



BAKEXL EKMEK YAPMA MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com

Bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatlice okuyunuz ve daha sonra ihtiyaç halinde kullanmak üzere saklayınız.

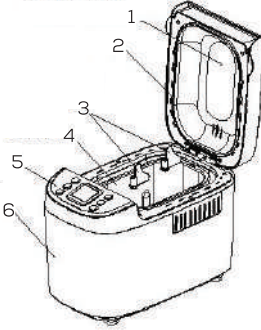
Bu ürün yalnızca ev veya benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Önemli Güvenlik Talimatları:

- 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 kablolu 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, ekmek pişirdikten sonra fırın eldiveni kullanınız.
- Elektrik çarpması riskinden korunmak için, ekmek yapma makinesini, güç kablolu, 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 ekmek yapma makinesine konulmamalıdır.
- Ekmek yapma makinesini asla havlu veya benzeri diğer malzemelerle sarmayınız; ısı ve buhar cihazdan serbestçe çıkabilmelidir.
- Ekmek haznesini çıkarmak için haznenin üstüne veya kenarına asla vurmeyiniz; aksi takdirde, hazne zarar görebilir.
- Ekmek 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.

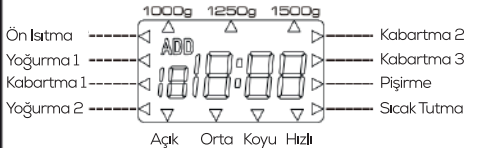
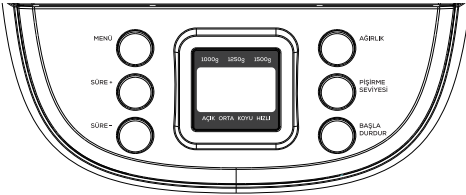
Ekmek Yapma Makinesini oluşturan parçalar:



1. Görüntüleme penceresi
2. Kapak
3. Yoğurma bıçağı
4. Ekmek haznesi
5. Kontrol paneli
6. Gövde
7. Ölçü kabı
8. Ölçü Kaşığı
9. Hazneyi çıkarma kancası

Kontrol paneli:

Menü / Süre / Ağırlık / Pişirme seviyesi / Başla - Durdur



Cihazı Prize Taktıktan Sonra

Ekme  yapma makinesinin fi i prize takıldı ında bir bip sesi duyulur ve ekranda "3:00" ibaresi görünür. Ancak, 3 ile 00 arasındaki (:) iki nokta devamlı yanıp sönmez. Ve "1" varsayılan programdır. Varsayılan program ayarları olan "1250 gr" ve "ORTA" ile gösterir.

Başlat / Bitir

Bu d ğme, 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 s nmeye 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  zellik, programı  alı tırma 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 de i ecektir. Düğmeye aralıklı olarak basınız, 15 menü LCD ekranda dönüşümlü olarak gösterilecektir. İstediyiniz programı seçiniz. 15 menünün işlevleri aşağıda açıklanmıştır.

Program 1:Normal Ekme 

Ağırlıklı olarak buğday unu veya  avdar unundan oluşan beyaz ve karışımlı ekme ler için uygundur. Ekme in yoğun bir kıvamı vardır. PİŞİRME DERECE İ düğmesini ayarlayarak ekmeğin kızarma derecesini ayarlayabilirsiniz.

Program 2: Fransız Ekme i

İnce undan yapılan hafif ekme ler için uygundur. Genel olarak ekme  kabarık ve gevrek bir kabu a sahiptir. Bu program tereyağı, margarin veya süt gerektiren pişirme tarifleri için uygun değildir.

Program 3: Tam Buğday Ekme i

Daha uzun bir yo urma ve kabarma aşaması gerektiren ağır un çeşitlerine sahip ekme ler için ( rne in, tam buğday unu ve  avdar unu) uygundur. Ekme  daha yoğun ve ağır olacaktır.

Program 4: 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 5: Yağlı ve Sütli Ekmek

Ekmeği yapmak için hamuru tereyağı ve sütle yoğurunuz, kabartınız ve pişiriniz.

Program 6: Glutensiz Ekmek

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

Program 7: Süper Hızlı Program

Standart ekmekten daha kısa sürede yoğurma, kabartma ve pişirme işlemlerini gerçekleştirebileceğiniz bir programdır. Ancak bu ayarda pişirilen ekmekler genellikle daha küçüktür ve yoğun bir dokuya sahiptir.

Program 8: Kek

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

Program 9: Yoğurma

Kullanıcı tarafından farklı sayıda yoğurma süresinin ayarlamasını yapılabilen programdır.

Program 10: Hamur

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

Program 11: Makarna Hamuru

Unu ve suyu veya ayrıca diğer malzemeleri ekleyerek iyi bir karışım yapabilirsiniz.

Program 12: Yoęurt

Mayalandırarak yoęurt yapabilirsiniz.

Program 13: Reçel

Reçel ve marmelatları kaynatıp yapabilirsiniz.

Program 14: Sade Pişirme

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

Program 15: Ev Yapımı (Manuel)

Bu ayarı ve aşamaları kullanmak için KENDİN YAP (HOMEMADE) düğmesine basınız. Yoğurma, kabartma, pişirme, sıcak tutma gibi her bir aşamanın kaç dakika olacağını ayarlayabilirsiniz.

PIŞİRME DERECESEİ:

Ekmeğinin üst kabuğunun Az, Orta veya Çok pişmesini ve hızlı ekmek seçimini bu düğmeyi kullanarak yapabilirsiniz. PİŞİRME DERECESEİ düğmesine bastığınızda, bu 4 mod daire içinde gösterilecektir. Menüde yer alan 1 ila 4 arası program hızlı ekmek seçeneği içindir; ekmeğin üst kabuk kızarma seçeneğini belirleyemediğiniz hızlı ekmek seçeneği doğrudan "Δ" simgesi ile gösterilir. Otomatik olarak varsayılan kabuk ayarı Orta derecedir, ancak Menü 1 ila 4'te Hızlı ekmek seçeneği için uygulanamaz.

Ağırlık:

Menüde yer alan 9,10,11,12,13 programları için ekmek ağırlığı seçilemez; diğer programlar için seçebileceğiniz 3 ağırlık modu vardır: 1000g, 1250g, 1500g, AĞIRLIK düğmesine basıldığında daire içinde 1000gr → 1250gr → 1500gr, görüntülenecektir; otomatik olarak varsayılan ağırlık 1250 gramdır. Ağırlık fonksiyonu yalnızca Menüde yer alan 1 ila 8 arasındaki programlar için uygulanabilir.

Piştirme Erteleme fonksiyonu (Zaman+, Zaman-):

Ekmek yapma cihazının hemen çalışmasını istemiyorsanız, bu erteleme fonksiyonunu kullanabilirsiniz. En uzun erteleme süresi 15 saattir.

Önce menüden programı ve kızarma derecesini seçiniz, ardından LCD'de gösterilen zamanı değiştirmek için ZAMAN(TIME) düğmesine basınız. ZAMAN(TIME) düğmesine bir defa basıldığında, erteleme süresi 10 dakika artacak veya azalacaktır. Menüde yer alan 9,11,12,13 sayılı programlarda erteleme fonksiyonu bulunmamaktadır. ZAMAN(TIME) düğmesine sürekli basınız, süre daire içinde sürekli olarak artacak veya azalacaktır. Bu işlem ayar süresi, program süresi ve erteleme süresinin dahil edilmesi anlamına gelir. ZAMAN(TIME) düğmesine basıldığında >1S, zaman hemen görüntülenecektir. "◀" simgesi ERTELEME SÜRESİ (DELAY TIME)'ni gösterecektir.

Örnek: Şimdi saat 20:30 ve siz ekmeğinizin ertesi sabah saat 7'de yani 10 saat 30 dakikada hazır olmasını istiyorsunuz. Programı, kızarma derecesini, somun boyutunu seçiniz ve ardından LCD'de 10:30 görünene kadar süre eklemek için "▲" veya "▼" düğmesine basınız. Ardından bu erteleme programını etkinleştirmek için BAŞLAT/BİTİR(START/STOP) düğmesine bastığınızda gösterge yanacaktır. Noktanın yanıp söndüğünü görebilirsiniz ve LCD kalan süreyi göstermek için geri sayacaktır. Sabah 7:00'de taze ekmeğiniz hazır olacaktır.

Not: Piştirme erteleme fonksiyonunu yumurta, taze süt, meyve, soğan gibi kolay bozulan malzemelerin yer aldığı tarifler için kullanmayınız.

LCD'de erteleme süresi göstergesi = tamamlanmasını istediğiniz zaman - şimdiki zaman

Sıcak Tutma Fonksiyonu

Ekmek piştikten sonra otomatik olarak 1 saat sıcak tutulabilir. Sıcak tutma süresi boyunca LCD 0:00 gösterecektir, "▶" simgesi 60dk boyunca sıcak tutma süresi tamamlanana kadar SIKAK TUTMA(KEEP WARM) fonksiyonun aktif olduğunu gösterir.

ORTAM

Cihazı kullanmak için oda sıcaklığının 15°C ila 34°C arasında olması önerilir. Sıcaklık çok yüksekse ekmek mayası asitleşecek, çok düşükse ekmeğin kabarmasını etkileyecektir. Farklı ortam sıcaklıklarında, ekmek boyutları da farklı olabilir.

BELLEK

Ekmek pişirme işlemi sırasında elektrik kesintisi meydana gelirse, Başlat/Bitir (START/STOP) düğmesine basılmasa bile, ekmek pişirme işlemi yaklaşık 15 dakika içinde otomatik olarak devam eder. Kesinti süresi 15 dakikayı geçerse, bellek korunamaz ve ekmek haznesindeki malzemeleri çıkarmanız, malzemeleri tekrar ekmek haznesine eklemeniz ve ekmek yapma makinesini yeniden başlatmanız gerekir. Ancak hamur, elektrik kesintisi meydana geldiği anda kabartma aşamasını geçmemişse, programı baştan başlatmak için doğrudan "Başlat/Bitir(START/STOP)" düğmesine basabilirsiniz.

UYARI EKRANI

"HHH" - (bakınız şekil 1), Bu uyarı ekmek haznesi içindeki sıcaklık hala çok yüksek demektir. Programı durdurmak için BAŞLAT/BİTİR (START/STOP) düğmesine basınız, elektrik fişini prizden çıkarınız, üst kapağı açın ve yeniden başlatmadan önce makinenin 10-20 dakika tamamen soğumasını bekleyiniz.



