

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.
- Parmaklarınızı robotun hareketli ve ek parçalarından uzak tutunuz.
- Aygıtı kullanırken başından ayrılmayınız ve çocukları aygıtı yaklaştırmayınız.
- Hasarlı aygıtları kullanmayınız. Hasarlı mutfak robotunu onarımcıya götürüp denetimden geçirtiniz. Bu konuda 5. 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 aygıtlı 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

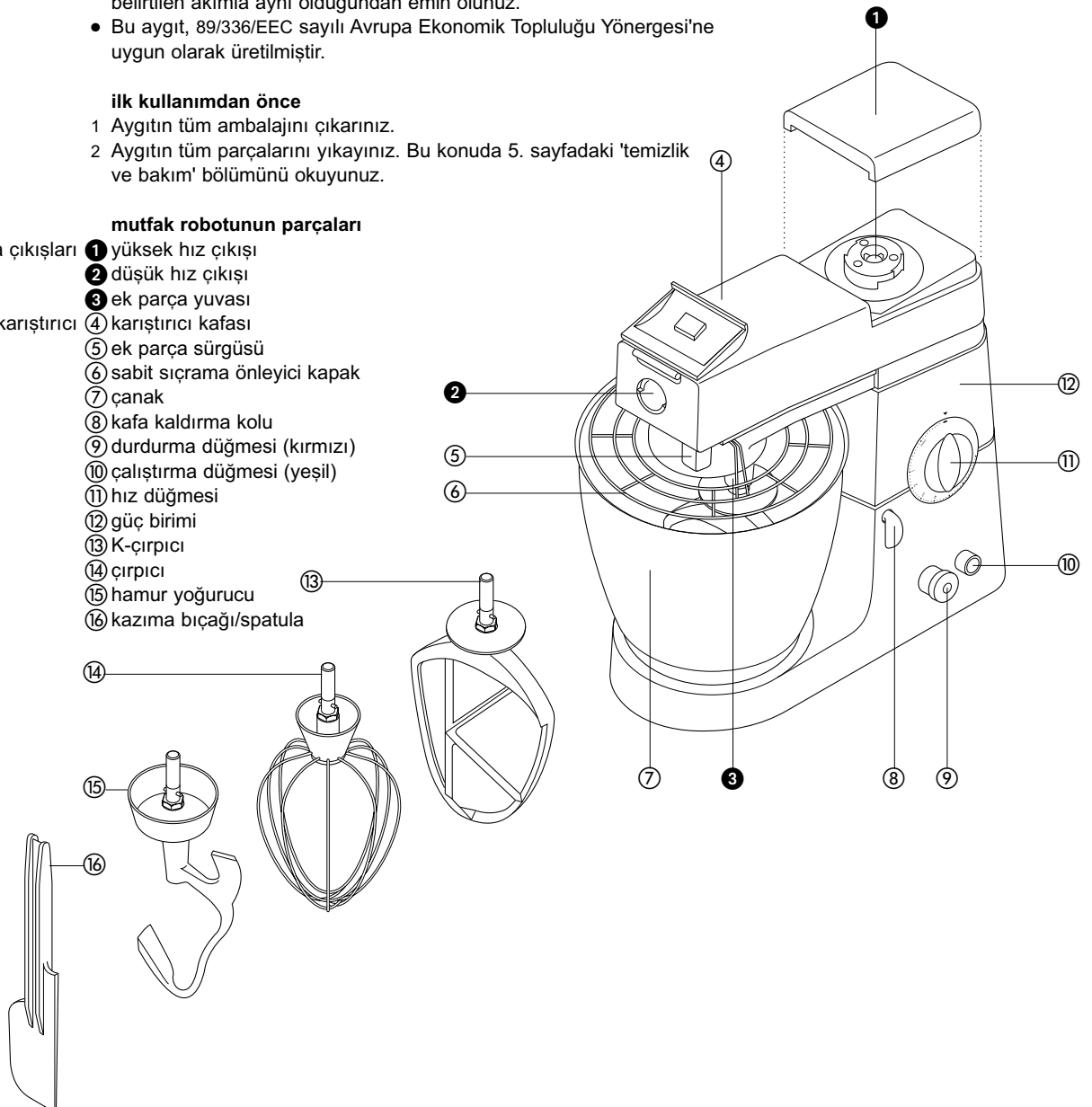
- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 5. sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.

