

ANKARSRUM®



AKM 6230

Mutfak Şefi
Kullanma Kılavuzu





GÜVENLİK TALİMATLARI

Doğru şekilde kullanmak veya gereksiz bir kazayı önlemek için Assistant Original® ürününü kullanmadan önce tüm talimatları okuyun. Assistant Original® için sadece orijinal aksesuarlar kullanılabilir. Ürünü bir başkasına satmanız veya vermeniz durumunda bu kişinin ihtiyacı olacağından bu talimatları saklayın.

KURULUM VE SERVİS

- Bu cihaz evlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup, talimatlar doğrultusunda çalıştırılmalıdır.
- Ticari kullanım için üretilmemiştir.
- Hasarlı cihazı veya aksesuarlarını kesinlikle kullanmayın. Cihazı kesinlikle kendiniz onarmaya kalkışmayın. Aksi takdirde yaralanabilirsiniz veya cihaz zarar görebilir. Hasarlı cihazı onarım için yetkili bir servise götürün. Yukarıdaki hususlardan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamında değildir.
- Kullanım esnasında cihaz düz, dengeli bir zemin üzerinde dormalıdır.

GÜVENLİK

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Lütfen cihazı ve elektrik kablosunu çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Bu cihaz, yanlarında güvenliklerinden sorumlu bir kişi olduğu sürece ve kendilerine cihazın güvenli bir şekilde kullanımı ve ilgili tehlikeler konusunda gerekli talimatlar verilirse, 8 yaşında veya daha büyük çocuklar tarafından kullanılabilir. 8 yaşında veya daha büyük olmadıkları ve gözetim altında olmadıkları takdirde, cihazın temizlenmesi ve kullanıcısı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihazlar, yanlarında güvenliklerinden sorumlu birisi olmadıkça veya kendilerine cihazın güvenli bir şekilde kullanımı ve ilgili tehlikeler konusunda gerekli talimatlar verilmedikçe düşük fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitelere sahip ya da bilgi ve deneyim eksikliği olan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocukların gözetim altında tutulmaları gereklidir. Cihaz çalışırken çocukları kesinlikle yalnız bırakmayın.
- Cihaz çalışırken hareketli parçalarla temas etmeyin. Tamamen takılmamış veya bu cihazla uygun olmayan aksesuarları kullanmayın.
- Cihaz çalışırken cihazın veya aksesuarlarının içine ellerinizi veya yabancı cisimleri koymayın. Ellerinizi yaralanabilir ve cihaz ile aksesuarları hasar görebilir.
- Mikser bıçakları, sebze kesicinin rendeleri ve kıyma makinesi bıçağı gibi bazı parçalar keskindir. Kullanma ve temizleme işleminde dikkatli olun. Bu parçaları çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.
- Blender kapağı kapatılmadan kesinlikle çalıştırılmamalıdır. Çalışma esnasında elinizi daima kapağın üzerinde tutun. Blenderi boşaltmak ve temizlemek amacıyla spatula kullanılabilir, ancak bu işlemler esnasında blender çalışmamalıdır.
- Sıcak sıvıları karıştırmayın.
- Cihaz çalışırken cihazdan veya aksesuarlarından yiyecek sıyrarak için kesinlikle parmaklarınızı kullanmayın. Eliniz kesilebilir.
- Kullanmadan önce cihazda ve aksesuarlarda yabancı cisim olup olmadığını mutlaka kontrol edin.
- Kullanıyorsanız ve temizleme esnasında veya aksesuarları takarken ve sökerken cihazın fişini çekin. Kabloyu değil fişi çekin.
- Bağlantı kablosunun keskin kenarlar veya sıcak yüzeyler nedeniyle hasar görmemesinden emin olun.
- Cihaz suya batırılmamalıdır. Böyle bir durum kısa devreye ve sonucunda da can kaybına neden olabilir.
- Dış mekanda kullanmayın.
- Kablonun bir masa veya tezgahın köşesinden sarkmasına izin vermemeyin.

İMH A ETME

- Cihazı nereye götürebileceğinize dair bilgi almak için belediyenize görüşün.
- Ambalajından çıkarırken cihazın ve tüm parçaların eksiksiz olduğundan emin olun.
- Nakliyeden kaynaklı hasar derhal mağazaya veya nakliyeden sorumlu firmaya bildirilmelidir (7 gün içinde). Hasarlı parçalarla ilgili derhal satıcıya bilgi verilmelidir.