Şekil 1

"EE0" - (bakınız şekil 2), Bu uyarı, sıcaklık sensörünün bağlantısının kesildiği anlamına gelir. Programı durdurmak için BAŞLAT/BİTİR(START/STOP) düğmesine basınız ve elektrik fişini prizden çıkarınız. Lütfen sensörü inceleme, onarım veya elektrik/mechanik ayar için en yakın yetkili servis tarafından kontrol edilmesini sağlayınız.



Şekil 2

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Cihazı ilk kez açtığınızda cihaz biraz duman ve/veya koku çıkarabilir. İmalatta cihazın bazı parçalarını hafifçe yağlamak gerekir o yüzden bu normal bir durumdur.

Tüm parçaları "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne uygun olarak temizleyiniz.

2.Ekmek yapma makinesini pişirme moduna alın ve yaklaşık 10 dakika boş pişirin veya 10 dakika pişirmek için ekmek haznesine 200ML su koyunuz. Bu işlemin amacı ısıtıcı parçalarındaki ve ekmek haznesindeki kokuyu azaltmaktır. Bu işlem tamamlandıktan sonra bip sesi duyulacaktır.

3. Elektrik fişini prizden çekiniz, soğumaya bırakınız ve tüm ayrılan parçaları tekrar temizleyiniz. Cihazın yeteri kadar havalandığından emin olunuz.

Kullanım Talimatları

1. Ekmek haznesini ekmek yapma makinesine yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız. Düz yüzeylerin hizalandığından emin olarak, gidebildiği/inebildiği kadar aşağı iterek, hamur yoğurma kolunu gövdenin üzerine yerleştiriniz.

NOT: Hamurun yoğurma bıçağına yapışmasını önlemek için yoğurma bıçağının yağ ile yağlanması tavsiye edilir. Bu işlem ayrıca yoğurma bıçağının pişen parçadan kolayca ayrılmasını sağlar

2. Tüm malzemeleri önceden ölçünüz, genel olarak önce su veya diğer sıvı malzemeleri ekleyiniz, ardından şeker, tuz ve unu ekleyiniz, son olarak mayayı ekleyiniz. Yoğun içerikli buğday unu ile hamur yapıyorsanız, ekleme sırasını değiştirmeniz önerilir: daha iyi bir sonuç elde etmek için önce maya ve buğday unu, ikinci olarak şeker ve tuz ekleyiniz, son olarak su veya diğer sıvıları ekleyiniz.

NOT: Un eklerken suyun üstünü kaplamaya çalışınız. Parmacağınızla unun üstüne küçük bir oyuk açınız. Bu oyuğa mayayı koyunuz; mayanın sıvı malzemelerle ve tuzla temas etmediğinden emin olunuz.

3. Kapağı kapatınız ve ardından cihazın fişini prize takınız.
4. İsteddiğiniz program görüntülenene kadar MENÜ düğmesine basınız.
5. Ekmeğin üst kabuğunun pişme derecesini "Az, Orta, Çok" seçimini yapmak için PİŞİRME DERECEŚİ(CRUST) düğmesine basınız ve istenen ayarı seçiniz.
6. İstenen ağırlığı seçmek için AĞIRLIK(WEIGHT) düğmesine basınız ve istenen ayarı seçiniz.
7. İsterseniz/arzu ederseniz, ERTELEME ZAMANLAYICI(DELAY TIMER) düğmesini ayarlayınız. LCD ekranda gösterilen devir süresini artırmak için + ve - düğmelerine basınız. Ekmeği hemen yapmak istiyorsanız bu işlemi atlayabilirsiniz.
8. Cihazı çalıştırmak için BAŞLAT/BİTİR(START/STOP) düğmesine basınız. Kabuk pişme derecesi ve ağırlığı ayarlanabilen bir program seçtiyseniz, gerekli ayarları onaylamak için bu düğmeye basınız, programı etkinleştirmek için tekrar düğmeye basınız. "►" simgesi mevcut çalışma ilerlemesini gösterir, bu arada iki nokta üst üste sürekli yanıp söner ve süre geri sayar. Program çalışmaya başlar.

NOT: Programı durdurmak istiyorsanız, BAŞLAT/BİTİR(START/STOP) düğmesine 3 saniye boyunca basınız.

9. Ek malzemeler (meyveler, kuruyemişler, kuru üzüm) için cihazdan on defa bip sesi gelir, "►" simgesi EKLEME işlemini belirtir. Kapağı açınız ve ek malzemelerinizi ilave ediniz. Ekmek yapma makinesi yeniden çalışacaktır. Kuruyemişler çok erken koyulmamalıdır aksi takdirde yapılacak ürün lezzetini yitirecektir.

NOT: EKLEME işlevi, menü içerisinde yer alan standart, hızlı, tatlı, Fransız, tam buğday, Pirinç, Glutensiz programlarında uygulanabilir.

10. LCD'de 0:00 görüntülendiğinde, programın tamamlandığını belirtmek için 10 defa bip sesi duyulacaktır, ekmek yapma makinesini kapatmak için BAŞLAT/BİTİR(START/STOP) düğmesine 3 saniye süreyle basınız.

NOT: BAŞLAT/BİTİR(START/STOP) düğmesine basılmaz ise otomatik olarak 1 saat sıcak tutma fonksiyonu devreye girecektir. Sıcak tutma aşamasını öncesinde bitirmek isterseniz, 3 saniye süreyle BAŞLAT/BİTİR(START/STOP) düğmesine basınız. LCD varsayılan ekranı gösterene kadar program bitmeyecektir.

11. Kapağı açınız, fırın eldivenini elinize takınız, haznenin tutamağını sıkıca tutunuz ve yukarı kaldırınız.

NOT: Ekmek haznesi ve ekmek çok sıcak olacağı için kullanım sırasında çok dikkatli olunmalıdır.

12. Fırın eldiveni kullanarak ekmek haznesini ters çeviriniz (ekmek haznesinin kolu aşağı katlanmış halde olmalıdır), metal bir malzemeden oluşan soğutma rafına veya temiz bir yüzeye koyunuz ve ekmek çıkana kadar hafifçe sallayınız. Ekmek haznesinin kenarlarını hafifçe çıkarmak için metal olmayan bir spatula kullanınız.

NOT: Ekmeğin içinde yoğurma bıçağı kalırsa, kancayı kullanarak yavaşça kaldırınız, elinizi yakmamak için çıplak elle almayınız.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Temizleme işleminden önce makinenin fişini prizden çekiniz ve soğumasını bekleyiniz.

2. Ekmek haznesini temizlemek için: Haznenin içini ve dışını nemli bir bezle siliniz, yapışmaz kaplamaya zarar vermemek için keskin veya aşındırıcı maddeleri ve nesneleri kullanmayınız. Hazne yerine yerleştirilmeden önce tamamen kuru olmalıdır.

3. Yoğurma bıçağını ekmek haznesinden çıkarmanın zor olduğu durumlarda hazneyi sıcak suyla doldurunuz ve bu şekilde 30 dakika kadar bekletiniz. Böylece kolayca çıkarılabilir. Temizlemek için ıslak bez kullanınız.

4. Üst kapağı temizlemek için: Kullandıktan sonra makineyi soğumaya bırakınız. Kapağı ve gözetleme penceresinin içini silmek için nemli bir bez kullanınız. Yüzeyin cilasına zarar vereceği için temizleme işlemi için hiçbir aşındırıcı temizleyici kullanmayınız.

NOT: Temizleme işlemi için kapağın sökülmemesi önerilir.

5. Gövdenin dış yüzeyini nemli bir bezle hafifçe siliniz ve ardından kuru bir bez ile kurulayınız. Asla petrol veya diğer sıvıları kullanmayınız. Gövdeyi temizlemek amacıyla gövdeyi asla su içine daldırmayınız.

6. Ekmek pişirime makinesini saklamak üzere ambalajına koymadan önce tamamen soğuduğundan, temiz ve kuru olduğundan ve kapağın kapalı olduğundan emin olunuz.

EKMEK 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 değişik gösterir. Gluten içeriği çok amaçlı normal una göre daha yüksektir, bu nedenle büyük boyutlu ve iç lif oranı yüksek ekmekler yapmak için kullanılabilir.

2. Normal Çok Amaçlı Un

Kabartma tozu içermeyen, "Hızlı" ekmekler veya Hızlı ayarlarla yapılan ekmekler için uygun un çeşididir. Mayalı ekmekler için ekmek 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 arttırır. 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: Mayanızın 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 karıştırmayınız.

(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.

TAM ÖLÇÜ 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, ağız 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.

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

Aksesuar Talimatları

Ölçüm kabı:

Tarifte, "ÖLÇÜ KABI" ölçü birimi olarak 240ML dolu bir bardak anlamına gelir (aşağıdaki resimde gösterilmiştir)

1. Sıvı malzemelerin ölçülmesi: Sıvıyı ölçerken, fincan yatay ve düz bir zemine konmalı ve seviyesini kontrol etmek için göz hizasında (açılı değil) bakılmalıdır. Yumurta, süt veya diğer sıvıları ilave ederseniz, önce bardağa koyun, ardından tarifte belirtilen seviyeye kadar su ekleyin (Yani toplam sıvı miktarı tarifte belirtilen ile aynı, ancak su miktarı azaltılmıştır).

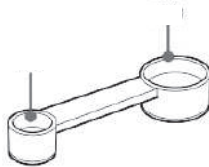
2. Toz malzemelerin ölçülmesi: Toz malzemelerin ölçü kabına ilave ediniz ve seviyeyi ayarlamak için düzleşene kadar hafifçe sallayınız. Uzun süre ve çok sallamayınız, aksi takdirde toz yoğunlaşıp fazla miktarda ölçüm yapılabilir.

Ölçüm kaşığı: Çay kaşığı ve yemek kaşığı ölçülerindedir

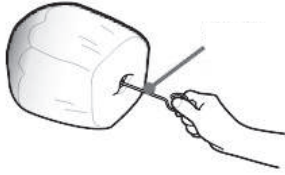
Çay Kaşığı (ÇK) maya, tuz ölçmek için kullanılır.

Yemek Kaşığı (YK) şeker ve yağ ölçmek için kullanılır.

Kanca: Yoğurma bıçağını ekmekten çıkarmak için kullanılır.