mutfak robotunun parçaları

ek parça çıkışları **1** yüksek hız çıkışı

- 1 yüksek hız çıkışı
- 2 düşük hız çıkışı
- 3 ek parça yuvası
- 4 karıştırıcı kafası
- 5 ek parça sürgüsü
- 6 sabit sıçrama önleyici kapak
- 7 çanak
- 8 kafa kaldırma kolu
- 9 durdurma düğmesi (kırmızı)
- 10 çalıştırma düğmesi (yeşil)
- 11 hız düğmesi
- 12 güç birimi
- 13 K-çirpıcı
- 14 çirpici
- 15 hamur yoğurucu
- 16 kazıma bıçağı/spatula

karıştırıcı



karıştırıcı

karıştırıcının parçaları ve kullanımı

- K-çırpıcı • Pasta, bisküvi, hamur işi, 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 karışımlar için çırpıcıyı kullanmayınız. Kullanıldığı taktirde çırpıcı hasar görebilir.
- hamur yoğurucu • Mayalı karışımlar için kullanılır.

karıştırıcının kullanımı

- 1 Kafa kaldırma kolunu sola çeviriniz **1** ve karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- ek parça takma 2 Duruncaya kadar çeviriniz **2** ve itiniz.
- 3 Çanağı taban birimine takınız. Aşağı doğru bastırınız ve sağa çeviriniz **3**
- 4 Kafa kaldırma kolunu sola çeviriniz ve karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar aşağı indiriniz. **Aksi taktirde karıştırıcı çalışmaz.**
- 5 İstediğiniz hızı seçiniz.
- 6 Çalıştırmak için yeşil düğmeye basınız. Durdurmak için kırmızı düğmeye basınız.
- Karıştırıcı çalışırken karıştırıcının kafasını yukarı kaldırsanız, karıştırıcı çalışmasını durdurur.
- ek parça çıkarma yanlış takılmış K-çırpıcı 7 Ek parçayı yerinden çıkarınız.

- faydalı bilgiler
- Aygıtı durdurunuz ve çanağı kazıma bıçağı/spatula ile düzenli aralıklarla sıyırınız.
 - Yumurtaları oda sıcaklığında çırpınız.
 - Yumurta aklarını çırpmadan önce çanakta ya da çırpıcıda 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 olacaksınız.
 - Aygıtın çalışması zorlanıyorsa, aygıtı durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoğurunuz.
 - Aygıtı önce sulu karışımları koyarsanız içeriklerin karışması daha kolay olur.

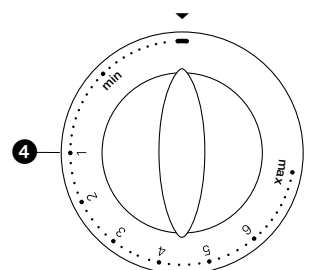
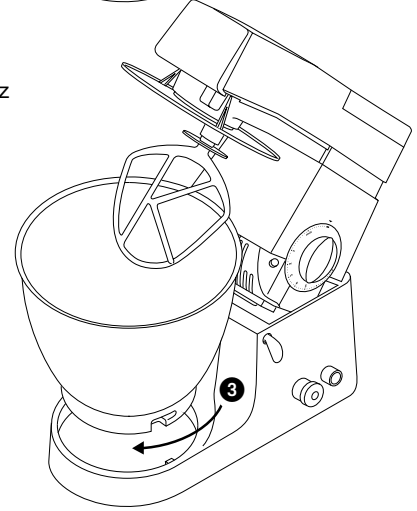
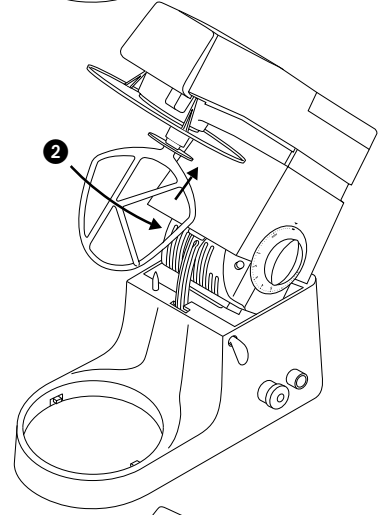
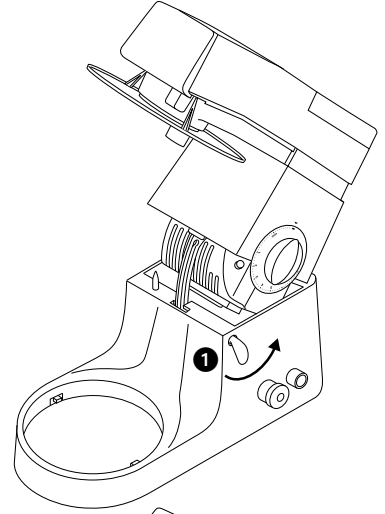
en çok kullanım miktarları

