5K45, 5KSM45 Series
5KSM125 - 5KSM180 Series

KitchenAid

İÇİNDEKİLER

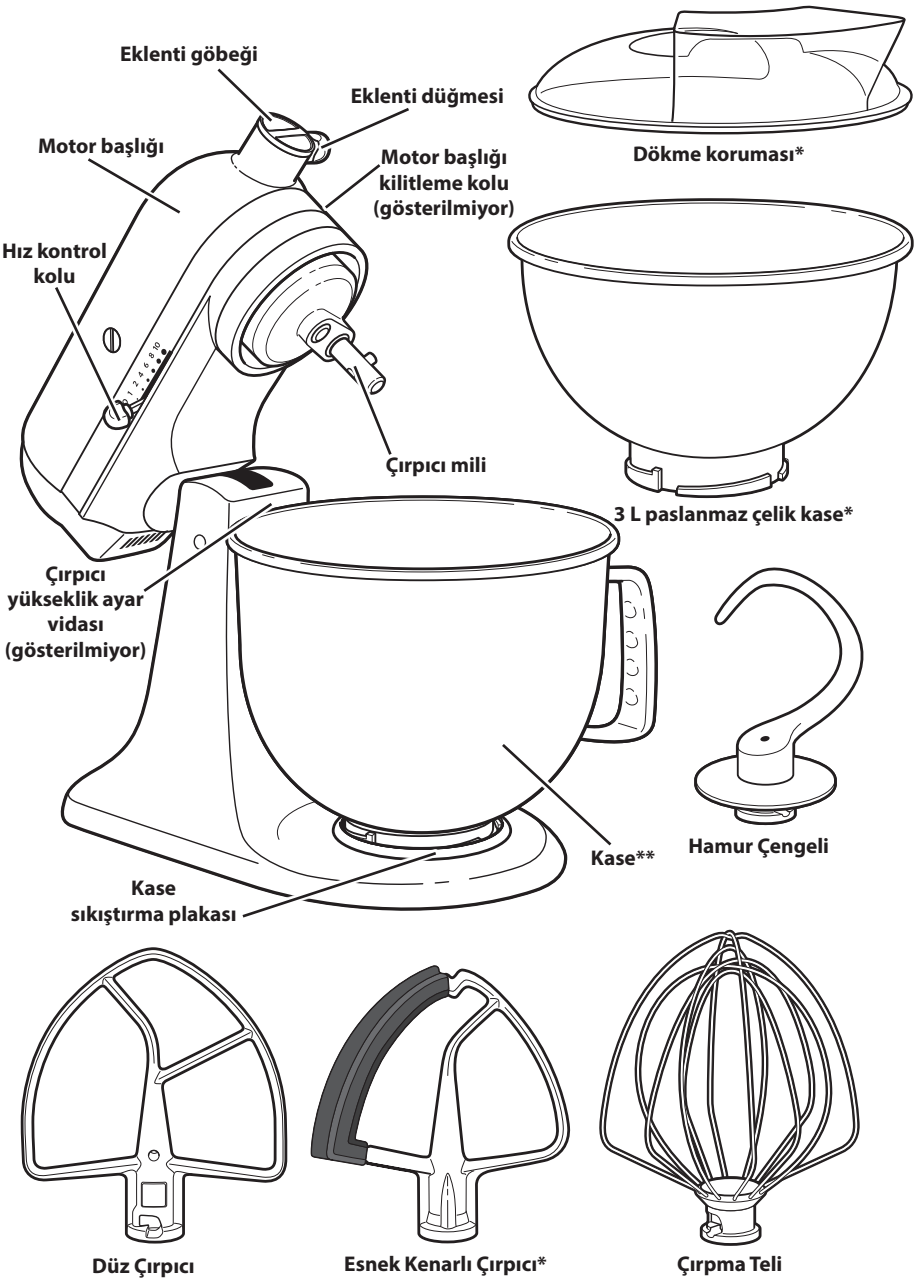
PARÇALAR VE ÖZELLİKLER 326
Parçalar ve aksesuarlar 326
STANTLI MİKSER GÜVENLİĞİ 327
Önemli koruyucu tedbirler 327
Elektriksel gereklilikler 330
Elektrikli ekipman atık tasfiyesi 330
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI 331
Hız kontrol kılavuzu 331
Aksesuar kılavuzu 332
Kasenin takılması/çıkarılması 332
Motor başlığını kaldırma/indirme 333
Düz çırpıcının, Esnek Kenarlı çırpıcının, çırpma telinin veya hamur çengelinin takılması/çıkarılması 333
Çırpıcı ile kase arasındaki açıklık 335
Dökme korumasını* yerleştirme/çıkarma: 335
Dökme korumasını* kullanma 336
Hız kontrolünün kullanılması 337
İsteğe bağlı eklentiler 337
HARİKA SONUÇLAR ELDE ETMEK İÇİN İPUÇLARI 339
Yumurta beyazı 339
Şekerli krema 339
Karıştırma ipuçları 340
BAKIM VE TEMİZLEME 341
SORUN GİDERME 342
GARANTİ VE SERVİS 343

TÜRKÇE

*Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

PARÇALAR VE AKSESUARLAR



*Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

**Kase tasarımı ve malzemesi Stantlı Mikser modeline bağlıdır.

STANTLI MİKSER GÜVENLİĞİ

Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.

Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uyarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimesi gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

⚠ TEHLİKE — **Talimatları derhal izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

⚠ UYARI — **Talimatları izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

ÖNEMLİ KORUYUCU TEDBİRLER

Elektrikli ev aletlerini kullanırken aşağıdakileri de içeren temel güvenlik tedbirlerinin daima gözetilmesi gerekmektedir:

1. Tüm talimatları okuyun. Mutfak aletinin yanlış kullanımı kişisel yaralanmalara neden olabilir.
2. Bu cihaz, çocuklar da dahil olmak üzere, aletin güvenli kullanımı hakkında gözetim ya da talimat sağlanmadığı ve ilgili tehlikelerin anlaşılmadığı durumlarda fiziksel, duyusal veya ruhsal kapasitesi sınırlı ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

STANTLI MİKSER GÜVENLİĞİ

3. Bu cihaz, 8 yaşında veya daha büyük çocuklar ve fiziksel, duyusal veya ruhsal kapasitesi sınırlı ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, aletin güvenli kullanımı hakkında gözetim ya da talimat sağlanması ve ilgili tehlikelerin anlaşılması halinde kullanılabilir. Çocuklar alet ile oynamamalıdır. Çocuklar, gözetim sunulmadığı takdirde temizlik veya bakım işlemlerini gerçekleştirmemelidir.
4. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak amacıyla gözetim altında tutulmalıdır.
5. Eğer elektrik kablosu hasarlı ise, tehlikeden kaçınmak amacıyla imalatçı, yetkili servis veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
6. Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için Stantlı Mikseri suya veya başka bir sıvıya sokmayın.
7. Cihaz kullanımdayken, asla gözetimsiz durumda bırakmayınız.
8. Cihaz kullanılmadığında, parçaları takmadan veya çıkartmadan önce ve temizlik işleminden önce fişini prizden çekiniz.
9. Hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız. İnsanların yaralanma ve/veya cihazın hasar görme riskini azaltmak için, cihaz çalışırken ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi ve ayrıca spatula ve diğer kap-kaçakları aksesuarlardan uzak tutunuz.
10. Kablosu veya fişi hasar görmüş olan ya da arızalanmış veya herhangi bir şekilde hasar görmüş olan cihazları çalıştırmayın. Kontrol, onarım veya ayarlama için aygıtı en yakın Yetkili Servise geri götürün.
11. Kablonun masa veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.

STANTLI MİKSER GÜVENLİĞİ

12. Önerilmeyen veya KitchenAid tarafından satılmayan eklentilerin kullanılması yangın, elektrik çarpması veya yaralanmaya neden olabilir.
13. Stantlı Mikseri açık havada kullanmayın.
14. Stantlı Mikseri yıkamadan önce, düz çırpıcıyı, çırpma telini veya hamur çengelini Stantlı Mikserden çıkarın.
15. Ürünün hasar görmesini önlemek için, Tezgah Üstü Mikser kaselerini fırın, mikrodalga veya ocak üstü gibi yüksek ısılı yerlerde kullanmayınız.
16. Bu cihaz, aşağıdaki gibi ev içi ve benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
    - mağazalar, ofisler veya diğer çalışma alanlarında personel mutfak bölümlerinde;
    - çiftlik evlerinde;
    - otel, motel ya da benzer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından;
    - pansiyon türü ortamlarda.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

TÜRKÇE

STANTLI MİKSER GÜVENLİĞİ

ELEKTRİKSEL GEREKLİLİKLER

⚠UYARI

Elektrik Çarpması Tehlikesi

Topraklı bir prize takın.

Toprak hattını çıkarmayın.

Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

Elektrik Gücü Miktarı:
5KSM125 - 5KSM180 Series modelleri
için 300 W MAX
5K45, 5KSM45 Series modelleri için 275 W MAX

Gerilim: 220-240 Volt

Frekans: 50-60 Hertz

NOT: Priz fişe uymazsa, yetkili bir elektrik teknisyeni ile irtibata geçin. Prizi herhangi bir şekilde değiştirmeyin. Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın. Güç kablosu fazla kısaysa, yetkili bir elektrik teknisyeni ya da tamirciden alet yakınlarına bir fiş takmasını isteyin.

ELEKTRİKLİ EKİPMAN ATIK TASFİYESİ

Ambalajlama materyalinin atılması

Ambalajlama materyali %100 geri dönüştürülebilir malzemeden yapılmış ve geri dönüşüm işareti ile işaretlenmiştir ♻. Bu nedenle ambalajın farklı kısımlarının sorumlu bir şekilde, atık tasfiyesini yöneten yerel yönetim düzenlemelerine tamamen uygun olarak tasfiye edilmesi gerekmektedir.

Ürünün hurdaya çıkarılması

- Bu alet, 2012/19/EU sayılı Elektrikli ve Elektronik Atık Ekipman Avrupa Direktifi (WEEE) ile uyumlu olarak işaretlenmiştir.

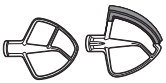
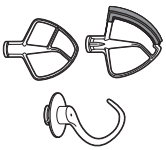
- Bu ürünün doğru bir şekilde tasfiye edilmesini sağlayarak, bu ürünün uygunsuz şekilde atığa ayrılmasından kaynaklanan, çevreye ve insan sağlığının maruz kalacağı olası olumsuz sonuçları önlemiş olacaksınız.

- Ürün veya birlikte verilen belgeler üzerindeki simgesi, bu ürünün ev atığı olarak işlem görmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanın geri dönüşüm için toplandığı uygun bir merkeze alınması gerektiğini göstermektedir.

Bu ürünün işlem görmesi, geri kazandırılması ve geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel kurumlara, ev atığı tasfiye hizmetleri veya ürünü satın aldığınız mağaza ile irtibata geçin.

STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI

HIZ KONTROL KILAVUZU

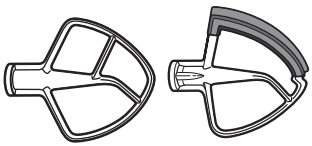
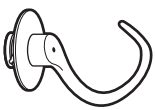
HIZ	EYLEM	AKSESUAR	TANIM
1	ÇIRPIN		Yavaş karıştırmak, birleştirmek, ezmek, tüm karıştırma işlemlerine başlamak için. Hamura un ve kuru malzemeleri eklemek ve kuru malzemelere sıvı eklemek için kullanın. Mayalı hamurları karıştırırken Hız 1'i kullanmayın.
2	YAVAŞ KARIŞTIRMA		Yavaş karıştırma, ezme ve daha hızlı karıştırma için. Mayalı hamurları, yoğun hamurları ve şekerleri karıştırmak ve yoğurmak, patates veya diğer sebzeleri ezme işlemine başlamak, una katı yağ eklemek, ince veya sulu hamurları karıştırmak için kullanın.
4	KARIŞTIRMA, ÇIRPMA		Kurabiye hamuru gibi yarı yoğun hamurları karıştırmak için. Şeker ve katı yağı karıştırmak ve beze yapımı için yumurta beyazına şeker eklemek için kullanın. Kek karışımları için orta hız.
6	ÇIRPMA, KREMA HALİNE GETİRME		Orta-hızlı çırpma (krema haline getirme) veya çırpmak için. Kek, tatlı çörek ve diğer hamurları karıştırma işlemini bitirmek için. Kek karışımları için yüksek hız.
8	HIZLI ÇIRPMA, ÇIRPMA		Krema, yumurta beyazı ve kaynatılarak hazırlanan pasta karışımlarını çırpmak için.
10	HIZLI ÇIRPMA		Az miktarda krema veya yumurta beyazını çırpmak, patates püresini pürüzsüzleştirmek için.

NOT: Daha ince bir ayar gerektiğinde, hız kontrol kolu, 3, 5, 7 ve 9 hızlarına ulaşılabilmesi için yukarıdaki çizelgede listelenen hızlar arasında ayarlanabilir. Stantlı Miksere hasar verebileceğinden mayalı hamur hazırlarken Hız 2'yi aşmayın.

TÜRKÇE

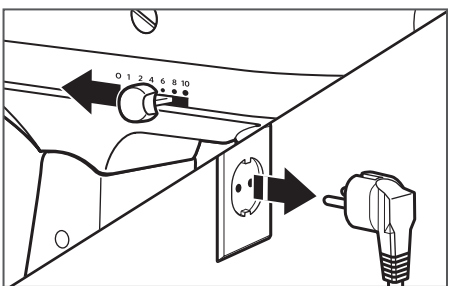
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI

AKSESUAR KILAVUZU

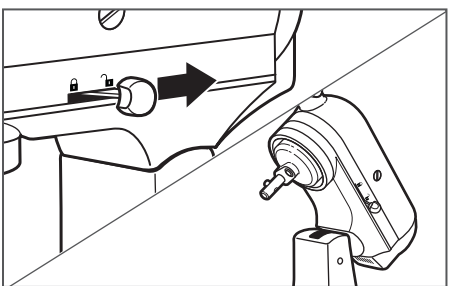
AKSESUAR		KULLANIMLAR
Normal ile ağır karışımlar için Düz çırpıcı ve Esnek Kenarlı çırpıcı*:		Pastalar, Kremalı pasta karışımları, Şekerler, Kurabiyeler, Turta hamuru, Bisküviler, Kıyma, Püre
Havanın içeride hapsolmasını gerektiren karışımlar için Çırpma Teli:		Yumurta, Yumurta beyazı, Kaymak, Kaynatılarak hazırlanan pasta karışımları, Sünger kekler, Mayonez, bazı şekerler
Mayalı hamurların karıştırılması ve yoğrulması için hamur çengeli:		Ekmekler, Küçük ekmekler, Pizza hamurları, Hamburger/Sandviç ekmekleri

*Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

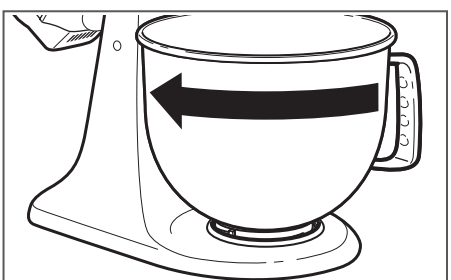
KASENİN TAKILMASI/ÇIKARILMASI



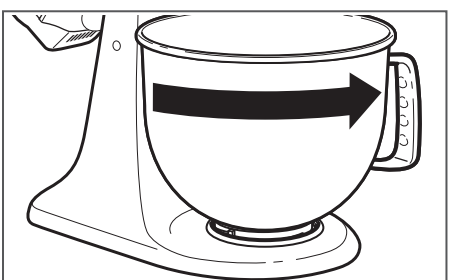
1 **Kaseyi takmak için:** Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın. Stantlı Mikseri prizden çıkarın.



2 Kilitleme kolunu kilit açık konumda tutun ve motor başlığını geri yatırın.



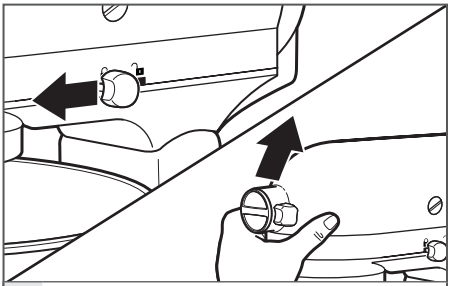
3 Kaseyi, kase sıkıştırma plakası üzerine yerleştirin. Kaseyi nazikçe saat yönünde çevirin.



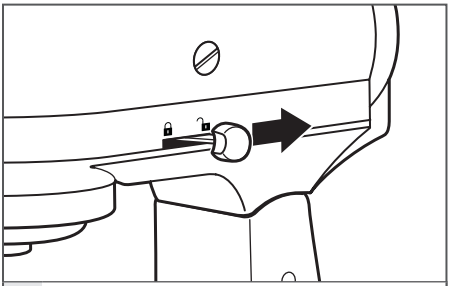
4 **Kaseyi çıkarmak için:** Adım 1 ve 2'yi yineleyin. Kaseyi nazikçe saat yönünün tersi yönde çevirin.

STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI

MOTOR BAŞLIĞINI KALDIRMA/İNDİRME



1 **Motor başlığını kaldırmak için:** Kilitleme kolunu kilit açık konuma itin ve motor başlığını kaldırın. Kol, kaldırıldıktan sonra, başlığı havada tutmak için otomatik olarak kilitli konuma dönecektir.



2 **Motor başlığını aşağıda bırakmak için:** Başlığın kilidini açmak ve başlığı yavaşça aşağı indirmek için kilitleme kolunu itin. Başlık aşağı indiğinde, kilitleme kolu otomatik olarak kilitli konuma geri dönecektir. Karıştırma öncesinde, motor başlığını kaldırmaya çalışarak kilidi test edin.

NOT: Stantlı Mikser kullanılırken motor başlığı daima kilitli konumda olmalıdır.

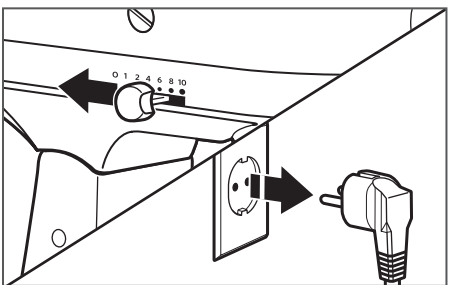
DÜZ ÇIRPICININ, ESNEK KENARLI ÇIRPICININ, ÇIRPMA TELİNİN VEYA HAMUR ÇENGELİNİN TAKILMASI/ÇIKARILMASI

⚠UYARI

Yaralanma Tehlikesi

Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.

Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.

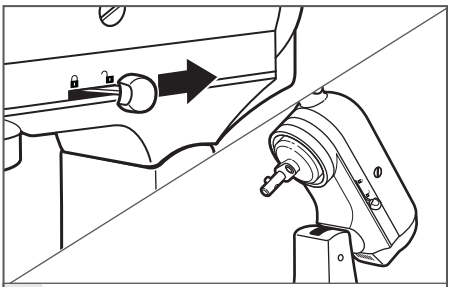


1 **Aksesuarı takmak için:** Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın. Stantlı Mikseri prizden çıkarın.

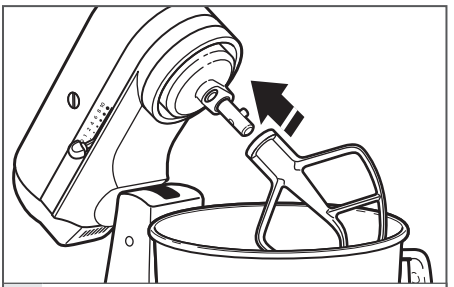
TÜRKÇE

*Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

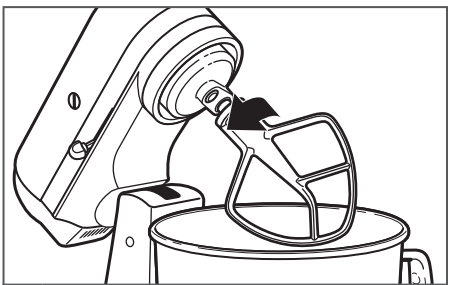
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI



2 Kilitleme kolunu kilit açık konumda tutun ve motor başlığını geri yatırın.



3 Aksesuarı çırpıcı miline kaydırarak yerleştirin ve mümkün olduğunca yukarı doğru bastırın. Daha sonra, aksesuarı mil pimi üzerine geçirmek için sağa doğru çevirin.

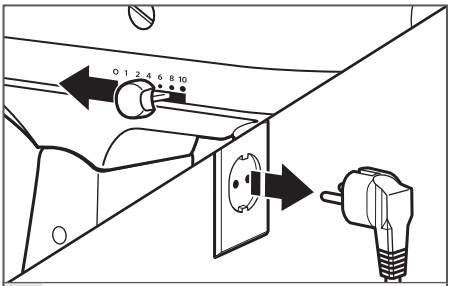


4 **Aksesuarı çıkarmak için:** Adım 1 ve 2'yi yineleyin. Aksesuarı mümkün olduğunca yukarı doğru itin ve sola çevirin. Ardından, aksesuarı çırpıcı milinden çekerek çıkarın.

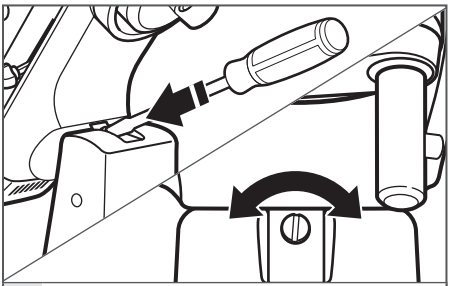
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI

ÇIRPICI İLE KASE ARASINDAKİ AÇIKLIK

Stantlı Mikseriniz, fabrikada düz çırpıcı kasenin hemen üzerinde olacak şekilde ayarlanmış olarak gönderilir. Herhangi bir nedenle, düz çırpıcı kasenin tabanına temas ederse ya da kaseden fazla uzaklaşırsa, açıklığı kolaylıkla ayarlayabilirsiniz.



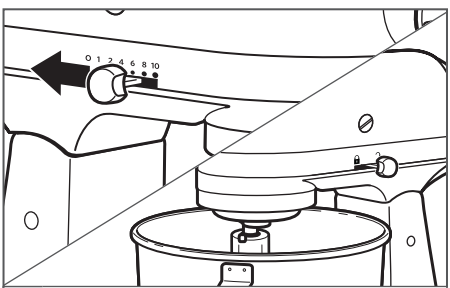
1 Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın. Stantlı Mikseri prizden çıkarın.