Kanca: Ekmeği çıkarırken yoğurma bıçağı ekmeğin içinde kalabilir, böyle durumlarda bıçağı çıkarmak için kancayı kullanınız.



PROBLEMLER ve OLASI ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Aşağıdaki zm nerileri, kullanım sırasında size yardımcı olması içindir, eğer cihaz hasarlı ise herhangi bir tehlikeye veya daha büyük bir soruna sebep olmamak için lütfen ürünü yetkili servise götürün veya yardım için danışma hattını arayınız.

NO:	SORUN	NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
1	Piştirme sırasında havalandırma deliğinden duman çıkıyor	Bazı malzemeler ısı parçalarına veya yanına yapışabilir, ilk kullanımda ısı parçalarının üzerinde yağ kalmış olabilir	Ekmek piştirme makinesinin fişini prizden çekiniz ve ısı parçalarını temizleyiniz, ancak elinizi yakmamaya dikkat ediniz. İlk kullanım sırasında boş çalıştırınız ve kapağı açınız.
2	Ekmeğin alt kabuğu çok kalın	Ekmeği ısıtmada bırakmak veya ekmeği uzun süre haznede tutmak çok su kaybına neden olabilir	Ekmeği ısıtma durumunda bekletmeden daha erken çıkarınız.
3	Ekmeği çıkarmak çok zor	Hamur karıştırma kolu haznedeki mile sıkıca yapışmış olabilir	Ekmeği çıkardıktan sonra hazneye sıcak su ilave ediniz ve hamur yoğurucuyu haznenin içinde 10 dakika tutunuz ve sonra çıkararak temizleyiniz.
4	Malzemeler iyi karışmıyor ve kötü pişirme yapıyor	1. Seçilen program menüsü doğru değildir	Menüden uygun programı seçiniz.
		2. Çalıştırdıktan sonra kapak birkaç defa açılarak ekmek kurutulmuş ve kabuğu kızarmamıştır	Son kabartma işleminde kapağı açmayınız.
		3. Karıştırma direnci çok büyük olduğundan hamur yoğurucu neredeyse hiç dönemiyor ve düzgün karıştırma yapamıyordur.	Yoğurucu deliğini kontrol ediniz, ardından ekmek haznesini çıkarınız ve boş çalıştırınız, hala düzelmedi ise, yetkili servisi arayınız.

NO:	SORUN	NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
5	Başlat/Bitir (Start/Stop)" düğmesine bastıktan sonra ekranda "HHH" görünüyor.	Ekmek pişirme makinesinin sıcaklığı ekmek pişirmek için çok yüksek.	"Başlat/Bitir (Start/Stop)" düğmesine basınız ve ekmek pişirme makinesinin fişini prizden çekiniz, ardından ekmek haznesini dışarı çıkarınız ve ekmek pişirme makinesi soğuyuncaya kadar kapağı açık tutunuz.
6	Motor sesi duyuluyor fakat hamur yoğrulmuyor.	Ekmek haznesi düzgün takılmamış ya da hamur karıştırılamayacak kadar fazladır.	Haznenin düzgün yerleştirildiğini ve hamurun tarife göre yapıldığını, ayrıca malzemelerin doğru tartıldığını kontrol ediniz.
7	Ekmek boyutu kapağı itecek kadar büyük	Maya veya un ya da su çok fazladır veya ortam sıcaklığı çok yüksektir	Yukarıdaki faktörleri kontrol ediniz ve miktarları istenen düzeye indiriniz
8	Ekmek büyüklüğü çok küçük ya da ekmek kabarmıyor	Maya yoktur veya maya yeterli değildir, ayrıca, su sıcaklığı fazla olduğundan veya maya tuzla karıştığından veya ortam sıcaklığı düşük olduğundan maya şlevini yerine getiremiyor.	Maya miktarını ve işlevini kontrol ediniz, ortam sıcaklığını istenen dereceye getiriniz.
9	Hamur çok fazla olduğundan hazne dışına taşıyor	Hamuru yumuşatan sıvıların miktarı fazladır; maya miktarı da çok fazladır.	Sıvıların miktarını azaltınız ve hamur sertliğini ayarlayınız

NO:	SORUN	NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
10.	Hamur pişerken ekmeğin orta kısmı çöküyor	1. Kullanılan un ve kabartma tozu yeterli değildir ve hamuru kabartmıyordur	Ekmeğin unu veya yeterli miktarda kabartma tozu kullanınız.
		2. Mayalanma çok hızlıdır veya maya sıcaklığı çok yüksektir	Maya oda sıcaklığında kullanılmalıdır.
		3. Aşırı su hamuru yumuşatır ve aşırı sıvılaştırır.	Suyun emişine bağlı olarak tarifteki suyu ayarlayınız.
11	Ekmeğin ağırlığı çok fazla ve yapısı çok yoğun	1. Çok fazla un veya eksik su	Unu azaltın veya suyu artırın
		2. Çok ek meyve malzemesi vardır veya tam buğday ununun miktarı fazladır.	Söz konusu malzemelerin miktarını azaltınız ve mayayı arttırınız.
12	Ekmeği kestikten sonra orta kısmında boşluklar mevcuttur	1. Aşırı su veya maya bulunmaktadır veya tuz konulmamıştır.	Su sıcaklığını kontrol ediniz.
		2. Su sıcaklığı çok yüksektir	Ekmeğe, yapışkanlığı güçlü malzemeler ilave etmeyiniz.
13	Ekmeğin yüzeyi kuru toz yapışmış	1. Ekmekte tereyağı, muz, vb. yapışkanlığı güçlü malzemeler bulunmaktadır.	Ekmeğe, yapışkanlığı güçlü malzemeler ilave etmeyiniz.
		Ekmeğe, yapışkanlığı güçlü malzemeler ilave etmeyiniz.	Suyu ve ekmeğin pişirme makinesinin mekanik yapısını kontrol ediniz

14	Kek veya fazla şekerli yiyecekleri yaparken ürünün dış yüzeyi çok kalın ve rengi çok koyu oluyor.	Ekmek pişirirken farklı tariflerin ve malzemelerin büyük etkisi olmaktadır; fazla şeker nedeniyle pişirme rengi çok koyulaşır..	Fazla şekerli bir tarif nedeniyle pişirme rengi çok koyu ise, programı istenen süreden 5-10 dakika erken bitirmek için Başlat/Bitir (Start/Stop) düğmesine basınız. Ekmeği dışarı çıkarmadan önce, makinenin kapağı kapalı olarak ekmeği veya keki haznede 20 dakika bekletmeniz gerekir.
----	---	---	---

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V-50/60 Hz, 850W

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 / TURKEY



YETKİLİ SERVİSLER

QR Kodu okutarak
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Yetkili Servislerimiz için;
www.karaca.com



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.



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.



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, TURKEY

Tel&Fax: 0212 412 44 00 (pbx) - 0212 412 44 99

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY
Tel: 0212 412 44 00 (pbx) - 0212 412 44 99
Fax: 0212 412 44 99
Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün:

Cinsi: Ekmek Yapma Makinesi

Modeli: Bakexl Ekmek Yapma Makinesi

Model No: KE-EY851

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.



BAKEXL BREAD MAKER

**USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE**

EN



Customer Services
+44 870 1820 333

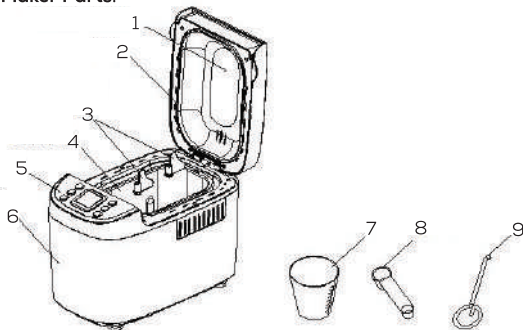


www.karaca.uk

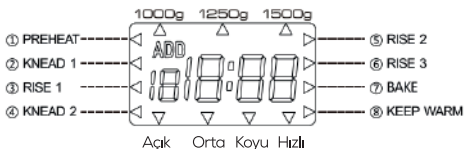
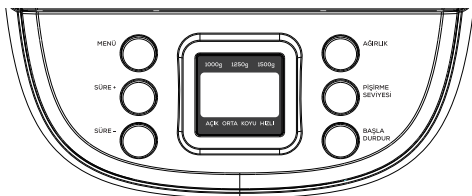
Important Safety Instructions:

- Read this instruction manual thoroughly before using.
- Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions. Return it to manufacturer or the nearest authorized service agent for replacement or examination.
- Do not touch the hot surface, after bread baking wear oven gloves to operate.
- Do not immerse power cord, plug, bread maker into water or other liquid in case of electric shock.
- Unplug the appliance after using, when not use or before clean the appliance
- Do not let power cord hang over the edge of a worktop or run across a hot area.
- Do not use any other accessory attachments not recommended by manufacturer.
- Do not let children or people with disabilities to operate without supervision or instruction.
- Do not place the appliance on or near heat sources such as gas stove or electric hot plate.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
- Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker, as this will cause the risk of a fire or short circuit.
- Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely.
- Never vigorously tap the baking pan on the top or edge to remove the pan, as this may damage the pan.
- Never switch on the appliance without ensuring that the baking pan is securely in place.
- This appliance is not intended to other use.
- Do not use outdoors.
- Save this instruction for future reference
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; Farm houses; By clients in hotels, motels and other residential type environments; Bed and breakfast type environments.

Bread Maker Parts:



Control Panel:



After power-up

As soon as the bread maker is plugged into power supply, a beep will be heard and "3:00" will be displayed. But the colon between the "3" and "00" don't flash constantly. And "1" is the default program. The arrows point to "1250g" and "MEDIUM" as they are default settings.

Start/stop

The button is used for starting and stopping the selected baking program. To start a program, press the START/STOP button once. A short beep will be heard, the indicator will light up, and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun.

To pause the program, press the START/STOP/PAUSE button for approx. 0.5 seconds, then the program will pause, after 3 minute not having any operation, program will continue to work.

To stop the program, press the START/STOP button for approx. 3 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

Menu

The MENU button is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the 15 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 15 menus will be explained below.

Program 1: Basic

For white and mixed breads, it mainly consist of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the bread brown by setting the COLOR button.

Program 2: French

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

Program 3: Whole Wheat

For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (for example, whole wheat flour and rye flour). The bread will be more compact and heavy.