ASSISTENT ORIGINAL® KULLANIMI

CIHAZI İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Yiyeceklerle temas eden tüm parçaları elinizde yıkayın.
- Fişi takın. Cihaz kullanılmıyorken fiş mutlaka prizden çekilmelidir.
- Zamanlayıcı düğmesini aralıksız çalışma için On (Açık) konumuna veya süreyi 1-12 dakika arasında bir noktaya çevirerek cihazı çalıştırın.
- Düğmeyi Off (Kapalı) konumuna çevirerek cihazı durdurun veya ayarlanan süreyi yanda kesin.
- Haznenin hızını dakikada 40 ile 180 devir arasında ayarlamak için hız düğmesini kullanın.
- Farklı aksesuarlara ait açıklamalar her birine yönelik uygun hız hakkında bilgi vermektedir.
- Cihaz maksimum verim sağlayacak şekilde çalışır ancak en çok önerilen parçalar önemli derecede daha az güç veya akım çeker.
- Kontrol tuşları su veya neme maruz kalmamalıdır.
- Zamanlayıcı geri sayma modunda iken, saati elle ters yöne çevirerek kapatmayınız.

TEMİZLEME

- Temizlemeden önce daima cihazın fişini prizden çekin.
- Hazneyi boşaltmak için hamur spatulasını kullanın.
- Silindiri temizlemek için hamur spatulasının kenarından yararlanın.
- Cihazı kullandıktan sonra silin. Genellikle nemli bir bez yeterlidir, ancak gerekirse bir miktar bulaşık deterjanı ekleyebilirsiniz.
- Sert veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
- Hazne, silindir, bıçak ve spatula makinede yıkanabilir.
- İkili çırpıcı haznesi bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Çırpıcılar elde yıkanmalıdır.
- Narenciye sıkacağı bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Blenderi temizlemenin etkili yolu içine ılık su ve az miktarda bulaşık deterjanı doldurmaktır. Birkâç saniye çalıştırın ve ardından durulayın.
- Öğütücü ve aksesuarları, renk kaybını önlemek için elde yıkanmalıdır.
- Bıçak ve delikli diskler dikkatli bir şekilde kurulmalı ve bir miktar yemeklik yağ ile yağlanmalıdır.
- Sebze kesici ve rendeleri bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak itme çubuğu elde yıkanmalıdır.
- Tahıl değirmeni ve parçacık değirmeni sadece silinmeli ve fırçalanmalıdır.
- Makarna aksesuarını ince bir fırça veya yumuşak bir bez kullanarak

Silindiri kesinlikle yıkanmamalı veya suya batırılmamalıdır; aksi takdirde paslanabilir.

B U TALİMATLARI SAKLAYIN

Daha fazla bilgi için www.ankarsrum.com adresini ziyaret edin.

6 Mordane



7 Hamur kancası



8 İkili çırpıcı



9 Narenciye sıkacağı



10 Blender



11 Kıyma makinesi



11 Sucuk doldurma borusu



12

Süzgeç



13

Rende



14

Kurabiye kalıbı



15

Makarna diskleri





MERDANE

maks 7 l

maks 7,4 qt



maks 5 kg

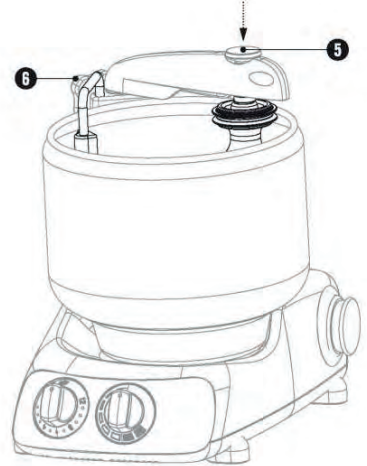
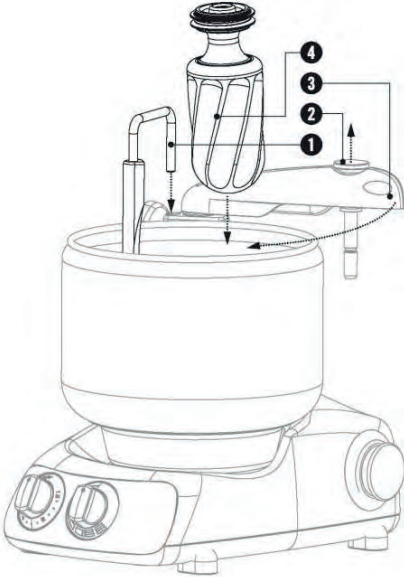
maks 11 lb



Parçaların birleştirilmesi
Hamur bıçağını kol bağlantısındaki küçük deliğe takın,
No. 1. Koldaki pimi yukarı doğru çekin ve kolu karıştırma haznesinin ortasına getirin,
No. 2-3. Merdaneyi kolun altına yerleştirin ve pimi aşağıya doğru merdaneye itin,
No. 4-5. Kolu karıştırma haznesinin kenarından 2-4 cm uzağa takın,
No. 6. Kullanım
Hamur hazırlarken merdane ile daima hamur bıçağını kullanın. Merdane karıştırma haznesi kenarına olabildiğince yaklaşmalıdır ancak hamurun mecburen çok yukarı çıkacağı kadar yakın da olmamalıdır. Tüm sıvıları ve ardından unu azar azar ekleyin.

