread knife.

TIP: If the kneading blade comes out with the loaf, remove it using a spatula or small tool.



INTRODUCTION TO INGREDIENTS

1. Bread Flour

Bread flour is the most important ingredient in bread making and is recommended in most yeast bread recipes. It has a high gluten content (thus it can also be called high-protein flour) and prevents the bread from collapsing after it has risen. Flour varies by region. The gluten content is higher than all-purpose flour, so it can be used to make larger and higher-fiber breads.

2. All-Purpose Flour

Flour that does not contain baking powder, suitable for "quick" breads or breads made with Quick settings. Bread flour is more suitable for yeast breads.

3. Whole Wheat Flour

Whole wheat flour is milled from the entire wheat kernel. Breads made entirely or partially with whole wheat flour will have a higher fiber and nutrient content. Whole wheat flour is heavier, and as a result, loaves may be smaller in size and have a denser texture. It contains wheat bran and gluten. Many recipes combine whole wheat flour with bread flour to achieve the best results.

4. Buckwheat Flour

Also called "Rye Flour," buckwheat flour is a type of high-fiber flour similar to whole wheat flour. To reach a large size after rising, it should be used with a high proportion of bread flour.

5. Self-Rising Flour

Flour containing baking powder, used especially for making cakes. Do not use self-rising flour with yeast.

6. Cornmeal and Oat Flour

Cornmeal and oat flour are ground separately from corn and oats. They are additives used in making whole grain bread to enhance taste and texture.

7. Sugar

Sugar is the "food" for yeast and also enhances the sweet taste and darkens the color of the bread. It is a very important element for making the bread rise. Normally, white sugar is used; however, some recipes may call for brown sugar, powdered sugar, or cotton candy.

8. Yeast

Yeast is a living organism and should be stored in the refrigerator to stay fresh. It needs carbohydrates found in sugar and flour for nourishment. Yeast used in bread machine recipes will be sold under several different names: Bread machine yeast (preferred), active dry yeast, and instant yeast. During the leavening process, yeast will produce carbon dioxide. Carbon dioxide will expand the bread and soften the internal fiber.

1 tablespoon dry yeast = 3 teaspoons dry yeast

1 tablespoon dry yeast = 15ml yeast

1 teaspoon dry yeast = 5ml

Before use, check the expiration date and storage time of the yeast. Return it to the refrigerator immediately after each use; the yeast will die at high temperatures, which is usually why the bread does not rise.

TIP: To check if your yeast is fresh and active:

- (1) Pour 1 cup (237ml) of warm water (45-50°C) into a measuring cup.
- (2) Add 1 teaspoon (5ml) of white sugar to the cup and stir, then add 1 tablespoon (15ml) of yeast to the water.
- (3) Place the measuring cup in a warm place for about 10 minutes. Do not stir the water.
- (4) Fresh, active yeast will start to foam or "expand." Otherwise, the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to enhance the flavor of the bread and the color of the crust. It is also used to limit yeast activity. Never use too much salt in a recipe. However, without salt, the bread will be larger.

10. Egg

Eggs can enhance the texture of the bread, making it more nutritious and larger. Eggs should be beaten together with other liquid ingredients.

11. Oil, Butter, and Vegetable Oil

Oil can soften the bread and extend its shelf life. Butter should be melted or cut into small pieces before adding to the liquid.

12. Baking Powder

Baking powder is used for the rising of Ultra Fast breads and cakes. Since it does not require a rising time and can produce air, it will create bubbles using the chemical principle to soften the texture of the bread.

13. Baking Soda

Similar to baking powder. It can also be used together with baking powder.

14. Water and Other Liquids (always add liquids first)

Water is a fundamental ingredient for making bread. Generally, the water should be at room temperature, between 20°C and 25°C. Some recipes may require milk or other liquids to enhance the flavor of the bread. Never use dairy products with the timer option.

USING THE ICE BUCKET

Warning : The ice bucket is filled with a cooling agent and is intended for usage in a refrigerator or freezer and may never be heated. Do not use the ice bucket, gear box, and stirring paddle with any program of the appliance other than the Ice Cream program 15! Do not bring the ice bucket, gear box, and stirring paddle in contact with hot surfaces or hot liquids. Do not use the ice bucket in combination with any heating program of the bread maker. The coolant within the ice bucket would expand forcefully when heated, thus bursting the ice bucket and causing risk of severe injuries and damage. Additionally, the plastic parts of the ice bucket, gearbox and stirring paddle are sensitive to heat and will get distorted and damaged when heated.

When taking the ice bucket out of the freezer, please keep in mind, that it will be extremely cold. Protect your hands with gloves. Under no circumstances touch the ice bucket with wet hands, when it has been in the freezer.

Your skin would freeze immediately on the cold surfaces, causing severe burns and injuries.

The coolant within the ice bucket can maintain a low temperature for several hours. For this, pre-cool the ice bucket in the freezer for several hours (over night). Always place the ice bucket on a level surface in an upright position into the freezer with the freezing temperature not below -18°C . Additionally, do not position the ice bucket upside down or tilted, or directly on delicate frozen food in the freezer.

Tip: The ice bucket is ready for usage, when the coolant within will not gurgle, while shaking the ice bucket (after 16 hours of cooling at the maximum).

You can use the ice bucket in various ways:

- Keep your drinks and beverages (e.g. wine, lemonade) cold for several hours.
- Store ice cubes or crushed ice for various hours.
- Additionally, using the Ice Cream program (15) of the »Design Bread Maker Advanced«, you can prepare ice cream.

Tip: Place the ice bucket in the freezer overnight and use it through the day.

MAKING ICE CREAM

How to Prepare the Ingredients

IMPORTANT: The volume of all ingredients should not exceed half of the maximum volume of the ice bucket (approx. 300-350 ml) to avoid overflow due to ice cream expansion while stirring. Adapt your recipe accordingly.

1. Egg yolk may be added to make your ice cream somewhat softer and smoother. Beat the egg yolk with sugar until it is creamy. Use granulated sugar, as this type is easily dissolved.
2. Heat the milk in a pot until it slightly boils. Then, slowly scoop the milk into the beaten egg yolk while stirring vigorously. However, do not pour the heated milk into the egg yolk all at once, to avoid that the egg yolk will set and get lumpy.
3. Heat the mixture until it slightly boils. Then leave the mixture cool down to room temperature. Place the mixture in the refrigerator until the mixture is chilled to approx. 5 °C.
4. Pour the chilled cream in a pre-cooled container and whip the cream until it is slightly creamy. Then mix cream and the cold milk mixture.
5. To make your individual ice cream, mix the ice cream mixture with puréed ripe fruits, juices, finely chopped, roasted nuts or almonds, vanilla, nougat cream, molten chocolate, or instant coffee dissolved in a little milk. Add further flavour to taste.
6. Before freezing in the ice bucket, chill the mixture in the refrigerator to at least +5°C.

HOW TO FREEZE THE ICE CREAM

7. The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. Do not place the ice bucket upside down or lay or tilt it. Ensure that the temperature of the freezer is sufficiently low (at least -18 °C). The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it.
8. The ingredients should be prepared according to your recipe and the instructions above and cooled in the refrigerator to approx. +5 °C.
9. Place the gearbox with the black drive wheel upwards into the heating compartment of the »Design Bread Maker Advanced«. Turn the gearbox clockwise to lock it in the heating compartment. The gearbox must stand stable and may not tilt or wobble.

10. Protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the freezer. Place the ice bucket onto the gearbox and turn it clockwise to lock it safely onto the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket.

11. Connect the Bread Maker to the power supply and select the Ice Cream program (15) via the MENU button.

12. Using the +TIME and -TIME buttons, select the desired stirring time according to your recipe. The time shown on the LCD screen will flash. You can select 20, 25 or 30 minutes. Touch the START/STOP button to confirm your choice.

13. Touch the START/STOP button again shortly to start the program.

IMPORTANT : Do not fill in hot ingredients. All ingredients should be at refrigerator temperature, when filled into the ice bucket.

14. As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir your pre-cooled ice mixture and slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the Bread Maker and wait until the acoustic signal sounds.

15. Unplug the Bread Maker and open the lid. Protect your hands with gloves and turn the ice bucket clockwise to unlock it. Then take the ice bucket out of the heating compartment.

IMPORTANT : Do not use any hard or sharp-edged objects for taking out your ice cream. Do not use violence. Use a soft plastic spatula or plastic spoon.

16. Using a plastic spoon, take your ice cream out of the ice bucket. Clean the ice bucket after each usage (see: "Care and Cleaning").

Tips : The ice cream is soft. If you wish it somewhat harder, place the ice cream into the freezer for ½ hour before consumption. You may store ice cream for approx. 1 week in an air-tight container in the freezer.

NOTE: When program 15 Ice Cream is complete, typically the ice cream will have the consistency of whipped ice cream. If you wish it more solid you should fill the ice cream into an airtight container and place it in the freezer for at least ½ hour.

BASIC RECIPE FOR VANILLA ICE CREAM

Amount: approx. 300 ml

INGREDIENTS

- 200 ml cream
- 50 ml milk
- pulp of ½ vanilla pod or ½ teaspoon vanilla extract
- 2 egg yolks
- 40 g caster sugar

PREPARATION

The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it. Whip egg yolk and sugar until it is creamy. Place milk and vanilla into a medium heavy-based saucepan. Heat on medium heat until the mixture just starts to simmer. Whip the milk mixture in small portions into the egg mixture.

Pour the mixture into a clean pot. While stirring continuously using a wooden spoon, heat on low heat until the mixture has thickened and coats the back of the spoon. Leave the mixture cool down, then refrigerate to +5 °C. Whip the chilled cream in a chilled bowl until it is stiff. Then combine the egg mixture and whipped cream. Install the gearbox in the bread maker. Then protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the freezer. Fix the ice bucket on the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket (see: „Using the Ice Bucket“). Select program 15 Ice Cream and adjust the stirring time to 25 minutes. Start the program.

As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir your pre-cooled ice mixture. Then slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the bread maker and wait until the acoustic signal sounds.

Protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the bread maker. Using a plastic spoon, fill the ice cream in an air-tight container and place it in the freezer until it has the desired consistency. You may store the ice cream for approx. 1 week in the freezer.

QUICK VANILLA ICE CREAM

Amount: approx. 300 ml

INGREDIENTS

- 100 ml cream
- 120 ml whole milk
- 75 ml sweetened condensed milk
- ½ teaspoon vanilla extract

PREPARATION

The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it. Mix milks and vanilla extract in a large jug and chill the mixture in the refrigerator. Whip the chilled cream in a chilled bowl until it is stiff. Then combine the milk mixture and whipped cream. Refrigerate the mixture to +5 °C. Install the gearbox in the bread maker. Then protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the freezer. Fix the ice bucket on the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket (see: „Using the Ice Bucket“). Select program 15 Ice Cream and adjust the stirring time to 25 minutes. Start the program. As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir the pre-cooled ice mixture. Then slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the bread maker and wait until the acoustic signal sounds. Protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the bread maker. Using a plastic spoon, fill the ice cream in an air-tight container and place it in the freezer until it has the desired consistency. You may store the ice cream for approx. 3 days in the freezer.

CHOCOLATE ICE CREAM

Amount: approx. 300 ml

INGREDIENTS

- 200 ml cream
- 25 ml milk
- 75 g dark chocolate, chopped
- 2 egg yolks
- 30 g caster sugar

PREPARATION

The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it. Whip egg yolk and sugar until it is creamy. Place milk and chocolate into a medium heavy-based saucepan. Heat on low heat until mixture just starts to simmer. Whip the chocolate mixture in small portions into the egg mixture. Pour the mixture into a clean pot. While stirring continuously using a wooden spoon, heat on low heat until the mixture has thickened and coats the back of the spoon. Leave the mixture cool down, then refrigerate to +5 °C. Whip the chilled cream in a chilled bowl until it is stiff. Then combine the egg mixture and whipped cream.

Install the gearbox in the bread maker. Then protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the freezer. Fix the ice bucket on the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket (see: „Using the Ice Bucket“). Select program 15 Ice Cream and adjust the stirring time to 30 minutes. Start the program. As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir your pre-cooled ice mixture. Then slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the bread maker and wait until the acoustic signal sounds. Protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the bread maker. Using a plastic spoon, fill the ice cream in an air-tight container and place it in the freezer until it has the desired consistency. You may store the ice cream for approx. 1 week in the freezer.

FROZEN STRAWBERRY YOGHURT

Amount: approx. 300 ml

Tip: You can prepare the yoghurt for this recipe via program 18 Yoghurt.

INGREDIENTS

- 150 g fresh strawberries
- 150 g pure yoghurt
- 40 g caster sugar

PREPARATION

The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it. Wash the strawberries and remove the leaves. Purée the strawberries. Mix puréed strawberries, sugar and yoghurt. Leave the mixture cool down, then refrigerate to +5 °C. Install the gearbox in the bread maker. Then protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the freezer. Fix the ice bucket on the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket (see: „Using the Ice Bucket“). Select program 15 Ice Cream and adjust the stirring time to 25 minutes. Start the program. As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir your pre-cooled ice mixture. Then slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the bread maker and wait until the acoustic signal sounds. Protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the bread maker. Using a plastic spoon, fill the ice cream in an air-tight container and place it in the freezer until it has the desired consistency. You may store the ice cream for approx. 1 week in the freezer.