Program 4: Sweet

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

Program 5: Butter milk Bread

Kneading, rise and baking loaf with butter and milk to make bread.

Program 6: Gluten free

Kneading, rise and baking GLUTEN free loaf. Normally for: gluten free flour, rice flour, sweet potato flour, corn flour and oat flour.

Program 7: Super rapid

Kneading, rise and baking loaf within the time less than basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

Program 8: Cake

Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.

Program 9: knead

Setting the kneading time by user with different qty.

Program 10: Dough

Kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

Program 11: Pasta dough

To make the flour and water or some others can well commix.

Program 12: Yogurt

Ferment and make the yogurt.

Program 13: Jam

Boiling jams and marmalade.

Program 14: Bake

For additional baking of breads that are too light or not baked through. In this program there is no kneading or raising.

Program 15: Homemade

Press the HOMEMADE button to use this setting and cycling.

You can customized how many minutes in each phase for kneading, rise, baking, keep warm very step.

COLOR:

Light, Medium, or Dark crust and quick bread for your selection. When press COLOR, will display this 4 modes in circle. Menu 1 to 4 with Rapid bread for selection; quick bread without crust color for choose; direct with "Δ". Default crust color is Medium, but not available to Rapid bread in Menu 1 to 4.

WEIGHT

Menu 9,10,11,12,13 can't choose the bread weight; there are 3 weight modes for choice:1000g, 1250g,1500g, When press WEIGHT button will display 1000g→1250g→1500g in circle, default 1250g. The weight function only available to Menu 1 to 8.

Delay function(TIME+, TIME-)

If you don't want the bread maker work at once, can use this delay function. Longest delay time 15 hours. Firstly select the menu and color, then press the TIME button to change the time showing on LCD. Press TIME button once, increase or decrease 10 min delay time. Menu 9,11,12,13 without delay function. Press TIME button continuously, the time will increase or decrease continuously in circle. The setting time means including the program time and the delay time. When press TIME button >1S, time will display quickly. "►" will indicate to DELAY TIME.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the " " or " " to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the START/STOP button to activate this delay program and the indicator will light up. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.
Delay time show on LCD= time you want to complete - current time

Keep warm function

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. LCD will show 0:00 During keeping warm, "►" indicates to KEEP WARM until 60min keep warm time complete.

ENVIRONMENT

Suggest the room temperature should be within the range of 15 °C to 34°C to use the appliance. The bread ferment will turn acid if the temperature too high, if too low will effect the bread rising. Difference environment temperature, the bread size may have difference.

MEMORY

If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10-15 minutes, even without pressing START/STOP button. If the interruption time exceeds 10-15 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can press the START/STOP directly to continue the program from the beginning.

WARNING DISPLAY

"HHH"-This warning means that the temperature inside of the bread pan is too high. Press START/STOP button(see below figure1) to stop the program, unplug the power cord, open the top lid, and let the machine cool down completely for 10-20minutes before restarting.

"EE0"-This warning means that the temperature sensor is disconnected. Press START/STOP button(see below figure2) to stop the program, unplug the power cord. Please check the sensor by the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical /mechanical adjustment.



Figure 1



Figure 2

BEFORE THE FIRST USE

The appliance may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for the first time. In manufacture it is necessary to lightly grease some parts of the appliance. This is normal .

- 1.Clean all the parts according to "CLEANING AND MAINTENANCE".
- 2.Set the bread maker on bake mode and bake empty for about 10 minutes. Or put 200ML water into the bread pan to bake for 10 minutes. This action in order to subside the smell of the heating element and bread pan. Beep will be heard after complete.
3. Unplug then let it cool down and clean all the detached parts again. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

Operation Instructions

1. Place bread pan in the bread maker, press downward. Place kneading paddle on shaft, pushing down as far as it will go, making sure flat surfaces are lined up.

NOTE: It's recommended to grease the kneading blade with oil to avoid the dough sticking to the kneading blade, also this enables the kneading blade to be removed from the baked item easily.

NOTE: When adding flour, try to let it cover the water. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation. Make sure that yeast does not come into contact with salt or liquids.

3. Close the lid, then plug in.

4. Press MENU button until your desired program is displayed.

5. Press the CRUST to move the arrow to desired setting: Light, Medium, Dark crust.

6. Press the WEIGHT to move the arrow to desired weight.

7. If desired, set the DELAY TIMER button. Press + and - buttons to increase the cycle time shown on the LCD display. If you want to make the bread immediately, can ignore this process.

8. Press START/STOP to work. If setting to crust color and weight, press this button for confirm the setting, press again to activate the program. " " indicates to the current working progress, meanwhile the colon start flashing constantly and the time counting down. The program start working.

NOTE: If want to stop the program, press START/STOP button 3 second.

9. For add-ins (fruits, nuts, raisins), the machine will be ten beeps, " " indicates to ADD. Open the lid and pour your add-ins. Bread maker will rework. The nuts don't put into too early, or will lost flavor.

NOTE: ADD function only appliance to menu Base, quick, sweet, French, whole wheat, Rice, Gluten free.

10. When 0:00 display on LCD, 10 beeps will be heard to indicate the program complete, press START/STOP for 3S to close the bread maker.

NOTE: If don't press START/STOP, program will start 1 hour keep warm automatically. If want to stop keep warm progress, press START/STOP for 3S. The program not stop until LCD shows out the default display.

11. Open the lid, wear oven mitts, hold tight the pan handle then lift upward.

NOTE: Extreme caution must be used when operate, the bread pan and the bread are very hot.

12. Using oven mitts, turn the bread pan upside down (with the bread pan handle fold down) onto a wire cooling rack or clean surface and gently shake until bread falls out. Use a non-metal spatula to gently scrape the sides of the bread pan.

NOTE: If kneading blade remains in the bread, gently pry it out using a hook, don't take it by hand in case of scald.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.
2. To clean bread pan: Wipe inside and outside of pan with damp cloth, do not use any sharp or abrasive agents, in order to protect the non-stick coating. The bread pan must be dried completely before installation.
3. If the kneading blade is difficult to remove from the bread pan, add some warm water to dip for 30mins. then can put out easily. Use wet rag to clean it.
4. To clean top lid: After use, allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe lid, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade the high polish of the surface.
Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.
5. Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth then use dry cloth to wipe. Never use petrol or other liquids. Never immerse the housing into water for cleaning.
6. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

INGREDIENTS INTRODUCTION

1. Bread Flour

Bread flour is the most important ingredients of making bread and is recommended in most yeast-bread recipes. It has a high gluten content and (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), and keep the size of the bread from collapsing after rising. Flour varies by region. The gluten content is higher than the all-purpose flour, so it can be used for making bread with large in size and higher inner fiber.

2. All-Purpose Flour

Flour that contains no baking powder, suitable for "quick" breads or bread made with the Quick settings. Bread flour is better suited for yeast breads.

3. Whole-Wheat Flour

Whole-wheat flour is ground from the entire wheat kernel. Bread made with all or part whole-wheat flour will higher fiber and nutritional content. Whole-Wheat flour is heavier and, as a result, loaves may be smaller in size and have a heavier texture. It contains wheat skin and gluten. Many recipes usually combine with Whole-Wheat flour or Bread Flour to achieve the best result.

4. Black Wheat Flour

Black Wheat Flour, also named as "Rye Flour", it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Self-rising flour

Flour that contains baking powder, use especially for making cakes. Do not use self-rising flour in combination with yeast.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is "food" for yeast and also increase the sweet taste and color of bread. It is a very important element of making the bread rise. White sugar is normally used; however, brown sugar, powdered sugar, or cotton sugar may also be called for in some recipes.

8. Yeast

Yeast is a living organism and should be kept in the refrigerator to remain fresh. It needs carbohydrates found in sugar and flour as nourishment. Yeast used in bread maker recipes will be sold under several different names: Bread machine yeast(preferred), active-dry yeast, and instant yeast. After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften.

1 tbsp dry yeast = 3 tsp dry yeast

1 tbsp dry yeast = 15ml yeast

1 tsp dry yeast = 5ml

Before using, check the expiration date and storage time of yeast. Return to refrigerator immediately after each use, the fungus will be killed at high temperature. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

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

(1) Pour 1 cup (237ml) warm water (45-50°C) into a measuring cup.

(2) Add 1 teaTsp (5ml) white sugar into the cup and stir, then 1 tableTsp (15ml) yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

(4) Fresh, active yeast will begin to bubble or "grow". If it does not, the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. It is also used to restrain yeast activity. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size. The egg must be whisked in with the other liquid ingredients.

11. Grease, Butter and Vegetable Oil

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small pieces before adding to liquid.

12. Baking Powder

Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Baking Soda

It is similar with baking powder. It can also used in combination with baking powder.

14. Water and Other Liquids(always add first)

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water should be in room temperature between 20°C and 25°C. Some recipes may call for milk, or other liquids purpose of enhancing bread flavor. Never use dairy with the Delay Timer option.

USE EXACT MEASUREMENT

TIPS: One of the most important steps of making good bread is the proper measurement of ingredients. Measure each ingredient carefully and add to your bread pan in the order given in the recipe.

It is strongly suggested that use measuring cup or measuring Tsp to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

Adding Sequence

Always add ingredients in the order given in the recipe.

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients

LAST: Yeast

The yeast should only be placed on the dry flour and never come in contact with the liquid or salt.

When you use the Delay Timer function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs or milk.

After the flour is complete kneading for first time, a beep will be heard and put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time stir.

Liquid Ingredients

Water, fresh milk or other liquids should be measured with measuring cups with clear markings and a spout. Set the cup on the counter and lower yourself to check the liquid level. When measuring cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

Dry measurements

Measure dry ingredients by gently spooning flour, etc., into the measuring cup and then, once filled, leveling off with a knife. Never use the measuring cup to spoon your dry ingredients directly from a container as this could add up to one tablespoon of extra ingredients. Do not tap the bottom of the measuring cup or pack down.

HINT: Before measuring, stir the flour to aerate it. When measuring small amounts of dry ingredients, such as salt or sugar, use a measuring spoon, making sure it is leveled off.

Accessories Instruction

Measuring cup:

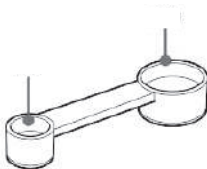
In Recipe, measuring unit "CUP" means full cup, 240ML, Below picture for reference.