Temizlik

Merdane bulaşık makinesinde yıkanabilir.



Kullanmadan önce güvenlik talimatlarını okuyun.

HAMUR KANCASI

maks 7 l
maks 8 qt
maks 5 kg
maks 11 lb



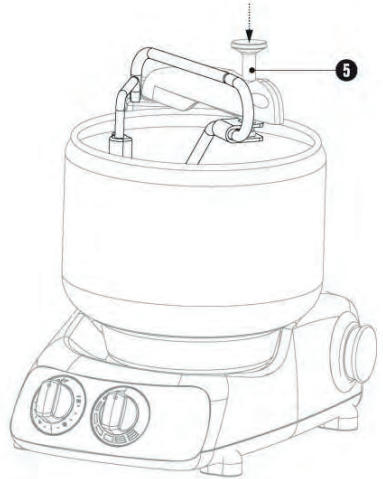
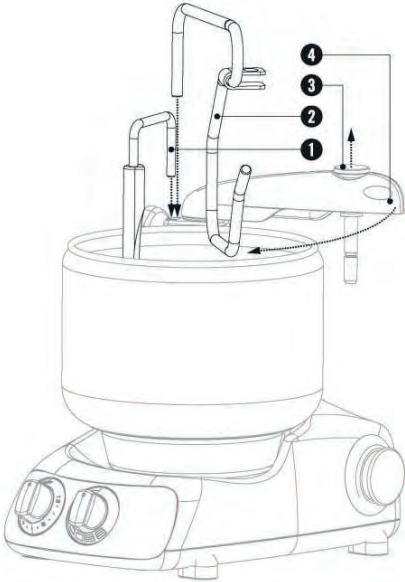
Parçaların birleştirilmesi
Döner hazne ile hamur kancası arasında ezilme kaynaklı yaralanma riski vardır. Cihaz çalışırken kesinlikle ellerinizi veya yabancı cisimleri hazne içine sokmayın. Hamur bıçağını kol bağlantısındaki küçük deliğe takın, No. 1. Hamur kancasını kol bağlantısına takın, No. 2. Haznenin hasar görmesini önlemek için haznenin alt kısmı ile kanca arasında 4-5 mm mesafe bırakılmalıdır. Gerekirse yüksekliği, kol bağlantısındaki vidayı bir tornavida yardımıyla ayarlayarak değiştirin. Hamur kancasını bağlamak için kolu hamur kancasının üzerine getirin ve pimi hamur kancasındaki deliğe geçirin, No. 3-5.

Kullanım

Hamur kancasını buğday ekmeği hamuru ve 1-1,5 litre sıvı malzeme içeren daha yumuşak hamurlar ile kullanın. Cihazı düşük hızda çalıştırın.

Temizlik

Hamur kancası bulaşık makinesinde yıkanabilir.



Kullanmadan önce güvenlik talimatlarını okuyun.



İKİLİ ÇIRPICI

maks 3,5 l

maks 3 74t

maks 1 kg

maks 2 lb



Parçaların birleştirilmesi
Çırpma kabını ve çırpıcıları
cihazın üzerine takın, No. 1-4.
Balon çırpıcılar ve hamur
çırpıcıları arasında seçim
yapabilirsiniz, No. 3.

Kullanım

Çırpıcı 100-800 ml (3.5-27 oz.)
krema, 2-20 yumurta akı, 0,5-2,5
l itre (0.5-2.5 quarts) pancake
hamuru veya 1-3 pandispanya
karışımı çırpma üzere
tasarlanmıştır. Hamur çırpıcısı
tuzlu tart hamuru, küçük
miktarlarda turta hamuru, pizza
hamuru gibi hamur işleri ya da
şeker hamuru/şekerleme
hazırlamak için tasarlanmıştır.
İkili çırpıcıları ve tart hamuru
çırpıcılarını kullanırken tereyağı
mutlaka oda sıcaklığında
olmalıdır.

