

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.
- Bu mutfak robotu yalnızca evde kullanım amacıyla üretilmiştir.

elektrik akımına bağlanması

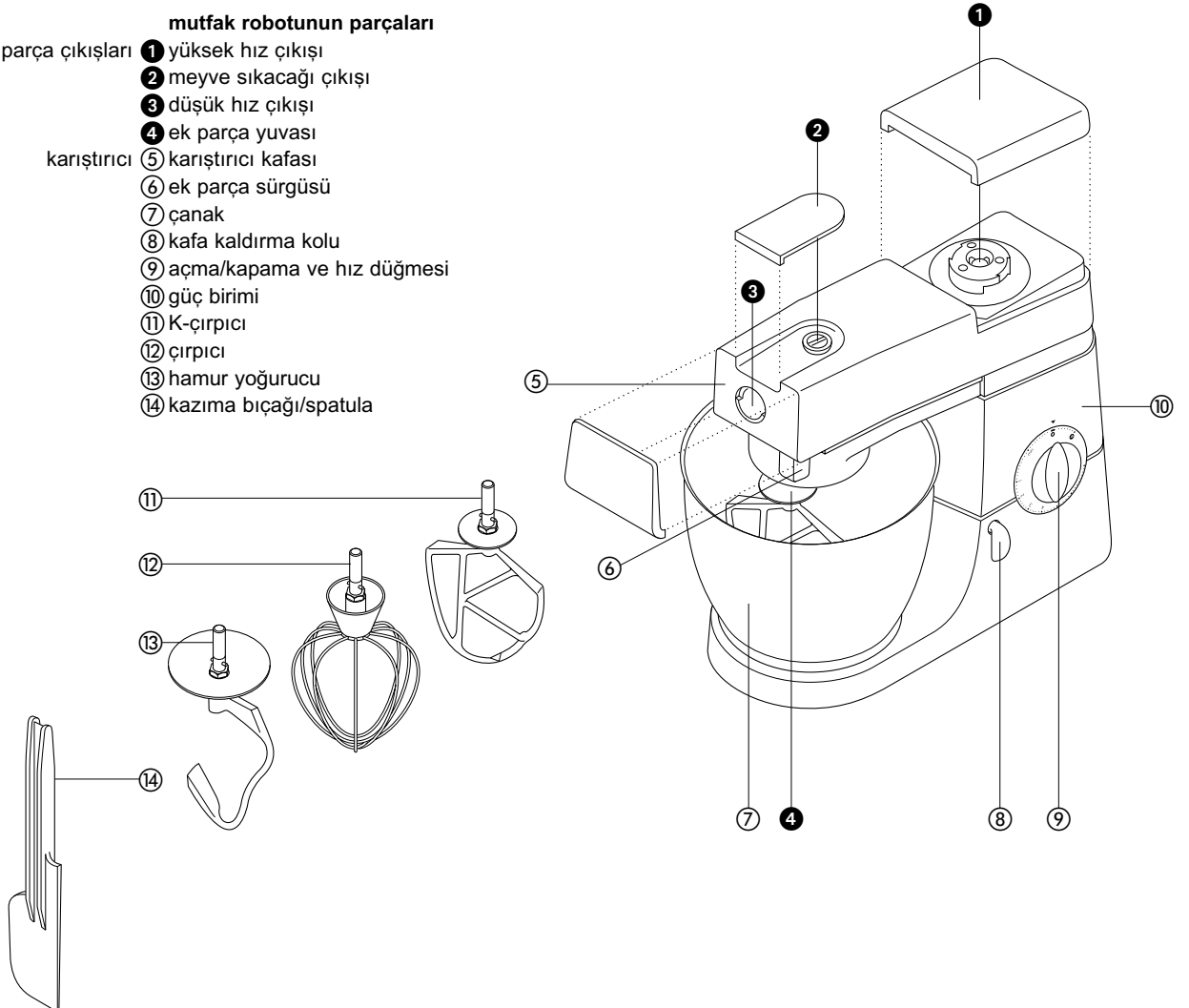
- Mutfak robotunu çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 6. sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.

