

# Breville

*Profesyonel*

800 COLLECTION™



## **Wizz® Planet Mikser**

Kullanım kılavuzu tüm BEM800 Mikser modellerine uygundur.

**BEM800**



## PLANET KARIŞTIRMA İŞLEMİ

### Hamur işinde Kaliteli Sonuçlar

Piyasadaki mikserlerde kullanılanla benzer bir karıştırma hareketi yapmasına karşın Breville'in planet (gezer) karıştırma işlevi, hamurun eşit karıştırılması, krema kıvamına getirme ve yumuşak hamur yoğurma özellikleri sayesinde hamur işi ve tatlılarda kaliteli sonuçlar verir.



*Yeni Professional 800 Collection™ ürününü satın  
aldığınız için tebrikler!  
Wizz® Planet Mikser*

- 5 Breville İçin Önce Güvenlik Gelir
- 8 Breville Wizz® Planet Mikserinizle Tanışın
- 11 İlk kullanımdan önce
  - Wizz® Planet Mikserinizin Montajı ve Kullanımı
- 19 Bakım, Temizlik ve Saklama
- 21 Ölçü ve Ağırlık
- 25 İpuçları
- 29 Hayati Malzemeler
- 35 Sorun Giderme Kılavuzu
- 37 Tarifler
- 71 Notlar

## BREVILLE İÇİN ÖNCE GÜVENLİK GELİR

Breville'de güvenliğe karşı çok duyarlıyızdır. Tüketici ürünlerini, siz değerli müşterilerimizin güvenliğini ön planda tutarak tasarlar ve üretiriz. Ancak, yine de sizlere her hangi bir elektrikli alet kullanırken çok dikkatli olmanızı ve aşağıdaki önlemleri almanızı öneririz.

### BREVILLE WIZZ® PLANET MİKSERİNİZ İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Wizz® Planet Mikserinizi ilk kez kullanmadan önce tüm talimatları dikkatlice okuyup ileride başvurmak üzere saklayınız.
- Mikseri ilk kez kullanmadan önce, tüm ambalaj malzemelerini ve etiketlerini çıkartın ve güvenli bir şekilde atın.
- Küçük çocuklar için boğulma riskini ortadan kaldırmak amacıyla, bu cihazın fişine takılmış olan koruyucu kaplamayı çıkartın ve güvenli bir şekilde atın.
- Mikseri kullanım sırasında masa veya tezgahın kenarına yakın koymayın. Üzeyin düz, temiz ve su ve benzeri maddelerden arındırılmış olduğundan emin olun. Kullanım sırasındaki titreşim cihazın hareket etmesine neden olabilir.
- Mikseri evye tahliye borusunun üzerinde çalıştırmayınız.
- Mikseri sıcak bir gazlı ya da elektrikli ocağın yakınına ya da sıcak fırına temas edebileceği bir yere koymayınız.
- Mikseri kullanmadan önce daima tam monte edilmiş olduğundan emin olunuz. Bu kitapçıkta verilen talimatlara uyun.
- Çırpıcı, karıştırıcı veya hamur çengelini takmadan önce hız kontrol düğmesinin 'Off' (kapalı) konumda olduğundan, mikserin güç çıkışı kapalı olduğundan ve de güç kablosunun çıkartıldığından emin olunuz.
- Mikserin kendisi ile verilen dışındaki aparatları kullanmayınız. Sadece mikserle birlikte verilen çırpıcı, karıştırıcı veya hamur çengelini kullanınız.
- Cihazı çok ağır içerikle kesintisiz olarak 3 dakikadan fazla çalıştırmayınız. Bu kitaptaki tariflerin hiç biri ağır içerikli değildir.
- Mikseri ve aparatlarını özenli kullanınız. Kullanım esnasında parmaklarınızı asla karıştırma kasesinin içine ya da çırpıcı, karıştırıcı ya da hamur kancasının yakınına sokmayınız.
- Kullanım sırasında elleriniz, saçınız ve kıyafetinizin yanı sıra spatulalar ve diğer mutfak araç gereçlerini de hareket halindeki çırpıcı, karıştırıcı veya hamur kancasından uzak tutunuz.
- Karıştırma işlemi sırasında kaşık ya da spatula gibi bir eşya kaseye düşecek olursa hemen hız kontrol düğmesini 'Off' konumuna alınız, mikseri kapatınız ve fişi çekerek daha sonra nesneyi çıkartınız.
- Mikser fişe takılı olduğu sürece ellerinizi karıştırma kasesine sokmayınız. Çırpıcı, karıştırıcı veya hamur çengelini çıkartmadan önce hız kontrol düğmesinin 'Off' (kapalı) konumda olduğundan, mikserin kapalı olduğundan ve de güç kablosunun çıkartıldığından emin olunuz.
- Demontaj (parçaları çıkarma) işleminin önce motor ve çırpıcının, karıştırıcı ya da hamur kancasının durmuş olduğundan emin olunuz.
- Temizlik öncesinde çırpıcı, karıştırıcı ya da hamur kancasını daima mikserden çıkartınız.
- Mikser kasesinden yiyeyeceği dökerken özen gösterilmeli, parçaları çıkarmadan önce motor ve çırpıcı, karıştırıcı ya da hamur kancasının tamamen durmuş olduğundan emin olunuz. Mikser motor başlığını kilitlemeden ve ters konuma almadan önce hız kontrol düğ-