1. Measuring the liquid ingredients: When measure the liquid, the cup should put on the horizontal flat surface and viewed at eye level(not on an angle) to check the degree. If add egg, milk or other liquids, put into the cup first then add water up to the degree according to recipe. (i.e total liquid amount is same as recipe's request but water is reduce)

2. Measuring the powder ingredients: Measure the powder ingredients into the cup then shake it gently until leveling off to read the degree. Don't shake long time and hardly, or the powder would be too compact to over measure.

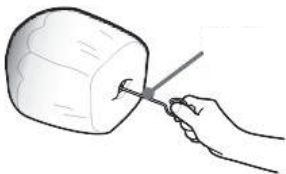
Measuring Tsp: Including tea Tsp and table Tsp. Tea Tsp (Tsp) use to measure yeast, salt. Table Tsp (Tbsp) use to measure the sugar and oil.

Hook: Use to pull out the knead blade from the bread.



Hook

Sometimes when put out the bread, kneading blade would stay into the bread, use the hook to pull out the blade.



TROUBLE SHOOTING

Below trouble shooting only for your reference when during in the use, if appliance has damage, for avoid danger or more loss, please send to maintenance station or dial advice line for help.

NO:	Problem	Cause	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerse kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected program menu is improper.	Select the proper program menu
		2.after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3.Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "HHH" after pressing START/STOP button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press START/STOP button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down

NO:	Problem	Cause	Solution
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high .	Yeast is used under room temperature
		3.Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe

NO:	Problem	Cause	Solution
	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1.too much flour or short of water 2..too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce flour or increase water Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
	Middle parts are hollow after cutting bread	Excessive water or yeast or no salt 2.water temperature is too high	Reduce properly water or yeast and check salt Check water temperature
	Bread surface is adhered to dry powder	1.there is strong agglutination ingredients in bread such as butter and bananas etc. stir not adequately for short of water	Do not add strong agglutination ingredients into bread. Check water and mechanical construct of bread maker
	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press START/STOP to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V-50/60 Hz, 850W

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 / TURKEY



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.



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.



This certificate is issued based on the permit dated 7th of May 2014 with number 131863 of the Ministry of Customs and Trade of the Turkish Republic.



BAKEXL BROTBACKAUTOMAT

BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN

DE



Kundenhotline
+49 800 197 80 00



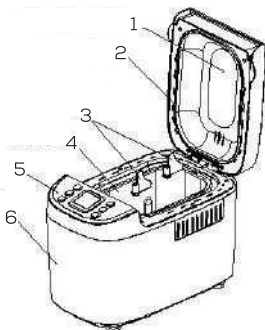
www.karaca.com.de

Wichtige Sicherheitshinweise:

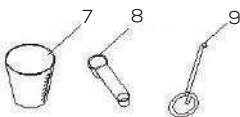
- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Prüfen Sie vor der Verwendung des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt. Dieses Gerät ist mit geerdeten Steckdosen kompatibel. Stellen Sie sicher, dass die Steckdosen in Ihrem Haus geerdete Steckdosen sind.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder das Gerät nicht richtig funktioniert. Liefern Sie das Gerät zum Austausch oder zur weiteren Überprüfung beim Hersteller oder beim nächsten autorisierten Service ab.
- Die heißen Oberflächen des Geräts nicht berühren. Verwenden Sie nach dem Brotbacken Ofenhandschuhe.
- Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen, tauchen Sie den Brotbackautomaten, das Netzkabel, den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie das Gerät nach Gebrauch, bei Nichtverwendung und vor der Reinigung aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden.
- Erlauben Sie Kindern oder behinderten Personen nicht, das Gerät ohne unbeaufsichtigt oder ohne Anleitung zu bedienen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen wie Gasherden oder Elektroherden.
- Es ist höchste Vorsicht geboten, wenn Sie das Gerät bewegen müssen, wenn sich heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten im Inneren des Geräts befinden.
- Berühren Sie während des Brotbackens nicht die beweglichen oder rotierenden Teile des Geräts.
- Metallfolien oder ähnliche Materialien dürfen nicht in den Brotbackautomaten eingelegt werden, da dies zu Brand- oder Kurzschlussgefahr führt.
- Wickeln Sie den Brotbackautomaten niemals mit Handtüchern oder ähnlichen Materialien ein; Hitze und Dampf müssen ungehindert aus dem Gerät austreten können.
- Um die Brotbackform herauszunehmen, niemals auf die Oberseite oder den Rand der Brotbackform schlagen; andernfalls kann die Backform beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals, ohne sich zu vergewissern, dass die Brotbackform fest eingearastet ist.
- Dieses Gerät ist nicht für andere Zwecke als vorgesehen bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig auf.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem konfiguriert.
- Dieses Gerät ist für den persönlichen Gebrauch, für einen Gebrauch im Haushalt und in den folgenden wohnähnlichen Umgebungen geeignet:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Landhäuser; in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen durch Kunden;
 - in pensionsähnlichen Umgebungen.

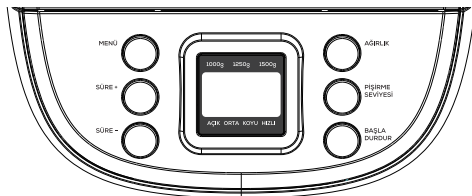
Teile des Brotbackautomaten:

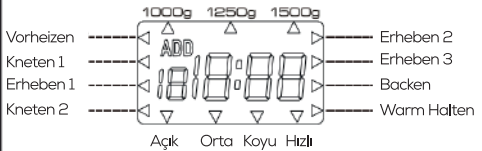


- 1.Sichtfenster
- 2.Deckel
- 3.Knethaken
- 4.Brotbackform
- 5.Kontrolltafel
- 6.Gehäuse
- 7.Messbecher
- 8.Messlöffel
- 9.Haken zum Herausnehmen der Brotbackform



Kontrolltafel: - Menü / Timer / Brotgröße / Backtemperatur / Start - Stopp -





Nachdem Sie das Produkt an der Steckdose angeschlossen haben. Sobald der Brotbackautomat eingesteckt ist, ertönt ein Piepton und auf der Anzeige erscheint „3:00“. Der Doppelpunkt (:) zwischen 3 und 00 blinkt jedoch nicht kontinuierlich. Und "1" ist das Standardprogramm. Angezeigt wird dies mit den Standardprogrammeinstellungen „1250 g“ und „MITTEL“.

Start / Stopp

Mit dieser Taste starten und stoppen Sie das gewählte Backprogramm. Um ein Programm zu starten, drücken Sie die START/STOPP-Taste einmal. Es wird ein kurzer Piepton ertönen, die Anzeige wird aufleuchten und die beiden Punkte auf der Zeitanzeige beginnen zu blinken, wodurch das Programm gestartet wird. Nach dem Programmstart sind bis auf die START/STOPP-Taste alle weiteren Tasten deaktiviert. Ungefähr 0,5 Sekunden nach dem Drücken der Taste START/STOPP/PAUSE zum Abbrechen des Programms wird das Programm abgebrochen, nach 3 Minuten setzt das Programm weiter fort, sofern keine Betätigung vorgenommen wurde. Nachdem Sie die START/STOPP-Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt haben, um das Programm zu stoppen, wird ein Piepton ertönen, was bedeutet, dass das Programm beendet wurde. Diese Funktion trägt dazu bei, während der Ausführung des Programms unerwünschte Situationen zu vermeiden.

Menü

Die MENÜ-Taste wird verwendet, um verschiedene Programme einzustellen. Bei jedem Drücken dieser Taste wird sich (mit einem kurzen Piepton) das Programm ändern. Drücken Sie die Taste mit Unterbrechungen, werden 15 Menüs auf der LCD-Anzeige abwechselnd angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die Funktionen der 15 Menüs werden nachfolgend erklärt.

Programm 1: Grundeinstellung / Standard

Das Programm eignet sich für Weiß- und Mischbrote, die hauptsächlich aus Weizenmehl oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine dichte Konsistenz. Sie können den Bräunungsgrad des Brotes einstellen, indem Sie die Taste COLOR einstellen.

Programm 2: Französisch

Geeignet für helle Brote aus feinem Mehl. Das Brot hat im Allgemeinen eine fluffige und knusprige Kruste. Dieses Programm ist nicht für Backrezepte geeignet, die Butter, Margarine oder Milch beinhalten.

Programm 3: Vollkornbrot

Das Programm eignet sich für Brote mit schweren Mehlsorten (z.B. Vollkornmehl und Roggenmehl), die eine längere Knet- und Gehzeit erfordern. Das Brot wird dichter und schwerer.

Programm 4: Süß-Brote

Das Programm ist geeignet für Brote mit zusätzlichen Zutaten wie Obstsaften, Kokosraspeln, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder Zuckerzusatz. Durch ein längeres Gehen wird das Brot leicht und weniger dicht.

Programm 5: Brot mit Butter und Milch

Für das Brot den Teig mit Butter und Milch verkneten, gehen lassen und backen.

Programm 6: Gluten-frei

Mit diesem Programm können Sie für GLUTEN-FREIES Brot das Kneten, Gehenlassen und Backen ausführen. Generell werden Gluten-freies Mehl, Reismehl, Süßkartoffelmehl, Maismehl und Hafermehl verwendet.

Programm 7: Superschnell

Das Programm ermöglicht es Ihnen, Ihr Brot im Gegensatz zu herkömmlichem Brot in kürzerer Zeit zu kneten, gehenzulassen und zu backen. Brote, die mit dieser Einstellung gebacken werden, sind jedoch normalerweise kleiner und haben eine dichtere Konsistenz.

Programm 8: Kuchen

Rühren, Gehenlassen und Backen von Kuchenmischungen mit Backsoda oder Backpulver.

Programm 9: Kneten

Mit diesem Programm hat der Benutzer die Möglichkeit, unterschiedlich viele Knetzeiten einzustellen.

Programm 10: Teig

Mit diesem Programm haben Sie die Möglichkeit, Ihren Teig zu kneten und gehenzulassen, jedoch erfolgt kein Backen. Nehmen Sie den fertigen Teig aus dem Automat und nutzen Sie diesen zum Zubereiten kleiner Brote, Pizza usw.

Programm 11: Nudelteig

Sie können eine gute Mischung herstellen, indem Sie Mehl und Wasser oder auch andere Zutaten hinzufügen.

Programm 12: Joghurt

Sie können Joghurt herstellen, indem Sie ihn fermentieren.