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| hamur işi tatlılar | • Un ağırlığı: 910gr |
| katı mayalı hamur | • Un ağırlığı: 1.5kg |
| İngiliz türü | • Toplam ağırlık: 2.4kg |
| yumuşak mayalı hamur | • Un ağırlığı: 2.6kg |
| Avrupa türü | • Toplam ağırlık: 5kg |
| meyveli kek karışımları | • Toplam ağırlık: 4.55kg |
| yumurta akları | • 16 yumurta akı |

hız seçimi **4**

- K-çırpıcı • **yağ ve şekeri kremalaştırmak** için asgari hızdan başlayınız ve giderek 5. hıza geçiniz.
- **kremalı karışımlara yumurta çırpmak** için 4. ve 'azami' hızı seçiniz.
- **un, meyve vbg** içerikleri karıştırmak için asgari ve 1. hızı kullanınız.
- **kek karışımları** 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 5. sayfayı okuyunuz



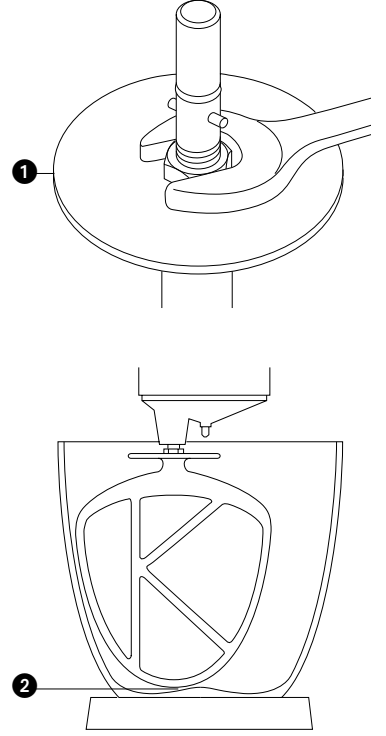
sorun giderme

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.