mutfak robotunun parçaları

- ek parça çıkışı 1 yüksek hız çıkışı
2 meyve sıkacağı 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



kariştirici

kariştiricinin parçaları ve kullanımı

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

kariştiricinin kullanımı

- 1 Kafa kaldırma kolunu sola çeviriniz ❶ ve kariştiricinin kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- ek parça takma 2 Duruncaya kadar çeviriniz ❷ ve itiniz.
- 3 anağı taban birimine takınız. Aşağı doğru bastırınız ve sağa çeviriniz ❸
- 4 Kafa kaldırma kolunu sola çeviriniz ve kariştiricinin kafasını yerine oturuncaya kadar aşağı indiriniz.
- 5 İstediğiniz hızı seçiniz ve hız düğmesine basınız.
- Kısa süren karişım işlemleri için pals **P** düğmesine basınız.
- ek parça ıkarma 6 Ek parçayı yerinden çıkartınız.

- faydalı bilgiler
- Aygıtı durdurunuz ve çanağı kazıma bıçağı/spatula ile düzenli aralıklarla sıyırınız.
 - Yumurtaları oda sıcaklığında çırpınız.
 - Yumurta aklarını çırpmadan önce anakta ya da ırpıcıda yağ birikintileri ya da yumurta sarısının olmadiğından 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 aygıtı aşırı derecede yüklemiş olacaksınız.
 - Aygıtın alışması zorlanıyorsa, aygıtı durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoğurunuz.
 - Aygıtı önce sulu karişımları koyarsanız içeriklerin karişması daha kolay olur.

en çok kuuanım miktarları

KM300, 400, 410 modelleri

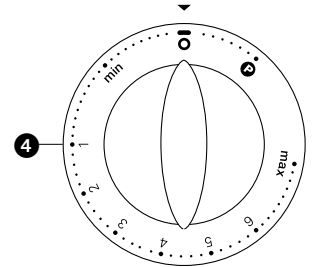
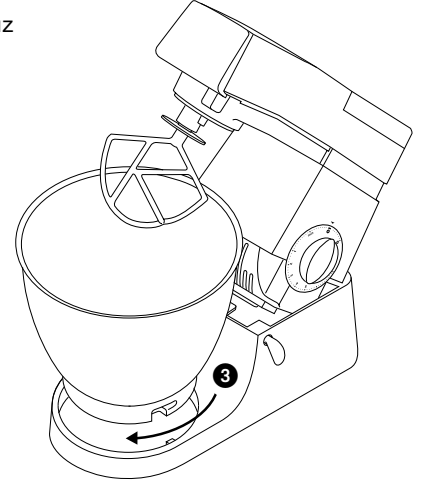
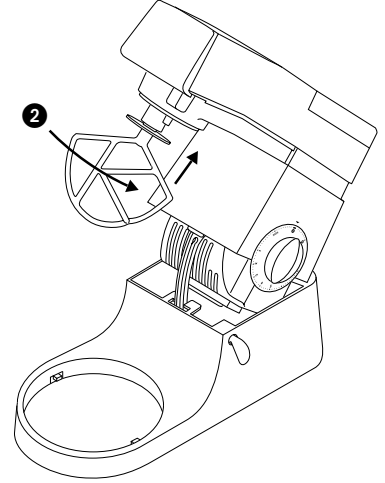
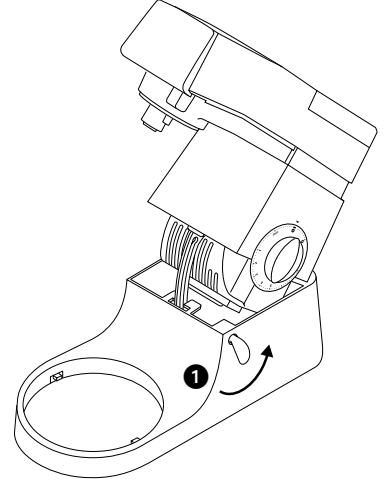
KM600, 800 ve 810 modelleri

- hamur içi tatlılar** • Un ağırlığı: 680gr
- katı mayalı hamur** • Un ağırlığı: 1.36kg
- İngiliz türü • Toplam ağırlık: 2.18kg
- yumuşak mayalı hamur** • Un ağırlığı: 1.3kg
- Avrupa türü • Toplam ağırlık: 2.5kg
- meyveli kek karişımları** • Toplam ağırlık: 2.72kg
- yumurta akları** • 12 yumurta akı