Programm 13: Marmelade

Sie können Marmeladen und Konfitüren zubereiten.

Programm 14: Backen

Dieses Programm dient zum zusätzlichen Nachbacken von sehr leichten oder zu wenig gebackenem Brot. Das Kneten und Gehenlassen erfolgt in diesem Programm nicht.

Programm 15: SELBSTGEMACHT

Drücken Sie die Taste SELBSTGEMACHT (HOMEMADE), um diese Einstellung und Stufen zu verwenden. Sie können die Dauer für das Kneten, Aufgehen, Backen, Warmhalten in Minuten einstellen.

COLOR:

Mit dieser Taste können Sie die obere Kruste Ihres Brotes als niedrig, mittel oder knusprig einstellen und eine schnelle Brotauswahl treffen. Sobald Sie die Taste COLOR betätigen, werden diese 4 Modi in einem Kreis angezeigt. Die Programmgeschwindigkeit zwischen 1 und 4 im Menü ist für die Brotoption; die Option Schnellbrot, für die Sie die eine Einstellung zum Bräunen der oberen Kruste nicht auswählbar ist, wird direkt durch das Symbol „Δ“ angezeigt. Die automatische Standardeinstellung für die Kruste ist Mittel, jedoch kann diese nicht für die Option Schnellbrot in den Menüs 1 bis 4 angewandt werden.

GEWICHT

Bei den Programmen 9,10,11,12,13 im Menü kann das Brotgewicht nicht ausgewählt werden; für andere Programme stehen 3 Gewichtsmodi zur

Auswahl: 1000g, 1250g, 1500g, durch Drücken der Taste WEIGHT werden im Kreis die Gewichte 1000gr → 1250gr → 1500gr angezeigt; das automatische Standardgewicht beträgt 1250 Gramm. Die Gewichtsfunktion kann nur für die Programme 1 bis 8 im Menü angewandt werden.

Zeitvorwahl-Funktion (Zeit+, Zeit-)

Wünschen Sie das Backen des Brotes zu einem späteren Zeitpunkt, können Sie von dieser Zeitvorwahl-Funktion Gebrauch machen. Die längste Zeitvorwahl beträgt 15 Stunden. Wählen Sie zuerst das Programm und den Bräunungsgrad aus dem Menü, drücken Sie dann die Taste TIME, um die auf dem LCD angezeigte Zeit zu ändern. Durch einmaliges Betätigen der Taste TIME wird die Zeitvorwahl um 10 Minuten erhöht oder verringert. Bei den Programmen Nr. 9,11,12,13 im Menü steht keine Zeitvorwahl-Funktion zur Verfügung. Drücken Sie die Taste TIME kontinuierlich, wird die Zeit im Kreis kontinuierlich erhöht oder verringert. Dies bedeutet, dass die eingestellte Zeit, die Programmzeit und die Zeitvorwahl mitberücksichtigt werden. Bei Betätigen der Taste TIME wird >1S Zeit sofort angezeigt. Das Symbol „∞“ zeigt die VERZÖGERUNGSZEIT (DELAY TIME) an

Beispiel: Jetzt ist es 20.30 Uhr und Ihr Brot soll am nächsten Morgen um 7 Uhr fertig gebacken sein, also erst in 10 Stunden und 30 Minuten. Wählen Sie das Programm, den Bräunungsgrad und die Laibgröße und drücken Sie dann die Taste „+“ oder „-“, um die erforderliche Zeit hinzuzufügen, bis auf dem LCD 10:30 erscheint. Wenn Sie dann um dieses Zeitvorwahlprogramm zu aktivieren, die Taste START/STOPP betätigen, leuchtet die Anzeige auf. Der Punkt wird blinken und um die verbleibende Zeit anzuzeigen, zählt das LCD im Countdown. Ihr Brot wird morgens um 7:00 Uhr frischgebacken sein.

Hinweis: Verwenden Sie die Zeitvorwahlfunktion nicht für Rezepte, die verderbliche Zutaten wie Eier, frische Milch, Obst, Zwiebeln enthalten. LCD-Verzögerungszeitanzeige = Zeitpunkt des Fertigbackens – aktuelle Uhrzeit

UMGEBUNG

Während der Verwendung des Geräts wird eine Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C empfohlen. Bei zu hoher Temperatur wird die Hefe sauer, bei zu niedriger Temperatur wird das Aufgehen des Brotes beeinträchtigt. Unterschiedliche Umgebungstemperaturen können sich auch auf die Laibgröße unterschiedlich auswirken.

SPEICHER

Kommt während des Brotbackvorgangs ein Stromausfall zustande, wird der Brotbackvorgang innerhalb ca. 15 Minuten automatisch fortgesetzt, auch wenn die Taste START/STOPP nicht betätigt wird. Wenn die Ausfallzeit die Dauer von 15 Minuten überschreitet, kann der Speicher nicht erhalten werden. In diesem Fall müssen Sie die Zutaten aus der Brotbackform herausnehmen, die Zutaten wieder in die Brotbackform geben und den Brotbackautomaten neu starten. Sollte der Teig jedoch zum Zeitpunkt des Stromausfalls noch nicht gegangen sein, können Sie durch Drücken der Taste „Start/STOPP“ direkt das Programm von vorne beginnen.

WARNANZEIGE

„HHH“ - (siehe Abb. 1): Diese Warnung bedeutet, dass die Temperatur in der Brotbackform weiterhin zu hoch ist. Betätigen Sie die Taste START/STOPP, um das Programm zu stoppen, ziehen Sie den Netzstecker, öffnen Sie die obere Abdeckung und warten Sie 10-20 Minuten, bis die Maschine vollständig abgekühlt ist, bevor Sie den Automaten erneut starten.

„EE0“ - (siehe Abb. 2): Diese Warnung bedeutet, dass die Verbindung des Temperatursensors unterbrochen ist. Um das Programm zu stoppen, betätigen Sie die Taste START/STOPP und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Bitte übergeben Sie den Sensor beim nächsten autorisierten Service, um diesen überprüfen, eventuell reparieren oder elektrisch/mechanisch justieren zu lassen.



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann etwas Rauch und/oder Geruch austreten. Einige Teile des Geräts müssen während der Herstellung leicht geschmiert werden, daher ist dieser Umstand normal.

1. Alle Teile gemäß Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“ sorgfältig reinigen.
2. Stellen Sie den Brotbackautomaten in den Backmodus und betreiben Sie den Backautomaten für ca. 10 Minuten im leeren Zustand oder geben Sie 200 ml Wasser in die Brotbackform, um einen Backvorgang von 10 Minuten vorzunehmen.

Zweck dieses Verfahrens ist es, den Geruch in den Heizungsteilen und in der Brotbackform zu reduzieren. Nach Abschluss dieses Vorgangs wird ein Signalton („Piep“) ertönen.

3. Stecken Sie den Netzstecker aus, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie alle getrennten Teile nochmals. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.

Benutzeranweisungen

1. Setzen Sie die Brotbackform in den Brotbackautomaten ein und drücken Sie diesen nach unten. Um sich darüber zu vergewissern, dass die ebenen Flächen ausgerichtet sind, drücken Sie die Brotbackform so weit wie möglich nach unten und setzen Sie den Teigknetarm auf das Gehäuse.
HINWEIS: Es wird empfohlen, das Knetmesser mit Öl zu schmieren, damit der Teig nicht am Knetmesser kleben bleibt. Dieser Vorgang ermöglicht auch ein leichtes Trennen des Knetmessers vom gebackenen Laib.
2. Alle Zutaten im Voraus messen, in der Regel zuerst Wasser oder andere flüssige Zutaten dazugeben, dann Zucker, Salz und Mehl und zuletzt die Hefe dazugeben. Bereiten Sie einen Teig mit intensiver Weizenmehlmenge zu, empfiehlt es sich, die Reihenfolge der Zugabe zu ändern: Für ein besseres Ergebnis zuerst Hefe und Weizenmehl, dann Zucker und Salz und zuletzt Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzufügen.
HINWEIS: Beim Hinzufügen von Mehl, versuchen Sie, das Wasser zu bedecken. Mit dem Finger in das Mehl eine kleine Grube wühlen. Geben Sie die Hefe in diese Grube; achten Sie darauf, dass die Hefe mit flüssigen Zutaten und Salz nicht in Berührung kommt.
3. Schließen Sie den Deckel und stecken Sie das Gerät ein.
4. Drücken Sie die Taste MENÜ, bis das gewünschte Programm angezeigt wird.
5. Drücken Sie die Taste CRUST, um den Bräunungsgrad der oberen Brotkruste „Niedrig, Mittel, Hoch“ auszuwählen, und nehmen Sie die gewünschte Einstellung vor.
6. Drücken Sie die Taste WEIGHT, um das gewünschte Gewicht auszuwählen, und nehmen Sie die gewünschte Einstellung vor.
7. Falls gewünscht, stellen Sie die Taste DELAY TIMER ein. Drücken Sie die Tasten + und –, um die auf dem LCD-Bildschirm angezeigte Zeit zu erhöhen. Wünschen Sie, das Brot sofort zu backen, können Sie diesen Vorgang überspringen.
8. Drücken Sie die START/STOPP-Taste, um das Gerät zu starten. Wenn Sie ein Programm gewählt haben, dessen Krustenbräunungsgrad und -gewicht eingestellt werden kann, drücken Sie diese Taste, um die erforderlichen Einstellungen zu bestätigen, drücken Sie die Taste erneut, um das Programm zu aktivieren. Das Symbol „☐“ zeigt den aktuellen Betrieb an, währenddessen blinkt der Doppelpunkt kontinuierlich und die Zeit beginnt im Count-Down zu laufen. Das Programm wird gestartet.
HINWEIS: Möchten Sie das Programm stoppen, drücken Sie die Taste START/STOPP 3 Sekunden lang.

9. Für weitere Zutaten (Früchte, Trockenfrüchte, Rosinen) ertönt zehnmal ein Piep-Ton, das Symbol „“ zeigt den Vorgang HINZUFÜGEN an. Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie Ihre zusätzlichen Zutaten hinzu. Der Brotbackautomat startet erneut. Trockenfrüchte sollten nicht zu früh hinzugefügt werden, sonst wird das Produkt an Geschmack verlieren.

HINWEIS: Die Funktion HINZUFÜGEN kann in den Menüs Standard, Schnell, Süß, Französisch, Vollkorn, Reis, Gluten-frei angewandt werden.