LEMON SORBET

Amount: approx. 300 ml

INGREDIENTS

- 75 g caster sugar
- 150 ml water
- 75 ml fresh lemon juice
- 1 small egg white

PREPARATION

The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it. Place water, lemon juice and sugar into a medium heavy-based saucepan. Heat until the sugar is dissolved. Cook on low heat for approx. 2 minutes. Leave the syrup cool down, then refrigerate to +5 °C. Whip the chilled egg white to get a white cream. Then combine the water mixture and whipped egg white. Install the gearbox in the bread maker. Then protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the freezer. Fix the ice bucket on the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket (see: „Using the Ice Bucket“). Select program 15 Ice Cream and adjust the stirring time to 25 minutes. Start the program. As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir your prepared ice mixture. Then slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the bread maker and wait until the acoustic signal sounds. Protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the bread maker. Using a plastic spoon, fill the ice cream in an air-tight container and place it in the freezer until it has the desired consistency. You may store the ice cream for approx. 1 week in the freezer.

FULL MEASUREMENT USE

TIPS: One of the most important steps in making good bread is accurately measuring the ingredients. Carefully measure each ingredient and add it to the bread pan in the order given in the recipe.

It is strongly recommended to use a measuring cup or a tablespoon/teaspoon measure to reach the correct amount, otherwise the bread will be greatly affected.

Order of Addition

Always add the ingredients in the order given in the recipe.

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients

LAST: Yeast

Yeast should only be placed on top of the dry flour and should never come into contact with liquid or salt.

When using the Delay Timer function for a long period, never add perishable ingredients such as eggs or milk.

After the first kneading process is complete, add fruit ingredients to the mixture when you hear a beep. If fruit ingredients are added too early, their flavor will diminish after being mixed for a long time.

Liquid Ingredients

Water, fresh milk, or other liquids should be measured with measuring cups that have clear markings and a spout. Place the measuring cup on the counter and lean down to check the liquid level. When measuring cooking oil or other ingredients, make sure to clean the measuring cup thoroughly so that it does not contain any other ingredients.

Dry Measurements

Measure dry ingredients by lightly placing flour, etc., into a measuring cup and leveling it off with a knife after filling. Never use the measuring cup directly from a container to scoop dry ingredients into the measuring cup, as it can add about a tablespoon of extra ingredient. Do not tap the bottom of the measuring cup or compress the contents.

TIP: Stir the flour to aerate it before measuring. When measuring small amounts of dry ingredients like salt or sugar, use a measuring spoon and ensure it is level.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or housing in any liquid. Allow bread maker to cool down completely before cleaning.

To clean the kneading paddle: If the kneading paddle is difficult to remove from the bread, add water to the bottom of the bread hopper and leave for 1 hour. Carefully wipe the paddle with a damp cotton cloth. It is recommended to wash both the bread bowl and the kneading paddle by hand.

To clean bread pan: To remove the bread bowl, turn the bowl counterclockwise and then lift the handle. Wipe the inside and outside of the hopper with a damp cloth, do not use any sharp or abrasive materials to protect the non-stick coating. The bread bin must be completely dried before assembly. **Note:** It is recommended to wash the bread bin and kneading paddle by hand. The outer surface of the bread bin and base may change color. This is normal.

To clean the housing and top lid: After use, allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe lid, housing, baking chamber, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.

4. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

OPERATING ENVIRONMENT

The machine works well across a wide temperature range, but there will be a difference in loaf size between a very hot room and a cold room. We recommend that the room temperature be between 15°C and 34°C.

TROUBLESHOOTING GUIDE

No	Problem	Cause of the problem	Solution
1	Odor or burning smell	*Flour or other ingredients have spilled into the cooking chamber.	*Stop the bread maker and allow it to cool completely. Wipe excess flour etc. from the baking chamber with a paper towel.
2	Ingredients do not mix - you can tell when the engine is on fire	*The bread pan or kneading paddle may not be installed correctly. *There are too many ingredients.	*Make sure that the kneading blade is adjusted all the way on the shaft. *Measure the ingredients correctly.
3	Pressing the START/STOP button displays "HHH".	*The internal temperature of the bread maker is too high.	*Allow the unit to cool down between programs. Unplug the unit, open the door and remove the bread pan. Allow to cool for 15-30 minutes before starting new programs.
4	The observation window is cloudy or covered with condensation.	*May occur during blending or embossing programs.	*Condensation usually disappears during cooking programs. Clean the observation window thoroughly between uses.
5	The kneading wing comes out with the bread.	*Thicker shell with darker color shell setting.	*It is not uncommon for the kneading wing to come off together with the bread loaf. When the loaf has cooled, remove the hook with a spatula.
6	Dough does not mix well; flour and other ingredients accumulate on the sides of the pan; bread loaf is covered with flour	*The bread pan or kneading paddle may not be installed correctly. *There are too many ingredients. *Gluten-free dough is typically too wet. It may require additional help by scraping the edges with a plastic spatula.	*Make sure that the bread pan is firmly inserted into the unit and that the kneading paddle is firmly seated on the shaft. *Make sure that the ingredients are measured correctly and added in the correct order. *When the bread is baked and cooled, excess flour can be removed from the loaf. Add water one tablespoon at a time until the dough forms a ball.

No	Problem	Cause of the problem	Solution
7	The bread rises too much or pushes the lid up.	*Ingredients are not measured correctly (too much yeast, flour). *The kneading paddle is not attached to the bread pan. *Forgot to add salt.	*Measure all ingredients correctly and make sure sugar and salt are added. *Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon (1.2 ml). *Check that the kneading paddle is attached.
8	The bread does not rise; the loaf is short.	*Ingredients were measured incorrectly or the yeast is defective. *The lid was removed during programs.	*Measure all ingredients correctly. *Check the expiration date of yeast and flour. *Liquids should be at room temperature.
9	After the bread is baked, a pit forms at the top of the loaf.	*The dough has risen too fast. *Too much yeast or water. *The wrong program was selected for the recipe.	*Do not open the lid during cooking. *Choose a darker color crust setting.
10	Shell color too light	*The lid was opened during cooking.	*Do not open the lid during cooking. *Choose a darker color crust setting.
11	Shell color too dark	*There's too much sugar in the recipe.	*Reduce the sugar a little. *Choose a lighter colored crust setting.
12	The loaf of bread is lopsided.	*Too much yeast or water. *The kneading paddle pushed the dough to one side before rising and baking.	*Measure all ingredients correctly. *Reduce the yeast or water slightly. *Some loaves, especially those made with whole grain flour, may not form properly.

No	Problem	Cause of the problem	Solution
13	The nuts are made in different shapes.	*Depends on the type of bread.	*Whole grain or multigrain bread is denser and may be shorter than white bread.
14	The bottom is empty or perforated.	*The dough is too wet, too much yeast, no salt. *The water is too hot.	*Measure all ingredients correctly * Reduce the yeast or water slightly. Check the salt measurement. *Use water at room temperature.
15	The bread dough is undercooked or gluteny.	*Too much liquid; wrong program selected.	
16	Bread is crushed when sliced.	*The bread is too hot.	*Allow to cool on a wire rack for 15-30 minutes before slicing.
17	Bread has a heavy, thick texture.	*Too much flour, old flour. *Not enough water.	*Try increasing the water or decreasing the flour. *whole grain breads will have a heavier texture.
18	The bottom of the bread pan is blackened or stained.	*After washing in the dishwasher.	*This is normal and will not affect the bread pan.

RECIPE

Menus		Ingredient material	Quantity	Quantity	Quantity	Description
1 Regular Bread	Description	bread weight	500g	750 g	1000g	
	1	water	210 ml	260 ml	320 ml	
	2	salt	1/2 Tsp	1 Tsp	1 Tsp	put on the corner
	3	sugar	1 Tbsp	2 Tbps	2 Tbps	put on the corner
	4	oil	1+1/2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3 Tbsp	
	5	high gluten flour	2+1/3 cups / 320 g	3 cups / 420 g	3+1/2 cups / 500 g	
	6	instant yeast	3/4 Tsp	1 Tsp	1 Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid
2 French-Bread / Francala		bread weight	500g	750 g	1000g	
	1	water	180 ml	260 ml	320 ml	
	2	salt	2 Tsp	2+1/2 Tsp	3 Tsp	put on the corner
	3	sugar	1+1/2 Tbsp	1+1/2 Tbsp	2 Tbsp	put on the corner
	4	oil	1 Tbsp	1+1/2 Tbsp	2 Tbsp	
	5	high gluten flour	2+1/4cup /300g	2+3/4 cup /400g	3+1 /2cups /500g	
	6	instant yeast	3/4 Tsp	1 Tsp	1 Tsp	Place on dry flour, do not touch any liquid.

Menus		Ingredient material	Quantity	Quantity	Quantity	Description
3 Whole Wheat Bread		bread weight	500g	750 g	1000g	
	1	water	180 ml	220 ml	270 ml	
	2	salt	2/3 Tsp	3/4 Tsp	1 Tsp	put on the corner
	3	sugar	1+3/4 Tbsp	2 Tbsp	3 Tbsp	put on the corner
	4	oil	3 Tbsp	2.5 Tbsp	2 Tbsp	
	5	high gluten flour	1 cups / 145g	1+1/2 cup / 180g	2 cups / 220g	
	6	Whole Wheat Flour	1 cups / 145g	1+1/2 cups / 180g	2 cups / 220g	
	7	instant yeast	3/4 Tsp	1 Tsp	1 Tsp	place on dry flour, do not touch any liquid.
4 Quick Bread		bread weight	500g	750 g	1000g	
	1	water	140 ml	190 ml	230 ml	water temperature 40-50°C
	2	salt	2/3 Tsp	3/4 Tsp	1 Tsp	put on the corner
	3	sugar	1 Tbsp	2 Tbsp	3 Tbsp	put on the corner
	4	oil	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3 Tbsp	
	5	high gluten flour	2 cups / 290 g	2+1/2 cup / 360 g	3 cups / 435 g	
	6	instant yeast	2+1/2 Tsp	2+1/2 Tsp	2+1/2 Tsp	place on dry flour, do not touch any liquid.

Menus		Ingredient material	Quantity	Quantity	Quantity	Description
5 Sweet Bread		bread weight	500g	750 g	1000g	
	1	water	120 ml	160 ml	200 ml	
	2	salt	1/2 Tsp	1/2 Tsp	1/2 Tsp	put on the corner
	3	egg	1 pc	1 pc	1 pc	
	4	sugar	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	put on the corner
	5	oil	1+1/2 Tbsp	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	
	6	milk powder	1/4 cup	1/3 cup	1/2 cup	
	7	high gluten flour	2 cups /290 g	2+3/4cup / 380g	3+1/2 cups /500g	
	8	instant yeast	3/4 Tsp	1 Tsp	1 Tsp	Place on dry flour, do not touch any liquid.
6 Sandwich Bread		bread weight	500g	750 g	1000g	
	1	water	210 ml	250 ml	300 ml	
	2	oil	1/2 Tbsp	3/4 Tbsp	1+1/3 Tbsp	
	3	sugar	2/3 Tbsp	3/4 Tbsp	1 Tbsp	put on the corner
	4	salt	2/3 Tsp	3/4 Tsp	1 Tsp	put on the corner
	5	Hight gluten flour	2 cups 290 g	2+1/2 cups 360g	3 cups 435g	
	6	instant yeast	3/4 Tsp	1 Tsp	1 Tsp	place on dry flour, do not touch any liquid.