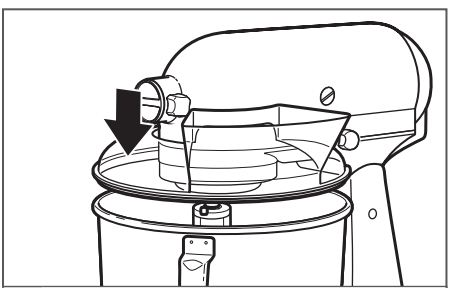
2 Motor başlığını kaldırın. Düz çırpıcıyı havaya kaldırmak için vidayı hafifçe saat yönünün tersine (sol) ya da indirmek için saat yönünde (sağ) çevirin. Düz çırpıcı ayarını yaparak bu parçayı kase yüzeyinden uzaklaştırın. Vidayı fazla ayarlamanız durumunda kase kilit kolu yerine sabitlenmeyebilir.

NOT: Düz çırpıcı, uygun şekilde ayarlandığında kasenin dibine veya kenarlarına çarpmayacaktır. Düz çırpıcı ya da çırpma teli kasenin tabanına çarpacak şekilde yaklaşırsa, çırpıcı kaplaması çıkabilir ya da çırpma tellerinde aşınma oluşabilir.

DÖKME KORUMASINI* YERLEŞTİRME/ÇIKARMA:



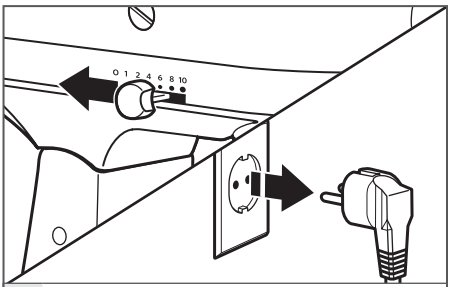
1 **Dökme korumasını yerleştirmek için:** Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın. Stantlı Mikseri prizden çıkarın. Seçtiğiniz aksesuarı takın. “Düz çırpıcının, Esnek Kenarlı çırpıcının, çırpma telinin veya hamur çengelinin takılması/çıkarılması” bölümüne bakın.



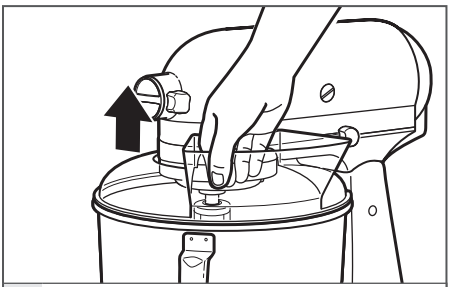
2 Stantlı Mikserin ön kısmından, dökme korumasını kase üzerinden kaydırarak korumayı ortaya getirin. Korumanın alt kenarı, kasenin içine oturmalıdır.

*Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI



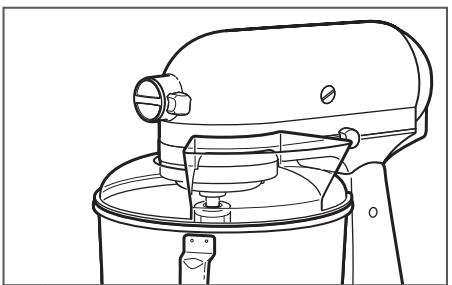
3 **Dökme korumasını çıkarmak için:** Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın. Stantlı Mikseri prizden çıkarın.



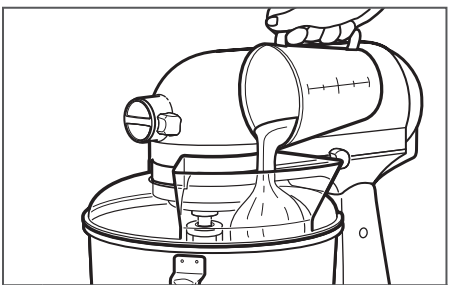
4 Dökme korumasının ön kısmını kase kenarından uzaklaşana kadar kaldırın ve ileri doğru çekin. Aksesuarı ve kaseyi çıkarın.

DÖKME KORUMASINI* KULLANMA

Karıştırma işlemi sırasında malzemelerin kaseden dışarı sıçramasını önlemek ya da karıştırma işlemi sırasında malzemeleri kaseye kolaylıkla yerleştirebilmek için dökme korumasını* kullanın.



1 En iyi sonuçlar için, korumayı motor başlığı korumadaki U şeklindeki boşluğu kapatana kadar döndürün. Dökme kanalı, yüzünüzü Stantlı Miksere döndüğünüzde eklenti göbeğinin sağında yer alacaktır.



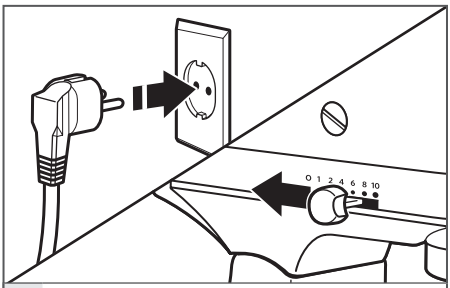
2 Malzemeleri, dökme kanalı aracılığıyla kaseye dökün.

*Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

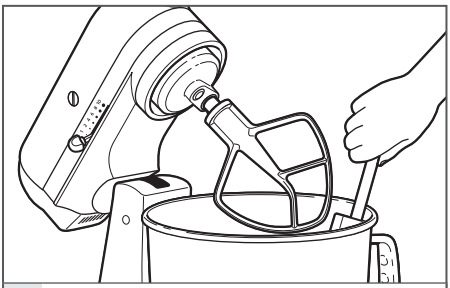
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI

HIZ KONTROLÜNÜN KULLANILMASI

NOT: Stantlı Mikser, kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz uzun süre karıştırmada ağır yük altında kalırsa, cihazın üst kısmı ısınabilir. Bu normaldir.