Temizlik

Çırpıcıları elinizde yıkayın.
Çırpma kabı bulaşık makinesinde
yıkayabilirsiniz.



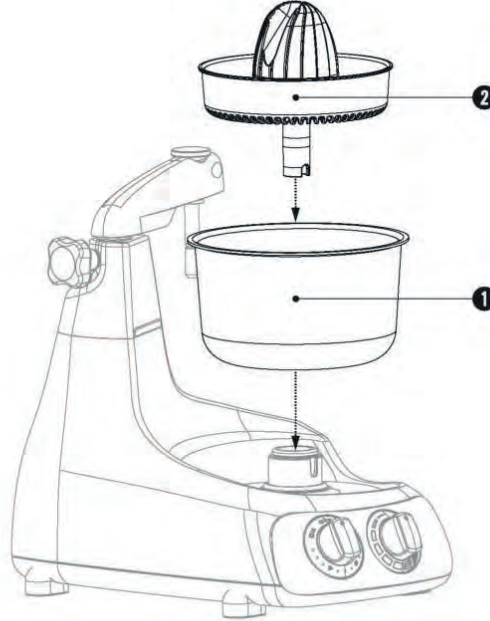


NARENCİYE SIKACAĞI



Parçaların birleştirilmesi
Narenciye sıkacağına cihaza
takın, No. 1-2.
Kullanım
Narenciye sıkacağını
portakal, greyfurt, misket
limonu veya limon için
kullanabilirsiniz. Meyveyi ikiye
kesin, kesilen yüzeyi
sıkacağın ortasına yerleştirin
ve orta hızda çalıştırın.

Temizlik
Sıcak su ile durulayın.
Gerekirse narenciye sıkacağı
bulaşık makinesinde
yıkanaabilir.



Kullanmadan önce güvenlik talimatlarını okuyun.



BLENDER

maks 1,2 l

maks 1,3 qt



Parçaların birleştirilmesi
Cihazı yan yatırın ve blenderi
tahrik soketine takın, No. 1-4.

Kullanım

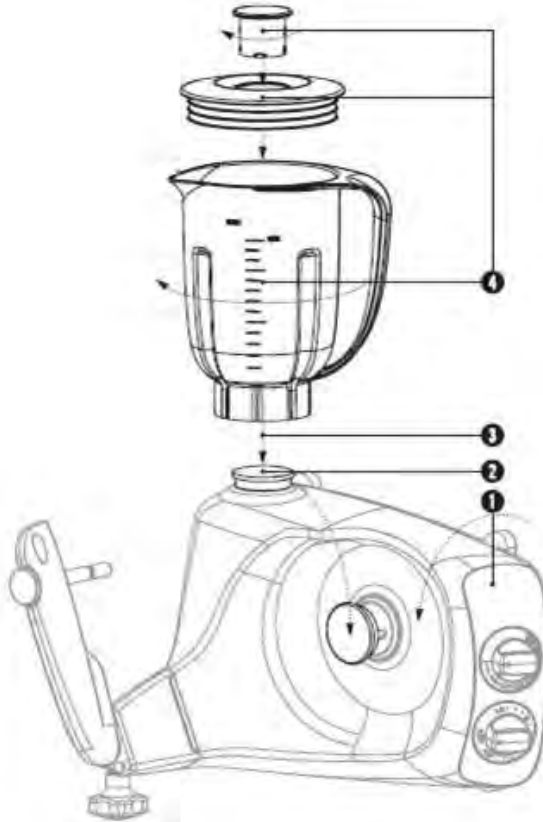
Kesilecek, karıştırılacak veya
öğütülecek malzemeleri blendere
erleştirin. Kapağını kapatın.

Çalışma esnasında elinizi daima
apağın üzerinde tutun. Tüm
malzemeler iyice karışana/
öğütülene dek en yüksek hızda
30-40 saniye çalıştırın.
Kuru malzemeleri doğrarken
blendere bir seferde 3 dakikadan
fazla, sıvıları karıştırırken bir

seferde 9 dakikadan fazla
alıştırmayın. Az miktarda
malzemeyi karıştırırken cihazla
erilen küçük kapağı kullanın,
No. 5 (Kuzey Amerika için geçerli
değildir).

Temizlik

Blendere biraz sıcak su ile birkaç
damla bulaşık deterjanı ekleyin.
Cihazı en yüksek hızda yaklaşık
15 saniye çalıştırın ve ardından
durulayın.

