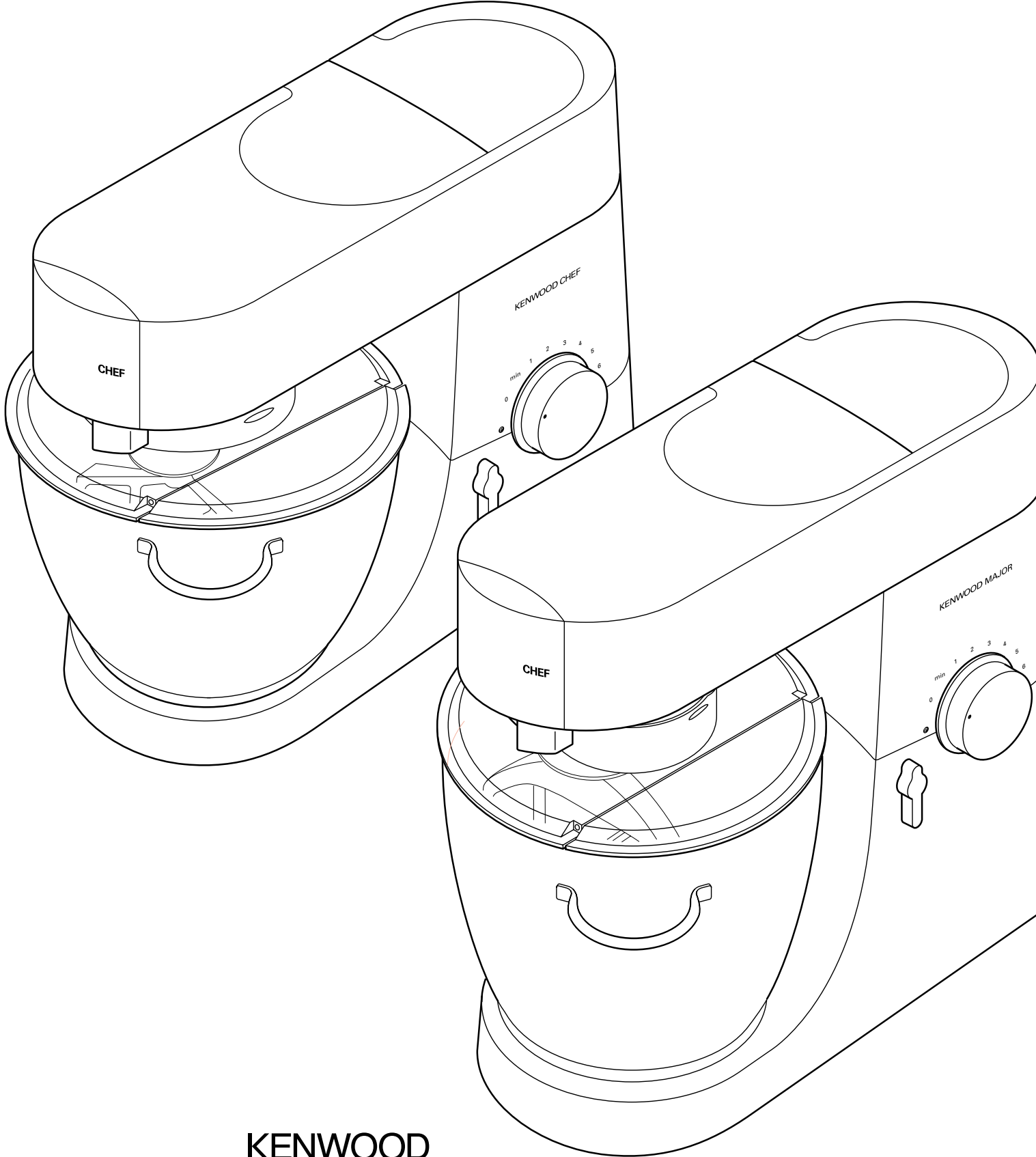


kullanım yönergeleri

Kenwood Chef ve Major KM001 – KM006 dizileri

Kenwood karıştırıcıyı seçtiğiniz için tebrikler. Kenwood'un kapsamlı ek parça dizisi istediğiniz yiyeceği hazırlama olanağı verir. Kenwood yalnızca bir karıştırıcı aygıt değil, mutfak sanatı aracıdır. Zevkle kullanınız.

Kenwood sağlam, güvenilir ve kullanışlıdır.