Menus		Ingredient material	Quantity	Quantity	Quantity	Description
7 Gluten Free Bread		bread weight	500g	750 g	1000g	
	1	water	140 ml	190 ml	230 ml	
	2	salt	2/3 Tsp	3/4 Tsp	1 Tsp	put on the corner
	3	sugar	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3 Tbsp	put on the corner
	4	oil	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3 Tbsp	
	5	gluten free flour	1+3/4 cups / 255g	2 cups / 290g	2+1/4 cups / 325g	
	6	corn flour	1/4 cups / 35g	1/2 cups / 70g	3/4 cups / 110g	can replace of oat flour
	7	instant yeast	3/4 Tsp	1 Tsp	1 Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid
8 Ice Cream		milk	250 ml			
		Cream (preferably 35% fat)	250 ml			
		Granulated sugar	100 g			
		Vanillin	1 teaspoon (optional)			
		Salep	half a teaspoon			
9 Yogurt		time	8:00			6-12 hours adjustable
	1	milk	1000 ml			
	2	lactic acid bacteria	100 ml			

Menus		Ingredient material	Quantity	Quantity	Quantity	Description
10 Dessert	You can use this program for all your dessert products that involve kneading and baking processes.					
11 Dough		time	1:30			
	1	water	330 ml			
	2	salt	1 Tsp			put on the corner
	3	oil	3 Tbsp			
	4	high gluten flour	4 cups / 560 g			
	5	instant yeast	0.5 Tsp			place on dry flour, do not touch any liquid.
12 Jam		time	1:20			stir to mushy, can put some water or not
	1	pulp	3 cups			
	2	starch	0.5 cups			
	3	sugar	1 cups			up to flavor

Menus		Ingredient material	Quantity	Quantity	Quantity	Description
13 Cake		bread weight	1000g			
		time	1:50			
	1	water	30 ml			
	2	egg	3 pcs			
	3	sugar	0.5 cup			put on the corner
	4	oil	2 Tbsp			
	5	self-rising flour	2 cups/ 280 g			
	6	instant yeast	1 Tsp			put on the dry flour, don't touch with any liquid
14 Bake		00:30; 10-60mins adjustable, adjust baking temperature by pressing crust button :100°C(light);150°C(medium);200°C(dark), default 150 °C				
15 Manuel		süre	3:00			
		Press this button enter to home-made menu., in this menu, user can set each process' time e.g. knead, ferment, bake				

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V, 50/60Hz,

Heating : 500W

Motor : 100W

Points to Consider During Transportation and Handling

- Keep the appliance in its original box in order to avoid damage during transportation and handling.
- Keep the appliance in its normal position during transportation.
- Do not drop the appliance on the floor and protect it from impacts during transportation.
- Damages and breakdowns caused by transportation and handling after the delivery of the appliance to the customer will be out of the warranty coverage.

This device complies with the AEEE Directive.

WEEE

Since this appliance is designed with recyclable parts in accordance with the WEEE Directive, do not dispose it of together with domestic waste. Please bring it to the nearest waste collection centre to enable the recycling of the appliance.



Manufacturer/Importer Company:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli - İstanbul / Türkiye

karaca®

BREAD MAKER

WARRANTY CONDITIONS

COVERAGE AND CONDITIONS OF WARRANTY

1- The warranty period is TWO YEARS and this Warranty Certificate should be kept during the warranty period, since it is required to be presented for warranty claims.

2- The warranty period can be extended upon the mutual understanding between the parties (e.g. for 2-5 years), with the conditions to be mutually agreed.

3- Since the invoice date will be considered in potential disputes during the warranty period, invoice of the product or its photocopy will be required to be presented together with the certified Warranty Certificate.

4- The warranty will be invalid if there is the invoice or the Warranty Certificate is altered, or if the original serial number on the product is removed or altered.

5- The warranty will be invalid if it is determined that the device was installed or disassembled by persons other than our company or authorized technical services.

6- The warranty coverage provided by our company does not include damages or breakdowns that occur as a result of the use of the product out of its intended use or in abnormal conditions.

The following situations are also out of the warranty coverage:

- Damages and breakdowns caused by noncompliance with the instructions given in the user's manual or installation manual or by wrong use.
- Damages and breakdowns caused by excessively low or high voltage, improper electricity wiring, or voltage values different from the specifications on the product identification plate.
- Damages and breakdowns caused by disasters such as fire, flooding or stroke of lightning, and damages and breakdowns that occur during loading, unloading or transportation after the delivery of the product to the customer.

7- Any person other than identified on the invoice or Warranty Certificate of the product cannot claim for any right and/or compensation. The product is under warranty coverage with its all parts and components.

karaca®

BREAD MAKER

WARRANTY CONDITIONS

8- In case the product is determined to be defective, the consumer may exercise any of the following rights defined in 2nd chapter article 19/3 of the Consumer Rights Act 2015:

- a) Terminate the contract.
- b) Claim for discount on the sales price.
- c) Claim for free of charge repair.
- d) Claim for the replacement of the product with a non-defective equivalent.

9- In case the consumer opts for exercising the free of charge repair right, the manufacturer will be obliged to repair the product or have it repaired without demanding any fee under any name including but not limited to workmanship or parts replacement. (Chapter 2 article 23/2)

10- Under Part 1, a consumer is entitled to a full or partial refund instead of a repair or replacement if:

- the cost of the repair or replacement is disproportionate to the value of the goods or digital content;
- a repair or replacement is impossible;
- a repair or replacement would cause the consumer significant inconvenience;
- or the repair would take an unreasonably long time to complete.

In circumstances where a repair or replacement is not possible, or an attempt at repair fails, or the first replacement is also faulty, the consumer has a right to reject the goods and claim a full refund (or a price reduction if they wish to keep the product). Alternatively, the consumer has the right to insist on another attempt at repair or a second replacement.)

11- Consumer Protection issues are dealt with when complaints are made to the Director-General of Fair Trade.

KARACA®

BREAD MAKER

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

Business Title: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Address: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Customer Services: +44 800 066 8701

Web: www.karaca.co.uk



The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Bread, Jam, Yogurt, Ice Cream Maker

Model: Bake Ice Inox 15 in 1

Model No: KE-EY602

Brand: KARACA

Serial Number:

Warranty Period: 2 (two) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

This certificate is issued based on the permit dated 7th of May 2914 with number 131863 of the Ministry of Customs and Trade of the Turkish Republic.

karaca®

**BAKE ICE INOX 15 IN 1
BROT, MARMELADE, JOGHURT,
EISMASCHINE**

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenshotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

Vielen Dank, dass Sie sich für die Marke Karaca entschieden haben. Wir hoffen, dass dieses Produkt Ihr Leben einfacher machen wird, wie andere Karaca Produkte. Um eine gute Effizienz von Ihrem Gerät zu erhalten, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bevor Sie das elektrische Gerät verwenden, befolgen Sie immer diese grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen:

1. Lesen und bewahren Sie **alle** diese Anweisungen auf.
2. Überprüfen Sie vor der Verwendung, dass die Spannung der Steckdose mit den auf dem Typenschild angegebenen Spannungswerten übereinstimmt.
3. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen.
4. Eine enge Aufsicht ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um die heiße Brotbackform oder das heiße Brot zu handhaben.
6. Stecken Sie Ihre Hand nicht in die Ofenkammer, nachdem Sie die Brotbackform entfernt haben. Die Heizeinheit wird noch heiß sein.
7. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, die Stecker oder den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
8. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, und vor der Reinigung. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen oder das Gerät reinigen.
9. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät nicht richtig funktioniert oder fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen/mechanischen Einstellung zum Hersteller oder zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienst.
10. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann Verletzungen verursachen.
11. Nicht im Freien verwenden. Nur für den Hausgebrauch.
12. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen oder heiße Oberflächen berühren.
13. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder

Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.

14. Es muss äußerste Vorsicht walten lassen, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird.

15. Betreiben Sie das Gerät niemals ohne korrekt platzierte Brotbackform, die mit den Zutaten gefüllt ist.

16. Schlagen Sie niemals auf die Ober- oder Seitenflächen der Brotbackform, um sie zu entfernen, da dies die Brotbackform beschädigen könnte.

17. Um das Gerät zu trennen, stellen Sie alle Bedienelemente (START/STOP) auf "aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

18. Im Falle eines Bruchs des Sicherheitsglases nähern Sie Ihre Augen oder Ihr Gesicht nicht dem gehärteten Glasbeobachtungsfenster.

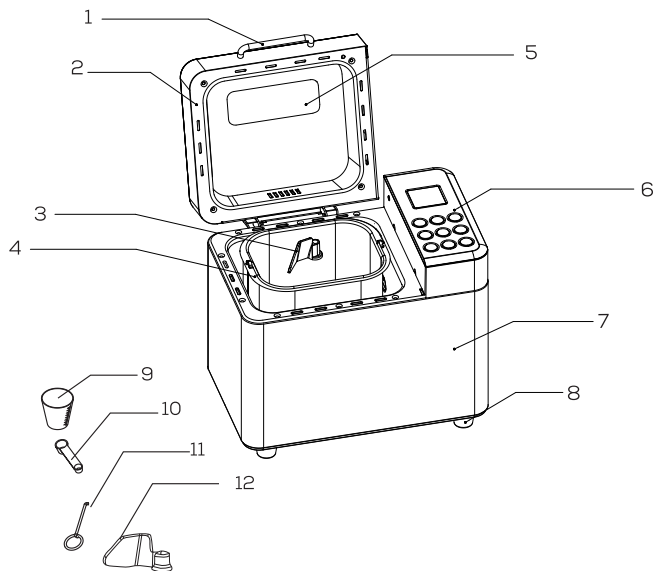
19. Dieses Gerät enthält einen geerdeten Stecker. Bitte stellen Sie sicher, dass die Steckdose in Ihrem Zuhause ordnungsgemäß geerdet ist.

20. Berühren Sie während des Backens keine beweglichen oder rotierenden Teile der Maschine.

21. Betreiben Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch.

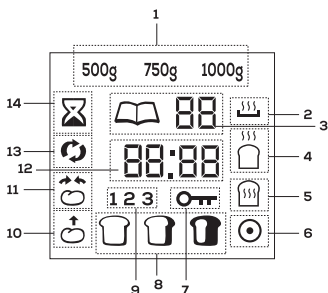
22. Reinigen Sie das Innere des Ofens sorgfältig. Kratzen oder beschädigen Sie das Heizelement nicht.

TEILEBESCHREIBUNG



- 1. Griff
- 2. Oberer Deckel
- 3. Rührer
- 4. Backblech
- 5. Beobachtungsfenster
- 6. Bedienfeld
- 7. Gehäuse
- 8. Basis
- 9. Messbecher
- 10. Messlöffel
- 11. Gabel mit Haken
- 12. Rührstab

BEDIENFELD



- 1. Auswahl
- 2. Heizen
- 3. Menü
- 4. Kochen
- 5. Warmhalten
- 6. Abgeschlossen
- 7. Verriegelung
- 8. Krustenfarbe Hell/Mittel/Dunkel
- 9. Kochstufe
- 10. Fermentation
- 11. Ruhen
- 12. Zeitanzeige für jedes Programm
- 13. Mischen
- 14. Voreinstellung

AFTER START-UP

Stecken Sie den Brotbackautomaten in die Steckdose, ein Signalton ertönt und „3:00“ erscheint auf dem Display. Das Doppelpunkt zwischen „3“ und „00“ blinkt jedoch nicht kontinuierlich. Und „1“ ist das Standardprogramm. Die Pfeile zeigen auf „750g“ und „MEDIUM“, da dies die Standardeinstellungen sind.

START/STOP-TASTE

Um ein Programm zu starten, drücken Sie einmal die START/STOP-Taste. Die Anzeige leuchtet auf und der Doppelpunkt auf der Uhranzeige beginnt zu blinken, und das Programm startet. Nachdem ein Programm gestartet wurde, werden alle anderen Tasten außer der START/STOP-Taste deaktiviert. Drücken Sie die START/STOP-Taste für 0,5 Sekunden, um den Pausenmodus zu aktivieren. Wenn das Programm innerhalb von 3 Minuten nicht weiterläuft, wird es fortgesetzt, bis das eingestellte Programm abgeschlossen ist. Um ein Programm abzubrechen, drücken Sie die START/STOP-Taste für 3 Sekunden, dann ertönt ein Signalton, der bedeutet, dass das Programm beendet ist. Diese Funktion hilft, unerwünschte Unterbrechungen des Programmablaufs zu verhindern. Um das Brot zu entnehmen, drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Backzyklus zu beenden.

VORPROGRAMMIERTES MENÜ

Drücken Sie die MENU-Taste, um die gewünschten Programme auszuwählen. Das Programm ändert sich bei jedem Drücken (begleitet von einem kurzen Signalton). Wenn die Taste intermittierend gedrückt wird, wird die entsprechende Programmnummer im Anzeigezyklus auf dem LCD-Bildschirm angezeigt.

KRUSTENFARBE

Drücken Sie die Taste BAKING LEVEL, um die gewünschte Krustenfarbe einzustellen. Je nach Vorliebe können Sie eine helle, mittlere oder dunkle Kruste erhalten.

GEWICHT

Drücken Sie die Weight-Taste, um das gewünschte Gesamtgewicht auszuwählen (500g, 750g und 1000g). Diese Taste ist in den Programmmenüs 1-7 einstellbar.

TIMER

(„-“ oder +“) Verwenden Sie die TIMER-Funktion, um den Brotbackautomaten zu einem späteren Zeitpunkt zu starten. Drücken Sie die „-“ oder +“-Tasten, um die Zykluszeit auf dem LCD-Display zu erhöhen. Fügen Sie bis zu 15 Stunden einschließlich der Verzögerungszeit und des Brotbackprogramms hinzu.

