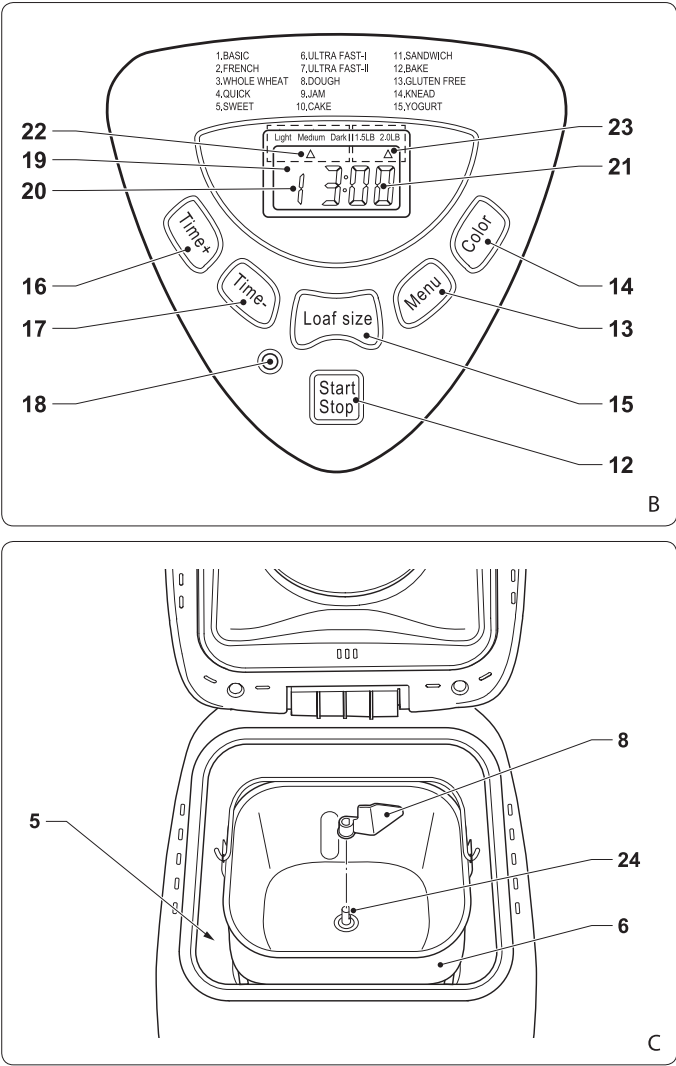


## KULLANIM KILAVUZU

2 YIL  
GARANTİ



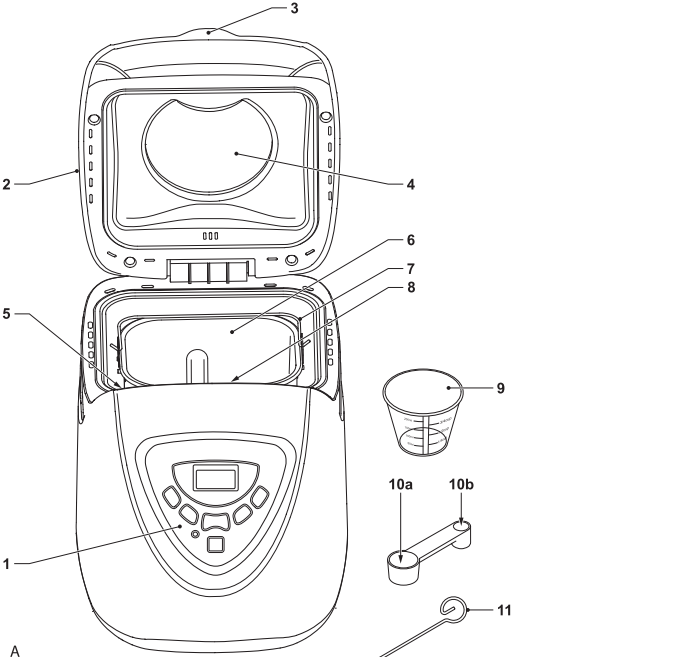
### PRINCESS EKMEK YAPMA MAKİNESİ WAKE UP MODEL: 01.152006.01.001

## EkMEK YAPMA MAKİNESİ WAKE UP Kullanım kılavuzu

Açıklama (Şekil A)  
Satın aldığınız 152006 ürün numaralı Princess ekmek makinesi, ekmek yapmak için tasarlanmıştır. Bu cihaz sadece iç mekan kullanımına yönelik olup, ev tipi kullanım için uygundur.

- Kontrol paneli
- Kapak tutamağı
- Kapak tutamağı
- İzleme penceresi
- Pişirme bölmesi
- Ekmek haznesi
- Ekmek haznesi tutma teli
- Ölçü bardağı
- Ölçü bardağı
- Ölçü bardağı (1 yemek kaşığı)
- Ölçü bardağı (1 yemek kaşığı)
- Ölçü bardağı (1 yemek kaşığı)
- Kanca

- Kontrol paneli (Şekil B)**
- 12.BAŞLATMA/DURDURMA-START/STOP\* butonu
  - 13.MENU butonu
  - 14.RENK butonu
  - 15.SOMUN BÜYÜKLÜĞÜ butonu
  - 16.TIME/SÜRE + butonu
  - 17.TIME/SÜRE - butonu
  - 18.‘Acma/Kapama-On/Off’ butonu
  - 19.Gösterge ekranı
  - 20.Pişirme modu göstergesi
  - 21.Pişirme süresi göstergesi
  - 22.Kabuk rengi göstergeleri
  - 23.Somun büyüklüğü göstergeleri



### TEKNİK ÖZELLİKLER

Güç: 600 W

Volaj: 230V

Frekans: 50 Hz

### İLK KULLANIMINDAN ÖNCE

#### Hazırlık aşaması:

- Çihaz temizliği, Temizlik talimatları için, "Temizlik ve bakım" bölümüne bakınız.
- Aksesuarları temizliği, Temizlik talimatları için, "Temizlik ve bakım" bölümüne bakınız.