KENWOOD

Kenwood mutfak robotunun parçaları

güvenlik önlemleri

- Aygıtın ek parçalarını takmadan ya da çıkarmadan ve temizlemeden önce ya da kullandıktan sonra aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Çocukların ya da engelli kişilerin bu aygıtı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Hasarlı aygıtları kullanmayınız. Hasarlı mutfak robotunu onarımcıya götürüp denetimden geçirtiniz. Bu konuda 6. sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Kullanılması yetkili üretici tarafından onaylanmamış ek parçaları ve aynı anda birden fazla ek parça kullanmayınız.
- Aygıtı hiçbir zaman 2. sayfada açıklanan azami kullanım miktarlarının üstünde yiyecek doldurmayınız.
- Çocukların bu aygıtla oynamalarına izin vermeyiniz.
- Herhangi bir ek parçayı kullanmadan önce parçayla birlikte verilen güvenlik önlemlerini dikkatle okuyunuz.
- Mutfak robotunu yalnızca evde kullanınız.
- Aygıt ağır olduğu için kaldırırken dikkatli olunuz. Aygıtı kaldırmadan önce karıştırıcı kafasının kilitli olduğundan ve çanağın, ek parçaların, çıkış kapaklarının ve elektrik kordonunun güvenli konumda bulunduğundan emin olunuz.

elektrik akımına bağlanması

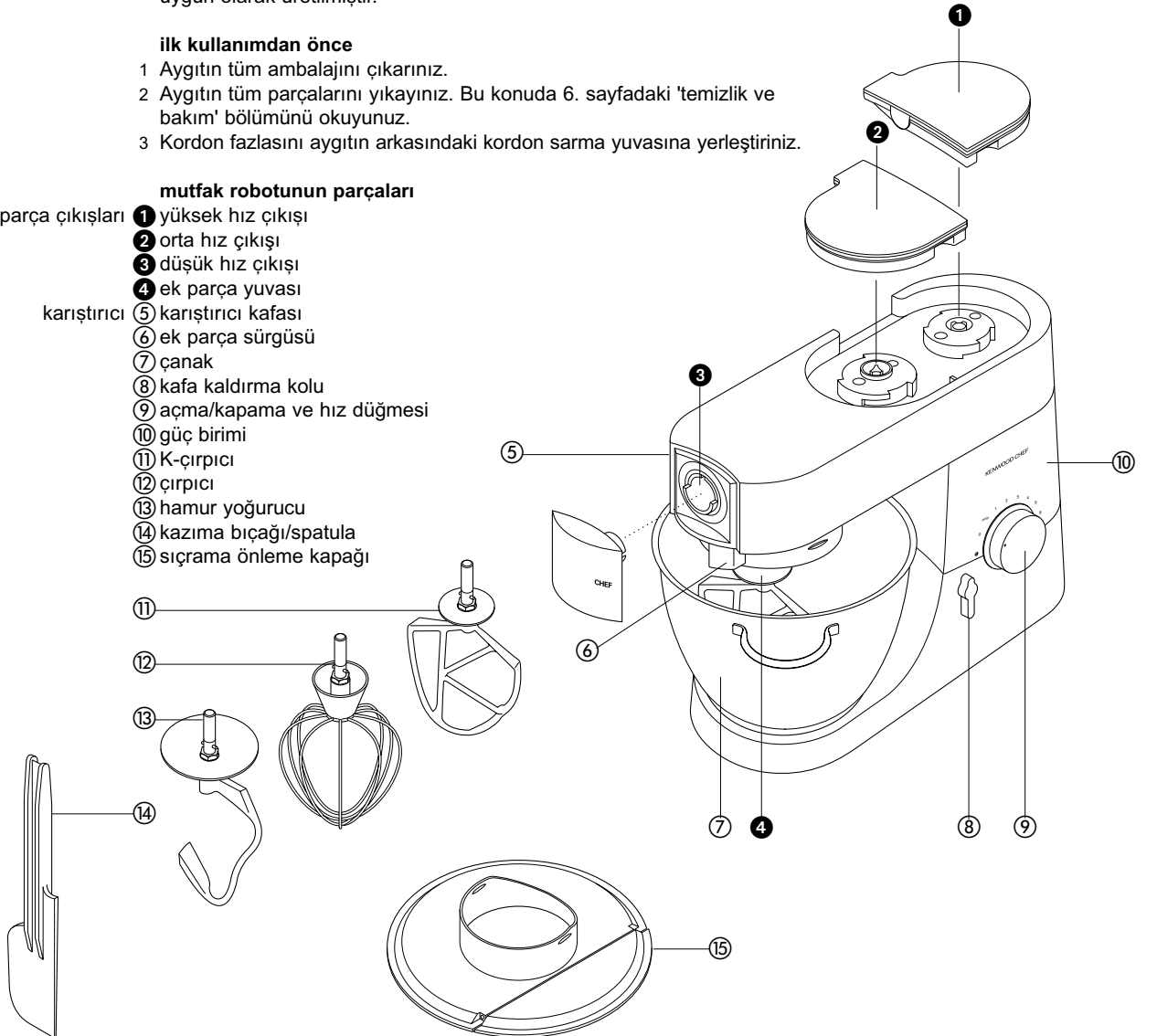
- Mutfak robotunu çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 6. sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.
- 3 Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki kordon sarma yuvasına yerleştiriniz.