- Un ağırlığı: 910gr
- Un ağırlığı: 1.5kg
- Toplam ağırlık: 2.4kg
- Un ağırlığı: 2.6kg
- Toplam ağırlık: 5kg
- Toplam ağırlık: 4.55kg
- 16 yumurta akı

hız seçimi ❹

- K-ırpıcı • **yağ ve şekeri kremalaştırmak** için asgari hızdan başlayınız ve giderek 5. hıza geçiniz.
- **kremalı karişımlara yumurta çırpma** için 4. ve 'azami' hızı seçiniz.
- **un, meyve vbg** 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.
- Çırpıcı • En az hızdan başlayarak yavaş yavaş 'azami' hıza geçiniz.
- hamur yoğurucu • 'En az' hızdan başlayarak 1. hıza geçiniz.



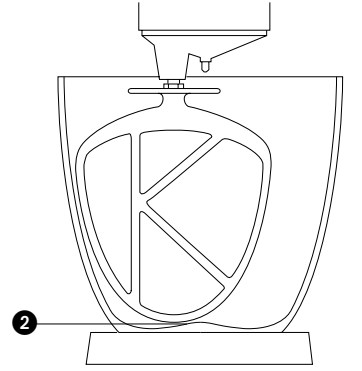
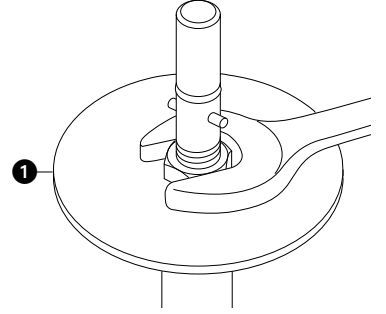
temizlik için 6. sayfayı okuyunuz

sorun giderme

sorun

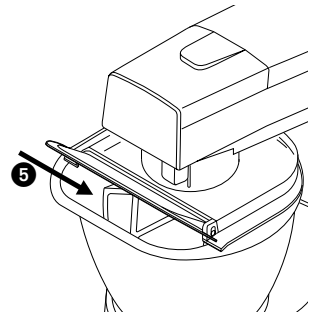
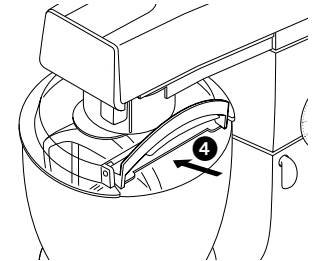
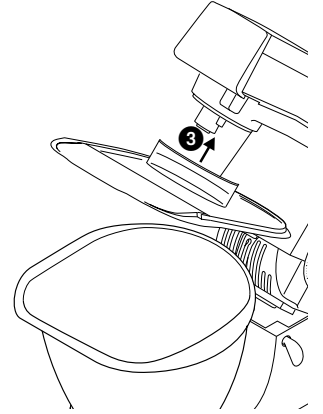
- Çırpıcı ya da K-çırpıcı çanağın dibine değiyorsa ya da çarpıyorsa ya da çanağın dibindeki içeriklere ulaşmıyorsa.
- Ek parçanın yüksekliğini aşağıda gösterildiği gibi ayarlayınız:

- 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.



yuvarlak ve D biçimi sıçrama önleme kapağının takılması ve kullanımı (eğer varsa)

- 1 Karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- 2 Çanağı tabana takınız.
- 3 Şekil 3'de gösterildiği gibi sıçrama önleme kapağını tamamen yerine oturuncaya kadar itiniz. Kapağın kanadı yuvarlak kapaklar için Şekil 4'de, D biçimi kapaklar için ise Şekil 5'de gösterildiği gibi konumlandırılmalıdır.
- 4 İsteddiğiniz ek parçayı takınız.
- 5 Karıştırıcının kafasını çanağın biçimini izleyecek şekilde aşağı itiniz.
- 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.