10. Wird auf dem LCD 0:00 angezeigt, ertönt ein 10-maliger Piep-Ton, um anzuzeigen, dass das Programm abgeschlossen ist. Drücken Sie die Taste START/STOPP 3 Sekunden lang, um den Brotbackautomaten auszuschalten.

HINWEIS: Wird die START/STOPP-Taste nicht gedrückt, wird die 1-Stunden-Warmhaltefunktion automatisch aktiviert. Möchten Sie die Warmhaltephase vorher beenden, drücken Sie die START/STOPP-Taste für 3 Sekunden. Das Programm wird erst beendet, wenn auf der LCD-Anzeige der Standardbildschirm angezeigt wird.

11. Öffnen Sie den Deckel, benutzen Sie einen Backofenhandschuh, halten Sie den Griff der Backform fest und heben Sie diesen an.

HINWEIS: Es ist höchste Vorsicht geboten, da die Brotbackform und das Brot sehr heiß werden.

12. Drehen Sie die Brotbackform mit dem Backofenhandschuh um (der Griff der Brotbackform muss heruntergeklappt sein), stellen Sie die Brotbackform auf ein Metallgitter oder eine saubere Oberfläche und schütteln Sie diese vorsichtig, bis das Brot sich herauslöst. Verwenden Sie einen nichtmetallischen Spatel, um die Seiten des Brot von den Seiten der Brotbackform vorsichtig zu lösen.

HINWEIS: Wenn das Knetmesser im Brot verbleibt, heben Sie es vorsichtig mit dem Haken an. Um Ihre Hände nicht zu verbrennen, heben Sie es nicht mit bloßen Händen an.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker der Maschine und warten Sie, bis der Brotbackautomat abgekühlt ist.

2. Für die Reinigung der Brotbackform: Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Brotbackform mit einem feuchten Tuch ab. Um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Materialien und Gegenstände. Die Brotbackform muss vor dem Aufsetzen vollständig trocken sein.

3. In Fällen, in denen es schwierig ist, das Knetmesser aus der Brotbackform zu entfernen, füllen Sie die Brotbackform mit heißem Wasser und lassen Sie die Form 30 Minuten lang stehen. So kann es sehr leicht entfernt werden. Verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes Tuch

4. Für die Reinigung des oberen Deckels: Lassen Sie die Maschine nach Gebrauch abkühlen. Wischen Sie die Abdeckung und die Innenseite des Sichtfensters mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese den Lack der Oberfläche beschädigen können.

Hinweis: Es wird empfohlen, für die Reinigung die Abdeckung nicht zu entfernen.

5. Wischen Sie die Außenfläche des Gehäuses vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie die Fläche dann mit einem trockenen Tuch sorgfältig ab. Verwenden Sie hierfür niemals Petroleum oder andere Flüssigkeiten. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser.

6. Bevor Sie den Brotbackautomaten zur Aufbewahrung wieder in seine Verpackung nehmen, vergewissern Sie sich, dass er vollständig gekühlt, sauber und trocken ist und der Deckel fest geschlossen ist.

VORSTELLUNG DER BROTZUTATEN

1. Brotmehl

Brotmehl ist die wichtigste Zutat für die Herstellung von Brot und wird in den meisten Hefeteigbrotrezepten empfohlen. Das Mehl hat einen hohen Gehalt an Gluten (daher kann es auch als proteinreiches Gluten-Mehl bezeichnet werden) und verhindert, dass sich das Brot nach dem Aufgehen verformt. Es behält die Laibgröße bei. Mehl variiert je nach Region. Der Gluten-Gehalt ist höher als bei normalem Allzweckmehl, daher kann es zur Herstellung von großlaibigen und ballaststoffreichen Broten verwendet werden.

2. Normales Allzweckmehl

Es ist eine Mehlsorte, die geeignet ist für das Backen von "Schnell"-Brot oder Broten mit Schnelleinstellungen, in deren Rezept kein Backpulver enthalten ist. Für Hefeteigrezepte empfiehlt sich die Verwendung von Brotmehl.

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus dem ganzen Weizenkorn gemahlen. Brot, das ganz oder teilweise mit Vollkornmehl gebacken wird, hat einen höheren Ballaststoff- und Nährstoffgehalt. Vollkornmehl ist schwerer, weshalb die daraus gebackenen Brote kleiner und schwerer sein können. Vollkornmehl enthält Weizenschalen und Gluten. Für beste Ergebnisse sind in den meisten Rezepten oft Vollkornmehl mit Brotmehl kombiniert.

4. Buchweizenmehl

Das Buchweizenmehl, auch Roggenmehl genannt, ist ein ballaststoffreiches Mehl und ist vergleichbar mit dem Vollkornmehl. Um nach dem Aufgehen großlaibige Brote zu erhalten, empfiehlt sich eine Kombination mit Brotmehl.

5. Selbstaufgehendes Mehl

Mehl, das Backpulver enthält. Es empfiehlt sich insbesondere zum Backen von Kuchen. Verwenden Sie das selbstaufgehende Mehl nicht für Hefeteigrezepte.

6. Maismehl und Hafermehl

Maismehl und Hafermehl werden durch getrenntes Mahlen von Mais und Hafer zubereitet. Beide Sorten werden als Zusatzstoffe bei der Herstellung von Hartbrot verwendet, um den Geschmack und die Konsistenz des Brots zu verbessern.

7. Zucker

Der Zucker ist ein "Nahrungsmittel" für Hefen und verbessert auch den süßen Geschmack und die Farbe von Brot. Zucker ist ein sehr wichtiges Element beim Gehenlassen des Brotes. In der Regel wird weißer Zucker verwendet; einige Rezepte können jedoch auch braunen Zucker, Puderzucker oder Zuckerwatte beinhalten.

8. Hefe

Hefe ist ein lebender Organismus und muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, um die Frische zu erhalten. Als Nahrung braucht es die in Zucker und Mehl enthaltenen Kohlenhydrate. Es werden verschiedene Arten von Hefen verkauft, die in Brotrezepten verwendet werden: Brotbackautomat-Hefe (vorzugsweise), aktive Trockenhefe und Instanthefe. Nach dem Fermentationsvorgang produziert die Hefe Kohlendioxid. Kohlendioxid lässt das Brot sich ausdehnen und hält die inneren Fasern weich.

1 Esslöffel Trockenhefe = 3 Teelöffel Trockenhefe

1 Esslöffel Trockenhefe = 15ml Hefe

1 Teelöffel Trockenhefe = 5ml

Vor der Verwendung überprüfen Sie das Verfallsdatum und die Lagerzeit der Hefe. Stellen Sie es nach jedem Gebrauch sofort wieder in den Kühlschrank, da Hefe bei hoher Temperatur zerfällt. In der Regel ist schlechtgewordene Hefe der Grund dafür, dass das Brot nicht aufgeht. TIPP: Um zu überprüfen, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist:

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

(2) Geben Sie 1 Teelöffel (5 ml) weißen Zucker in das Glas und rühren Sie um, geben Sie dann 1 Esslöffel (15 ml) Hefe in das Wasser.

(3) Stellen Sie den Messbecher etwa 10 Minuten lang auf eine warme Oberfläche. Mischen Sie das Wasser nicht.

(4) Frische, aktive Hefe beginnt zu quellen oder zu „wachsen“. Wenn es nicht quillt, sind die Hefepilze abgestorben bzw. die Hefe verdorben.

9. Salz

Salz wird benötigt, um den Geschmack und die Krustenfarbe des Brotes zu erhöhen. Salz hemmt aber auch das Hefewachstum. Verwenden Sie niemals zu viel Salz in Ihrem Rezept. So sehr das Brot ungesalzen ist, desto größer wird das Laib sein.

10. Ei

Das Ei kann die Konsistenz von Brot verbessern, das Brot nahrhafter und das Laib größer machen. Eier müssen zusammen mit anderen flüssigen Zutaten geschlagen werden.

11. Öl, Butter und Öl

Öl macht das Brot weich und verlängert die Haltbarkeit. Bevor Sie die Butter zu den flüssigen Zutaten geben, sollten Sie die Butter schmelzen oder in kleine Stücke schneiden.

12. Backpulver

Backpulver wird in Schnellbrotprogrammen verwendet. Da es keine Zeit zum Aufgehen benötigt und blasenbildende Luft freisetzt, machen die durch die austretende Luft entstehenden Blasen die Konsistenz des Brotes nach dem chemischen Prinzip weicher.

13. Backsoda

Vergleichbar mit Backpulver. Es kann auch mit Backpulver zusammen verwendet werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten (immer zuerst hinzufügen)

Wasser ist eine wesentliche Zutat für die Herstellung von Brot. Im Allgemeinen sollte das Wasser eine Raumtemperatur zwischen 20°C und 25°C aufweisen. Einige Rezepte können Milch oder andere Flüssigkeiten beinhalten, um den Geschmack des Brotes zu verbessern. Verwenden Sie niemals Milchprodukte, wenn die Timer-Verzögerungsfunktion verwendet wird.

GENAUES MASS

TIPPS: Einer der wichtigsten Schritte beim Backen von gutem Brot ist das richtige Verhältnis der Zutaten. Messen Sie jede Zutat sorgfältig und geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform. Um die richtige Menge zu erhalten, wird dringend empfohlen, einen Messbecher oder einen Messlöffel zu verwenden. Andernfalls kann sich das falsche Maß auf das Brot auswirken.

Hinzufügen der Reihe nach

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

ZUERST: Flüssige Zutaten

ZWEITENS: Trockene Zutaten

ZULETZT: Hefe

Die Hefe sollte nur auf trockene Zutaten gegeben werden und niemals mit Flüssigkeit oder Salz in Kontakt kommen.

Wenn Sie die Timer-Verzögerungsfunktion für längere Zeit einstellen, fügen Sie niemals verderbliche Zutaten wie Eier oder Milch hinzu.

Nachdem der erste Knetvorgang mit Mehl abgeschlossen ist, ertönt einmal ein Piep-Ton. Dann können die Fruchtzutaten der Mischung hinzugefügt werden. Werden die fruchtigen Zutaten zu früh hinzugegeben, lässt der Geschmack nach längerem Mischen nach.