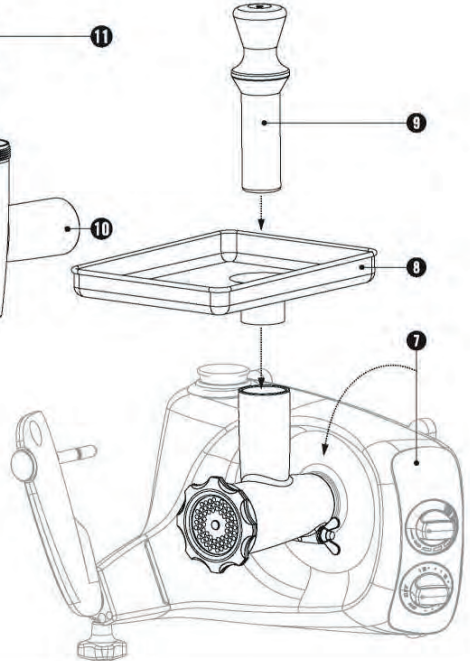
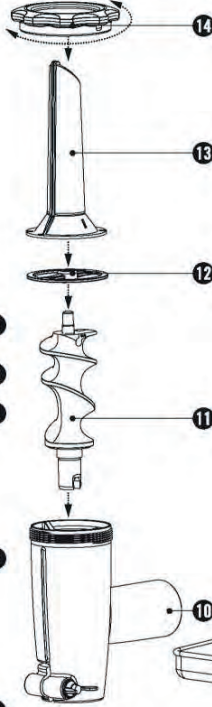
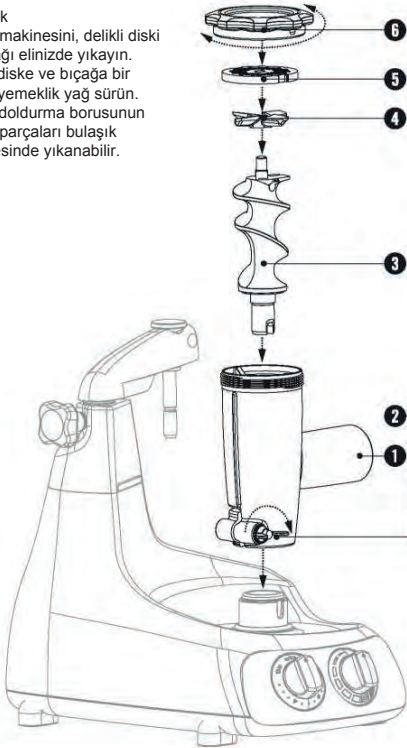


KIYMA MAKİNESİ



SUCUK DOLDURMA BORUSU

Temizlik
Kıyma makinesini, delikli disk ve bıçağı elinizde yıkayın. Delikli diske ve bıçağa bir miktar yemeklik yağ sürün. Sucuk doldurma borusunun plastik parçaları bulaşık makinesinde yıkanabilir.



Parçaların birleştirilmesi
Kıyma makinesini cihaza takın, No. 1-9. Kıyma işlemi için bıçağı kıyıcının üzerine takın, No. 4. Bıçağın keskin tarafını delikli diske doğru çevirin. Kullanmak istediğiniz delikli disk seçin ve bunu bıçağın dışına takın, No. 5-6. Sucuk doldurmak için sucuk borusunu takın, No. 10-14. Balık kıymak ve ezme, vb. hazırlamak için 2,5 mm delikli disk; et, tavuk veya balık kıymak için 4,5 mm standart delikli disk; malzemeleri biraz daha kalın kıymak için 6 mm delikli disk; et biraz sert veya sinirli ise ön kıyma işlemi için 8 mm delikli disk kullanın. Malzemeleri daha ince şekilde kıymak için 4,5 mm veya 2,5 mm delikli disk kullanarak kıyma işlemini tekrarlayın. Kıyılacak malzemeleri dilimler veya kalın şeritler halinde kesin. Sebzeler kıyılmadan önce hafifçe haşlanmalıdır. Cihazı orta hızda çalıştırın. Sucuk doldururken, sucuk zarını sucuk borusu üzerine geçirin. Cihazı düşük hızda çalıştırın. Sucuğun içine hava dolarsa cihazı durdurun ve hava kabarcığını sucuk borusu üzerindeki oluk yardımıyla geriye doğru dikkatli şekilde itin. Hem kıyma hem de sucuk doldurma işlemi esnasında malzemeleri b eslemek için mutlaka itme çubuğunu kullanın. Kıyma makinesine kesinlikle ellerinizi veya başka bir cisim sokmayın.