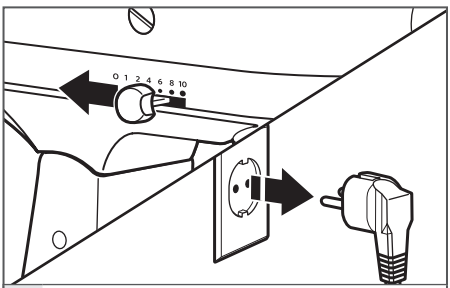
1 Stantlı Mikseri uygun bir elektrik prizine takın. Malzemelerin sıçramasını önlemek için hız kontrol kolunu, başlangıçta her zaman en düşük hıza ayarlayın ve daha sonra da hızı kademeli olarak artırın. “Hız kontrol kılavuzu” çizelgesine bakın.



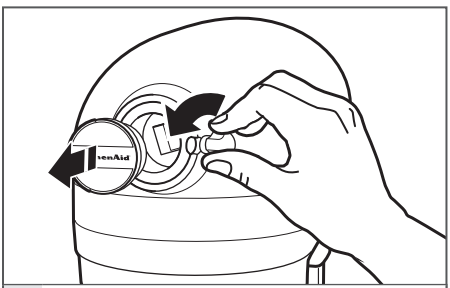
2 Stantlı Mikser çalışır konumdayken kaseyi sıyırmayın. Kase ve çırpıcı, sıyırma işlemi olmadan derinlemesine karıştırma sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Karıştırma işlemi sırasında kasenin bir veya iki defa sıyrılması genellikle yeterli olacaktır.

İSTEĞE BAĞLI EKLENTİLER

KitchenAid, yiyecek öğütücü ve pasta makinesi gibi bir dizi isteğe bağlı eklenti sunmaktadır. Bu eklentiler, burada gösterilen şekilde Stantlı Mikser eklenti güç miline takılabilir.



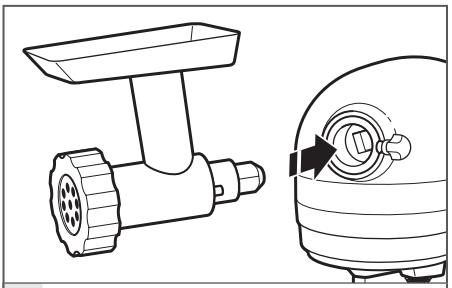
1 **Takmak için:** Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın. Stantlı Mikseri prizden çıkarın.



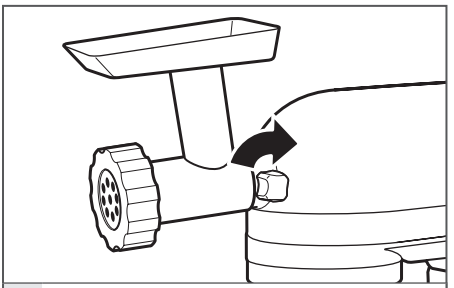
2 Eklenti düğmesini saat yönünün tersine doğru çevirerek gevşetin. Eklenti göbeği kapağını çıkarın.

TÜRKÇE

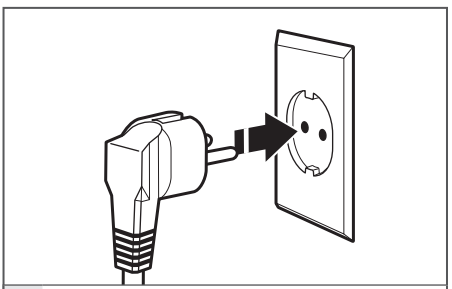
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI



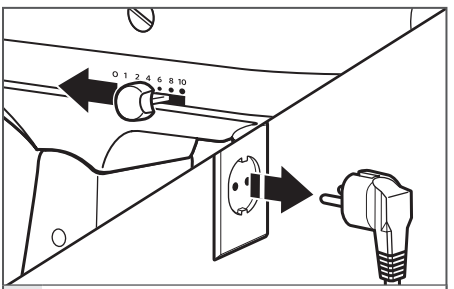
3 Eklentiyi, eklenti güç milinin eklenti kare göbek yuvasına oturduğundan emin olarak eklenti göbeğine takın. Eklentinin ileri geri çevrilmesi gerekebilir. Eklenti doğru konumda olduğunda, eklenti mili göbek kenarındaki çıkıntıya oturacaktır.



4 Eklenti tamamen Stantlı Miksere sabitleninceye kadar eklenti düğmesini saat yönünde çevirerek sıkın.

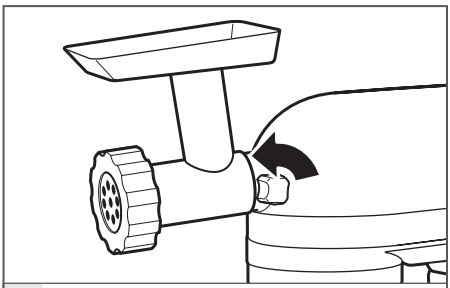


5 Uygun bir elektrik prizine takın.

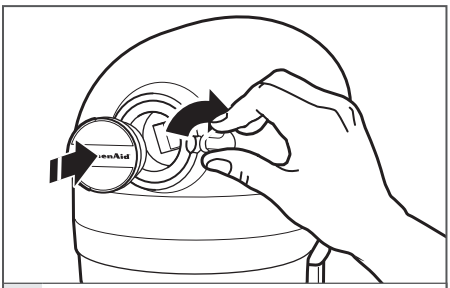


6 **Çıkarmak için:** Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın. Stantlı Mikseri prizden çıkarın.

STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI



7 Eklenti düğmesini saat yönünün tersine doğru çevirerek gevşetin. Eklentiyi çıkarırken hafifçe öne ve arkaya doğru döndürün.