**Devam etmeden önce, aşağıdaki talimatları dikkate almanız tavsiye edilir:**

- İnşın serbestçe dışarı çıkmasına ve yeterli havalandırma alanı sağlamak için cihaz etrafında yeterli boş alan bırakmaktan emin olun.
- Çihaz sabit ve düz bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Çihazın elektrik fişini duvara prizine takın.
- Çihaz aşağıdaki pişirme moduna ayarlayın: TEMEL
- Start butonuna basarak pişirme işlemi başlatın. Çihaz ısımaya başlayacaktır.
- 10 dakika sonra cihazın fişini çıkarın ve cihazın tamamen soğumasına izin verin.
- Not:** Çihaz ilk kez kullanıldığında, cihaz kısa bir süre karakteristik bir koku yayabilir ve hafif bir duman çıkartabilir. Bu normaldir.

### KULLANIM

#### Pişirme modunun ayarlanması (Şekil B)\*

- Pişirme modu, MENU butonu (13) kullanılarak ayarlanabilir. Pişirme modu göstergesi (20) pişirme modunu gösterir.
- Doğru pişirme modunu ayarlamak için aşağıdaki tabloya bakınız.
- Pişirme modunu ayarlamak için MENU butonuna (13) art arda basın. Çihaz butonuna her basışınızda bir "bip" sesi çıkarır.
- Not:Nihai işareti yapıyor olmanız da, cihaz yine de başka ayar yapmanız olarak sağlar. İlk ayara geri dönmek için MENU butonuna (13) basın.

Pişirme modu/programı	EkmeK Tipi	Tarifi
1	TEME	Ağırlıklı olarak buğday unu ya da çavdar unu kullanılarak beyaz ve karışık ekmekler için kullanılır. Ekmek kompakt bir dokuya sahiptir. Pişirme modu için normal maya kullanılır.
2	FRANSIZ EKMEĞİ	İnce undan yapılan hafif ekmekler için kullanılır. Bu ekmek normal olarak kabanık ve daha gevrek/çıtır bir kabuk yapısına sahiptir. Bu program, tereyağı, margarin ya da süt gerektiren pişirme tarifleri için uygun değildir.
3	TAM BUĞDAY EKMEĞİ	Uzun bir yoğunluk ve kabarması gerektiren kuvvetli un çeşitleri ile yapılan yoğun dokulu ekmekler için kullanılır. Ekmek kompakt bir dokuya sahiptir.
4	HIZLI	Yoğurma, kabartma ve pişirme süresi "TEME" pişirme moduna/programına göre daha kısadır. Ekmek genellikle küçükler ve yoğun bir dokuya sahiptir. Maya yerine kabartma tozu kullanılır.
5	TATLI	Şeker, çikolata, kuru meyveler veya meyve suları tatlı maddelerinin ilave edildiği ekmekler. Ekmek daha kabanık ve daha hafif bir dokuya sahip olur.

Pişirme modu/programı	EkmeK Tipi	Tarifi
6	ULTRA HIZLI-L	Somunu (15,8L) yoğurma, kabartma ve pişirme işlemleri çok kısa bir sürede gerçekleşir. Ekmek genellikle küçük ve "HIZLI" pişirme moduna göre daha kabanık. Bu pişirme modu için kuru maya kullanılır.
7	ULTRA HIZLI-H	Somunu (20,8L) yoğurma, kabartma ve pişirme işlemleri çok kısa bir sürede gerçekleşir. Ekmek genellikle küçük ve "HIZLI" pişirme moduna göre daha kabanık. Bu pişirme modu için kuru maya kullanılır.
8	HAMUR	Pişirmeden yoğurma ve kabartma. Küçük yuvarlak ekmekler, pizza, buhar, dahi ekmek, vb. için hamur hazırlamakta kullanılır.
9	RECEL	Reçel ve marmelat yapmak için kullanılır.
10	KEK	Kekleri yoğurma, kabartma ve pişirmek için kullanılır. Bu programda maya yerine kabartma tozu kullanılır.
11	SANDVIÇ	Sandviçleri yoğurmak, kabartmak ve pişirmek için kullanılır. Ekmek hafif bir yumuşluk ve daha ince bir kabuğu sahiptir.
12	PİŞİRME	Yoğurma ve kabartma işlemi yapılmadan, az pişmiş veya yeterince pişmemiş ekmekleri bir muddet daha pişirmek için kullanılır.
13	GLUTENSİZ EKMEK*	Glutensiz un/hamur, genellikle normal una göre daha nemlidir. Glutensiz unu aşırı karıştırmayı ya da aşırı yoğurmamayı, glutensiz hamur sadece bir kez kabartılmalıdır ve normal una/hamura göre daha uzun bir pişirme süresi gerektirir ilave edilecek ekstra malzemeler, pişirme işleminin en başında temel malzemeye-hamura eklenmelidir
14	YOĞURMA	Kabartma ve pişirme işlemi yapılmadan sadece yoğurmak için kullanılır.
15	YOĞURT	Yoğurma ve pişirme işlemi yapılmadan sadece kabartma işlemi için kullanılır. Program süresi: 8 ila 8 saat. TIME+SURE + butonuna (16) ya da TIME-/SURE-butonuna (17) basarak süreyi ayarlayın. Süreyi ayarlamak için, BAŞLATMA/DURDURMA-START/STOP butonuna (12) basın.