Flüssige Zutaten

Wasser, frische Milch oder andere Flüssigkeiten sollten mit offenen und gekennzeichneten Messbechern abgemessen werden. Stellen Sie den Messbecher auf die Theke und prüfen Sie den Flüssigkeitsstand im Achten. Sie beim Messen von Öl oder anderen Zutaten darauf, dass keine anderen Zutaten im Messbecher zurückbleiben und reinigen Sie den Messbecher gründlich. Messbecher horizontal optisch.

Trockenmessungen

Messen Sie die trockenen Zutaten, indem Sie den Messbecher leicht einmehlen und drücken Sie die Zutat nach dem Befüllen mit einem Messer flach. Messen Sie Ihre trockenen Zutaten nicht mit einem Esslöffel direkt aus dem Behälter, sondern verwenden Sie stattdessen einen Messbecher, da Esslöffel dazu führen können, dass Sie die Zutaten zu viel hinzufügen. Nicht von unten auf den Messbecher schlagen oder die Zutaten zusammendrücken.

TIPP: Rühren Sie das Mehl vor dem Messen um, um es zu lüften. Wenn Sie kleine Mengen trockener Zutaten wie Salz oder Zucker abmessen, verwenden Sie einen Messlöffel in Teelöffelgröße, um sicher zu sein, dass dieser gestrichen ist.

Anweisungen zum Zubehör

Messbecher:

Im Rezept bedeutet "MESSBECHER" ein volles Glas 240ml als Maßeinheit (siehe Abb. unten).

1. Messen von flüssigen Zutaten: Beim Messen von Flüssigkeiten sollte der Becher auf eine horizontale und ebene Fläche gestellt und auf Augenhöhe (nicht abgewinkelt) beobachtet werden, um den Füllstand zu überprüfen. Wenn Sie Eier, Milch oder andere Flüssigkeiten hinzufügen, geben Sie diese zuerst in das Glas und fügen Sie dann Wasser bis zur im Rezept angegebenen Füllmenge hinzu (Die Gesamtflüssigkeitsmenge ist die gleiche wie im Rezept reduziert um die Wassermenge).

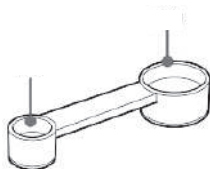
2. Abmessen von Pulverzutaten: Pulverzutaten in den Messbecher geben und leicht schütteln, bis der Messbecher waagrecht gefüllt ist, um den Füllstand einzustellen. Nicht zu lange oder zu stark schütteln, sonst kann das Pulver kondensieren und es kann zu viel gemessen werden.

Messlöffel: Verwendet werden die Größen wie Teelöffel und Esslöffel.

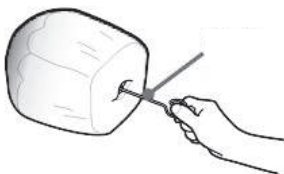
Teelöffel (TL) wird verwendet zum Messen von Hefe und Salz.

Esslöffel (EL) wird verwendet zum Messen von Zucker und Öl.

Haken: Der Haken wird verwendet, um das Knetmesser aus dem Brot zu entfernen.



Haken: Beim Herausnehmen des Brotes kann das Knetmesser im Brot verbleiben. Verwenden Sie in solchen Fällen den Haken, um das Messer zu entfernen.



PROBLEME und MÖGLICHE LÖSUNGEN

Die folgenden Lösungen sollen Ihnen beim Einsatz des Geräts helfen. Sollte das Gerät beschädigt sein, geben Sie das Produkt bitte beim autorisierten Service ab oder rufen Sie die Hotline an, um kein Risiko oder ein größeres Problem zu verursachen.

NO:	Problem	Grund	Lösung
1	Beim Backen kommt Rauch aus dem Abzug	Einige Zutaten können an oder in der Nähe der Heizteile kleben, Öl kann bei der ersten Verwendung auf den Heizteilen zurückbleiben.	Stecken Sie den Brotbackautomaten aus und reinigen Sie die Heizteile. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht die Hände verbrennen. Lassen Sie die Maschine bei der ersten Verwendung im leeren Zustand und öffnen Sie den Deckel.
2	Die untere Kruste des Brotes ist zu dick.	Das Brot zu lange warmzuhalten oder das Brot längere Zeit in der Backform aufzubewahren, kann zu viel Wasserverlust führen.	Das Brot beim Warmhalten früher herausnehmen.

NO:	Problem	Grund	Lösung
3	Das Brot lässt sich nur schwierig lösen.	Der Teigmischer haftet fest an der Welle in der Backform.	Der Teigmischer haftet fest an der Welle in der Backform. Nach dem Herausnehmen des Brotes heißes Wasser in die Backform geben und den Teigmischer 10 Minuten in der Backform stehen lassen und dann herausnehmen und gründlich reinigen.
4	Zutaten vermischen sich nicht gut und lassen sich nicht gut backen	1. Das ausgewählte Programmmenü ist nicht korrekt 2. Nach dem Start des Programms wurde der Deckel einige Male geöffnet und das Brot ausgetrocknet und die Kruste nicht gebräunt. 3. Da der Mischwiderstand zu groß ist, kann sich der Teigmischer kaum drehen und die Masse nicht richtig mischen.	Wählen Sie aus dem Menü das entsprechende Programm Öffnen Sie den Deckel während des letzten Gehvorgangs nicht. Überprüfen Sie die Öffnung des Knethakens, entfernen Sie dann die Backform und lassen Sie sie das Gerät leerlaufen. Sollte es immer noch nicht funktioniert, rufen Sie den autorisierten Service an.
5	" „HHH“ erscheint auf dem Bildschirm, nachdem die Taste „Start/Stopp“ betätigt wurde.	Die Temperatur des Brotbackautomaten ist zu hoch, um Brot zu backen.	Drücken Sie die Taste „Start/Stopp“ und ziehen Sie den Netzstecker des Brotbackautomaten. Nehmen Sie dann die Brotbackform heraus und halten Sie den Deckel geöffnet, bis der Brotbackautomat abgekühlt ist.

NO:	Problem	Grund	Lösung
6	Motorgeräusch ist zu hören, aber Teig wird nicht geknetet.	Die Brotbackform ist nicht richtig eingesetzt oder der Teig ist zu viel zum Mischen.	Prüfen Sie, ob die Brotbackform richtig positioniert ist, der Teig gemäß dem Rezept hergestellt wurde und die Zutaten richtig abgewogen wurden.
7	Laibgröße ist groß und drückt am gegen den Deckel	Zu viel Hefe oder zu viel Mehl oder Wasser oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch	Überprüfen Sie die oben genannten Faktoren und reduzieren Sie die Mengen auf das gewünschte Niveau
8	Laibgröße ist zu klein oder Brot geht nicht auf	Es ist keine Hefe vorhanden oder die Hefe reicht nicht aus. Die Hefe kann nicht aktiviert werden, weil die Wassertemperatur zu hoch ist oder die Hefe ist mit Salz vermischt oder die Umgebungstemperatur ist zu niedrig	Menge und Aktivierung der Hefe kontrollieren, Umgebungstemperatur auf das gewünschte Niveau bringen
9	Teig ist zu viel und läuft aus der Backform	Die Menge an Flüssigkeiten, die den Teig weich machen, ist zu hoch; die Hefemenge ist zu hoch.	Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge und passen Sie die Teighärte an
10	Der mittlere Teil des Brotes fällt während des Backens zusammen.	1. Das verwendete Mehl und das Backpulver reichen nicht aus und lassen den Teig nicht aufgehen. 2. Die Fermentation ist zu schnell oder die Hefetemperatur ist zu hoch 3. Überschüssiges Wasser macht den Teig zu weich und verflüssigt diesen übermäßig.	Verwenden Sie Brotmehl oder ausreichend Backpulver. Hefe muss bei Raumtemperatur verwendet werden. Passen Sie das Wasser im Rezept je nach Wasseraufnahme an.

NO:	Problem	Grund	Lösung
11	Brotgewicht zu hoch oder Konsistenz zu dicht	1. Zu viel Mehl oder fehlendes Wasser 2. Zu viele zusätzliche Fruchtzutaten oder zu viel Vollkornmehl.	Mehl reduzieren oder Wasser erhöhen Reduzieren Sie die Menge dieser Zutaten und erhöhen Sie die Hefemenge.
12	Nach dem Anschneiden des Brotes gibt es Lücken in der Mitte des Laibs	1. Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz hinzugefügt. 2. Wassertemperatur zu hoch	Reduzieren Sie die Wasser- oder Hefemenge und kontrollieren Sie den Salzgehalt. Wassertemperatur kontrollieren.
13	Es haftet trockener Staub auf der Brotoberfläche	1. Im Brot befinden sich Zutaten mit starker Klebkraft wie Butter, Banane usw. 2. Nicht gut gemischt wegen fehlendem Wasser	Fügen Sie dem Brot keine Zutaten mit starker Klebkraft hinzu. Überprüfen Sie das Wasser und den mechanischen Aufbau des Brotbackautomaten
14	Bei der Herstellung von Kuchen oder zuckerreichen Speisen ist die Außenfläche des Produkts zu dick und die Farbe zu dunkel.	Unterschiedliche Rezepte und Zutaten haben beim Brotbacken eine große Wirkung; zu viel Zucker zu erhöht den Bräunungsgrad.	Wenn die Bräunungsfarbe aufgrund eines Rezepts mit zu viel Zucker zu dunkel ist, drücken Sie die Taste Start/Stopp, um das Programm 5-10 Minuten früher als die gewünschte Zeit zu beenden. Bevor Sie das Brot herausnehmen, müssen Sie das Brot oder den Kuchen 20 Minuten bei geschlossene Deckel in der Form belassen.

Die Lebensdauer beträgt 7 Jahre.

TECHNISCHE DATEN

220-240V-50/60 Hz, 850W

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 / TURKEY



BROTTBACKAUTOMAT

GARANTIEBEDINGUNGEN

BEDINGUNGEN 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 den 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



BROTTBACKAUTOMAT

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.



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, TURKEY

Tel & Fax: 0212 412 44 00 (pbx) – 0212 412 44 99

Kundenshotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST
Tel: 0212 412 44 00 Fax: 0212 412 44 99 www.karaca.com.tr
Marmara Kurumları Y.D. - 161 802 8169 Tic. Sic. No: 278336
Mersis No: 0810001278336000000

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: Brotbackautomat

Modell: Bakexl Brotbackautomat

Modell No: KE-EY851

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.



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com