8 Eklenti göbeği kapağını değiştirin. Eklenti düğmesini saat yönünde çevirerek sıkın.

NOT: Önerilen hız ayarları ve çalışma süreleri için her bir eklentinin Kullanım ve Bakım Kılavuzunu inceleyin.

HARİKA SONUÇLAR ELDE ETMEK İÇİN İPUÇLARI

YUMURTA BEYAZI

Oda sıcaklığındaki yumurta beyazlarını temiz, kuru bir kaseye yerleştirin. Kase ile çırpma telini takın. Sıçramayı önlemek için istenen hıza kademeli olarak çıkın ve istenilen aşamada çırpın.

MİKTAR	HIZ
1 yumurta beyazı	KADEMELİ OLARAK 10'a kadar
2 veya daha fazla yumurta beyazı	KADEMELİ OLARAK 8'e kadar

Çırpma aşamaları

KitchenAid Stantlı Karıştırıcı ile yumurta beyazları hızlıca çırpılır. Aşırı çırpmaktan kaçının.

ŞEKERLİ KREMA

Soğuk kremayı soğutulmuş kaseye dökün. Kase ile çırpma telini takın. Sıçramayı önlemek için istenen hıza kademeli olarak çıkın ve istenilen aşamada çırpın.

MİKTAR	HIZ
200 ml'den az	KADEMELİ OLARAK 10'a kadar
200 ml'den fazla	KADEMELİ OLARAK 8'e kadar

Çırpma aşamaları

Çırpma işlemi sırasında kremayı yakından izleyin. KitchenAid Stantlı Mikseriniz çırpma işlemlerini hızlı bir şekilde gerçekleştirdiğinden, çırpma aşamaları arasında yalnızca birkaç saniye bulunmaktadır.

HARİKA SONUÇLAR ELDE ETMEK İÇİN İPUÇLARI

KARIŞTIRMA İPUÇLARI

Karıştırma süresi

KitchenAid Stantlı Mikser, diğer elektrikli mikserlerden daha hızlı ve daha iyi bir karıştırma sunar. Bu nedenle, aşırı çırpmadan kaçınmak için çoğu tarifte verilen karıştırma süreleri yeniden düzenlenmelidir.

İdeal karıştırma süresini belirlemeye yardımcı olmak için hamur veya karışımı izleyin ve karıştırma işlemini yalnızca bu hamur ya da karışım "pürüzsüz ve kremsi" gibi tarifte açıklanan görünüme ulaşana kadar sürdürün. En iyi karıştırma hızlarının seçmek için "Hız kontrol kılavuzu" bölümüne bakın.

Malzemelerin eklenmesi

Özellikle kek ve kurabiye hamurları olmak üzere çoğu hamuru karıştırırken izlenecek standart prosedür, aşağıdakilerin eklenmesini içerir:

1/3 kuru malzeme
1/2 sıvı malzeme
1/3 kuru malzeme
1/2 sıvı malzeme
1/3 kuru malzeme

Malzemeler harmanlanana kadar Hız 1'i kullanın. Ardından kademeli olarak istediğiniz hıza çıkın.

Her zaman, malzemeleri kaseye mümkün olduğunca yakın bir konumdan ekleyin, doğrudan hareketli hamura eklemeyin. Dökme koruması, malzeme ekleme işlemini kolaylaştırmak için kullanılabilir.

NOT: Kasenin en altındaki malzemeler iyice karışmıyorsa, çırpıcı kaseye yeterince yakın konumda değil demektir. “Çırpıcı ile kase arasındaki açıklık” bölümüne bakın.

Kek karışımları

Paketli hazır kek karışımlarını hazırlarken, orta hız için Hız 4'ü, yüksek hız içinse Hız 6'yı kullanın. En iyi sonuçlar için, malzemeleri paket üzerinde belirtilen süre boyunca karıştırın.

Fındık, üzüm veya şekerli meyvelerin eklenmesi

Katı malzemeler, Hız 1'de karışım yapılırken son saniyelerde eklenmelidir. Hamur, meyve veya fındıkların pişirme sırasında kabın altına batmasını önleyecek kalınlıkta olmalıdır. Yapışkan nitelikteki meyveler, hamurda daha iyi dağılım için unla kaplanmalıdır.

Sıvı karışımlar

Büyük miktarda sıvı malzeme içeren karışımlar, sıçramayı önlemek için düşük hızlarda karıştırılmalıdır. Hız seviyesini, yalnızca karışım yoğunlaştıktan sonra artırın.

Mayalı hamurların yoğrulması

Mayalı hamurları yoğurmak için DAİMA hamur çengelini kullanın. Mayalı hamurları karıştırırken Hız 2'yi kullanın. Diğer hızların kullanılması, ünitenin arızalanma olasılığını büyük oranda artırır.

4,3 L kapasiteli kasede hamur hazırlarken, 900 g'ın üzerinde beyaz un veya 800 g'ın üzerinde tam buğday unu kullanımı gerektiren tarifleri kullanmayın.

4,8 L kapasiteli kasede hamur hazırlarken, 1 kg'nin üzerinde beyaz un veya 800 g'ın üzerinde tam buğday unu kullanımı gerektiren tarifleri kullanmayın.

BAKIM VE TEMİZLEME

⚠UYARI

Elektrik Çarpması Tehlikesi

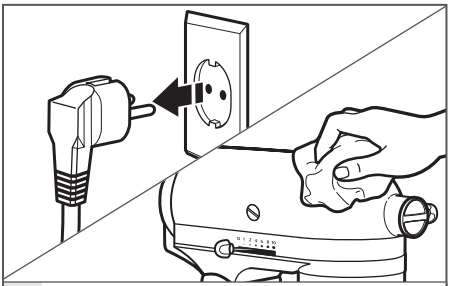
Topraklı bir prize takın.

Toprak hattını çıkarmayın.