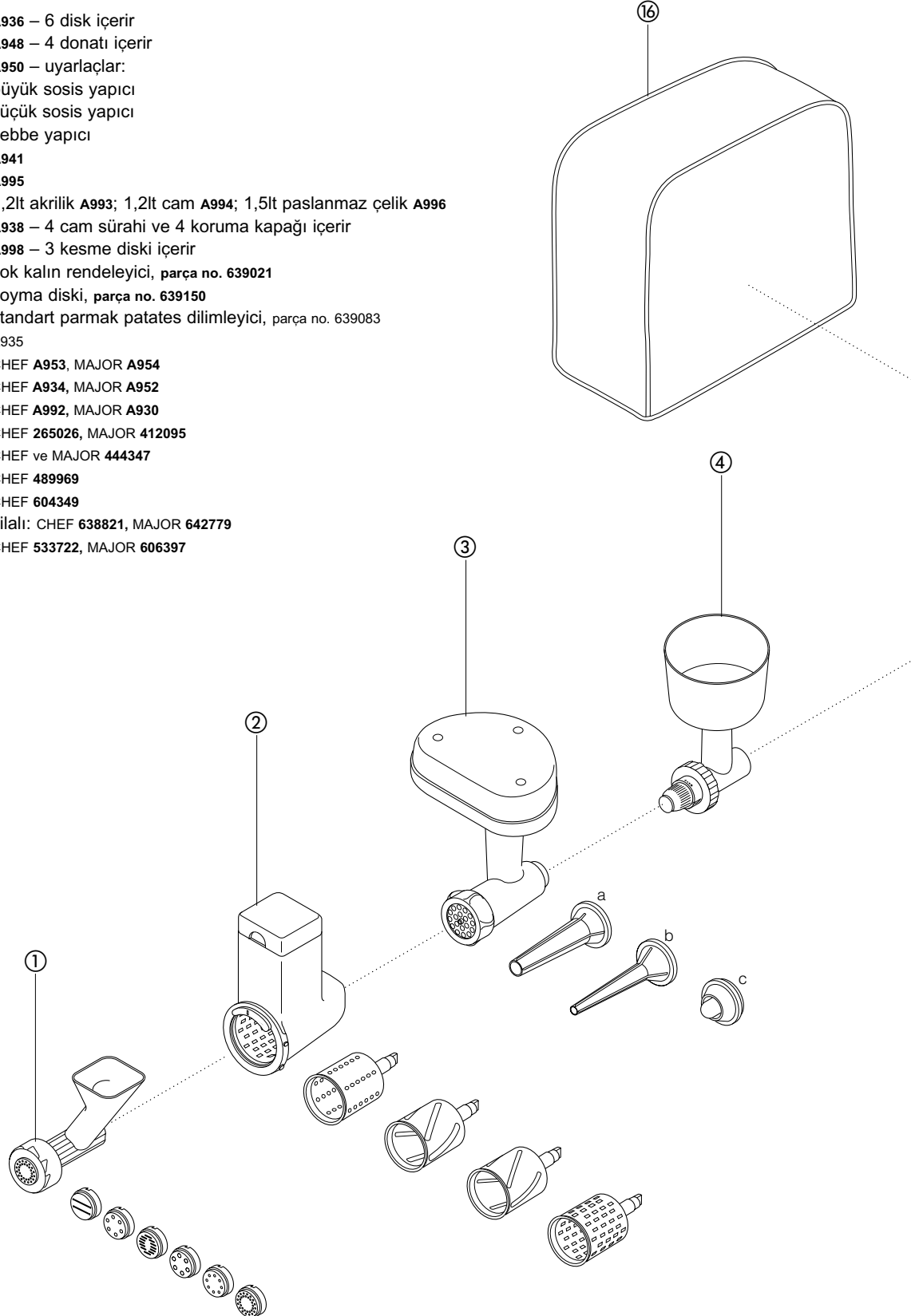


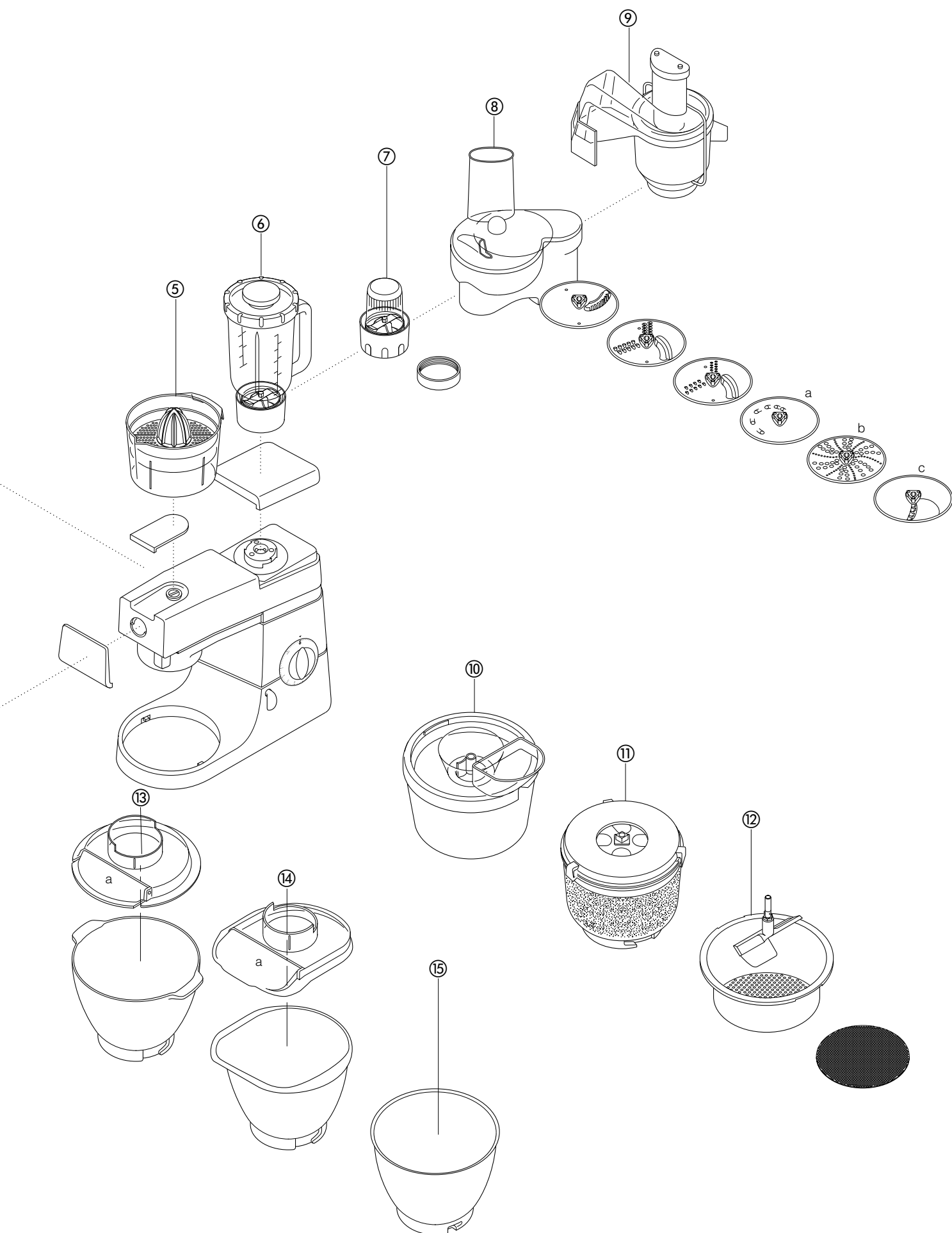
ek parçalar

Satın aldığınız pakette bulunmayan ek parçalar için KENWOOD satıcınıza başvurunuz.

ek parça ek parça kodu

- İtalyan pasta yapıcı** ① A936 – 6 disk içerir
yavai dilimleyici/rendeleyici ② A948 – 4 donatı içerir
süper kıyıcı ③ A950 – uyarlaçlar:
 a büyük sosis yapıcı
 b küçük sosis yapıcı
 c kebbe yapıcı
hububat öğütücü ④ A941
sert meyve sıkacağı ⑤ A995
sıvılaştırıcı ⑥ 1,2lt akrilik A993; 1,2lt cam A994; 1,5lt paslanmaz çelik A996
çoklu öğütücü ⑦ A938 – 4 cam sürahi ve 4 koruma kapağı içerir
hızlı dilimleyici/rendeleyici ⑧ A998 – 3 kesme diski içerir
 seçimlik diskler a çok kalın rendeleyici, parça no. 639021
 b soyma diski, parça no. 639150
 c standart parmak patates dilimleyici, parça no. 639083
meyve/sebze sıkacağı ⑨ A935
dondurma yapıcı ⑩ CHEF A953, MAJOR A954
patates soyucu ⑪ CHEF A934, MAJOR A952
süzgeç ve elek ⑫ CHEF A992, MAJOR A930
kenlyte yuvarlak çanak ⑬ CHEF 265026, MAJOR 412095
 yuvarlak sıçrama önleme kapağı a CHEF ve MAJOR 444347
kenlyte D biçimi çanak ⑭ CHEF 489969
 D biçimi sıçrama önleme kapağı a CHEF 604349
paslanmaz çelik çanaklar ⑮ cıvalı: CHEF 638821, MAJOR 642779
 örtü ⑯ CHEF 533722, MAJOR 606397





temizlik ve bakım

temizlik ve bakım

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- **Çıkış deliklerinde** ② ve ③ çok az yağ birikintisi olabilir. Bu durum normaldir ve ilk kullanımdan önce bir bezle siliniz.