SÜZGEÇ

Parçaların birleştirilmesi

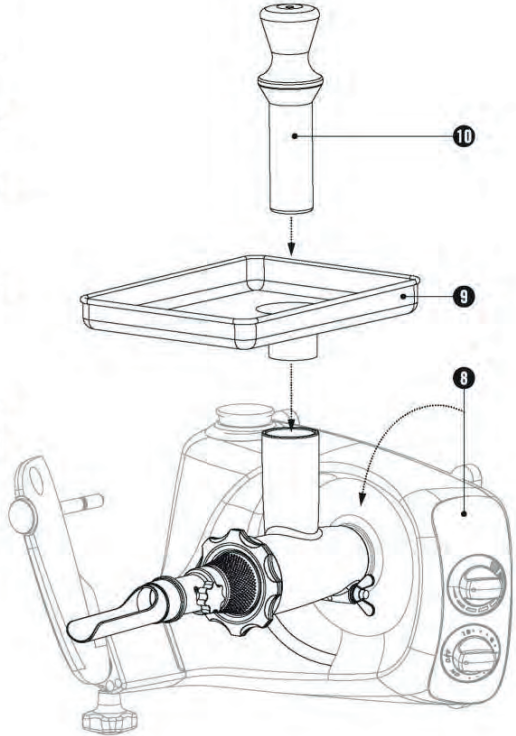
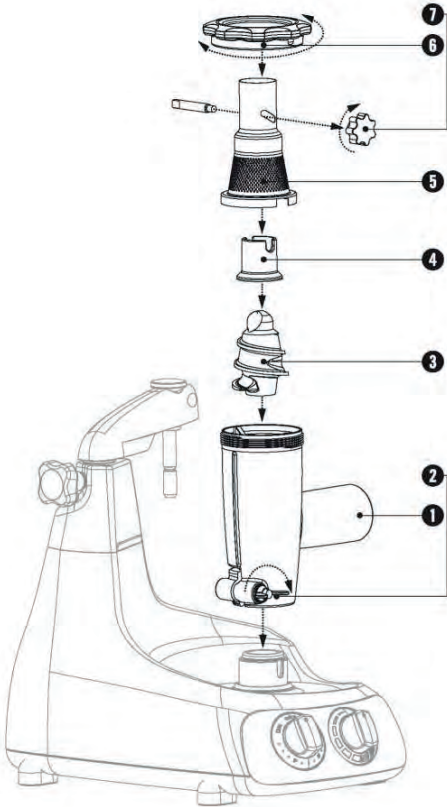
Kıyma makinesini cihaza takın ve ardından süzgeci kıyma makinesinin üzerine yerleştirin, No. 1-9. Süzülen malzemeden en fazla miktarda su almak için ayar vidasını en iç kısma kadar yerleştirin. Süzme miktarını değiştirmek istediğinizde vidayı çevirin. Her şey tamamen süzülene kadar tortuyu birkaç kez kullanabilirsiniz.

Kullanım

Meyveleri posa veya püre haline getirin. Domates, portakal, üzüm, çekirdeksiz kuşburnu, çekirdeksiz erik ve kiraz çığ olarak süzülebilir.

Temizlik

Kıyma makinesinin ve süzgecin tüm parçaları elde yıkanmalıdır. Besleme tablası ve tutucu bulaşık makinesinde yıkanabilir.



RENDE



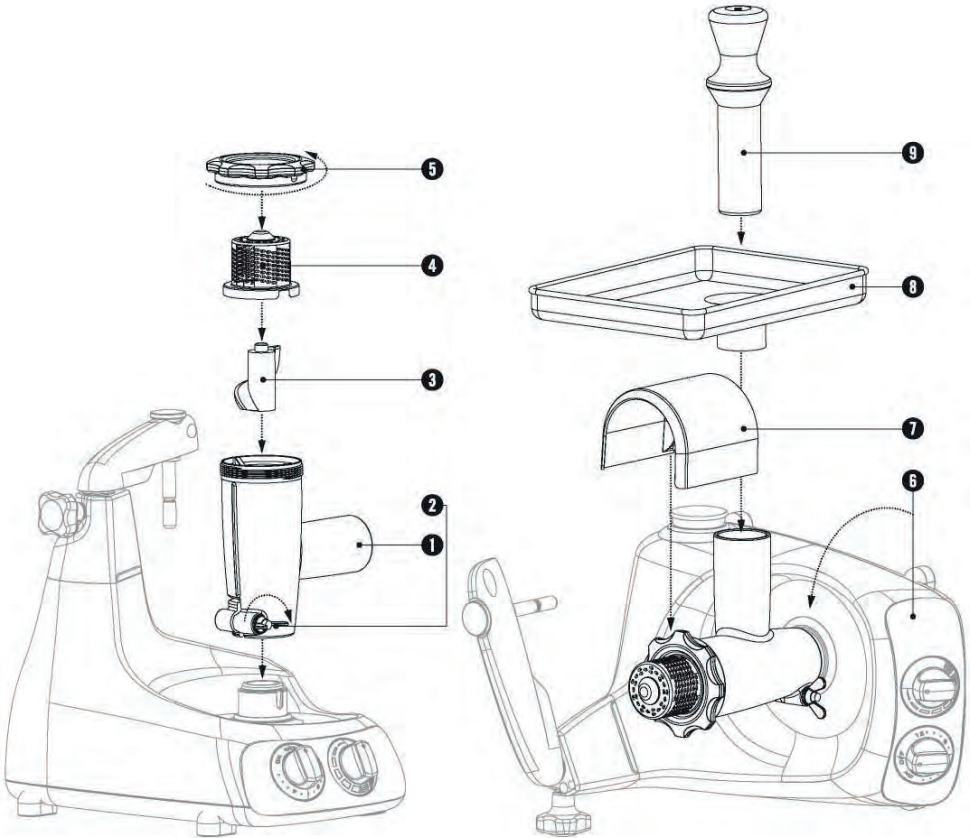
Parçaların birleştirilmesi
Rendeyi kıyma makinesine takın,
No. 1-8.