- \*Çölyak hastalığından ve buğday alerjisinden (glüten enteropati) muzdarip kişiler için glutensiz bir diyet yapmaları tavsiye edilir. Glutensiz diyet, buğday, çavdar, arpa, yulaf vb. gibi gluten içeren tahıllardan yapılmış herhangi bir yiyeceği içmez. Ayrıca Glutensiz diyet ayrıca verici, stabilize edici ve kıvam artırıcı madde formundaki bir katkı maddesinde bir bulunan herhangi bir gluteni de içmez.
- Bu ilave edilen bazı glutensiz diyetler, yulaf da içermektedir.

#### EkmeK kabuğu renginin ayarlanması (Şekil B)

Kabuk rengi, "RENK" butonu (14) kullanılarak ayarlanabilir. Kabuk rengi göstergesi (22), kabuk rengini "AZ KIZARMIŞ-ORTA KIZARMIŞ-ÇOK KIZARMIŞ" olarak gösterir.

**Not:** Kabuk rengi aşağıdaki pişirme modlarında/programlarında ayarlanabilir: HAMUR/RECEL/KEK/SANDVIÇ/PİŞİRME/YOĞURMA/YOĞURT.

- \*"RENK" butonuna (14) art arda basarak kabuk rengini ayarlayın. Cihaz, butona her basışınızda bir "bip" sesi çıkaracaktır.
- Not: Nihai ayarı yapmış olmanız da, cihaz yine de ayar yapmanız olarak sağlar. İlk ayara geri dönmek için "RENK" butonuna (14) basın.

**Somun büyüklüğünün ayarlanması (Şekil B)**  
Somun büyüklüğü, "SOMUN BÜYÜKLÜĞÜ" (15) butonu kullanılarak ayarlanabilir. Somun büyüklüğü göstergesi (23) somun büyüklüğünü "1, 3, 5, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100" olarak gösterir.

- Not: Somun büyüklüğü sadece aşağıdaki pişirme modlarında/programlarında ayarlanabilir: TEMEL/FRANSIZ EKMEĞİ/TAM BUĞDAY EKMEĞİ/TATLI/SANDVIÇ/PROGRAMSIZ EKMEK.
- \*"SOMUN BÜYÜKLÜĞÜ" butonuna (15) art arda basarak, somun büyüklüğünü ayarlayın. Cihaz, butona her basışınızda bir "bip" sesi çıkaracaktır.
- Not: Nihai ayarı yapmış olmanız da, cihaz yine de ayar yapmanız olarak sağlar. İlk ayara geri dönmek için "SOMUN BÜYÜKLÜĞÜ" butonuna (15) basın.

**Pişirme işlemi erteleme (Şekil B)**  
Çihaz, pişirme işlemine başlama saati veya zamanı programlamaya olanak sağlayan bir başlamayı erteleme fonksiyonuna (maksimum 13) sahiptir. Pişirme işlemi TIME+/SURE+ butonu (16) ve TIME-/SURE- butonu (17) kullanılarak ertelenir. Pişirme süresi göstergesi (21) pişirme süresini gösterir.

- Devam etmeden önce, aşağıdaki talimatları dikkate almanız tavsiye edilir:
- Yumurta, peynir, taze gibi kolay bozulabilen maddelerin kullanıldığı tarifler için pişirme işlemi erteleme fonksiyonunu kullanmayınız.
- Not: Pişirme işlemi, sadece aşağıdaki pişirme modlarında ertelenir: TEMEL/FRANSIZ EKMEĞİ/TAM BUĞDAY EKMEĞİ/TATLI/SANDVIÇ/GLUTENSİZ EKMEK.
- Süreyi 10 dakikalık aralıklarla arttırmak için, TIME+/SURE+ butonuna (16) basın. İşlemi hızlandırmak için butonu basılı tutun.
- Süreyi 10 dakikalık aralıklarla azaltmak için, TIME-/SURE- (17) butonuna basın. İşlemi hızlandırmak için butonu basılı tutun.

#### Örnek:

- Programı ayarlama saati/tevcut saat 19:30.
- Ertelenenin- sona erme saat 08:00.
- Mevcut saat ile ertelenme bittii saatı arasındaki fark, 12,5 saattir.
- Pişirme süresi göstergesinde (21) "12:30" yazısı belirinceye kadar TIME+/SURE+ butonuna (16) basın veya TIME-/SURE-butonuna (17) basın.

**Pişirme işleminin başlatılması ve durdurulması (Şekil B)**  
BAŞLATMA/DURDURMA-START/STOP butonu (12), pişirme işlemi başlatmak ve durdurmak için kullanılır.

- Pişirme işlemi ayarlandıktan sonra, işlemi başlatmak için "BAŞLATMA/DURDURMA-START/STOP" butonuna (12) basın. "Acma/Kapama-On/Off" göstergesi (18) yanar.
- Pişirme işlemi devrederken işlemi durdurmak için, bir "bip" sesi duyulana kadar, "BAŞLATMA/DURDURMA-START/STOP" butonuna (12) basın. "Acma/Kapama-On/Off" göstergesi (18) söner.