güç birimi

- Nemli bir bezle siliniz ve kuru bir bezle kurulayınız.
- Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve aygıtı suya batırmayınız.

çanaklar

- Çanakları elle yıkayınız ve tamamen kurulayınız.
- Paslanmaz çelik çanak kullanıyorsanız telli fırça, çelik ovma teli ya da ağartıcı kullanmayınız. Kireçlenmeyi gidermek için sirke kullanınız.
- Ocak, fırın ve mikro dalga fırın gibi ısı kaynaklarına yakın yerlerde kullanmayız. Hiçbir biçimde ısıyla temas ettirmeyiniz.

ek parçalar

- Ek parçaları elle yıkayınız ve tamamen kurulayınız. K-çırpıcı, çırpıcı ve hamur yoğurucu bulaşık makinesinde yıkanırsa bu parçaların rengi solabilir.

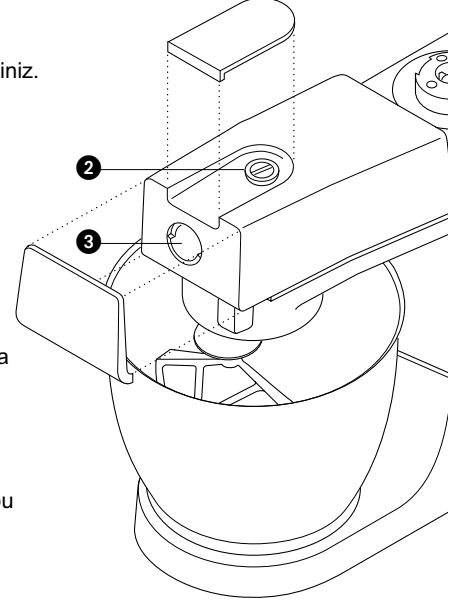
sıçrama önleme kapağı

- 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 ekmek katı İngiliz hamuru

- içerikler
- 1.36kg sert sade un
 - 15ml (3 çay kaşığı) tuz
 - 25gr taze maya ya da 15gr kuru maya ve 5ml (1 çay kaşığı) toz şeker
 - 750ml ılık su (43°C). Isıölçerle suyun ısını ölçünüz ya da 500ml soğuk suya 250ml kaynar su ilave ediniz
 - 25gr yağ
- pişirme yöntemi
- 1 **kuru maya** (su katılması gereken türde): çanağa ılık su koyunuz. Arkasından maya ve şeker ilave ederek 10 dakika süreyle karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz.
 - 2 **taze maya:** un ile birlikte çanak içerisine ufalayınız.
 - 3 **diğer türdeki mayalar:** üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
 - 2 Karışımı çanağa dökünüz. Arkasından unla birlikte varsa taze maya, tuz ve yağ ilave ediniz.
 - 3 En az hızda 45 - 60 saniye yoğurunuz. Arkasından gerekirse daha fazla un ilave ediniz ve maya oluşuncaya kadar aygıtı 1. hızda çalıştırınız.
 - 4 Daha sonra hamur düz, esnek ve çanağın kenarlarında hamur parçaları bırakmayan hale gelene kadar 1. hızda 3 - 4 dakika daha yoğurunuz.
 - 5 Elde edilen hamuru yağlanmış bir politen torba ya da bir çanak içerisine aktarınız ve üzerini bir bezle örtünüz. Hamuru, büyüklüğü iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
 - 6 1. hızda hamuru 2 dakika daha yoğurunuz.
 - 7 Hamuru 450 gramlık parçalara bölerek yağlanmış dört tepsiye yerleştiriniz ya da küçük ekmek parçaları haline getirerek yağlanmış tepsilere koyunuz. Üzerlerini bir bezle örtünüz ve büyüklükleri iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
 - 8 Isısı 230°C olan ya da ısı derecesi 8'e ayarlanmış fırında somun ekmek için 30 - 35 dakika ve küçük ekmekler için 10 - 15 dakika pişiriniz.
 - Ekmek piştiğinde, atlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.