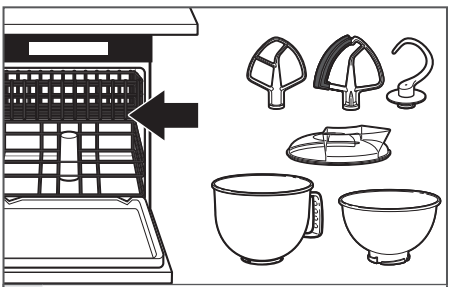
Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın.

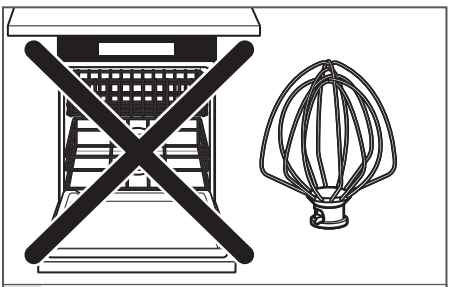
Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.



1 Temizlemeden önce her zaman, Stantlı Mikseri prizden çektiğinizden emin olun. Stantlı Mikseri yumuşak, nemli bir bezle silin. Evde kullanıma uygun/ticari temizleyiciler kullanmayın. Kalıntı birikimini önlemek için çırpıcı milini sıklıkla silin. Suya sokmayın.



2 Kase, dökme koruması*, beyaz düz çırpıcı ve beyaz hamur çengeli bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ya da bu parçaları sıcak, sabunlu suda yıkayın, durulayın ve kurumaya bırakın. Çırpıcıları mil üzerinde saklamayın.



3 **ÖNEMLİ:** Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir. Bu parçayı sıcak, sabunlu suda yıkayın, durulayın veya kurumaya bırakın. Çırpma telini mil üzerinde saklamayın.

*Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

TÜRKÇE

SORUN GİDERME

⚠UYARI

Elektrik Çarpması Tehlikesi

Topraklı bir prize takın.

Toprak hattını çıkarmayın.

Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

Hizmet merkezini aramadan önce lütfen aşağıdakileri okuyun.

1. Stantlı Mikser, kullanım sırasında ısınabilir. Uzun süreli karıştırmalarda ve ağır yük altında cihazın üst kısmına rahatlıkla dokunamayabilirsiniz. Bu normaldir.
2. Stantlı Mikser, özellikle yeni alındığı zamanlarda keskin bir koku yayabilir. Bu, elektrikli motorlarda sık görülen bir durumdur.
3. Düz çırpıcının kaseye çarpması durumunda Stantlı Mikseri durdurun. “Çırpıcı ile kase arasındaki açıklık” bölümüne bakın.

Stantlı Mikseriniz arızalanır ya da çalışmazsa lütfen aşağıdaki kontrolleri yapın:

- Stantlı Mikser prize takılı mı?
- Stantlı Mikser devresindeki sigorta çalışır durumda mı? Bir devre kesici kutunuz varsa, devrenin kapalı olduğundan emin olun.
- Stantlı Mikseri 10-15 saniyeliğine kapatıp yeniden açın. Stantlı Mikser çalışmıyorsa yeniden çalıştırmadan önce 30 dakika soğumaya bırakın.
- Sorun yukarıdakilerden herhangi biri değilse "Garanti ve servis” bölümüne bakın.

GARANTİ VE SERVİS

KİTCHENAİD STANTLI MİKSER GARANTİSİ

Garanti Süresi:	KitchenAid tarafından Karşılanacak Kısım:	KitchenAid tarafından Karşılanmayacak Kısım:
Avrupa, Orta Doğu ve Afrika: 5KSM125 ve 5KSM180 Artisan modelleri için: satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere bes yıllık tam garanti. **5K45 ve 5KSM45 modelleri için: satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere iki yıllık tam garanti.**	**Malzeme ya da işçilikteki kusurları düzeltmek için yedek parça ve onarım iş gücü maliyetleri. Servis işlemleri yetkili bir KitchenAid Hizmet Merkezi tarafından gerçekleştirilmelidir.**	**A. Stantlı Mikser normal ev tipi yiyecek hazırlama dışındaki işlemlerde kullanıldığında yapılacak onarımlar.** **B. Kazalar, değişiklikler, yanlış kullanım, suistimal veya yerel elektrik kanunları ile uyumsuz kurulum/çalıştırmadan kaynaklı hasarlar.**

KITCHENAID DOLAYLI HASARLAR İLE İLGİLİ OLARAK HERHANGİ BİR SORUMLULUK KABUL ETMEMEKTEDİR.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Herhangi bir sorunuz olursa ya da size en yakın KitchenAid Yetkili Hizmet Merkezini bulma konusunda yardıma ihtiyaç duyarsanız, aşağıda verilen irtibat bilgilerini kullanarak bizimle iletişime geçebilirsiniz.

NOT: Tüm servis işlemlerinin Yetkili bir KitchenAid Hizmet Merkezi tarafından yerel olarak gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

İthalatçı bilgisi:
IPEK GIDA DTM ELK ESYA TIC VE SAN LTD STI
Macun Mah. Bati Bulvari ATB Is Mrkz.
No:1 C Blok 49
Yenimahalle, Ankara / TURKEY 06105
SSHYB Tarih/No: 27.07.2017 / 52253
+90 312 397 83 70

Servis İşlemleri için:
+90 216 621 50 01 (ücretsiz hat) numarasını arayarak servis talebi oluşturabilirsiniz.

TÜRKÇE

Daha fazla bilgi için, aşağıdaki adresten web sitemizi ziyaret edin:
www.KitchenAid.eu

©2017 Tüm hakları saklıdır. KITCHENAID ve Tezgah Üstü Mikser tasarımı, ABD ve diğer ülkelerde bir ticari markadır.

KitchenAid

©2017 All rights reserved. KITCHENAID and the design of
the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

W10863290C 06/17