**Kullanıma ilişkin ipuçları (Şekil A-C)**  
Devam etmeden önce, aşağıdaki talimatları dikkate almanız tavsiye edilir:

- Parçaları çıkarmadan ve ya da takmadan önce, cihazın fişini prizden çıkartın ve cihaz tamamen soğuyana kadar bekleyin.
- Ekmekçi çıkarmadan önce, daima ekmek haznesinin soğumasına izin verin.
- Yoğurma başlarken (8), ekmek haznesini (6) taban kısmındaki mil (24) üzerine takınız.
- Ekmek haznesine (6) gerekli sırayı (tariflere) takip ederek malzemeleri koyun. Gerekliğinde, malzeme-leri ekmek için ölçü bardağını (10) veya ölçü kaşığı (11) kullanın.
- Kapak tutamağını (3) kullanarak kapığı (5) kapatın.
- Çihazın fişini prize takın.
- Çihaz bir "bip" sesi çıkaracaktır. Gösterge ekranı (19) yanar. Pişirme modu göstergesi (20), "1", gösterir. Pişirme süresi göstergesi (21), "1:00" gösterecektir. Kabuk rengi göstergesi (22) "ORTA KIZARMIŞ/ME-DIUM" u gösterir. Somun büyüklüğü/ağırlığı göstergesi (23), "2,0LB" simgesini gösterir.
- Pişirme modunu, "MENU" butonunu (13) kullanarak ayarlayın.
- Kabuk rengini, "RENK" butonu (14) kullanılarak ayarlayın.
- Gerekirse, pişirme işlemi TIME+/SURE+ butonunu (16) ve TIME-/SURE- butonunu (17) kullanarak ertelleyin.
- Pişirme işlemi başlatmak için, "BAŞLATMA/DURDURMA-START/STOP" butonuna (12) basın. "Acma-Kapama-On/Off" göstergesi (18) yanar. Gösterge ekranı (19) yanar.
- Pişirme işlemi devrederken işlemi durdurmak için, bir "bip" sesi duyulana kadar, "BAŞLATMA/DURDURMA-START/STOP" butonuna (12) basın. "Acma-Kapama-On/Off" göstergesi (18) söner.

**Devam etmeden önce, aşağıdaki talimatları dikkate almanız tavsiye edilir:**

- Ekmek haznesini çıkarmadan önce, daima ekmek haznesinin ekmek için daima fırın eldiveni kullanın. Ekmek haznesi ve ekmek kullanımı sırasında çok sıcak hale gelmiş olabilir.
- Ekmek haznesini (6) saat yönünün tersine çevirerek kilidini çözün. Ekmek haznesini (6) ekmek haznesi-nin tutma telini (7) kullanarak ekmek bölmesinden çıkarın.
- Ekmekçi, ekmek haznesinden (6) çıkartın.
- Gerekirse, ekmekçi haznedan ayrılmak için kauçuk veya plastik bir spatula kullanın.

#### Not:

- Yoğurma başlarken ekmek haznesinin içinde kalırsa, yoğurma başlarken çıkarmak için ekmek haznesini sıcak su ile doldurun. Yoğurma başlarken çıkarmak için metal veya keskin aletler kullanmayın.
- Yoğurma başlarken ekmekçi içinde kalırsa, yoğurma başlarken çıkarmak için, kancayı (11) kullanın.
- Yoğurma başlarken çıkarmak için metal veya keskin aletler kullanmayın.
- Elektrik fişini prizden çıkartın. Gösterge ekranı (19) kapanacaktır.
- Çihazın tamamen soğumasına izin verin.

#### Genel ipuçları - talimatlar

- Kullanıldığında malzemelerin iyi kalitede ve oda sıcaklığında olduğuna dikkat edin.
- Çihaz düz ve sabit bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Çihazı tekrar kullanmadan önce, pişirme bölmesi haldе sıcağa, tamamen soğumasına izin verin.
- Malzemeleri ekmek haznesine aşağıdaki sırayı takip ederek yerleştirmeniz gerekir.
- Önce sıvı malzemeleri ekmek haznesine koyun.
- Sonra az miktarda un ekmek haznesine koyun.
- Ardından katı malzemeleri ekmek haznesine koyun.
- Kalan un ekmek haznesine yerleştirin. Katı malzeme üzerine tamamen un ile kaplandıktan emin olun. Unun bir köşesinde küçük bir girinti aç. Kabartma tozu veya mayayı bu girintiyi ekle-yin. Mayanın veya kabartma tozunun sıvı malzemelerine veya toza temas etmemesine dikkat edin.
- Terchen ekmek için kullanın. Eğer kovetli un kullanırsanız, çavdar unu, mısır unu vb.) kullanırsanız, ekmek normal/hafif undan daha az kabarcıkla. Doğru miktarda un kullanın. Gerekliğinde, un miktarını ölçmek için mutfak tartısı kullanın.
- Doğru miktarda maya kullanın.
- Kabartma tozu yerine instant kuru maya kullanın. Yaş maya kullanırsanız, mayayı az miktarda ılık su ile eritin ve kuru mayaya kullanıldığında miktardan üç kat daha fazla maya kullanın.
- Mayayı, suyu, sıt, tuz veya seker ile temas etmemeniz/karışmamasına dikkat edin.
- İlk su kullanın. Mümkünse, içme suyu kullanın. Eğer yumurta kullanırsanız, yumurtaları kırın ve suyu ekleyin.
- Eğer süt kullanırsanız, taze sıt veya sıt tozu kullanın. Sıt tozu kullanırsanız, sıt tozuna gerekli miktarda su ekleyin. Taze süte su eklemeyi isterseniz, sıt ve suyun toplam miktarı, tarif için gerekli miktara eşit olmalıdır.
- Eğer seker kullanırsanız, terchen beyaz seker, kahverengi seker veya bal kullanın. Rafine seker veya diğer seker kullanmayın.
- Eğer tuz kullanırsanız, maya daha fazla kabarcık ve ekmek daha lezzetli olacaktır.
- Eğer tereyağı veya zeytinyağı kullanırsanız, dışındaki yağın ve daha lezzetli olacaktır. Eğer tereyağı kullanırsanız, tereyağı küçük parçalarla bulun ve yumuşatmaya kadar bekleyin.
- Pişirme işlemi sırasında cihazın kapaklarını kapalı tutun.
- Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, ekmek haznesinin pişirme bölmesinden ve ekmekçi ekmek haznesin-den çıkarmak için fırın eldivenlerini kullanın.
- Ekmekçi dilimlendikten önce, ekmekçi tamamen soğumasına izin verin. Eğer ekmekçi henüz sıcakken keserseniz, ekmekçi 2,5 santimetrelle dilimlenecektir.
- Ekmekçi, elektrikli bir ekmek başlığı veya tırtıklı bir bıçak ile dilimlenmez tavsiye edilir.
- Ekmekçi, mümkün olduğu kadar uzun süre taze tutmak için, ekmekçi hane geçirmeniz bir kapta tutun (yaklaşık 2 gün). Ekmek yumurta içeriyorsa, ekmek aynı gün tüketilmelidir. Ekmek tereyağı veya zeytin-yağı içeriyorsa aynı gün tüketilmelidir. Ekmekçi buzdolabında saklanmayn.
- Ekmekçi derin dondurucuda saklamak istiyorsanız, ekmekçi dondurucuya koymadan önce, bir buzdol-abı poşetine koyun.