beyaz ekmek yumuşak Avrupa hamuru

- içerikler
- 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
- Burada belirtilen içerik miktarları, KM600, 800 ve 810 modelleri içindir.
- KM300, 400 ve 510 modelleri için belirtilen içerik miktarlarının yarısını kullanınız ve tüm unu bir anda ilave ediniz.
- 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.
 - 3 **taze maya:** un ile birlikte çanak içerisine ufalayınız.
 - 4 **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 ekmek 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 ekmek için 30 - 35 dakika ve küçük ekmekler için 10 - 15 dakika pişiriniz.
 - 8 Ekmek piştiğinde, atlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.
 - Bu işlemle yaklaşık 10 somun ekmek yapılabilir.

yemek ve tatlı tariflerinin *devamı*

- kaymaklı çilek ve kayısı keki**
- içerikler: pandispanya • 3 yumurta
 • 75gr toz şeker
 • 75gr sade un
- içeriği ve süslemesi • 15 ml koyu kaymak
 • Damak tadına göre şeker
 • 225gr çilek
 • 225gr kayısı
- pişirme yöntemi 1 Kayısıları ikiye ayırınız ve çekirdeklerini çıkarınız. Arkasından tatlandırmak için şeker ilave ederek çok az suda hafifçe yumuşayınca kadar pişiriniz.
- 2 Çilekleri yıkayınız ve ikiye bölünüz.
- 3 Pandispanya yapmak için karışım koyulaşınca kadar yumurtaları ve şekerini çırpınız.
- 4 Çanağı ve çırpıcı yerinden çıkarınız. Büyük bir metal kaşıkla un ilave ediniz ve pandispanyanın doğru kıvamda olması için hafifçe karıştırınız.
- 5 Karışımı 18cm'lik yağlanmış iki tepsiye koyunuz.
- 6 180°C ısıda ya da ısı derecesi 4'e ayarlanmış olarak yaklaşık 20 dakika pişiriniz. Hafifçe dokunduğunuzda esnek hale gelince pişmiş demektir.
- 7 Daha sonra pandispanyayı tel bir rafa koyunuz.
- 8 Kaymağı sertleşinceye kadar en yüksek hızda çırpınız. Tat vermek için şeker ilave ediniz.
- 9 Kayısıları ve çileklerin üçte birini parça parça kesiniz. Arkasından bunları kaymağa batırınız.
- 10 Bu karışımı pandispanyalardan birinin üzerine sürünüz ve ikinci pandispanyayı üstüne kapayınız.
- 11 Artan kremayı pandispanyanın üstüne sürünüz ve kalan çileklerle süsleyiniz.

- kaymaklı kurabiye**
- içerikler • 4 yumurta akı
 • 250gr elenmiş pudra şeker
- pişirme yöntemi 1 Pişirme tepsisini yapışmaz kağıtla kaplayınız.
- 2 Yumurta aklarını ve şekerini koyulaşınca kadar yaklaşık 10 dakika en yüksek hızda çırpınız.
- 3 Elde ettiğiniz karışımı bir kaşıkla pişirme tepsisine koyunuz ya da 2.5cm yıldız ağızlı sıkma torbası kullanınız.
- 4 110°C ısıda ya da ısı derecesi 1/4'e ayarlanmış fırında kurabiyeler kuru hale gelme kadar pişiriniz. Kurabiyeler kahverengimsi renk almaya başlayınca fırının kapağını biraz aralayınız.
- Kaymaklı kurabiyeleri hava geçirmez bir kutuda saklayınız.

- gevrek kek**
- içerikler • 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. Margarin parçalarına keserek una katınız.
- 2 Karışımı ekmek kırıntıları 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.

- danaburger**
- içerikler • 250gr sinirsiz dana eti
- pişirme yöntemi 1 Eti 2.5cm.lik kuşbaşı halinde kesiniz.
- 2 Kıyma donatınız yoksa, sıvılaştırıcıyı kullanınız ve eti azar azar çekiniz. Aygıtı 2. hızda **en fazla** 15 saniye çalıştırınız. Her çekim arasında bıçakların arasını temizleyiniz.
- 3 Kırılmış soğan, taze ve kuru baharat, çekilmiş karabiber, limon suyu ve bir dilim limon katıp karıştırınız.
- 4 2 burger yapınız ve orta ile yüksek derece ateşte iyice pişene kadar ızgara ediniz.