Kullanım

Rendeyi kabuklu yemişleri, ekmek kabuklarını,
parmesan peynirini, havucu, patatesi, vb.
endelemek için kullanabilirsiniz. Orta-yüksek
hızda çalıştırın. Malzemeleri beslemek için mutlaka
itme çubuğunu kullanın, No. 9. Kıyma makinesine
kesinlikle ellerinizi veya başka bir cisim sokmayın.

Temizlik

Kıyma makinesi ve rende elde yıkanmalıdır.





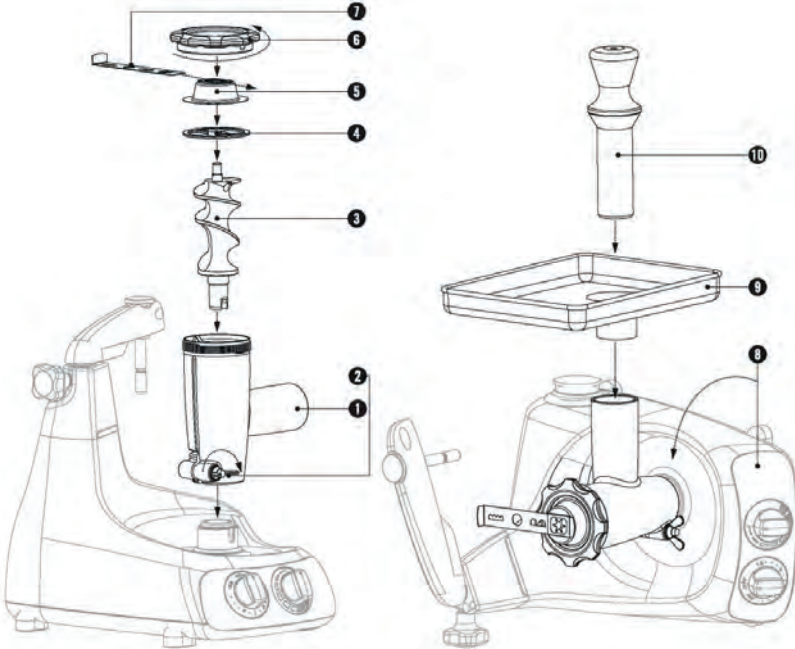
KURABIYE KALIBI

Parçaların birleştirilmesi

Kurabiye kalıbını kıyma makinesine takın, No. 1-9. **Kullanım** Ceviz büyüklüğündeki tart hamurunu kıyma makinesine, cihaz orta hıza ayarlıyken besleyin. Malzemeleri beslemek için mutlaka itme çubuğunu, No. 10, kullanın ve hamuru buzdolabında bekletin. Kıyma makinesine kesinlikle ellerinizi veya başka bir cisim sokmayın.

Temizlik

Kurabiye kalıbı bulaşık makinesinde yıkanabilir.





MAKARNA DİSKLERİ

Hazırlıklar

Makarna hamurunuzu hamur merdanesini ve hamur bıçağını kullanarak hazırlayın. 350 gr (12 oz.) durum buğday ununu hazneye dökün ve makineyi düşük hızda çalıştırın; unu karıştırırken 2 büyük yumurta ilave edin. Hamur merdanesini haznenin kenarından 1-2 cm uzağa sabitleyin ve hamur yumuşayıp pürüzsüz bir kıvam alana kadar yaklaşık 5 dakika boyunca yoğurun. Hamuru, un serpiştirilmiş bir yüzey üzerinde yoğurun. Hamur kuruyorsa veya dağılıyorsa az miktarda ılık su ekleyin. Hamuru top haline getirin ve dinlendirin. Kurumasını önlemek için üzerini örtün.