**Belief fonksiyonu**  
Çihaz bir belief fonksiyonu ile donatılmıştır. Ekmek pişirme işlemi sırasında, bir elektrik kesintisi meydana gelirse, "BAŞLATMA/DURDURMA" butonuna (12) basılırsa bile, ekmek pişirme işlemi 10 dakika sonra otomatik olarak devam edecektir.

Devam etmeden önce aşağıdaki talimatları dikkate almanız tavsiye edilir:

- Elektrik kesintisinin süresi 10 dakikayı geçerse, belief fonksiyonu devreden çıkacaktır. Ekmek haznesindeki (6) malzemeleri çıkartın. (Bu malzemeleri diğer pişirme işlemleri için kullanmayın). Ekmek haznesine (6) yeni mal-zemeler koyun. Çihazı baştan başlatın. Çihaz henüz elektrik kesintisi olduğu anda kabartma aşamasına henüz geçmeyişe, programı baştan başlatmak için, "BAŞLATMA/DURDURMA" butonuna (12) basabilirsiniz.

**Hata mesajları**  
Eğer göstergesi ekranı (19) START/STOP-BAŞLATMA/DURDURMA" butonuna (12) basılırsa, gösterge ekranında (19) "EEE" mesajı görüntüleniyorsa, pişirme bölmesinin sıcaklığı/çihazın iç sıcaklığı çok yüksek demektir. Bu durumda cihaz

soğuyana kadar çalışmayacaktır. Çihazın kapagını (2) açın ve 10 ila 20 dakika süreyle soğumasına izin verin. START/STOP-BAŞLATMA/DURDURMA" butonuna (12) basılırsa, gösterge ekranında (19) "EEE" mesajı görüntüleniyorsa, pişirme bölmesinin sıcaklığı/çihazın iç sıcaklığı çok yüksek demektir. Bu durumda, sensörü, yetkili bir servis kontrol etmesini sağlayın.

**Tarifler**  
Bu tarif listesi, cihaz için özel olarak hazırlanmış bazı temel tariflerdir. Diğer tarifler için, lütfen, ekmek maki-neleri için hazırlanmış bir tarif kitabına bakınız.

### EkMEK

#### Beyaz ekmek

Malzemeler	Miktar
Yüksek glutenli un	2,25 ölçü bardağı/cup
Kuru aktif instant maya	1,25 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Şeker	1 yemek kaşığı
Yağsız süt tozu	1 yemek kaşığı
Yağ	1 yemek kaşığı
Su	0,75 cup/ölçü bardağı + 1 yemek kaşığı

**Not:** Malzemeler ve miktarlar aşağıdaki pişirme modları/programları için geçerlidir: TEMEL; Diğer malzemeler ve miktarlar, aşağıdaki pişirme modları/programları için geçerlidir. ULTRA HIZLI-/ULTRA HIZLI-L.

#### Mısır ekmeği

Malzemeler	Miktar
Yüksek glutenli un	2 ölçü bardağı/cup
İri mısır unu	0,25 cup/ölçü bardağı
Kuru aktif instant maya	1,5 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Şeker	2 yemek kaşığı
Yağsız süt tozu	0,75 cup
Yağ	2 yemek kaşığı
Yumurta	1
Su	0,75 cup/ölçü bardağı

**Not:** Malzemeler ve miktarlar aşağıdaki pişirme modları/programları için geçerlidir: TEMEL; Diğer malzemeler ve miktarlar, aşağıdaki pişirme modları/programları için geçerlidir. ULTRA HIZLI-/ULTRA HIZLI-L.

#### Cevizli ekmek

Malzemeler	Miktar
Yüksek glutenli un	2 ölçü bardağı/cup
Kuru aktif instant maya	1,5 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Şeker	1,5 yemek kaşığı
Yağsız süt tozu	1 yemek kaşığı
Ceviz (doğranmış)	0,33 cup/ölçü bardağı
Su	0,75 cup/ölçü bardağı

**Not:** Malzemeler ve miktarlar aşağıdaki pişirme modu/programı için geçerlidir: ÇEŞNİLİ/SWEET

#### Fransız ekmeği

Malzemeler	Miktar
Yüksek glutenli un	2,25 ölçü bardağı/cup
Kuru aktif instant maya	1,25 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Şeker	1 yemek kaşığı
Yağ	1 yemek kaşığı
Su	0,75 cup/ölçü bardağı + 2 yemek kaşığı

**Not:** Malzemeler ve miktarlar aşağıdaki pişirme modu/programı için geçerlidir: FRANSIZ EKMEĞİ

#### Tam buğday unlu ekmek

Malzemeler	Miktar
Tam buğday unu	2,25 ölçü bardağı/cup
Kuru aktif instant maya	1,25 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Esmer seker	2 yemek kaşığı
Yağ	2 yemek kaşığı
Su	0,75 cup/ölçü bardağı