mesinin 'Off' (kapalı) konumda olduğundan, mikserin güç düğmesinden kapalı olduğundan ve de güç kablosunun çıkartıldığından emin olunuz. İşlenmiş besini mikser kasesi çırpıcı, karıştırıcı veya hamur kancasından sıyırmadan önce çırpıcı, karıştırıcı ve hamur kancasının mikser başlığından çıkartılmış olduğundan emin olunuz.

- Kullanımda değilken ve kaldırmadan önce motor başlığının yatay (kapalı) konumda yerine kilitlemiş olduğundan emin olunuz.
- Mikseri taşıma, monte, demonte işlemi ya da kullanmazken muhafaza etme veya temizlik ya da kaldırma işi öncesinde hız kontrol düğmesinin 'Off' (kapalı) konumda olduğundan, mikserin güç çıkışından kapalı olduğundan ve de güç kablosunun çıkartıldığından emin olunuz.

- Mikseri kullanım sırasında taşımayınız.
- Mikseri kullanımdayken bırakıp yanından ayrılmayınız.
- Mikserin kasesi, sıçrama koruyucusu, karıştırıcı, çırpıcısı ve hamur kancası dışındaki hiçbir parçasını bulaşık makinesine koymayınız.
- Mikserin hiçbir parçasını mikrodalga fırına koymayınız.
- Mikseri temiz tutunuz. Bu kitapta verilen temizlik talimatlarına uyun.

### TÜM ELEKTRİKLİ CİHAZLAR İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

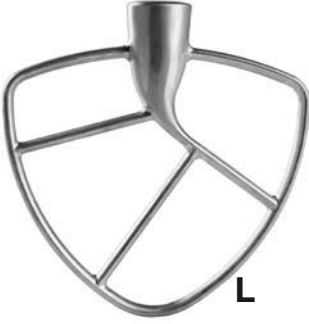
- Kullanımdan önce güç kablosunu tamamen çözünüz.
- Güç kablosunun bir masa veya tezgah kenarından sarkmasına, sıcak yüzeylere değmesine veya dolaşıp düğüm olmasına izin vermeyin.
- Elektrik çarpma riskine karşı, kabloyu, fişi veya mikseri su veya diğer bir sıvıya sokmayınız.
- Bu cihaz, (çocuklar dahil olmak üzere) fiziksel veya zihinsel engelleri olan ya da tecrübe ve bilgi bakımından eksik olan kişiler tarafından, yanlarında kişisel güvenliklerini sağlayacak ve cihazın kullanımı hakkında gerekli bilgileri verebilecek kimseler olmaksızın kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamaları için gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihazın düzenli olarak kontrol edilmesi önerilir. Olası bir tehlikeyi önlemek için güç kablosu, fiş veya cihaz herhangi bir şekilde hasar gördüyse, cihazı kullanmayın. İncelenmesi ve/veya onarım için cihazın tümünü Breville Servis Merkezine götürün.
- Temizlik haricindeki tüm bakım işlemleri Breville Yetkili Servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir. Bu cihazı amacı dışında kullanmayın. Hareket halindeki taşıtlarda veya teknelerde kullanmayın.
- Açık havada kullanmayın. Yanlış kullanım yaralanmaya neden olabilir.
- Elektrikli cihazların kullanımında ekstra güvenlik sağlamak için bir artık akım cihazı (güvenlik anahtarı) takılması önerilir. Cihazı besleyen elektrik devresine 30mA'i aşmayacak artık akım devresine sahip bir güvenlik anahtarı takılması önerilir. Uzman tavsiyesi için elektrikçinize danışın.