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

sıvılaştırıcı ⑤ 1,2lt akrilik A993; 1,2lt cam A994; 1,5lt paslanmaz çelik A996

çoklu öğütücü ⑥ A938 – 4 cam sürahi ve 4 koruma kapağı içerir

hızlı dilimleyici/rendeleyici ⑦ A998 – 3 kesme diski içerir

seçimlik diskler a çok kalın rendeleyici, parça no. 639021

b soyma diski, parça no. 639150

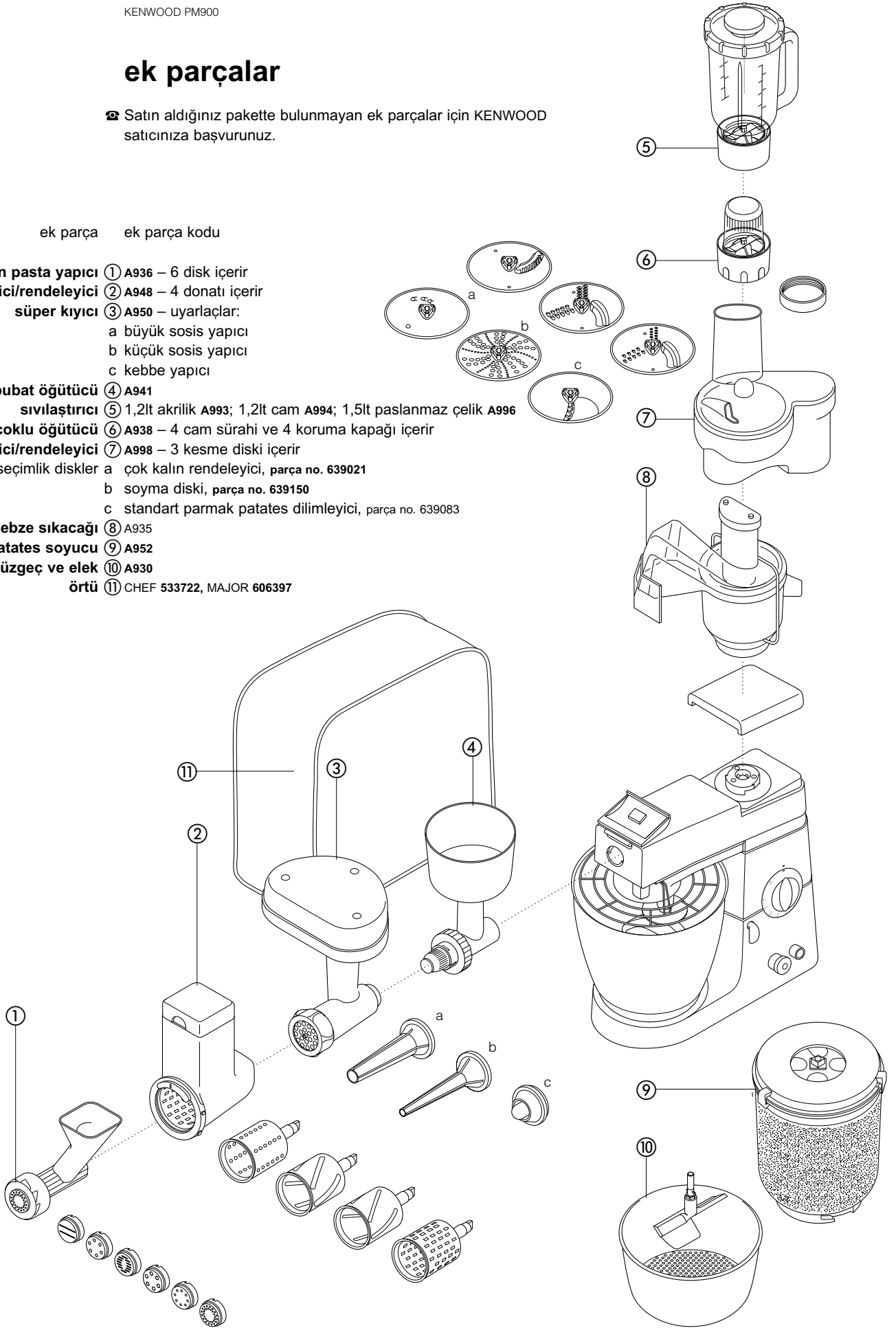
c standart parmak patates dilimleyici, parça no. 639083

meyve/sebze sıkacağı ⑧ A935

patates soyucu ⑨ A952

süzgeç ve elek ⑩ A930

örtü ⑪ CHEF 533722, MAJOR 606397



temizlik ve bakım

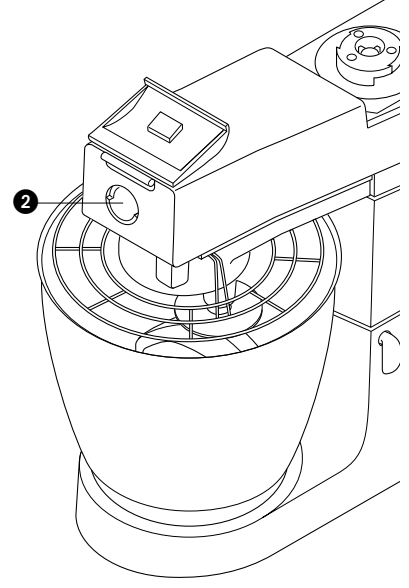
temizlik ve bakım

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- **çıkış deliklerinde** ② 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.