mutfak robotunun parçaları

- ek parça çıkışları
- 1 yüksek hız çıkışı
 - 2 orta hız çıkışı
 - 3 düşük hız çıkışı
 - 4 ek parça yuvası
- karıştırıcı
- 5 karıştırıcı kafası
 - 6 ek parça sürgüsü
 - 7 çanak
 - 8 kafa kaldırma kolu
 - 9 açma/kapama ve hız düğmesi
 - 10 güç birimi
 - 11 K-çırpıcı
 - 12 çırpıcı
 - 13 hamur yoğurucu
 - 14 kazıma bıçağı/spatula
 - 15 sıçrama önleme kapağı



kariştirici

kariştiricinin parçaları ve kullanımı

- K-çirpıcı • Pasta, bisküvi, hamur işi, şekerli krema, iç malzeme, ekler ve patates püre yapmak için kullanılır.
- çirpıcı • Yumurta, kaymak, sulu hamur, pandispanya, kaymaklı kurabiye, peynirli kek, dondurulmuş krema, sufle yapmak için kullanılır. Yağ ve şekeri kremalaştırmak gibi ağır karişımlar için çirpıcıyı kullanmayınız. Kullanıldığı taktirde çirpıcı hasar görebilir.
- hamur yoğurucu • Mayalı karişımlar için kullanılır.

kariştiricinin kullanımı

- 1 Kafa kaldırma kolunu sağına çeviriniz ❶ ve kariştiricinin kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- ek parça takma 2 Duruncaya kadar çeviriniz ❷ ve itiniz.
- 3 Çanağı taban birimine takınız. Aşağı doğru bastırınız ve sağına çeviriniz ❸
- 4 Kariştiricinin kafasını alçaltmak için önce biraz yukarı kaldırınız ve kafa kaldırma kolunu sağına çeviriniz.
- 5 Aygıtı çalıştırınız ve hız düğmesini istediğiniz hıza getiriniz.
 - Kısa süren karişım işlemleri için puls (P) düğmesine basınız.
- ek parça çıkarma 6 Ek parçayı yerinden çıkarınız.

- faydalı bilgiler
- Aygıtı durdurunuz ve çanağı kazıma bıçağı/spatula ile düzenli aralıklarla sıyırınız.
 - Yumurtaları oda sıcaklığında çirpiniz.
 - Yumurta aklarını çirpmadan önce çanakta ya da çirpıcıda yağ birikintileri ya da yumurta sarısının olmadığından emin olunuz.
 - Yemek ve tatlı tarifinizde aksi belirtilmediyse hamur işleri için soğuk içerikler kullanınız.

ekmek yapma

- önemli notlar
- Aşağıda belirtilen azami içerik miktarlarını aşmayınız. Aksi taktirde aygıt aşırı derecede yüklemiş olacaktır.
 - Aygıtın çalışması zorlanıyorsa, aygıtı durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoğurunuz.
 - Aygıtı önce sulu karişımları koyarsanız içeriklerin karişması daha kolay olur.

en çok kullanım miktarları

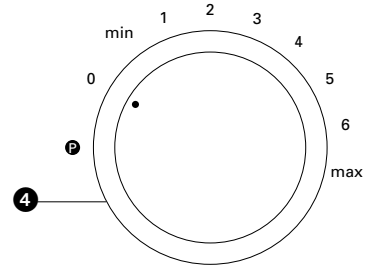
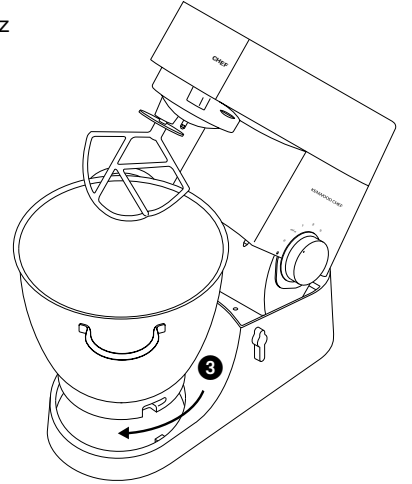
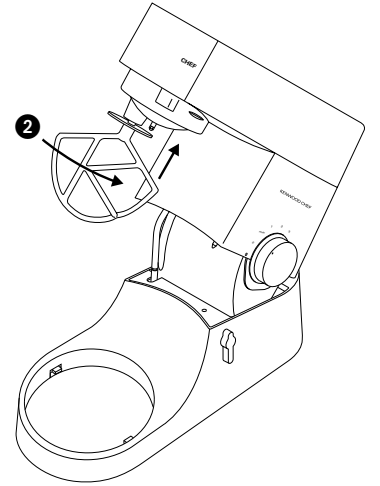
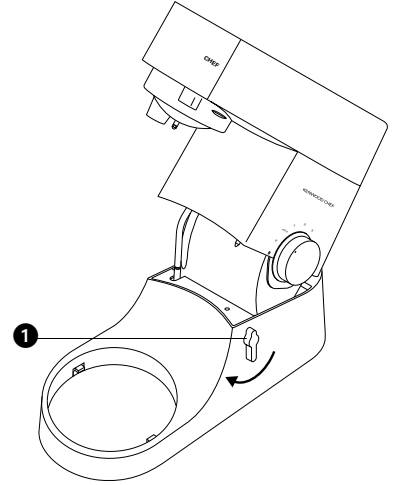
CHEF