**UYARI: KARIŞTIRICI, ÇİRPİCİ VE HAMUR KANCASI TAKMADAN ÖNCE HIZ KONTROL DÜĞMESİNİN 'OFF' (KAPALI) KONUMDA OLDUĞUNDAN, MİKSERİN GÜÇ ÇIKIŞINDAN KAPALI OLDUĞUNDAN VE DE GÜÇ KABLOSUNUN ÇIKARTILDIĞINDAN EMİN OLUNUZ.**

## BREVILLE WIZZ® PLANET MİKSERİNİZLE TANIŞIN



- A. Motor başlık:** İyi karıştırma sonuçları için güçlü motor
- B. 4.7L kulplu paslanmaz çelik karıştırma kasesi**
- C. Aydınlatmalı LED hız göstergesi bandı:** seçilen karıştırma işlemi gösterir.
- D. Geri bükülüp aşağı kilitlenen menteşe düğmesi:** Motor başlık geri eğilerek yerine kilitlenerek karıştırma kasesi ve aparatların kolay çıkarılmasına imkan tanır.
- E. Kase kilit yuvası:** Kase kilit yuvası sayesinde kase mikserin kullanımı sırasında güvenli ve sabit bir şekilde yerine kilitlenerek
- F. İleri ve geri çalışabilen sayaç ile LCD ekran:** mikserde bir tarifte belirtilen belli bir süreye göre geri sayım ya da karıştırma süresini tamamlamanızı takip etmek için ileri sayım ayarı yapılabilir.
- G. Duraklatma işlevi:** düğmeyi “pause” (duraklatma) kısmına çevirerek mikseri ve sayacı geçici olarak durdurabilirsiniz.
- H. Breville Assist™ kulplar:** kase ve motor başlıktaki kulplar mikserin kolaylık ve rahatlıkla kavranıp kaldırılmasını sağlar.
- I. Yük Sensör Teknolojisi:** dahili sensörler ağır içerikleri karıştırırken otomatik olarak ayarlayıp seçilen hızı muhafaza eder (gösterilmemiştir)
- J. Dahili Kablo Yuvası:** mikserin arkasında bulunur. Kablo mikserin tabanına çekilerek uygun ve düzenli muhafaza sağlar.
- K. Sıçrama koruyucu:** içeriğin kasesinin dışına sıçramasını önler



- L. Düz karıştırıcı:** Kek ve bisküvi hamuru, pasta hamuru ve patates püresi gibi karışım çeşitlerini iyice karıştırır.
- M. Çırpma teli:** yumurta beyazları, krema ve sulu hamurları kesintisiz karıştırır ve gözeneklendirir.
- N. Hamur kancası:** ekmek ve pizza için koyu hamuru etkili bir şekilde yoğurur.
- O. Sıyran karıştırıcı:** kek ve bisküvi hamuru, hamur işi ve donmuş gıdaların iyice karıştırılması için sıra dışı bir şekilde kaseinin kenarları ve dibini kazır.
- P. Spatula:** (gösterilmemiştir)

### SIYIRAN KARIŞTIRICI

Breville Kazıyıcı Karıştırıcı içerikleri çırpar ve kaseinin kenarlarını ve dibini sıra dışı bir şekilde kesintisiz karıştırır. Manuel olarak bir spatula ile kaseyi sıyırma ihtiyacınızı hakikaten yok ederek karıştırma süresini de %60'a kadar kısaltır.