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 ısınıp ısınıp 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.
taze maya: un ile birlikte çanak içerisine ufalayınız.
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
- 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 içerisine 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 itin.
 - 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 • 150ml 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 şekerini
- 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 parçalara 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.

yemek ve tatlı tariflerinin *devamı*

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 Kıyılmış 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

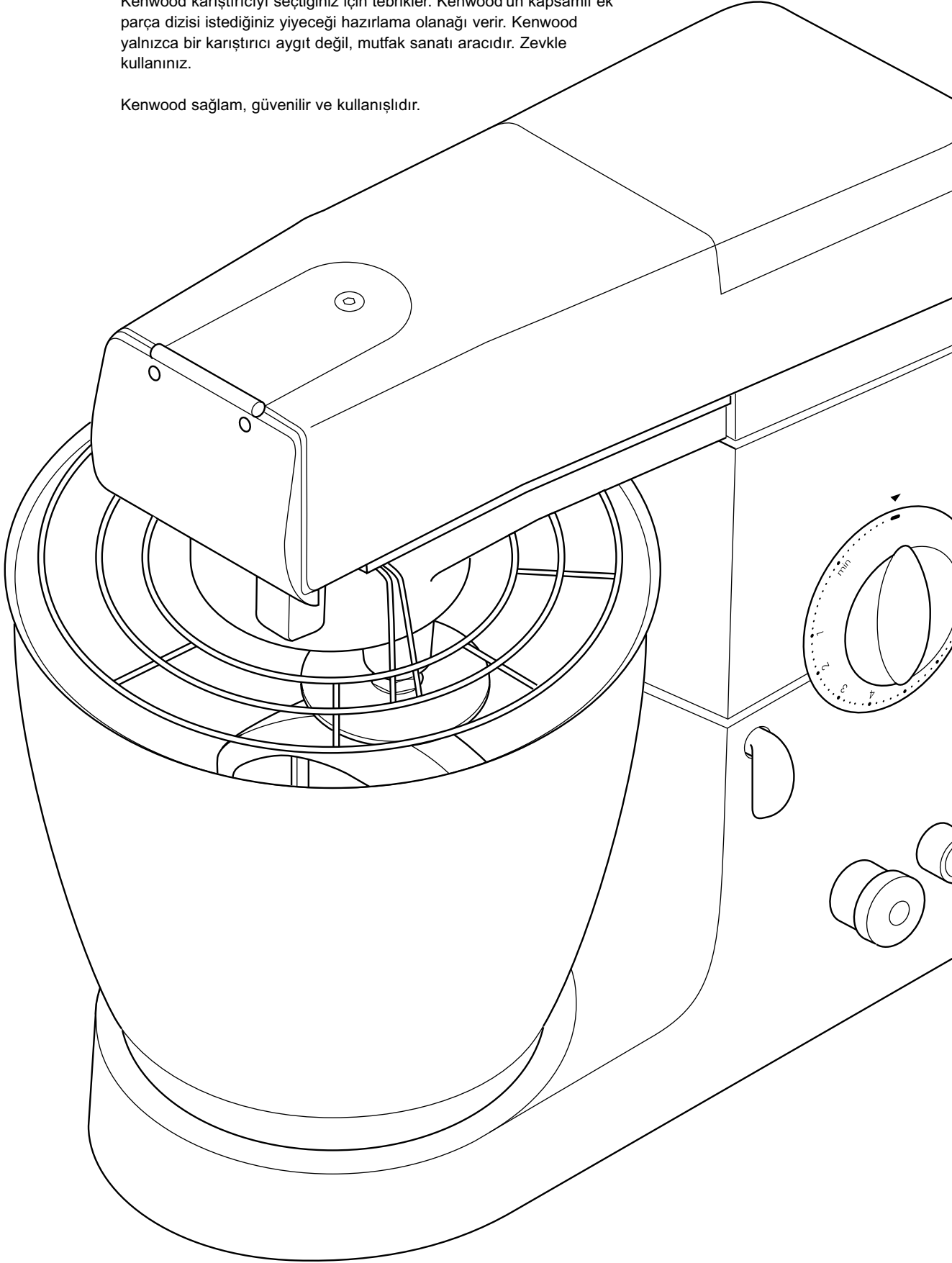


kullanım yönergeleri

Kenwood Professional PM900

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