MAJOR

hamur işi tatlılar	• Un ağırlığı: 680gr	Un ağırlığı: 910gr
katı mayalı hamur	• Un ağırlığı: 1.36kg	Un ağırlığı: 1.5kg
İngiliz türü	• Toplam ağırlık: 2.18kg	Toplam ağırlık: 2.4kg
yumuşak mayalı hamur	• Un ağırlığı: 1.3kg	Un ağırlığı: 2.6kg
Avrupa türü	• Toplam ağırlık: 2.5kg	Toplam ağırlık: 5kg
meyveli kek karişımları	• Toplam ağırlık: 2.72kg	Toplam ağırlık: 4.55kg
yumurta akları	• 12 yumurta akı	16 yumurta akı

hız seçimi ❹

- K-çirpıcı • yağ ve şekeri kremalaştırmak için asgari hızdan başlayınız ve giderek azami hıza geçiniz.
- kremalı karişımlara yumurta çirpmak için 4. ve 'azami' hızı seçiniz.
- un, meyve vbğ içerikleri kariştırmak için asgari ve 1. hızı kullanınız.
- kek karişımları için asgari hızdan başlayınız ve giderek azami hıza geçiniz.
- yağı una yedirmek için asgari ve 2. hızı seçiniz.
- çirpıcı • En az hızdan başlayarak yavaş yavaş 'azami' hıza geçiniz.
- hamur yoğurucu • 'En az' hızdan başlayarak 1. hıza geçiniz.



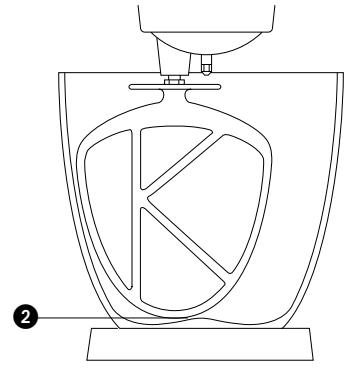
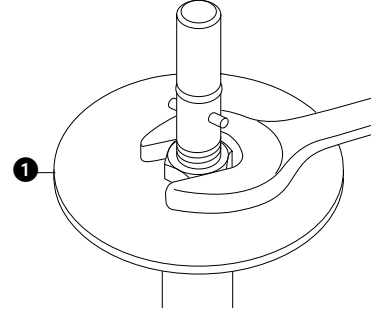
temizlik için 6. sayfayı okuyunuz

sorun giderme

sorun

- Çırpıcı ya da K-çırpıcı çanağın dibine değiyorsa ya da çarpıyorsa ya da çanağın dibindeki içeriklere ulaşmıyorsa.
- çözüm
- Ek parçanın yüksekliğini aşağıda gösterildiği gibi ayarlayınız:

- 1 Aygıtın çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- 2 Karıştırıcının kafasını kaldırarak çırpıcı ya da K-çırpıcıyı takınız.
- 3 Ek parçayı tutarak Şekil 1'de gösterildiği gibi somunu gevşetiniz.
- 4 Karıştırıcının kafasını aşağıya doğru itiniz.
- 5 Mili çevirerek yüksekliği ayarlayınız. Çırpıcının ya da K-çırpıcının çanağın dibine **değecek kadar** yakın olması, Şekil 2'de gösterildiği gibi en iyi yükseklik ayarıdır.
- 6 Karıştırıcının kafasını kaldırınız ve çırpıcı ya da K-çırpıcıyı tutarak somunu sıkıştırınız.

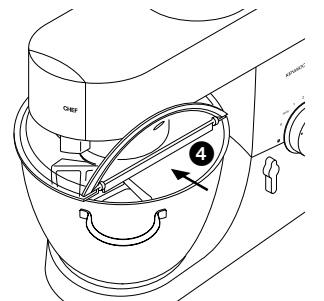
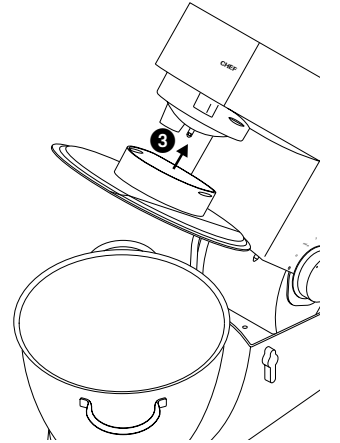


sorun

- Karıştırıcı çalışma sırasında duruyor.
- çözüm
- Karıştırıcınızda aşırı yüklemeyi önleyen bir donatı bulunmaktadır ve aygıt fazla içerik doldurulduğu zaman bu donatı aygıtın çalışmasını otomatik olarak durdurur. Bu yüzden içeriklerin bir kısmını karıştırıcıdan çıkarınız ve aygıtı birkaç dakika dinlendiriniz. Aygıtın fişini tekrar prize takınız ve istediğiniz hızı seçiniz. Karıştırıcı derhal çalışmaya başlamazsa, birkaç dakika daha dinlendiriniz.

sıçrama önleme kapağının takılması ve kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
 - 2 Çanağı tabana takınız.
 - 3 Sıçrama önleme kapağını yerine tamamen oturuncaya kadar itiniz 3. Sürgü bölüme resimde gösterildiği biçimde konumlandırılmalıdır 4.
 - 4 İsteddiğiniz ek parçayı takınız.
 - 5 Karıştırıcının kafasını aşağı doğru indiriniz.
- Karıştırırken sıçrama önleme kapağının kaldırma kanadını açarak diğer içerikleri çanağa atabilirsiniz.
 - Ek parçaları değiştirmek için sıçrama önleme kapağını kaldırmanıza gerek yoktur.
- 6 Sıçrama önleme kapağını çıkarmak için karıştırıcının kafasını kaldırınız ve aşağı doğru itiniz.



ek parçalar

Satın aldığınız pakette bulunmayan ek parçalar için KENWOOD satıcınıza başvurunuz.