**Not:** Malzemeler ve miktarlar aşağıdaki pişirme modu/programı için geçerlidir: TAM BUĞDAY UNU EKMEK

#### Glutensiz ekmek

**Not:** Malzemeler ve miktarlar aşağıdaki pişirme modu/programı için geçerlidir: GLUTENSİZ EKMEK

#### Beyaz ekmek

Malzemeler	Miktar
Beyaz pırlıng unu	1,5 ölçü bardağı/cup
Soya unu	2 yemek kaşığı
Patates unu	0,5 cup/ölçü bardağı
Tapokya unu	3 yemek kaşığı
Ksantan sakızı	1 çay kaşığı
Instant kuru maya	1,5 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Şeker	2 yemek kaşığı
Yağsız süt tozu	6 yemek kaşığı
Yağ	2 yemek kaşığı
Elma sirkesi	0,5 çay kaşığı
Yumurta (XL)	2
Su	0,5 cup/ölçü bardağı + 3 yemek kaşığı

#### Mısır ekmeği

Malzemeler	Miktar
Beyaz pırlıng unu	1,5 ölçü bardağı/cup
Tapokya unu	2 yemek kaşığı
İri mısır unu	0,75 ölçü bardağı/cup
Ksantan sakızı	1 çay kaşığı
Instant kuru maya	1,5 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Esmer seker	4 çay kaşığı
Yağsız süt tozu	6 yemek kaşığı
Yağ	2 yemek kaşığı
Elma sirkesi	0,5 çay kaşığı
Yumurta (XL)	2
Su	0,5 cup/ölçü bardağı + 6 yemek kaşığı

#### Cevizli ekmek

Malzemeler	Miktar
Beyaz pırlıng unu	1,5 ölçü bardağı/cup
Patates unu	0,5 cup/ölçü bardağı
Tapokya unu	0,25 ölçü bardağı/cup
Ksantan sakızı	1 çay kaşığı
Instant kuru maya	1,5 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Şeker	2 yemek kaşığı
Yağsız süt tozu	0,5 yemek kaşığı
Yağ	2 yemek kaşığı
Elma sirkesi	0,5 çay kaşığı
Limon kabuğu	1,5 çay kaşığı
Yumurta (XL)	2
Su	0,75 cup/ölçü bardağı + 2 yemek kaşığı

#### Hamur

**Not:** Malzemeler ve miktarlar aşağıdaki pişirme modu/programı için geçerlidir: HAMUR

#### Makarna hamuru

Malzemeler	Miktar
Genel amaçlı un	1 ölçü bardağı/cup
İrmik	0,5 ölçü bardağı/cup

Malzemeler	Miktar
Tuz	0,5 çay kaşığı
Zeytinyağı	1 yemek kaşığı
Yumurta (çirplimsi)	1
Su	0,25 cup/ölçü bardağı

#### Pizza hamuru



Servis Listesi

Bulunduğunuz il veya ilçede size en yakın servis merkezi için 444 9 774 arayarak bilgi alabilir veya aşağıdaki listeden en yakın servis hizmetleri ile iletişime geçebilirsiniz.