HINWEISE:

- Stellen Sie den Timer nach der Auswahl des PROGRAMMMENÜS, GEWICHTS und der KRUSTENFARBE ein.
- Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht für Rezepte, die Milchprodukte oder andere Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse enthalten.
- Drücken Sie die „-“ oder +“-Tasten, um zu entscheiden, wie viel Zeit vergehen soll, bevor Ihr Brot fertig ist. Bitte beachten Sie, dass der Timer die Kochzeit des Programms enthalten muss. Nachdem das Backprogramm abgeschlossen ist, wechselt der Brotbackautomat für 1 Stunde in den Warmhaltemodus. Bevor Sie mit dem Brotbacken beginnen, drücken Sie das Programmenü und wählen zuerst die Krustenfarbe, dann drücken Sie die „-“ oder +“-Tasten, um die Verzögerungszeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 15 Stunden.

STROMAUSFALL

Im Falle eines Stromausfalls wird die Brotherstellung automatisch für 10 Minuten fortgesetzt, auch ohne Drücken der START/STOP-Taste. Wenn der Ausfall länger als 15 Minuten dauert, wird das Gerät den Betrieb nicht wieder aufnehmen und die LCD-Anzeige kehrt zur Standardeinstellung zurück. Wenn der Teig bereits zu gehen begonnen hat, entsorgen Sie die Zutaten aus der Brotbackform und beginnen Sie von vorne. Wenn der Teig noch nicht in die Gehphase eingetreten ist, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Um das Programm von Anfang an fortzusetzen, können Sie die START/STOP-Taste drücken.

WARNBILDSCHIRM

„HHHH“ – Diese Warnung bedeutet, dass die Temperatur in der Brotbackform zu hoch ist. Um das Programm zu stoppen, drücken Sie die START/STOP-Taste (siehe Abbildung 1 unten), ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, öffnen Sie die obere Abdeckung und lassen Sie die Maschine 10-20 Minuten vollständig abkühlen, bevor Sie sie neu starten.

„EE0“ – Diese Warnung bedeutet, dass der Temperatursensor getrennt wurde. Um das Programm zu stoppen, drücken Sie die START/STOP-Taste (siehe Abbildung 2 unten), ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie den Sensor von Ihrem nächstgelegenen autorisierten Kundendienst überprüfen und gegebenenfalls reparieren oder elektrisch/mechanisch einstellen.

The image shows a digital display with two error codes. The first code is 'H:HH' and the second code is 'E:EO'. The colon in each code is represented by a small circle.

WARMHALTEN

Nachdem das Backprogramm abgeschlossen ist, piept der Brotbackautomat 10 Mal und wechselt für 1 Stunde in den Warmhaltemodus. Das Display zeigt „0:00“ an. Um das Warmhalten zu beenden, drücken Sie die START/STOP-Taste für 3 Sekunden.

TIPPS : Das sofortige Entnehmen des Brotes nach Abschluss des Backprogramms verhindert, dass die Kruste nachdunkelt.

PROGRAMMMENÜ

Programm 1: Reguläres Brot

Geeignet für Weiß- und Mischbrote, die hauptsächlich aus Weizenmehl oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine dichte Konsistenz. Sie können den Toastgrad des Brotes durch Einstellen des Drehknopfes BAKING DEGREE einstellen.

Programm 2: Französisches Brot / Baguette

Für leichte Brote aus feinem Mehl. Normalerweise ist das Brot luftig mit einer knusprigen Kruste. Es ist nicht geeignet für Backrezepte, die Butter, Margarine oder Milch erfordern.

Programm 3: Vollkornbrot

Zum Backen von Broten, die eine erhebliche Menge an Vollkorn enthalten. Diese Einstellung beinhaltet eine längere Vorheizzeit, um dem Getreide Zeit zu geben, Wasser aufzunehmen und sich auszudehnen. Es wird nicht empfohlen, die Verzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu unbefriedigenden Ergebnissen führen kann. Vollkorn bildet normalerweise eine knusprige und dicke Kruste.

Programm 4: Schnellbrot

Die Knet-, Geh- und Backzeit ist kürzer als bei der normalen Broteinstellung, aber länger als bei der Ultra-Schnellbrot-Einstellung. Schnellbrote werden mit Backpulver und Natron hergestellt, die durch Feuchtigkeit und Wärme aktiviert werden. Für perfekte Schnellbrote wird empfohlen, alle Flüssigkeiten am Boden der Brotbackform und die trockenen Zutaten oben zu platzieren. Während des ersten Mischens des Schnellbrotteigs können sich die trockenen Zutaten in den Ecken der Form ansammeln, und es kann erforderlich sein, der Maschine beim Rühren zu helfen, um die Bildung von Mehklumpen zu verhindern. In diesem Fall verwenden Sie einen Plastikspatel.

Programm 5: Süßes Brot

Für Brote mit Zusätzen wie Fruchtsäften, geriebener Kokosnuss, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Das Brot wird aufgrund der längeren Gehphase leicht und luftig.

Programm 6: Sandwichbrot

Mit diesem Programm können Sie Sandwichbrot herstellen.

Programm 7: Glutenfreies Brot

Für Brot, das aus glutenfreien Mehlen und fertigen Backmischungen hergestellt wird. Glutenfreie Mehle benötigen mehr Zeit, um Flüssigkeiten aufzunehmen, und haben unterschiedliche Geh-Eigenschaften.

Programm 8: Eiscreme

Verwenden Sie die spezielle Mischfunktion, um Eiscreme herzustellen. Muss zusammen mit dem Eiscremebehälter verwendet werden.

Programm 9: Joghurt

Wird zum Fermentieren zur Herstellung von Joghurt verwendet.

Programm 10: Süß

Zum Kneten und Backen von Lebensmitteln, die mehr Fett und Eiweiß enthalten.

Programm 11: Teig

In diesem Programm werden Kneten und Gehen durchgeführt, aber es wird nicht gebacken. Sie können den vorbereiteten Teig verwenden, um kleine Brote, Pizza usw. herzustellen.

Programm 12: Marmelade

Sie können Marmeladen und Konfitüren durch Kochen herstellen.

Programm 13: Kuchen

Es wird geknetet, gegangen und gebacken, aber das Gehen wird mit Natron oder Backpulver erreicht.

Programm 14: Backen

Zusätzliches Backen ist notwendig für Laibe, die zu hell oder nicht gut durchgebacken sind. In diesem Programm gibt es keine Knet- oder Ruhefunktion.

Programm 15: Manuell

In diesem Programm können Sie einstellen, wie viele Minuten die einzelnen Schritte der Brotherstellung wie Kneten, Aufgehen, Backen und Warmhalten dauern sollen. Das Zeitintervall der einzelnen Programme ist in der Tabelle unten angegeben.

HINWEIS : Frisch gebackenes Brot sollte so bald wie möglich verzehrt werden. Lagern Sie übrig gebliebenes Brot in einem verschlossenen Plastikbeutel bei Raumtemperatur bis zu drei Tagen. Für eine längere Lagerung legen Sie den verschlossenen Plastikbeutel bis zu 10 Tage in den Kühlschrank.

MANUEL-PROGRAMM

PROGRAMMEINSTELLUNG	STANDARDZEIT (MIN)	EINSTELLBARE ZEIT (MIN)
Rühren 1	15	0-30
Rest 1	3	0-30
Rühren 2	20	0-20
Rest 2	10	0-30
Rühren 3	0	0-25
Ferment 1	42	0-60
Ferment 2	40	0-60
Ferment 3	0	0-60
Backen	50	0-60
	Drei Krustenfarben	Mittel
Warm halten	60	0-60

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Waschen und trocknen Sie die Brotbackform und das Knethaken.

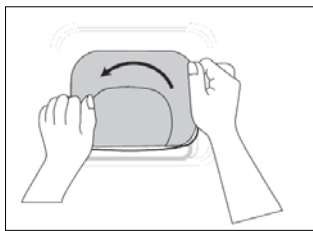
Hinweis: Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge in der Brotbackform, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

WARNUNG! Sturzgefahr. Der Brotbackautomat kann während des Knetzyklus vibrieren und sich bewegen. Stellen Sie ihn immer in die Mitte der Arbeitsplatte, fern von der Kante.

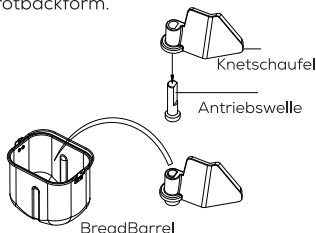
1. Überprüfen Sie auf fehlende oder beschädigte Teile.
2. Reinigen Sie alle Teile gemäß dem Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“.
3. Stellen Sie den Brotbackautomat auf den Backmodus und backen Sie ihn etwa 10 Minuten leer. Lassen Sie ihn dann abkühlen und reinigen Sie alle abnehmbaren Teile erneut. Das Gerät kann bei der ersten Inbetriebnahme etwas Rauch und/oder Geruch abgeben. Dies ist normal und wird nach der ersten oder zweiten Verwendung nachlassen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich und montieren Sie sie. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

Detaillierte Anweisungen

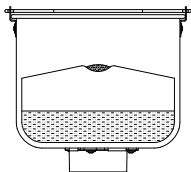
1. Verwenden Sie den Griff der Brotbackform, drehen Sie die Brotbackform gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie dann aus der Maschine.



2. Schieben Sie das Knetmesser auf die Antriebswelle im Inneren der Brotbackform.



3. AdGeben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Brotbackform. Zuerst die Flüssigkeiten, den Zucker und das Salz, dann das Mehl und zuletzt die Hefe hinzufügen.



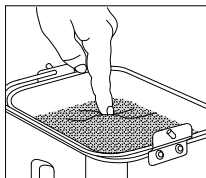
LETZT: Hefe. Sie sollte von den flüssigen Zutaten getrennt sein.

ZWEITENS: Trockene Zutaten (Zucker, Salz, festes Fett, Mehl)

ERSTENS: Flüssige Zutaten - bei Zimmertemperatur

4. Messen Sie die Zutaten sorgfältig ab und geben Sie sie in genau der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Brotform.

5. HINWEIS: Machen Sie mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl und geben Sie die Hefe in die Vertiefung. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.



TIPP: Messen Sie **alle** Zutaten im Voraus ab, einschließlich **aller** Zusätze (Nüsse, Rosinen), bevor Sie beginnen.

6. Setzen Sie die Brotbackform in den Brotbackautomaten ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie sicher zu verriegeln. Schließen Sie den Deckel.



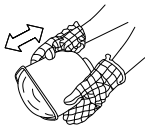
7. HINWEIS: Die Brotbackform muss zum richtigen Mischen und Kneten verriegelt sein.

8. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose. Ein Signalton ist zu hören, und das LCD-Display zeigt standardmäßig das Programm 1 an.

9. Drücken Sie die PROGRAMMENÜ-Taste, bis das gewünschte Programm auf dem Bildschirm erscheint.

10. Drücken Sie die GEWICHT-Taste, um den Pfeil auf 500g, 750g und 1000g einzustellen. (Die GEWICHT-Option ist in den Programmen 8-19 nicht verfügbar)
11. Drücken Sie die KRUSTEN-Taste, um den Pfeil auf die gewünschte Einstellung einzustellen: Hell, Mittel oder Dunkel (Die Kruste kann in den Programmen 8-19 nicht angepasst werden).
12. Wenn gewünscht, stellen Sie die VERZÖGERUNGSTIMER-Taste ein. Drücken Sie die + und - Tasten, um die Zykluszeit auf dem LCD-Bildschirm zu erhöhen. (Die Verzögerungsfunktion ist in den Programmen 11, 13-15, 17-19 nicht verfügbar)
13. HINWEIS: Verwenden Sie diese Funktion nicht, wenn Sie Milchprodukte, Eier usw. verwenden. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn Sie möchten, dass der Brotbackautomat sofort zu arbeiten beginnt.
14. Drücken Sie einmal die START/STOP-Taste, um das Programm zu starten. Der Brotbackautomat piept einmal, und "3:00" erscheint auf dem Bildschirm. Der Doppelpunkt zwischen "3" und "00" blinkt jedoch nicht kontinuierlich, und die Kontrollleuchte leuchtet auf. Der Knethaken beginnt, Ihre Zutaten zu mischen. Wenn der Verzögerungstimer aktiviert wurde, wird der Knethaken die Zutaten erst mischen, wenn das Programm gestartet wird.
15. Für Zusätze (Obst, Nüsse, Rosinen) piept die Maschine zehnmal. Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie Ihre Zutaten hinzu. (Diese Funktion ist in den Menüprogrammen 1-7 einstellbar.) Die Zeit variiert je nach Programm.
16. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, sind zehn Pieptöne zu hören, und die Maschine wechselt für 1 Stunde in die Warmhaltefunktion. Um den Vorgang zu stoppen, können Sie die START/STOP-Taste 3 Sekunden lang drücken, und die Warmhaltefunktion endet. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und öffnen Sie dann den Deckel mit Ofenhandschuhen.
17. Bevor Sie das Brot herausnehmen, lassen Sie die Brotform etwas abkühlen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, drehen Sie die Brotform vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entriegeln, und heben Sie den Griff an, um sie aus der Maschine zu nehmen.
Vorsicht: Die Brotform und das Brot können sehr heiß sein! Gehen Sie immer vorsichtig damit um.
18. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, drehen Sie die Brotform (mit eingeklapptem Griff) um und stellen Sie sie auf ein Abkühlgitter oder eine saubere Backfläche. Schütteln Sie sie vorsichtig, bis das Brot herausfällt. Verwenden Sie einen antihafbeschichteten Spatel, um das Brot vorsichtig

von den Rändern der Brotform zu lösen.