Ek parçalar ek parça kodu

Yassı pasta yapıcı ① A970

Ek pasta yapıcı parçalar (resimde gösterilmemiştir) A970 ek parçaları ile kullanılır

A971 talyatelle
A972 talyolini
A973 trenette
A974 spagetti

Pasta yapıcı ② A936 6 disk içerir

Düşük hız dilimleyici/rendeleyici ③ A948 4 kesme diski içerir

Süper kıyıcı ④ A950 şunları içerir:

- a büyük sosis yapıcı
- b küçük sosis yapıcı
- c kebbe yapıcı

Tahıl öğütücü ⑤ A941

sert meyve sıkacağı ⑥ A960

yiyecek işleyici ek parçası ⑦ A980 3 kesme diski ve kesme bıçağı içerir

hızlı dilimleyici/rendeleyici ⑧ A998 3 kesme diski içerir

A980 ve A998 modelleri için

- seçimlik diskler
- a çok kalın dilimleyici, parça no. 639021
 - b soyma diski, parça no. 639150
 - c standart parmak patates dilimleyici, parça no. 639083

sıvılaştırıcı ⑨ 1,2 lt akrilik A993A, 1,2 lt cam A994A, 1,5 lt paslanmaz çelik A996A

çoklu öğütücü ⑩ A938A 3 cam sürahi ve 3 koruma kapağı içerir

sürekli meyve sıkacağı ⑪ A935

dondurma yapıcı ⑫ CHEF A953, MAJOR A954

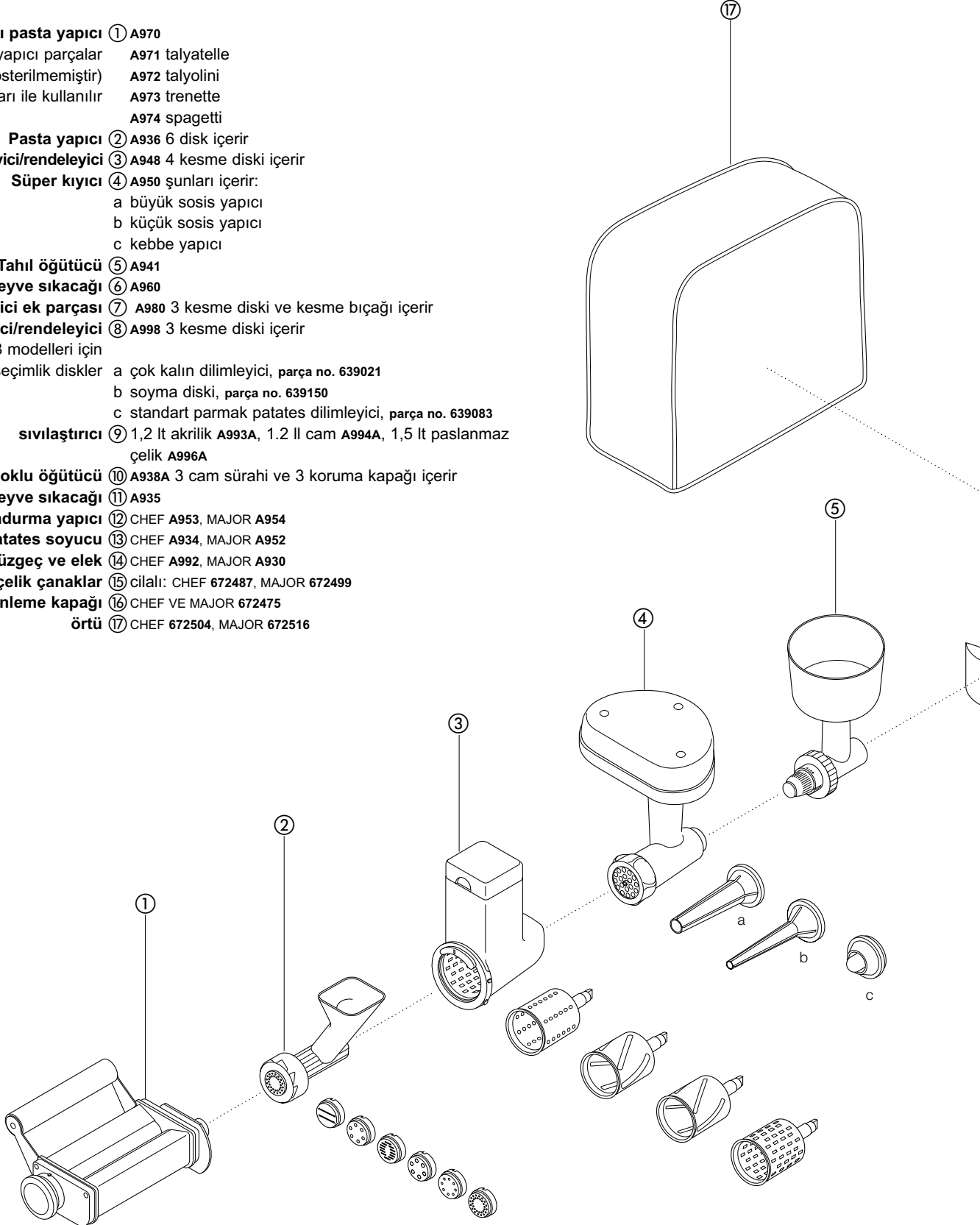
patates soyucu ⑬ CHEF A934, MAJOR A952

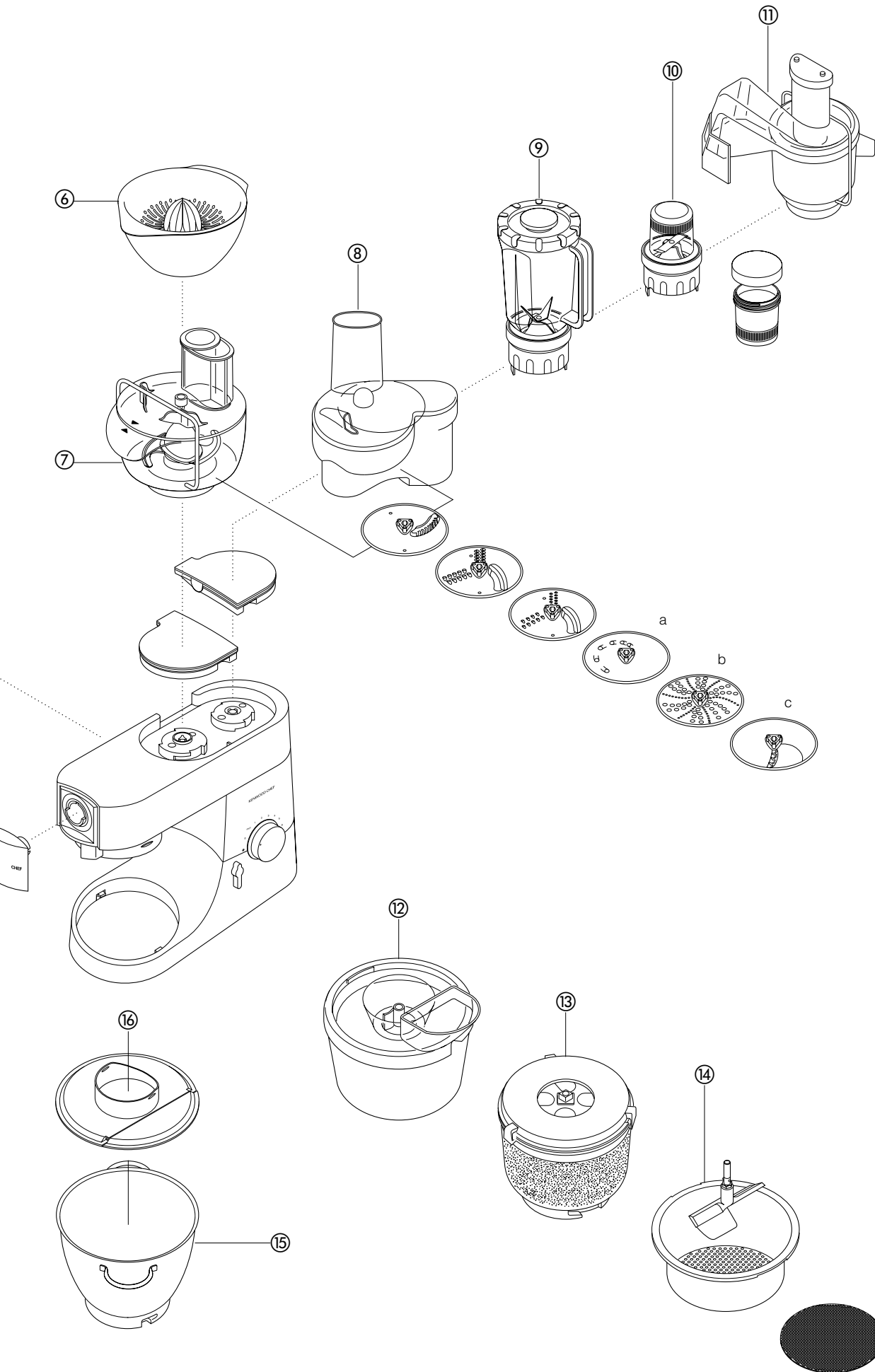
süzgeç ve elek ⑭ CHEF A992, MAJOR A930

paslanmaz çelik çanaklar ⑮ cıvalı: CHEF 672487, MAJOR 672499

sıçrama önleme kapağı ⑯ CHEF VE MAJOR 672475

örtü ⑰ CHEF 672504, MAJOR 672516





temizlik ve bakım

temizlik ve bakım

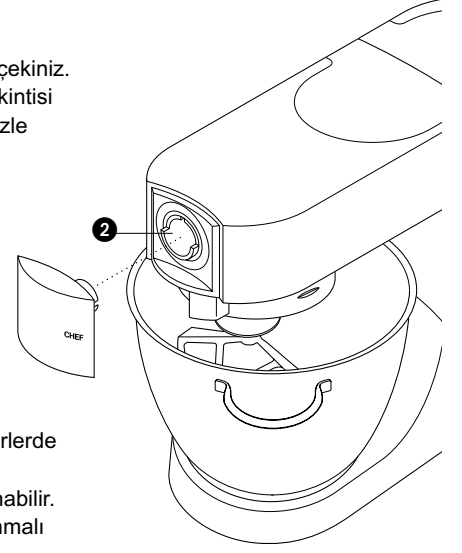
- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Aygıtı ilk kullandığınız zaman çıkış deliklerinde 2 çok az yağ birikintisi belirebilir. Bu durum normaldir. Dolayısıyla yağ birikintilerini bir bezle siliniz.

- güç birimi, çıkış kapakları
- Nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
 - Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve aygıtı suya batırmayınız.
- çanak
- Çanağı elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız ya da bulaşık makinesinde yıkayınız.
 - Paslanmaz çelik çanağı temizlemek için telli fırça, çelik ovma teli ya da ağartıcı kullanmayınız. Kireçlenmeyi gidermek için sirke kullanınız.
 - Aygıtı ocak, fırın ve mikrodalga fırın gibi ısı kaynaklarına yakın yerlerde kullanmayınız.
- ek parçalar
- Paslanmaz çelik ek parçalar elle ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir.
 - Paslanmaz çelik olmayan kaplama ek parçalar yalnızca elle yıkanmalı ve arkasından tamamen kurulanmalıdır.
- Sıçrama önleme kapağı
- Elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız.

bakım ve müşteri hizmetleri

- Elektrik kordonu hasar görürse, KENWOOD ya da yetkili KENWOOD onarımcısına başvurunuz.

Aygıtın kullanımı, ek parça siparişi, bakımı ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.



yemek tarifleri

Ekmek yapımıyla ilgili yönergeler için 2. sayfaya bakınız.

beyaz ekme yumuşak Avrupa hamuru

- çerikler
- 2.6kg sade un
 - 1.3 litre süt
 - 300gr toz şeker
 - 450gr margarin
 - 100gr taze maya ya da 50gr kuru maya
 - 6 adet çırpılmış yumurta
 - 5 tutam tuz
- Bu içerik, Major modelleri içindir. Chef modelleri için içerik miktarlarının yarısını kullanınız ve unun tamamını bir seferde katınız.**

- pişirme yöntemi
- 1 Margarinini süt içerisinde eritin ve 43°C ısıya getiriniz.
 - 2 **Kuru maya** (su katılması gereken türde): süte maya ve şeker ilave ediniz ve 10 dakika süreyle karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz. **taze maya:** un ile birlikte çanak içerisinde ufalayınız. **diğer türdeki mayalar:** üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