İL	İLÇE	ADRES	TELEFON
ADANA	CEYHAN	B.KIRIM MH.4 SK.NO:8/A	0 322 613 17 77
ADANA	KOZAN	TUFANPAŞA MAH.ÜSTÜN SOK.NO:65-A	0 322 515 08 85
ADANA	MERKEZ	HUZUREVLERİ MH. ALPARSLAN TÜRKŞ BULVARI NO: 329 YASIN IŞIK APT.	0 322 247 06 17
ADANA	MERKEZ	GÜZEL YALI MAH.81204 SK.SÜLEYMAN DEMİREL BULVARI DUYGU APT.NO:3/B	0 322 247 06 18
ADIYAMAN	MERKEZ	SIRATUT MAH. BUHARA CAD. NO:32/A	0 416 213 07 06
AFYON	MERKEZ	İMARET CAMİ KARŞISI MARULCU MH.ÇIĞGÖZOĞLU SK.NO:18/A	0 272 215 12 17
AFYON	MERKEZ	CUMHURİYET MH. ŞÜKRÜ ÇELİK ALAY CD. ESRA SİTESİ ALTI C BLOK NO:13	0 272 214 51 33
AGRI	MERKEZ	29 EKİM CAD.MEYDAN CAMİ ARKASI SEVGİ APT.ALTİ	0 472 215 99 36
AGRI	PATNOS	CUMHURİYET CD. HAMAM YOLU. NO:16	0 472 616 61 81
AMASYA	MERZIFON	HARMANLAR MAH.ZÜBEYDE HANIM CAD.NO:10/C	0 358 514 07 00
AMASYA	MERKEZ	PIRINÇÇİ MH.HABİBİ SK.TARTAN APT.NO:12/C	0 358 201 00 05
ANKARA	KEÇİÖREN	SANATORYUM CD.NO:201 / A	0 312 381 44 55
ANKARA	PURSAKLAR	YUNUS EMRE MH. YUNUS EMRE SK. NO :14	0 312 236 20 52
ANKARA	ÇANKAYA	BİRLİK MAH.457 SOK. NO:5 / A	0 312 495 92 66
ANTALYA	MERKEZ	GÜVENLİK MH. 261 SK. ÖZGÜR APT. NO:15 / B	0 242 345 74 72
ARDAHAN	MERKEZ	KAPTANPAŞA MH. ÜMİT KAFTANCIOĞLU CD. NO:15	0 478 211 29 82
ARTVIN	HOPA	KULEDİBİ MH.KARADENİZ CAD.ZEMİN KAT NO:17	0 466 351 76 13
ARTVIN	MERKEZ	MIRALAY ŞÜKRÜ BEY CAD.BİM MARKET KARŞISI ARTVIN/MERKEZ	0 466 212 58 66
AYDIN	MERKEZ	MİMAR SİNAN MH. YÖRÜK ALİ EFE BLV. AL KONUT SİTESİ NO:24/F	0 256 219 12 97
BALIKESİR	BANDIRMA	İHSANİYE MH. 8 EVLER SK.NO:18/B	0 266 714 12 50
BALIKESİR	EDREMIT	CAMİVASAT MH. GAZİ CD. NO:49	0 266 373 51 51
BALIKESİR	MERKEZ	ALİ HİKMET PAŞA MH.ALTAY CD.NO:56	0 266 245 84 85
BATMAN	MERKEZ	PINARBAŞI MAH.2215 SOK. NO:23	0 488 231 80 47
BİLEÇİK	BOZÜYÜK	KASIMPAŞA MH. KIVRIKOĞLU CD. NO:13	0 228 314 79 57
BİNGÖL	MERKEZ	YEŞİLYURT MAH MARAŞAL FEVZİ ÇAKMAK CAD MERCAN AP ALTİ	0 426 213 14 83
BOLU	MERKEZ	KARAMANLI MH.ŞEHİTEROL MÜHÜRÇÜOĞLU SK.NO:10/A	0 374 212 23 32
BURDUR	MERKEZ	ÖZGÜR MAH.ÇELİK SOK.NO:12	0 248 234 03 03
BURSA	İNEGÖL	SİNANBEY MAH MURAT CAD. NO:11	0 224 713 89 92
BURSA	KARACABEY	RUNGUÇPAŞA MAH.14 SK.NO:11	0224 676 66 80
BURSA	OSMANGAZİ	SOĞANLI MH. SOĞANLI BULVARI HALE SOKAK NO:6A-B	0 224 233 22 11
ÇANAKKALE	MERKEZ	İSMETPAŞA MAH.ÇINARLIK CAD.NO:21/1	0 286 213 45 45
ÇANKIRI	MERKEZ	BUGDAY PAZARI MAH.ATATÜTK BLVANIL APT.A BLOK NO:4	0 376 212 29 16
ÇORUM	MERKEZ	KALE MAH.EMEK CAD.NO:14/B	0 364 224 77 80
DENİZLİ	MERKEZ	PELİTLİBAĞ MH HÜRRIYET CD N:54/A	0 258 242 59 81
DENİZLİ	MERKEZ	DEĞİRMENÖNÜ MH. 1739 SK. NO:12	0 258 264 44 04
DIYARBAKIR	MERKEZ	MEZOPOTAMİYA MH.PEYAS CD. NO:100/A KAYAPINAR	0 412 252 41 88
DÜZCE	MERKEZ	KÜLTÜR MH.SÜLEYMAN KUYUMCU CD.NO:77/B	0 380 512 39 56
EDİRNE	MERKEZ	YANCIKÇI ŞAHİN MAH. ATATÜRK CD. NO:31/1	0 284 225 63 90
EDİRNE	KEŞAN	BÜYÜK CAMİ MAH. İSTİKLAL CAD. NO 29	0 284 712 39 03
ELAZIĞ	MERKEZ	RİZAYİE MH. KIBRIS ŞEHİDİ MEHMET GÜÇLÜ CD. NO:63/A	0 424 238 65 31
ERZURUM	MERKEZ	ŞÜKRÜPAŞA MH. ŞİH KÖYÜ CD. EMİN EVLER ALTİ NO:132 YAKUTİYE	0 442 319 11 44
ESKİŞEHİR	MERKEZ	MAMURE MAH. KIRIM CAD. NO: 89/A	0222 234 33 32
GAZİANTEP	MERKEZ	DEĞİRMİÇEM MAH ABDULLAH ÇOLAKOĞLU CAD MNO 16/A	0 342 336 59 59
GÜMÜŞHANE	MERKEZ	HASAN BEY MAH. CUMHURİYET CD. NO:94 B	0 456 213 74 49
ISPARTA	MERKEZ	TURAN MAHALLESİ HASTANE CADDESİ NO:61	0 246 201 20 60
İSTANBUL	GAZİOSMANPAŞA	KARAYOLLARI MH. ABDİ İPEKÇİ CD. NO:143/A	0 212 419 35 51
İSTANBUL	ATAŞEHİR	KÜÇÜKBAKKALKÖY MAH. CENGİZ TOPEL CAD. YASA SOK. NO:1A D.1	0216 575 70 80
İSTANBUL	HALKALI	ATATÜRK MH. İKTELLİ CD. 10. SOKAK NO:9/B	0 212 494 20 47
İZMİR	ÖDEMiŞ	AKINCILAR MAH. MAHSEL SOK. NO:19/A	0 232 545 40 97