Parçaların birleştirilmesi
Kullanmak istediğiniz makarna diskini takın, No. 1-5.

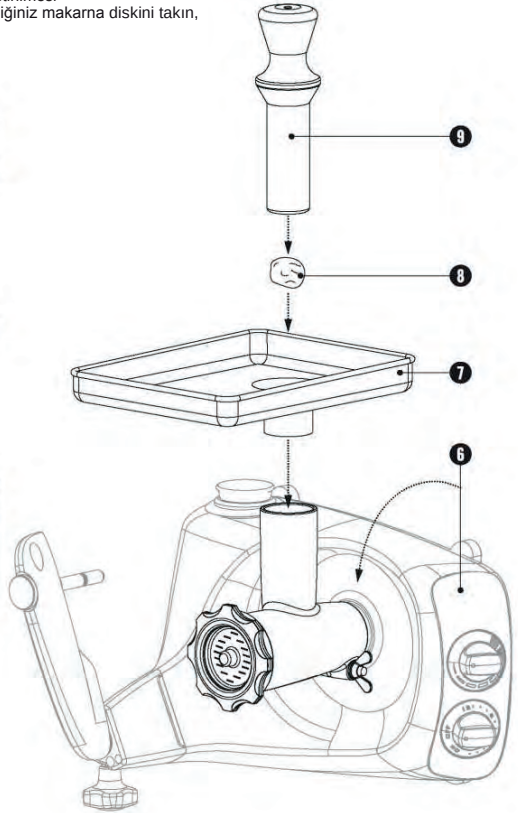
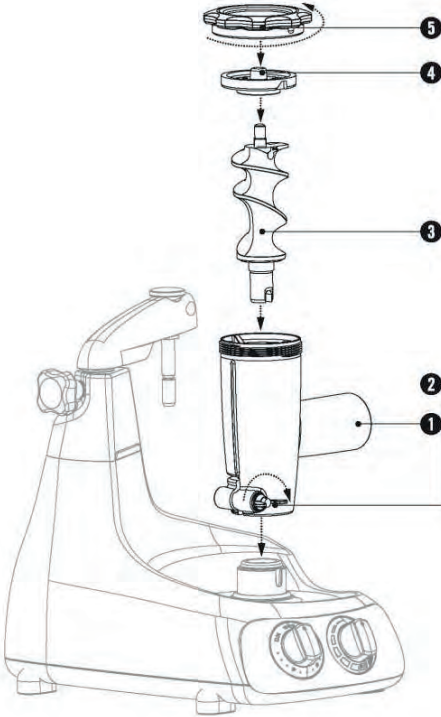


Kullanım

Pakette dört makarna diskisi bulunmaktadır: spagetti, bucatini, tagliatelle ve fettuccine. Yüksek hızda çalıştırın ve ceviz büyüklüğünde makarna hamurunun kıyma makinesine besleyin, No. 6-9. Makarnayı mutfak havlusuna veya bir rafa serin. Pişirmeden önce makarnanın kurumasını bekleyin. Malzemeleri beslemek için mutlaka itme çubuğunu kullanın. Kıyma makinesine kesinlikle ellerinizi veya başka bir cisim sokmayın.

Temizlik

Kıyma makinesi elde yıkanmalıdır. Makarna diskleri bulaşık makinesinde yıkanabilir.



YIKAMA TALİMATLARI



KIYMA MAKİNESİ



DELİKLE DİSKLER
VE BİÇAK



ÇİRPİCİLAR



MİKSER



DTM İthalat İhracat ve Dış Ticaret Ltd.Şti.

Şemsettin Günaltay Cad. No:180/B
Erenköy-İstanbul
+90 216 411 00 73
www.dtmithalat.com
info@dtmithalat.com



RENDE, SÜZGEÇ VE
KURABIYE KALIBI



NARENCİYE SIKACAĞI



PASLANMAZ
ÇELİK HAZNE



ÇİRPMA HAZNESİ



HAMUR MERDANESİ
VE SPATULA



HAMUR KANCASI
VE HAMUR BİÇAĞI



MAKARNA DİSKLERİ VE
SUCUK DOLDURMA
BORULARI



SEBZE KESİCİ VE
RENDELER