 - 3 Sütü çanağa dökünüz. çırpılmış yumurtaları ve 2kg unu ilave ediniz.
 - 4 Karışımı asgari hızda 1 dakika ve daha sonra 1. hızda 1 dakika daha karıştırınız. Arkasından çanağın yanına yapışan karışımları çanağa itiniz.
 - 5 Kalan unu ve tuzu ilave ediniz ve hamuru en az hızda 1 dakika karıştırınız. Arkasından hamur düzgün ve tutarlı yoğrulmuş hale gelene kadar 1. hızda 2 - 3 dakika daha karıştırınız.
 - 6 Hamuru 450 gramlık parçalara bölerek yağlanmış dört tepsiye yerleştiriniz ya da küçük ekme parçaları haline getirerek yağlanmış tepsilere koyunuz. Üzerlerini bir bezle örtünüz ve büyüklükleri iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
 - 7 Isısı 230°C olan ya da ısı derecesi 8'e ayarlanmış fırında somun ekme için 30 - 35 dakika ve küçük ekme için 10 - 15 dakika pişiriniz.
 - 8 Ekme piştiğinde, atlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.

- Bu işlemle yaklaşık 10 somun ekme yapılabilir.

gevrek kek

- çerikler
- 450gr tuzla birlikte elenmiş un
 - 5ml (1 çay kaşığı) tuz
 - 225gr yağ (buzdolabında tutulmuş margarin)
 - Yaklaşık 80ml (4 çorba kaşığı) su
- faydalı bilgi
- Gereğinden fazla karıştırmayınız.
- pişirme yöntemi
- 1 Unu çanağa dökünüz. Margarinini parçalara keserek una katınız.
 - 2 Karışımı ekme kırıntılı haline gelene kadar 1. hızda çalıştırınız. Yağlı bir görüntü vermeye başlamadan önce işlemi durdurunuz.
 - 3 Su ilave ederek en az hızda bir karıştırınız. Karışım suyu emer emmez işlemi durdurunuz.
 - 4 Kullandığınız içerik miktarlarına bağlı olarak 200°C ısıda ya da ısı derecesi 6'ya ayarlanmış fırında pişiriniz.