19. Lassen Sie das Brot etwa 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es schneiden. Es wird empfohlen, das Brot mit einem elektrischen Messer oder einem Brotmesser anstelle eines Obst- oder Küchenmessers zu schneiden, da sonst die Form des Brotes verformt werden kann.

20. Wenn das Knetmesser im Brot stecken bleibt, heben Sie es vorsichtig mit einem Spatel oder einem kleinen Werkzeug heraus. Das Brot ist heiß; verwenden Sie niemals Ihre Hände, um das Knetmesser zu entfernen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder der Vorgang abgeschlossen ist.

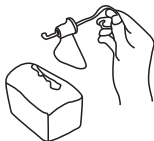
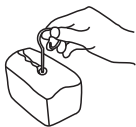
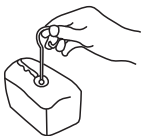
Hinweis: Bewahren Sie übrig gebliebenes Brot in einem verschlossenen Plastikbeutel bei Raumtemperatur bis zu drei Tage lang auf. Für die langfristige Lagerung bewahren Sie den verschlossenen Plastikbeutel im Kühlschrank bis zu 10 Tage lang auf.

ENTFERNUNG DES BROTES

Die Brotform und die Backkammer werden heiß sein, daher sollten Ofenhandschuhe verwendet werden. Heben Sie den Griff an und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Brotform zu entriegeln. Ziehen Sie dann die Brotform gerade nach oben aus der Kammer heraus.

Schütteln Sie die Brotform vorsichtig umgekehrt, bis das Brot herausfällt. Lassen Sie es 10 Minuten auf einem Abkühlgitter abkühlen, bevor Sie es mit einem Brotmesser schneiden.

TIPP: Wenn das Knetmesser mit dem Laib herauskommt, entfernen Sie es mit einem Spatel oder einem kleinen Werkzeug.



EINFÜHRUNG IN DIE ZUTATEN

1. Brotmehl

Brotmehl ist die wichtigste Zutat beim Brotbacken und wird in den meisten Hefebrot-Rezepten empfohlen. Es hat einen hohen Glutengehalt (daher kann es auch als hochproteinhaltiges Mehl bezeichnet werden) und verhindert, dass das Brot nach dem Aufgehen zusammenfällt. Mehl variiert je nach Region. Der Glutengehalt ist höher als bei Allzweckmehl, sodass es

2. Allzweckmehl

Mehl, das kein Backpulver enthält, eignet sich für „schnelle“ Brote oder Brote, die mit den Quick-Einstellungen hergestellt werden. Brotmehl ist besser für Hefebrote geeignet.

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus dem gesamten Weizenkern gemahlen. Brote, die vollständig oder teilweise mit Vollkornmehl hergestellt werden, haben einen höheren Ballaststoff- und Nährstoffgehalt. Vollkornmehl ist schwerer, und infolgedessen können die Laibe kleiner und die Textur dichter sein. Es enthält Weizenkleie und Gluten. Viele Rezepte kombinieren Vollkornmehl mit Brotmehl, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

4. Buchweizenmehl

Auch "Roggenmehl" genannt, ist Buchweizenmehl eine Art ballaststoffreiches Mehl, ähnlich wie Vollkornmehl. Um nach dem Aufgehen eine große Größe zu erreichen, sollte es in einem hohen Anteil mit Brotmehl verwendet werden.

5. Selbstaufgehendes Mehl

Mehl, das Backpulver enthält, wird besonders zur Herstellung von Kuchen verwendet. Verwenden Sie kein selbstaufgehendes Mehl mit Hefe.

6. Maismehl und Hafermehl

Maismehl und Hafermehl werden separat aus Mais und Hafer gemahlen. Sie sind Zusätze, die bei der Herstellung von Vollkornbrot verwendet werden, um Geschmack und Textur zu verbessern.

7. Zucker

Zucker ist die "Nahrung" für Hefe und verstärkt auch den süßen Geschmack und dunkelt die Farbe des Brotes ab. Es ist ein sehr wichtiges Element, um das Brot aufgehen zu lassen. Normalerweise wird weißer Zucker verwendet; jedoch können einige Rezepte braunen Zucker, Puderzucker oder Zuckerwatte verlangen.

8. Hefe

Hefe ist ein lebender Organismus und sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden, um frisch zu bleiben. Sie benötigt Kohlenhydrate, die in Zucker und Mehl enthalten sind, zur Ernährung.

Hefe, die in Brotmaschinenrezepten verwendet wird, wird unter verschiedenen Namen verkauft: Brotmaschinenhefe (bevorzugt), aktive Trockenhefe und Instanthefe. Während des Gärungsprozesses produziert die Hefe Kohlendioxid. Kohlendioxid dehnt das Brot aus und macht die inneren Fasern weich.

1 Esslöffel Trockenhefe = 3 Teelöffel Trockenhefe

1 Esslöffel Trockenhefe = 15 ml Hefe

1 Teelöffel Trockenhefe = 5 ml

Überprüfen Sie vor der Verwendung das Verfallsdatum und die Lagerzeit der Hefe. Bewahren Sie sie sofort nach jedem Gebrauch im Kühlschrank auf; die Hefe stirbt bei hohen Temperaturen ab, was normalerweise der Grund dafür ist, dass das Brot nicht aufgeht.

TIPP: So überprüfen Sie, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist:

(1) Gießen Sie 1 Tasse (237 ml) warmes Wasser (45-50 °C) in einen Messbecher.

(2) Fügen Sie 1 Teelöffel (5 ml) weißen Zucker hinzu und rühren Sie um, dann fügen Sie 1 Esslöffel (15 ml) Hefe zum Wasser hinzu.

(3) Stellen Sie den Messbecher etwa 10 Minuten lang an einen warmen Ort. Rühren Sie das Wasser nicht um.

9. Salz

Salz ist notwendig, um den Geschmack des Brotes und die Farbe der Kruste zu verbessern. Es wird auch verwendet, um die Hefeaktivität zu begrenzen. Verwenden Sie niemals zu viel Salz in einem Rezept. Ohne Salz wird das Brot jedoch größer.

10. Ei

Eier können die Textur des Brotes verbessern, es nahrhafter und größer machen. Eier sollten zusammen mit anderen flüssigen Zutaten verquirlt werden.

11. Öl, Butter und Pflanzenöl

Öl kann das Brot weicher machen und seine Haltbarkeit verlängern. Butter sollte geschmolzen oder in kleine Stücke geschnitten werden, bevor sie zur Flüssigkeit hinzugefügt wird.

12. Backpulver

Backpulver wird für das Aufgehen von Ultra-Fast-Brot und Kuchen verwendet. Da es keine Gehzeit benötigt und Luft erzeugen kann, wird es durch das chemische Prinzip Blasen erzeugen, um die Textur des Brotes zu erweichen.

13. Natron

Ähnlich wie Backpulver. Es kann auch zusammen mit Backpulver verwendet werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten (immer zuerst die Flüssigkeiten hinzufügen)

Wasser ist eine grundlegende Zutat zur Herstellung von Brot. Im Allgemeinen sollte das Wasser Zimmertemperatur haben, zwischen 20°C und 25°C. Einige Rezepte können Milch oder andere Flüssigkeiten erfordern, um den Geschmack des Brotes zu verbessern. Verwenden Sie niemals Milchprodukte mit der Timer-Option.

VERWENDUNG DES EISEIMERS

Warnung : Der Eiseimer ist mit einem Kühlmittel gefüllt und ist für die Verwendung im Kühlschrank oder Gefrierschrank vorgesehen und darf niemals erhitzt werden. Verwenden Sie den Eiseimer, das Getriebe und das Rührpaddel nicht mit einem anderen Programm des Geräts als dem Eiscremeprogramm 15! Bringen Sie den Eiseimer, das Getriebe und das Rührpaddel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen oder heißen Flüssigkeiten.

Verwenden Sie den Eiseimer nicht in Kombination mit einem Heizprogramm der Brotmaschine. Das Kühlmittel im Eiseimer würde sich beim Erhitzen stark ausdehnen, wodurch der Eiseimer platzen und das Risiko schwerer Verletzungen und Schäden bestehen könnte. Außerdem sind die Kunststoffteile des Eiseimers, des Getriebes und des Rührpaddels hitzeempfindlich und verformen oder beschädigen sich bei Erhitzung.

Beim Herausnehmen des Eiseimers aus dem Gefrierschrank sollten Sie beachten, dass dieser extrem kalt ist. Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen. Berühren Sie unter keinen Umständen den Eiseimer mit nassen Händen, wenn er sich im Gefrierschrank befunden hat. Ihre Haut würde sofort an den kalten Oberflächen festfrieren, was zu schweren Erfrierungen und Verletzungen führen könnte.

Das Kühlmittel im Eiseimer kann die niedrige Temperatur für mehrere Stunden aufrechterhalten. Kühlen Sie hierfür den Eiseimer mehrere Stunden (über Nacht) im Gefrierschrank vor. Stellen Sie den Eiseimer immer auf eine ebene Fläche in aufrechter Position in den Gefrierschrank, wobei die Gefriertemperatur nicht unter -18°C liegen darf. Stellen Sie den Eiseimer außerdem nicht kopfüber oder schräg oder direkt auf empfindliche Tiefkühlware im Gefrierschrank.

Tipp: Der Eiseimer ist einsatzbereit, wenn das Kühlmittel beim Schütteln des Eimers nicht gluckert (nach maximal 16 Stunden Kühlung).

Sie können den Eiseimer auf verschiedene Arten verwenden:

Halten Sie Ihre Getränke und Erfrischungen (z.B. Wein, Limonade) für mehrere Stunden kühl.

Lagern Sie Eiswürfel oder Crushed Ice für mehrere Stunden.

Verwenden Sie zusätzlich das Eiscremeprogramm (15) des »Design Bread Maker Advanced«, um Eiscreme zuzubereiten.

Tipp: Stellen Sie den Eiseimer über Nacht in den Gefrierschrank und verwenden Sie ihn tagsüber.

EISCREME ZUBEREITEN

Wie man die Zutaten vorbereitet

WICHTIG: Das Volumen aller Zutaten sollte die Hälfte des maximalen Volumens des Eiseimers (ca. 300-350 ml) nicht überschreiten, um ein Überlaufen zu vermeiden, da sich die Eiscreme beim Rühren ausdehnt. Passen Sie Ihr Rezept entsprechend an.

1. Eigelb kann hinzugefügt werden, um das Eis etwas weicher und geschmeidiger zu machen. Schlagen Sie das Eigelb mit Zucker, bis es cremig ist. Verwenden Sie Kristallzucker, da dieser leicht aufgelöst wird.
2. Erhitzen Sie die Milch in einem Topf, bis sie leicht aufkocht. Schöpfen Sie dann langsam die Milch in das geschlagene Eigelb und rühren Sie dabei kräftig. Gießen Sie die erhitzte Milch jedoch nicht auf einmal in das Eigelb, um zu vermeiden, dass das Eigelb stockt und klumpig wird.
3. Erhitzen Sie die Mischung, bis sie leicht aufkocht. Lassen Sie die Mischung dann auf Raumtemperatur abkühlen. Stellen Sie die Mischung in den Kühlschrank, bis sie auf ca. 5 °C abgekühlt ist.
4. Gießen Sie die gekühlte Sahne in einen vorgekühlten Behälter und schlagen Sie die Sahne, bis sie leicht cremig ist. Mischen Sie dann die Sahne mit der kalten Milchemischung.
5. Um Ihr individuelles Eis zuzubereiten, mischen Sie die Eismasse mit pürierten reifen Früchten, Säften, fein gehackten, gerösteten Nüssen oder Mandeln, Vanille, Nougatcreme, geschmolzener Schokolade oder in wenig Milch aufgelöstem Instantkaffee. Fügen Sie nach Geschmack weitere Aromen hinzu.
6. Vor dem Einfrieren im Eiseimer kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank auf mindestens +5 °C ab.

WIE MAN DAS EIS EINFRIERT

7. Der Eiseimer sollte bis zu 16 Stunden in aufrechter Position im Gefrierschrank gewesen sein. Stellen Sie den Eiseimer nicht kopfüber oder gekippt auf. Achten Sie darauf, dass die Temperatur des Gefrierschranks ausreichend niedrig ist (mindestens -18 °C). Der Eiseimer ist ausreichend gekühlt, wenn Sie beim Schütteln kein Gluckern hören.
8. Die Zutaten sollten gemäß Ihrem Rezept und den obigen Anweisungen vorbereitet und im Kühlschrank auf ca. +5 °C abgekühlt werden.
9. Setzen Sie das Getriebe mit dem schwarzen Antriebsrad nach oben in das Heizfach des »Design Bread Maker Advanced«. Drehen Sie das Getriebe im Uhrzeigersinn, um es im Heizfach zu verriegeln. Das Getriebe muss stabil stehen und darf nicht kippen oder wackeln.

10. Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiseimer aus dem Gefrierschrank. Setzen Sie den Eiseimer auf das Getriebe und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn sicher auf dem Getriebe zu verriegeln. Drücken Sie das Rührpaddel auf die Antriebswelle in der Mitte des Eiseimers.

11. Schließen Sie die Brotmaschine an die Stromversorgung an und wählen Sie über die MENÜ-Taste das Eiscremeprogramm (15) aus.

12. Wählen Sie mit den +TIME- und -TIME-Tasten die gewünschte Rührzeit gemäß Ihrem Rezept aus. Die Zeit auf dem LCD-Bildschirm blinkt. Sie können 20, 25 oder 30 Minuten einstellen. Berühren Sie die START/STOP-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

13. Drücken Sie die START/STOP-Taste erneut kurz, um das Programm zu starten.

WICHTIG : Füllen Sie keine heißen Zutaten ein. Alle Zutaten sollten Kühlschranktemperatur haben, wenn sie in den Eiseimer gefüllt werden.

14. Sobald sich das Rührpaddel dreht, rühren Sie Ihre vorgekühlte Eismischung kurz um und füllen Sie sie langsam in den Eiseimer. Schließen Sie dann den Deckel der Brotmaschine und warten Sie, bis das akustische Signal ertönt.

15. Ziehen Sie den Netzstecker der Brotmaschine und öffnen Sie den Deckel. Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und drehen Sie den Eiseimer im Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Nehmen Sie dann den Eiseimer aus dem Heizfach.

WICHTIG : Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um Ihre Eiscreme herauszunehmen. Wenden Sie keine Gewalt an. Verwenden Sie einen weichen Plastikspatel oder einen Plastiklöffel.

16. Nehmen Sie die Eiscreme mit einem Plastiklöffel aus dem Eiseimer. Reinigen Sie den Eiseimer nach jedem Gebrauch (siehe: „Pflege und Reinigung“).

Tipps: Die Eiscreme ist weich. Wenn Sie sie etwas fester möchten, stellen Sie die Eiscreme vor dem Verzehr für ½ Stunde in den Gefrierschrank. Sie können die Eiscreme etwa 1 Woche lang in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

HINWEIS : Nach Abschluss des Programms 15 Eiscreme hat die Eiscreme normalerweise die Konsistenz von Softeis. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie die Eiscreme in einen luftdichten Behälter und stellen Sie sie für mindestens ½ Stunde in den Gefrierschrank.

GRUNDREZEPT FÜR VANILLEEIS

Menge: ca. 300 ml

ZUTATEN

- 200 ml Sahne
- 50 ml Milch
- Mark von ½ Vanilleschote oder ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Eigelb
- 40 g feiner Zucker

ZUBEREITUNG

Der Eiseimer sollte bis zu 16 Stunden in aufrechter Position im Gefrierschrank gewesen sein. Der Eiseimer ist ausreichend gekühlt, wenn Sie beim Schütteln kein Gluckern hören. Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker, bis die Masse cremig ist.

Geben Sie Milch und Vanille in einen mittelgroßen, schweren Topf. Erhitzen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze, bis sie gerade anfängt zu köcheln. Schlagen Sie die Milchmischung in kleinen Portionen unter die Eiermischung. Gießen Sie die Mischung in einen sauberen Topf. Erhitzen Sie die Mischung bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel, bis sie eingedickt ist und die Rückseite des Löffels überzieht. Lassen Sie die Mischung abkühlen und stellen Sie sie dann in den Kühlschrank, bis sie auf +5 °C abgekühlt ist.

Schlagen Sie die gekühlte Sahne in einer gekühlten Schüssel steif. Kombinieren Sie dann die Eiermischung und die geschlagene Sahne. Montieren Sie das Getriebe in der Brotmaschine. Schützen Sie dann Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiseimer aus dem Gefrierschrank. Befestigen Sie den Eiseimer auf dem Getriebe. Drücken Sie das Rührpaddel auf die Antriebswelle in der Mitte des Eiseimers (siehe: „Verwendung des Eiseimers“).

Wählen Sie Programm 15 Eiscrème und stellen Sie die Rührzeit auf 25 Minuten ein. Starten Sie das Programm.

Sobald sich das Rührpaddel dreht, rühren Sie Ihre vorgekühlte Eismischung kurz um. Füllen Sie die Mischung dann langsam in den Eiseimer. Schließen Sie danach den Deckel der Brotmaschine und warten Sie, bis das akustische Signal ertönt.

Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiseimer aus der Brotmaschine. Füllen Sie die Eiscrème mit einem Plastiklöffel in einen luftdichten Behälter und stellen Sie sie in den Gefrierschrank, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Sie können die Eiscrème etwa 1 Woche lang im Gefrierschrank aufbewahren.

SCHNELLES VANILLEEIS

Menge: ca. 300 ml

ZUTATEN

- **100 ml Sahne**
- **120 ml Vollmilch**
- **75 ml gezuckerte Kondensmilch**
- **½ Teelöffel Vanilleextrakt**

ZUBEREITUNG

Der Eiseimer sollte bis zu 16 Stunden in aufrechter Position im Gefrierschrank gewesen sein. Der Eiseimer ist ausreichend gekühlt, wenn Sie beim Schütteln kein Gluckern hören. Mischen Sie die Milchsorten und den Vanilleextrakt in einem großen Krug und kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank.

Schlagen Sie die gekühlte Sahne in einer gekühlten Schüssel steif. Kombinieren Sie dann die Milchs Mischung und die geschlagene Sahne. Stellen Sie die Mischung in den Kühlschrank und kühlen Sie sie auf +5 °C ab.

Montieren Sie das Getriebe in der Brotmaschine. Schützen Sie dann Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiseimer aus dem Gefrierschrank. Befestigen Sie den Eiseimer auf dem Getriebe. Drücken Sie das Rührpaddel auf die Antriebswelle in der Mitte des Eiseimers (siehe: „Verwendung des Eiseimers“).

Wählen Sie Programm 15 Eiscreme und stellen Sie die Rührzeit auf 25 Minuten ein. Starten Sie das Programm.

Sobald sich das Rührpaddel dreht, rühren Sie die vorgekühlte Eismischung kurz um. Füllen Sie die Mischung dann langsam in den Eiseimer. Schließen Sie danach den Deckel der Brotmaschine und warten Sie, bis das akustische Signal ertönt.

Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiseimer aus der Brotmaschine. Füllen Sie die Eiscreme mit einem Plastiklöffel in einen luftdichten Behälter und stellen Sie sie in den Gefrierschrank, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Sie können die Eiscreme etwa 3 Tage lang im Gefrierschrank aufbewahren.

SCHOKOLADENEIS

Menge: ca. 300 ml

ZUTATEN

- 200 ml Sahne
- 25 ml Milch
- 75 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 2 Eigelb
- 30 g feiner Zucker

ZUBEREITUNG

Der Eiseimer sollte bis zu 16 Stunden in aufrechter Position im Gefrierschrank gewesen sein. Der Eiseimer ist ausreichend gekühlt, wenn Sie beim Schütteln kein Gluckern hören. Schlagen Sie das Eigelb und den Zucker, bis die Masse cremig ist.

Geben Sie Milch und Schokolade in einen mittelgroßen, schweren Topf. Erhitzen Sie die Mischung bei niedriger Hitze, bis sie gerade anfängt zu köcheln. Schlagen Sie die Schokoladenmischung in kleinen Portionen unter die Eiermischung. Gießen Sie die Mischung in einen sauberen Topf. Erhitzen Sie die Mischung bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel, bis sie eingedickt ist und die Rückseite des Löffels überzieht. Lassen Sie die Mischung abkühlen und stellen Sie sie dann in den Kühlschrank, bis sie auf +5 °C abgekühlt ist.

Schlagen Sie die gekühlte Sahne in einer gekühlten Schüssel steif. Kombinieren Sie dann die Eiermischung und die geschlagene Sahne.

Montieren Sie das Getriebe in der Brotmaschine. Schützen Sie dann Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiseimer aus dem Gefrierschrank. Befestigen Sie den Eiseimer auf dem Getriebe. Drücken Sie das Rührpaddel auf die Antriebswelle in der Mitte des Eiseimers (siehe: „Verwendung des Eiseimers“).

Wählen Sie Programm 15 Eiscrème und stellen Sie die Rührzeit auf 30 Minuten ein. Starten Sie das Programm.

Sobald sich das Rührpaddel dreht, rühren Sie die vorgekühlte Eismischung kurz um. Füllen Sie die Mischung dann langsam in den Eiseimer. Schließen Sie danach den Deckel der Brotmaschine und warten Sie, bis das akustische Signal ertönt.

Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiseimer aus der Brotmaschine. Füllen Sie die Eiscrème mit einem Plastiklöffel in einen luftdichten Behälter und stellen Sie sie in den Gefrierschrank, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Sie können die Eiscrème etwa 1 Woche lang im Gefrierschrank aufbewahren.

GEFRORENER ERDBEERJOGHURT

Menge: ca. 300 ml

Tip: Sie können den Joghurt für dieses Rezept mit **Programm 18 Joghurt** zubereiten.

ZUTATEN

- **150 g frische Erdbeeren**
- **150 g Naturjoghurt**
- **40 g feiner Zucker**

ZUBEREITUNG

Der Eiseimer sollte bis zu 16 Stunden in aufrechter Position im Gefrierschrank gewesen sein. Der Eiseimer ist ausreichend gekühlt, wenn Sie beim Schütteln kein Gluckern hören.

Waschen Sie die Erdbeeren und entfernen Sie die Blätter. Pürieren Sie die Erdbeeren. Mischen Sie die pürierten Erdbeeren, den Zucker und den Joghurt. Lassen Sie die Mischung abkühlen und stellen Sie sie dann in den Kühlschrank, bis sie auf +5 °C abgekühlt ist.

Montieren Sie das Getriebe in der Brotmaschine. Schützen Sie dann Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiseimer aus dem Gefrierschrank. Befestigen Sie den Eiseimer auf dem Getriebe. Drücken Sie das Rührpaddel auf die Antriebswelle in der Mitte des Eiseimers (siehe: „Verwendung des Eiseimers“).

Wählen Sie **Programm 15 Eiscreme** und stellen Sie die Rührzeit auf 25 Minuten ein. Starten Sie das Programm.

Sobald sich das Rührpaddel dreht, rühren Sie die vorgekühlte Eismischung kurz um. Füllen Sie die Mischung dann langsam in den Eiseimer. Schließen Sie danach den Deckel der Brotmaschine und warten Sie, bis das akustische Signal ertönt.

Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiseimer aus der Brotmaschine. Füllen Sie die Eiscreme mit einem Plastiklöffel in einen luftdichten Behälter und stellen Sie sie in den Gefrierschrank, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Sie können die Eiscreme etwa 1 Woche lang im Gefrierschrank aufbewahren.

ZITRONENSORBET

Menge: ca. 300 ml

ZUTATEN

- **75 g feiner Zucker**
- **150 ml Wasser**
- **75 ml frischer Zitronensaft**
- **1 kleines Eiweiß**

ZUBEREITUNG

Der Eiseimer sollte bis zu 16 Stunden in aufrechter Position im Gefrierschrank gewesen sein. Der Eiseimer ist ausreichend gekühlt, wenn Sie beim Schütteln kein Gluckern hören.

Geben Sie Wasser, Zitronensaft und Zucker in einen mittelgroßen, schweren Topf. Erhitzen Sie die Mischung, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kochen Sie die Mischung bei niedriger Hitze für ca. 2 Minuten. Lassen Sie den Sirup abkühlen und stellen Sie ihn dann in den Kühlschrank, bis er auf +5 °C abgekühlt ist.

Schlagen Sie das gekühlte Eiweiß, bis es eine weiße Creme wird. Kombinieren Sie dann die Wassermischung mit dem geschlagenen Eiweiß.

Montieren Sie das Getriebe in der Brotmaschine. Schützen Sie dann Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiseimer aus dem Gefrierschrank. Befestigen Sie den Eiseimer auf dem Getriebe. Drücken Sie das Rührpaddel auf die Antriebswelle in der Mitte des Eiseimers (siehe: „Verwendung des Eiseimers“).

Wählen Sie Programm 15 Eiscrème und stellen Sie die Rührzeit auf 25 Minuten ein. Starten Sie das Programm.

Sobald sich das Rührpaddel dreht, rühren Sie Ihre vorbereitete Eismischung kurz um. Füllen Sie die Mischung dann langsam in den Eiseimer. Schließen Sie danach den Deckel der Brotmaschine und warten Sie, bis das akustische Signal ertönt.

Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiseimer aus der Brotmaschine. Füllen Sie das Sorbet mit einem Plastiklöffel in einen luftdichten Behälter und stellen Sie es in den Gefrierschrank, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Sie können das Sorbet etwa 1 Woche lang im Gefrierschrank aufbewahren.