İZMİR	TİRE	KURTULUŞ MH.AKYOL CAD.NO:52 TİRE	0 232 511 63 19
İZMİR	ÇİĞLİ	KÜÇÜK ÇİĞLİ MH.ANADOLU CD. KARAKAŞ NO:996 B	0 232 329 02 31
İZMİR	ŞİRİNYER	NAMIK KEMAL CD.NO:50/B	0 232 452 75 92
KAHRAMANMARAŞ	ONİKİŞUBAT	ŞEHİTABDULLAHCİVAUŞ MAH. 37. SK NO:28/2 ÇAYLIOĞLU SİTESİ ALTİ	0 344 215 0 212
KARABÜK	MERKEZ	HÜRRIYET MAH. ZONGULDAK CAD. DIŞ KAPI NO:24-28 TUCCARLAR KOOPERATİFİ Z-15	0 370 424 32 95
KASTAMONU	MERKEZ	M.A.ERSOY MH. ARNAVUTOĞLU CD. C BLOK TAHMİSCİOĞLU APT NO:6/B	0 366 214 44 70
KAYSERİ	MERKEZ	ALSANCAK MAH. YAVUZSULTAN SELİM CD.NO:113	0 352 245 25 76
KIRIKKALE	MERKEZ	GÜRLER MAH MİLLET CAD NO:141/F	0 318 225 25 00
KIRŞEHİR	MERKEZ	AHI EVBAN MH. ŞEHİT BEKİR KORKMAZ CD. MAVİKOŞK APT. B-BLOK NO:29/3	0 386 213 00 54
KİLİS	MERKEZ	YEDİ ARALIK MH. NEMİKA CD. NO:40-1/Z2	0 348 814 40 05
KOCAELİ	GEBZE	FEVZİ ÇAKMAK MAH. EĞİTİM CAD. NO:32 DARICA	444 7 351
KOCAELİ	İZMİT	YENİŞEHİR MAH. AHMET ZİYA SK. NO:73	444 7 351
KONYA	SELÇUKLU	ESENLER MAH.KESTEL SOK.NO:5/A	0 332 238 33 99
KÜTAHYA	MERKEZ	L.H.P MAH.KIBRIS CAD.BARIŞ APR ALTİ NO:75/F	0 274 216 08 30
MALATYA	MERKEZ	CEVHERİZADE MAH EMESİZ CAD NO:95A	0 422 321 40 46
MANİSA	MERKEZ	ARDA MAH.KENZİ CADDESİ NO:52/A	0 236 232 22 72
MANİSA	TURGUTLU	TURAN MH. CUMHURİYET CAD. NO:79/A	0 236 314 44 24
MERSİN	MEZİTLİ	G.M.K BULVARI FATİH MH.33018 SOK.ÇİHAN APT 3/A	0 324 359 64 34
MERSİN	ERDEMLİ	MERKEZ MAH.TÜRBE CAD. ERENLER İŞHANI EMIN. MÜD. KARŞISI NO:60/D	0 324 515 31 84
MERSİN	YENİŞEHİR	MENTEŞ MAH 2598 NOLU SK NO 24/A	0 324 327 73 00
MERSİN	TARSUS	ŞEHİT İSHAK MH. MEVLANA CD. NO:11	0 324 625 55 06
MUĞLA	MERKEZ	ORHANIYE MAH. 108. SOKAK ÇAĞLAR APT. NO:2/B	0 252 214 13 91
MUĞLA	FETHİYE	TUZLA MH.ADNAN MENDERES BULVARI AYKURT 1 APT.NO:20/1	0 252 612 27 02
MUĞLA	MİLAS	BURGAZ MH. KIŞLA CD. NO:33/A	0 252 513 00 67
NEVŞEHİR	MERKEZ	350 EVLER MAH PARK CD. NO-9	0 384 213 02 04
NİĞDE	MERKEZ	ŞAH SÜLEYMAN MH. SUAT BAYKAL CD. ÇETİN APT ALTİ. NO:14/G	0 388 233 67 57
ORDU	ÜNYE	LİSELER MH. DEĞİRMEN YOLU. 1.SK. NO:14/A	0 452 324 19 19
OSMANIYE	MERKEZ	İSTİKLAL MAH . AKYAR CD NO:60 KOCYİĞİT APART	0 328 814 60 54
RİZE	MERKEZ	TOPHANE MH.KAÇKAR CD.NO:19	0 464 212 22 23
RİZE	MERKEZ	MÜFTÜ MAH STADYUM SOK NO 30/A	0 464 213 29 85
SAKARYA	MERKEZ	ŞEKER MAH.SEDAT KIRTATEPE CAD.NO:36/D	0 264 279 23 90
SAMSUN	MERKEZ	HANÇERLİ MH.100.YIL BULV.NO:17	0 362 446 30 02
SAMSUN	BAFRA	KIZILIRMAK MH. FEVZİ ÇAKMAK SK. NO:18	0 362 543 04 91
SAMSUN	MERKEZ	BAHÇELİEVLER MH. MEVLANA CD. NO :15	0 362 234 61 05
ŞİRT	MERKEZ	CUMHURİYET CAD. SUAT BEDÜK SOK. NO:1 SİİRT	0 484 223 37 51
SİNOP	MERKEZ	MEYDANKAPI MH.NALBANT SK.NO:5	0 368 260 07 87
SİVAS	MERKEZ	ESKİ KALE MAH. SARAY YOLU SK. BÜYÜK DOĞU APT. ALTİ. NO:8 /A	0 346 221 17 89
ŞANLI URFA	MERKEZ	ERTUĞRUL GAZİ MAH.357 SOK.NO:20/B	0 414 313 30 50
ŞİRİNAK	MERKEZ	AYDINLİKEVLER MAHALLESİ DERYA CAD. NO:8/A	0 486 216 25 47
TEKİRDAĞ	SARAY	YENİ MH.TAKSİM CD.NO:9	0 282 768 69 34
TEKİRDAĞ	MERKEZ	YAVUZ MAH.İSE CAD.NO:19	0 282 261 07 78
TEKİRDAĞ	ÇERKEZKÖY	GMKP MAH.HASAN ÇAVUŞ SOK.NO:4	0 282 726 34 04
TOKAT	TURHAL	CELAL MH. TUNA SK. NO:11/A	0 356 276 39 66
TOKAT	MERKEZ	YEŞİL IRMAK MH. ÇEÇENİSTEAN CAD.2.SOK.NO:5/C	0 356 214 60 70
TRABZON	MERKEZ	TOKLU MH.KURAN KURSU CD.HASAN TAHSİN SK.TÜRKLER APT.ALTİ NO:2/B	0 462 223 61 16
UŞAK	MERKEZ	ÖZDEMİR MAH. YILMAZ ATAKSOR SK. NO:16/B UŞAK -MERKEZ	0 276 223 96 35
VAN	MERKEZ	ZÜBEYDE HANIM CD. ÖZ DOLUNAY SİTESİ ALTİ NO:108/A	0 432 212 03 14
YOZGAT	SORGUN	BAHÇELİ EVLER MAH ATATÜRK BUL VARI 12.SOK NO:3	0 354 415 61 30
ZONGULDAK	MERKEZ	MEŞRUTİYET MH.TAHIRKARAOĞUZ SK.UZUN ÇARŞI K1 NO:104	0 372 253 76 06