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

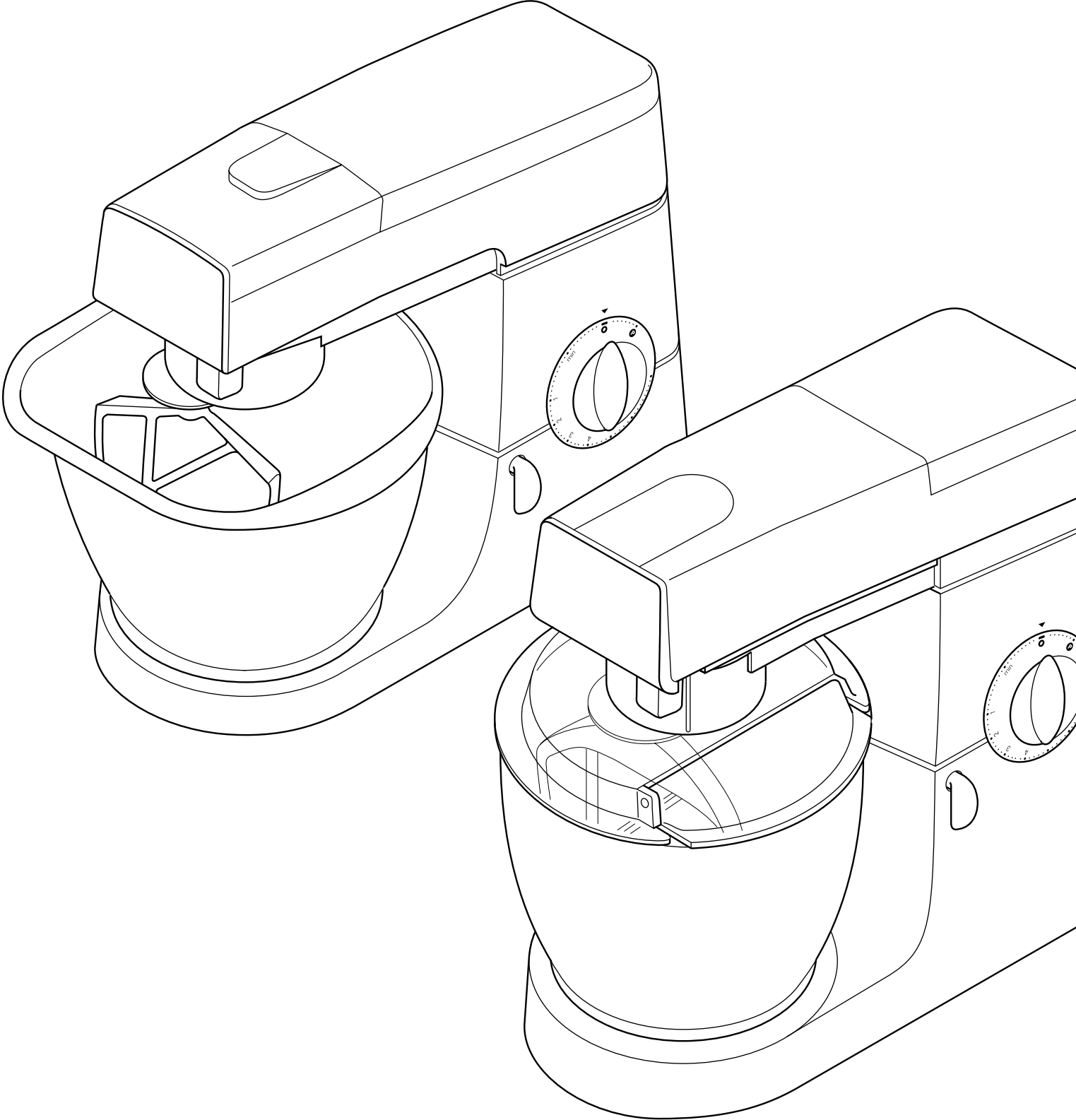


kullanım yönergeleri

Kenwood Chef KM300, 400, 410 / Major KM600, 800 ve 810 modelleri

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