pavlova

- çerikleri
- 3 büyük yumurta akı
 - 175gr toz şeker
 - 275ml koyu kaymak
 - ahududu, çilek, üzüm, kivi meyvesi gibi taze meyve çeşitleri
- yapım yöntemi
- 1 Aygıtı yüksek hızda çalıştırarak yumurta aklarını 'yumuşak tepecikler' oluşuncaya kadar çırpınız.
 - 2 Aygıtı 5. hızda çalıştırmaya devam ederek sırayla birer çorba kaşığı şeker katınız ve her şeker kattığınızca çırpınız.
 - 3 Pişirme tepsisine silikon kağıt yayınız ve yaklaşık 20cm çapında yuvalar oluşturacak biçimde tatlıyı kaşıkla kağıda dökünüz.
 - 4 Pişirme tepsisini önceden 150°C sıcaklığa ayarlanmış fırına yerleştiriniz ve sıcaklığı derhal 140°C'ye indiriniz 1 saat pişirdikten sonra fırını kapatınız ve pavlovayı fırında tutarak soğumasını bekleyiniz.
 - 5 Pişirme işlemini tamamladıktan sonra silikon kağıdı kaldırınız ve tatlıyı tabağa koyunuz. Yumuşak tepecikler oluşuncaya kadar kaymağı çırpınız ve arkasından pavlovanın üstüne dökünüz. Daha sonra üzerine meyveleri koyunuz.

yemek ve tatlı tariflerinin *devamı*

- leziz çikolata pastası**
- içerikleri
- 225gr yumuşak tereyağı
 - 250gr toz şeker
 - 4 yumurta
 - 5ml (1 çay kaşığı) kaynar suda eritilmiş toz kahve
 - 30ml (2 çorba kaşığı) süt
 - 5ml (1 çay kaşığı) badem özü
 - 50gr badem ezmesi
 - 100gr kabartma unu
 - 5ml (1 çay kaşığı) kabartma tozu
 - 50gr acı kakao tozu
- yapım yöntemi
- 1 Tereyağını ve şekeri düşük hızda karıştırınız. Karışım hafif ve peltemsi hale gelinceye kadar hızı yavaş yavaş artırarak karıştırmaya devam ediniz.
 - 2 Karıştırıcıyı yüksek hızda çalıştığı sırada yumurtaları bir kasede çırpınız ve çırpıtığınız yumurtaları yavaş yavaş karıştırıcıya dökünüz. Aygıtı durdurunuz ve içerikleri sıyırınız.
 - 3 Eritme kahveyi, sütü ve badem özünü düşük hızda karıştırıcıya dökünüz. Arkasından badem özünü, elekten geçirilmiş unu, kabartma tozunu ve kakao tozunu ekleyiniz. İçerikler karışınca kadar aygıtı düşük hızda çalıştırınız.
 - 4 Karışımı iki 20 cm.lik pasta kutularına bölünüz ve yağgeçirmez yağlı kağıdın üzerine koyunuz. Üstlerini düzleyiniz ve arkasından gözenekli hale gelene kadar 30 dakika 180şC ısıda pişiriniz.
 - 5 Arkasından çeviriniz ve tel bir askıda soğumaya bırakınız.

- kaymak çikolata içi**
- içerikleri
- 275gr sütsüz kırılmış çikolata
 - 225ml koyu kaymak
- yapım yöntemi
- 1 Çikolatayı su buharına tutarak bir çanakta eritiniz.
 - 2 Kaymağı düşük hızda çırpmaya başlayınız ve giderek yumuşak tepcikler oluşturunca kadar hızını arttırınız.
 - 3 Çikolata eridikten sonra çanağı ateşten alınız ve büyük bir kaşık kullanarak kaymağa dökünüz.
 - 4 Soğumuş pasta tabakaları arasına çikolata içini sürünüz.

- havuç ve kişniş çorbası**
- içerikleri
- 25gr tereyağı
 - 1 tane doğrama soğan
 - 1 tutam sarımsak ezmesi
 - 600gr 2,5 cm.lik küpler halinde kesilmiş havuç
 - soğuk tavuk suyu
 - 10-15ml (2-3 çay kaşığı) kişniş ezmesi
 - tuz ve biber
- yapım yöntemi
- 1 Tereyağını bir tavada eritiniz. Arkasından soğan ve sarımsak katarak yumuşayınca kadar kızartınız.
 - 2 Havuçları sıvılaştırıcının içine koyunuz ve arkasından soğan ve sarımsak katınız. 1.2 çizgisine kadar yeterli miktarda tavuk suyu doldurunuz. Kapağı ve doldurma kapağını kapatınız.
 - 3 Aygıtı azama hızda 5 saniye çalıştırınız. Çorbayı inceltmek isterseniz aygıtı birkaç saniye daha fazla çalıştırınız.
 - 4 Karışımı bir tavaya dökünüz. Arkasından kişniş ve çeşni katarak hafif ateşte 30-35 dakika pişiriniz.
 - 5 İsterseniz daha fazla çeşni katabilirsiniz.

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