VOLLSTÄNDIGE MESSUNGEN VERWENDEN

TIPPS: Einer der wichtigsten Schritte bei der Herstellung von gutem Brot ist das genaue Abmessen der Zutaten. Messen Sie jede Zutat sorgfältig ab und geben Sie sie in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Brotform.

Es wird dringend empfohlen, einen Messbecher oder einen Esslöffel/Teelöffel zu verwenden, um die richtige Menge zu erreichen, da sonst das Brot stark beeinflusst wird.

Reihenfolge der Zugabe

Fügen Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge hinzu.

ERSTENS: Flüssige Zutaten

ZWEITENS: Trockene Zutaten

ZU LETZT: Hefe

Hefe sollte nur auf die trockenen Zutaten gegeben werden und darf niemals mit Flüssigkeit oder Salz in Kontakt kommen.

Wenn die Verzögerungs-Timer-Funktion für einen längeren Zeitraum verwendet wird, fügen Sie niemals leicht verderbliche Zutaten wie Eier oder Milch hinzu.

Nach Abschluss des ersten Knetvorgangs fügen Sie die Fruchtzutaten der Mischung hinzu, wenn Sie ein Piepen hören. Wenn Fruchtzutaten zu früh hinzugefügt werden, verliert ihr Geschmack nach langer Durchmischung.

Flüssige Zutaten

Wasser, frische Milch oder andere Flüssigkeiten sollten mit Messbechern gemessen werden, die klare Markierungen und einen Ausguss haben.

Stellen Sie den Messbecher auf die Theke und beugen Sie sich hinunter, um den Flüssigkeitsstand zu überprüfen. Beim Abmessen von Speiseöl oder anderen Zutaten stellen Sie sicher, dass der Messbecher gründlich gereinigt wird, damit keine anderen Zutaten darin enthalten sind.

Trockene Messungen

Messen Sie trockene Zutaten, indem Sie Mehl usw. leicht in einen Messbecher geben und nach dem Füllen mit einem Messer nivellieren. Verwenden Sie niemals den Messbecher direkt aus einem Behälter, um trockene Zutaten in den Messbecher zu schöpfen, da dies etwa einen Esslöffel zusätzlicher Zutat hinzufügen kann. Klopfen Sie nicht auf den Boden des Messbechers und drücken Sie den Inhalt nicht zusammen.

TIPP: Rühren Sie das Mehl, um es vor dem Messen zu belüften. Verwenden Sie zum Abmessen kleiner Mengen trockener Zutaten wie Salz oder Zucker einen Messlöffel und stellen Sie sicher, dass er eben ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

Trennen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse nicht in Flüssigkeiten. Lassen Sie den Brotbackautomaten vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Um das Knetpaddel zu reinigen: Wenn sich die Knetschaufel nur schwer aus dem Brot entfernen lässt, geben Sie Wasser auf den Boden des Brotbehälters und lassen Sie sie 1 Stunde lang stehen. Wischen Sie die Knetschaufel vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab. Es wird empfohlen, sowohl den Brotbehälter als auch die Knetschaufel von Hand zu waschen.

Um die Brotform zu reinigen: Zum Abnehmen des Brotbehälters drehen Sie den Behälter gegen den Uhrzeigersinn und heben dann den Griff an. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Behälters mit einem feuchten Tuch ab, verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Materialien, um die Antihaftbeschichtung zu schützen. Der Brotkasten muss vor dem Zusammenbau vollständig getrocknet sein. Hinweis: Es wird empfohlen, den Brotkasten und die Knetschaufel von Hand zu waschen. Die Außenfläche des Brotbehälters und des Bodens kann sich verfärben. Dies ist normal.

Um das Gehäuse und den Deckel zu reinigen: Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Deckel, das Gehäuse, die Backkammer und das Innere des Sichtfensters abzuwischen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese den Glanz der Oberfläche beeinträchtigen. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser zur Reinigung.

Hinweis: Es wird empfohlen, den Deckel nicht zur Reinigung zu zerlegen. Bevor der Brotbackautomat zur Lagerung verpackt wird, stellen Sie sicher, dass er vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist und der Deckel geschlossen ist.

BETRIEBSUMGEBUNG

Die Maschine arbeitet gut in einem weiten Temperaturbereich, aber es wird einen Unterschied in der Laibgröße zwischen einem sehr heißen Raum und einem kalten Raum geben. Wir empfehlen, dass die Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C liegt.

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Nein	Problem	Ursache des Problems	Lösung
1	Geruch oder Brandgeruch	*Mehl oder andere Zutaten sind in den Garraum eingedrungen.	*Schalten Sie den Brotbackautomaten aus und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Wischen Sie überschüssiges Mehl usw. mit einem Papiertuch aus der Backkammer.
2	Zutaten vermischen sich nicht – man merkt, wenn der Motor brennt	*Die Brotbackform oder die Knetschaufel sind möglicherweise nicht richtig eingesetzt. *Es sind zu viele Zutaten vorhanden.	*Vergewissern Sie sich, dass das Knetmesser ganz auf die Welle aufgesetzt ist. *Messen Sie die Zutaten richtig ab.
3	Durch Drücken der Taste START/STOP wird „HHH“ angezeigt.	*Die Innentemperatur des Brotbackautomaten ist zu hoch.	*Lassen Sie das Gerät zwischen den Programmen abkühlen. Ziehen Sie den Netzstecker, öffnen Sie die Tür und nehmen Sie den Brotkasten heraus. Lassen Sie das Gerät 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie neue Programme starten.
4	Das Beobachtungsfenster ist bewölkt oder mit Kondenswasser bedeckt.	*Kann bei Misch- oder Prägeprogrammen auftreten.	*Die Kondensation verschwindet in der Regel während der Garprogramme. Reinigen Sie das Sichtfenster zwischen den Anwendungen gründlich.
5	Der Knetflügel kommt mit dem Brot heraus.	*Dickere Schale mit dunklerer Farbgebung der Schale.	*Es ist nicht ungewöhnlich, dass sich der Knetflügel zusammen mit dem Brotlaib löst. Wenn der Brotlaib abgekühlt ist, den Haken mit einem Spatel entfernen.

Nein	Problem	Ursache des Problems	Lösung
6	Der Teig lässt sich nicht gut vermischen; Mehl und andere Zutaten sammeln sich an den Rändern der Form; der Brotlaib ist mit Mehl bedeckt	*Die Brotbackform oder die Knetschaufel sind möglicherweise nicht richtig eingesetzt. *Es sind zu viele Zutaten enthalten. *Glutenfreier Teig ist in der Regel zu feucht. Möglicherweise ist zusätzliche Hilfe erforderlich, indem Sie die Ränder mit einem Plastikspatel abkratzen.	*Vergewissern Sie sich, dass die Brotbackform fest in das Gerät eingesetzt ist und dass die Knetschaufel fest auf der Welle sitzt. *Achten Sie darauf, dass die Zutaten richtig abgemessen und in der richtigen Reihenfolge hinzugefügt werden. *Wenn das Brot gebacken und abgekühlt ist, kann überschüssiges Mehl vom Laib entfernt werden. Fügen Sie esslöffelweise Wasser hinzu, bis der Teig eine Kugel bildet.
7	Das Brot geht zu sehr auf oder drückt den Deckel nach oben.	*Die Zutaten sind nicht richtig abgemessen (zu viel Hefe, Mehl). *Die Knetschaufel ist nicht an der Backform befestigt. *Vergessen Sie, Salz hinzuzufügen.	*Alle Zutaten richtig abmessen und darauf achten, dass Zucker und Salz hinzugefügt werden. *Versuchen Sie, die Hefe um 1/4 Teelöffel (1,2 ml) zu reduzieren. *Prüfen Sie, ob die Knetschaufel angebracht ist.
8	Das Brot geht nicht auf, der Laib ist kurz.	*Zutaten wurden falsch abgemessen oder die Hefe ist defekt. *Der Deckel wurde während des Programms entfernt.	*Alle Zutaten richtig abmessen. *Prüfen Sie das Verfallsdatum von Hefe und Mehl. * Flüssigkeiten sollten Zimmertemperatur haben.
9	Nach dem Backen des Brotes bildet sich an der Oberseite des Laibes ein Loch.	*Der Teig ist zu schnell aufgegangen. *Zu viel Hefe oder Wasser. *Es wurde das falsche Programm für das Rezept gewählt.	*Den Deckel während des Kochens nicht öffnen. *Wählen Sie eine dunklere Krusteneinstellung.
10	Schalenfarbe zu hell	*Der Deckel wurde während des Kochens geöffnet.	*Den Deckel während des Kochens nicht öffnen. *Wählen Sie eine dunklere Krusteneinstellung.

Nein	Problem	Ursache des Problems	Lösung
11	Schalenfarbe zu dunkel	*Das Rezept enthält zu viel Zucker.	*Verringern Sie den Zucker ein wenig. *Wählen Sie eine hellere Krusteneinstellung.
12	Der Laib Brot ist schief.	*Der Knetter hat den Teig vor dem Aufgehen und Backen auf eine Seite geschoben.	*Alle Zutaten richtig abmessen. *Verringern Sie die Hefe oder das Wasser leicht. *Manche Brote, insbesondere solche aus Vollkornmehl, formen sich möglicherweise nicht richtig.
13	Die Nüsse werden in verschiedenen Formen hergestellt.	*Abhängig von der Brotsorte.	*Vollkorn- oder Mehrkornbrot ist dichter und kann kürzer sein als Weißbrot.
14	Der Boden ist leer oder perforiert.	*Der Teig ist zu nass, zu viel Hefe, kein Salz. *Das Wasser ist zu heiß.	*Alle Zutaten richtig abmessen * Die Hefe oder das Wasser etwas reduzieren. Überprüfen Sie die Salzmenge. *Verwenden Sie Wasser mit Zimmertemperatur.
15	Der Brotteig ist nicht ausreichend gekocht oder glutenhaltig.	*Zu viel Flüssigkeit; falsches Programm gewählt.	*Reduzieren Sie die Flüssigkeit und messen Sie die Zutaten sorgfältig ab. *Prüfen Sie das für das Rezept gewählte Programm.
16	Das Brot wird beim Schneiden zerkleinert.	*Das Brot ist zu heiß.	*15-30 Minuten auf einem Gitterrost abkühlen lassen, bevor sie in Scheiben geschnitten werden.
17	Bread has a heavy, thick texture.	*Too much flour, old flour. *Not enough water.	*Try increasing the water or decreasing the flour. *whole grain breads will have a heavier texture.
18	Der Boden der Brotbackform ist geschwärzt oder fleckig.	*nach dem Spülen in der Spülmaschine.	*Das ist normal und beeinträchtigt die Brotbackform nicht.

REZEPT

Menüs		Material der Zutat	Menge	Menge	Menge	Beschreibung
1 Normales Brot	Beschreibung	Brotgewicht	500g	750 g	1000g	
	1	Wasser	210 ml	260 ml	320 ml	
	2	salz	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	in die Ecke stellen
	3	Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel	in die Ecke stellen
	4	Öl	1+1/2 Esslöffel	2+1/2 Esslöffel	3 Esslöffel	
	5	Mehl mit hohem Glu tenge halt	2+1/3 Tassen / 320 g	3 Tassen / 420 g	3+1/2 Tassen / 500 g	
	6	Instant- Hefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	das trockene Mehl auftragen, nicht mit Flüssigkeit in Berührung bringen
2 Franz- brötchen/- Fran- cala		Brotgewicht	500g	750 g	1000g	
	1	wasser	180 ml	260 ml	320 ml	
	2	salz	2 Teelöffel	2+1/2 Teelöffel	3 Teelöffel	in die Ecke stellen
	3	zucker	1+1/2 Esslöffel	1+1/2 Esslöffel	2 Esslöffel	in die Ecke stellen
	4	Öl	1 Esslöffel	1+1/2 Esslöffel	2 Esslöffel	
	5	Mehl mit hohem Glu tenge halt	2+1/ 4 Tasse /300g	2+3/ 4 Tasse /400g	3+1 /2 Tassen /500g	
	6	Instant- Hefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	das trockene Mehl auftragen, nicht mit Flüssigkeit in Berührung bringen

Menüs		Material der Zutat	Menge	Menge	Menge	Beschreibung
3 Vollkorn- brot		Brotge- wicht	500g	750 g	1000g	
	1	wasser	180 ml	220 ml	270 ml	
	2	salz	2/3 Teelöffel	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	in die Ecke stellen
	3	zucker	1+3/4 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel	in die Ecke stellen
	4	öl	3 Esslöffel	2.5 Esslöffel	2 Esslöffel	
	5	Mehl mit hohem Glu tenge halt	1 Tassen/ 145g	1+1/ 2 Tasse / 180g	2 Tassen /220g	
	6	Whole Wheat Flour	1 Tassen / 145g	1+1/ 2 Tassen / 180g	2 Tassen / 220g	
	7	Instant- Hefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	das trockene Mehl auftragen, nicht mit Flüssigkeit in Berührung bringen
4 Quick Bread		Brotge- wicht	500g	750 g	1000g	
	1	wasser	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatur der Tränke 40-50°C
	2	salz	2/3 Teelöffel	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	in die Ecke stellen
	3	zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel	in die Ecke stellen
	4	öl	2 Esslöffel	2+1/2 Esslöffel	3 Esslöffel	
	5	Mehl mit hohem Glu tenge halt	2 Tassen / 290 g	2+1/2- Tasse/360 g	3 Tassen/ 435 g	
	6	Instant- Hefe	2+1/2 Teelöffel	2+1/2 Teelöffel	2+1/2 Teelöffel	das trockene Mehl auftragen, nicht mit Flüssigkeit in Berührung bringen

Menüs		Material der Zutat	Menge	Menge	Menge	Beschreibung
5 Bries- chen		Brotge- wicht	500g	750 g	1000g	
	1	wasser	120 ml	160 ml	200 ml	
	2	salz	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel	in die Ecke stellen
	3	Ei	1 pc	1 pc	1 pc	
	4	zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel	in die Ecke stellen
	5	öl	1+1/2 Esslöffel	2 Esslöffel	2+1/ 2 Esslöffel	
	6	Milch- pulver	1/4 Tasse	1/3 Tasse	1/2 Tasse	
	7	Mehl mit hohem Glu tenge halt	2 Tassen /290 g	2+3/4Tasse / 380g	3+1/ 2Tassen /500g	
	8	Instant- Hefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	das trockene Mehl auftragen, nicht mit Flüssigkeit in Berührung bringen
6 Sand- wich- Brot		bread weight	500g	750 g	1000g	
	1	wasser	210 ml	250 ml	300 ml	
	2	öl	1/2 Esslöffel	3/4 Esslöffel	1+1/3 Esslöffel	
	3	zucker	2/3 Esslöffel	3/4 Esslöffel	1 Esslöffel	in die Ecke stellen
	4	salz	2/3 Teelöffel	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	in die Ecke stellen
	5	Mehl mit hohem Glu tenge halt	2 Tassen 290 g	2+1/2 Tassen 360g	3 Tassen 435g	
	6	Instant- Hefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	das trockene Mehl auftragen, nicht mit Flüssigkeit in Berührung bringen

Menüs		Material der Zutat	Menge	Menge	Menge	Beschreibung
7 Gluten- Freies- Brot		Brotge- wicht	500g	750 g	1000g	
	1	wasser	140 ml	190 ml	230 ml	
	2	salz	2/3 Teelöffel	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	in die Ecke stellen
	3	zucker	2 Esslöffel	2+1/2 Esslöffel	3 Esslöffel	in die Ecke stellen
	4	öl	2 Esslöffel	2+1/2 Esslöffel	3 Esslöffel	
	5	gluten- freiem Mehl	1+3/4 Tassen / 255g	2 Tassen / 290g	2+1/4 Tassen / 325g	
	6	Maismehl	1/4 Tassen / 35g	1/2 Tassen / 70g	3/4 Tassen / 110g	kann Hafermehl ersetzen
	7	Instant- Hefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	das trockene Mehl auftragen, nicht mit Flüssigkeit in Berührung bringen
8 Eiscreme		Milch	250 ml			
		Sahne (vorzug- sweise 35% Fett)	250 ml			
		Granu- lierter Zucker	100 g			
		Vanillin	1 Teelöffel (wahl- weise)			
		Salep	einen halben Dessertlöffel			
9 Joghurt		Zeit	8:00			6-12 Stunden anpassbar
	1	milch	1000 ml			
	2	Milchsä- urebak- terien	100 ml			

Menüs		Material der Zutat	Menge	Menge	Menge	Beschreibung
10 Nach- speise	Sie können dieses Programm für alle Ihre Dessertprodukte verwenden, die Knet- und Backvorgänge beinhalten.					
11 Teig		Zeit	1:30			
	1	wasser	330 ml			
	2	salz	1 Teelöffel			in die Ecke stellen
	3	öl	3 Esslöffel			
	4	Mehl mit hohem Glu teenge halt	4 Tassen / 560 g			
	5	Instant- Hefe	0.5 Teelöffel			das trockene Mehl auftragen, nicht mit Flüssigkeit in Berührung bringen
12 Marme- lade		Zeit	1:20			zu breiig rühren, kann etwas Wasser geben oder nicht
	1	Zellstoff	3 Tassen			
	2	Stärke	0.5 Tassen			
	3	zucker	1 Tassen			bis zu Geschmacksrichtung

Menüs		Material der Zutat	Menge	Menge	Menge	Beschreibung
13 Torte		Brotge- wicht	1000g			
		Zeit	1:50			
	1	wasser	30 ml			
	2	ei	3 pcs			
	3	zucker	0.5 Tasse			in die Ecke stellen
	4	öl	2 Esslöffel			
	5	self-rising flour	2 Tassen/ 280 g			
	6	Instant- Hefe	1 Teelöffel			das trockene Mehl auftragen, nicht mit Flüssigkeit in Berührung bringen
14 Backen		00:30; 10-60 Minuten einstellbar, Backtemperatur durch Drücken der Krustentaste anpassen: 100°C (hell); 150°C (mittel); 200°C (dunkel), Standard 150°C				
15 Manuel		Zeit	3:00			
		Drücken Sie diese Taste, um in das hausgemachte Menü zu gelangen. In diesem Menü kann der Benutzer die Zeit für jeden Prozess einstellen, z.B. Kneten, Fermentieren, Backen.				

Die Lebensdauer beträgt 7 Jahre.

TECHNISCHE DATEN

220-240V, 50/60Hz,

Heizung : 500W

Motor : 100W

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

- Ihr Gerät muss in der Originalverpackung aufbewahrt werden, um Schäden an Teilen während des Transports und des Versands zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Produkt während des Transports in der normalen Position auf.
- Lassen Sie Ihr Gerät während des Transports nicht fallen und schützen Sie es vor Stößen.
- Nach Übergabe des Produkts an den Kunden sind Ausfälle und Transportschäden von der Garantie ausgeschlossen.

Entspricht der AEEE-Verordnung.

WEEE

Dieses Gerät darf nicht entsorgt werden, da es aus recycelten Teilen besteht, die den WEEE-Richtlinien entsprechen. Bitte wenden Sie sich zum Recycling an die nächstgelegene Sammelstelle.

1- Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten

Das Symbol der „durchgestrichenen Mülltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

2- Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten unentgeltlich abgeben. Außerdem ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern möglich.

Die Rücknahme durch den Vertreiber hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, Altgeräte kostenlos an den Vertreiber zurückzugeben, wenn die äußeren Abmessungen nicht größer als 25 Zentimeter sind und sich die Rückgabe auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt (0:1 Rücknahme).

Einzelhandel: Vertreiber, die über eine Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern verfügen, sind zur Rücknahme von Elektro-Altgeräten verpflichtet. Außerdem zur Rücknahme verpflichtet sind Lebensmitteleinzelhändler, die über eine

Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern verfügen und mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft auch Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.
Fernabsatzmarkt: Vertreiber, die unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ihre Produkte verkaufen, sind zur Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen.

3- Entnahme von Batterien und Lampen

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden. Folgende Batterien bzw. Akkumulatoren sind in diesem Elektrogerät enthalten: Batterietyp [bitte ergänzen] (z.B. Knopfzellen oder AAA+) mit den chemischen Elementen [bitte ergänzen] (z.B. Lithium oder Mangan).

4- Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

5- WEEE-Registrierungsnummer

Unter der Registrierungsnummer DE 77794142 sind wir bei der stiftung elektro-altgeräte register, Nordostpark 72, 90411 Nürnberg, als Hersteller von Elektro- und/ oder Elektronikgeräten registriert.

6- Sammel- und Verwertungsquoten³

Die EU-Mitgliedsstaaten sind nach der WEEE-Richtlinie verpflichtet, Daten zu Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erheben und diese an die Europäische Kommission zu übermitteln. Auf der Webseite des BMU finden Sie weitere Informationen hierzu.



Hersteller / Importeur Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12
Şişli - İstanbul / Türkiye

karaca®

BROTBACKAUTOMAT

GARANTIEBEDINGUNGEN

EDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

1- Die Garantiedauer beträgt ZWEI JAHRE. Für die Nutzung der Garantie ist die Vorlage der Garantie erforderlich. Aus diesem Grund sollte diese Garantieurkunde während der Garantiedauer aufbewahrt werden.

2- Die Dauer der Garantie kann nach Übereinkunft zwischen den Parteien und gemäß denn Bedingungen auf längere Fristen verlängert werden (wie etwa 2-5 Jahre).

3- Bei eventuellen Uneinigkeiten während der gewährten Garantiefrist wird das Datum der Rechnung beachtet; deshalb ist die Vorlage der bestätigten Garantieurkunde sowie der Rechnung oder Rechnungskopie zwingend erforderlich.

4- Im Fall von Verfälschung der Rechnung und der Garantieurkunde oder im Fall der Entfernung oder Feststellung einer Beschädigung der originalen Seriennummer auf dem Gerät wird die Garantie ungültig.

5- Falls festgestellt wird, dass das Gerät außerhalb unserer autorisierten Werkstätten geöffnet wurde bzw. Montagearbeiten durchgeführt wurden, erlischt die Garantie.

6- Die seitens unserer Firma gewährte Garantie umfasst nicht die Behebung von Schäden die bei nicht zweckgemäßer Verwendung oder Verwendung unter normwidrigen Bedingungen entstehen.

Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:

- Schäden und Defekte, die aufgrund von Fehlbedienungen entgegen der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Schritte entstehen.
- Schäden und Defekte, die entstehen können aufgrund von Spannungsdifferenzen, einer fehlerhaften Elektroausrüstung sowie dem Betrieb bei einer Stromspannung, die von der in Gerätebeilage angegebenen Spannung abweicht.
- Schäden und Defekte, die infolge von Brand, Überschwemmung, Hochwasser und Blitzschlag entstehen können und solche, die beim Transport, Laden, Abladen und Tragen nach Lieferung an den Kunden entstehen.

7- Außer dem auf der Rechnung und der Garantieurkunde angegebenen Käufer ist niemand für die Beanspruchung eines

karaca®

BROTBACKAUTOMAT

GARANTIEBEDINGUNGEN

Rechts und/oder eines Schadenersatzes berechtigt. Das Produkt ist ganzheitlich mitsamt allen Teilen in der Garantie eingeschlossen.

8- Der Verbraucher kann einer der folgenden Ansprüche gem. § 437 BGB gelten machen wenn, das Produkt Mängel aufweist:

- a) Nacherfüllung verlangen,
- b) von dem Vertrag zurücktreten oder den Kaufpreis mindern und
- c) Schadenersatz oder nach Ersatz vergeblicher Aufwendung verlangen.

9- Falls der Verbraucher von seinem Anspruch auf Nacherfüllung kostenfreier Reparatur Gebrauch macht ist der Verkäufer verpflichtet, die Reparatur des Produktes durchzuführen der zu veranlassen ohne Forderungen in irgendwelchem Entgelt für Arbeitsaufwand, Ersatzteilen oder dergleichen. Der Verbraucher kann sein Anspruch auf kostenfreie Reparatur auch gegen den Hersteller oder dem Importeur geltend machen.

10- Falls nach Geltendmachung des Anspruchs auf kostenfreie Reparatur die Möglichkeit auf Reparatur nicht besteht da zum Beispiel

- keine Ersatzteile mehr am Markt verfügbar sind
- die maximale Reparaturfrist überschritten wird

Der Käufer ist berechtigt den Verkaufspreis zurückzuerstatten, Preisnachlass im Verhältnis des Mangels zu verlangen oder nach Möglichkeit den Ersatz mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt zu fordern. Der Verkäufer darf diese Forderungen nicht zurückweisen es sei denn die Forderung ist für den Verkäufer unverhältnismäßig.

11- Bei Uneinigkeiten die im Zusammenhang mit den Ansprüchen des Verbrauchers stellt die EU-Kommission eine Plattform für außergerichtliche Streitschlichtung bereit. Verbrauchern gibt dies die Möglichkeit, Streitigkeiten im Zusammenhang mit Ihrer Bestellung zunächst ohne die Einschaltung eines Gerichts zu klären. Die Streitbeilegungs-Plattform ist unter dem externen Link <http://ec.europa.eu/consumers/odr/> erreichbar.

Karaca®

BROTBACKAUTOMAT

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresse: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Kundenhotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de



Daten des Verkäufers:

Handelsname:

Adresse:

Tel.:

Befugte Person:

Unterschrift und Stempel der befugten Person:

Rechnungsnummer:

Datum der Rechnung:

Datum und Ort der Lieferung:

Daten des Produkts:

Art: Brot, Marmelade, Joghurt, Eismaschine

Modell: Bake Ice Inox 15 in 1

Modell No: KE-EY602

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

Dieses Dokument wurde gemäß dem Genehmigungsschein vom 07.05.2014 mit der Nummer 131863 des Ministeriums für Zoll und Handel ausgestellt.

karaca®



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com