Gereğinden az karıştırılan harçlar pek iyi sonuç vermeyerek çökme, eşit olmayan tanelenme ya da topaklanma, delikler, az kabarma, damarlanma ve kaba dokuya yol açabilir. Sıyran karıştırıcı favori kekleriniz, bisküviler, donmuş besinler ve daha fazlası için karışımınızı iyice karıştırmanızı garantiler.

Kullanım kılavuzunuzda verilen tariflerin çoğunda Düz karıştırıcı belirtilmiştir. Ancak sıra dışı yoğun karıştırma ve zaman tasarrufu için sıyran Karıştırıcıyı da kullanabilirsiniz.

**İlk kullanımdan  
önce**

### MİKSERİN MONTAJI

Breville Wizz® Planet Mikseri ilk kez kullanacağınızda tüm paketleme maddeleri ve satış etiketlerini üzerinden çıkartınız. Hız kontrol düğmesinin 'Off' (kapalı) konumda olduğundan, mikserin güç çıkışından kapalı olduğundan ve de güç kablosunun çıkartıldığından emin olunuz.

Kaseyi, çırpıcı, karıştırıcı ve hamur kanca-sını çıkartarak ılık sabunlu suda yumuşak bir bezle yıkayınız. İyiye durulayın ve kurulayın. Kase ve aparatlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

**NOT: Breville Wizz® Planet Mikseri ilk kez kullandığınızda motordan gelen bir koku duyabilirsiniz. Bu normaldir ve kullandıkça yok olacaktır.**

### KASENİN TAKILMASI

1. Mikseri tezgah üstü gibi seviyeli kuru bir zemine koyunuz. Mikserin motor başlığı yatay (kapalı) konumda olmalıdır. Mikser motor başlığı, menteşe düğmeyi geri doğru indirerek büküp kaldırıınız.



2. Mikserin motor başlığını geri bükülüp açık konuma kilitlenene kadar kaldırıınız.



3. Mikser standının kase kilidi yuvasına karıştırma kasesini koyarak saat yönünde kase yerine güvenli bir şekilde kilitlenene kadar çeviriniz.



**NOT: Karıştırma kasesini takıp çıkartmak için mikserin motor başlığının kaldırılması ve açık konumuna kilitlenmesi gerekir.**

### SIYIRAN KARIŞTIRICININ MİKSERİN MOTOR BAŞLIĞINA TAKILMASI

1. Mikserin motor başlığının kaldırılmış/açık konumda olduğundan emin olunuz. Sıyrın Karıştırıcısının üstündeki deliği mikserin motor başlığının aşağı uzayan çubuğun üzerindeki kilitleme pimine hizalayınız.
2. Sıyrın karıştırıcıyı yukarı doğru itip saat yönünde güvenli bir şekilde çubuktaki pime kilitlenene kadar çeviriniz (şekil 1).



3. Mikserin motor başlığını düğmesinden geri doğru indirerek hafifçe mikserin motor başlığını yatay (kapalı) konumuna kilitlenene kadar ittiniz (bakınız şekil 2).



4. İstiyorsanız artık sıçrama koruyucuyu takabilirsiniz. Ana halkayı kaseğin üstündeki konumuna kaydirdikten sonra dökme ağzına takınız.

### KARIŞTIRICI, HAMUR KANCASI VE ÇIRPICININ TAKILMASI

1. Mikserin motor başlığının kaldırılmış açık konumda olduğundan emin olunuz. Karıştırıcı, hamur kancası veya çırpicının üstündeki deliği mikserin motor başlığından aşağı uzayan çubuğun üzerindeki kilitleme pimine hizalayınız.

**Not:** Karıştırma kasesinin içi doluyken sıyırarak karıştırdığı için hafif ses yapabilir. Bu normaldir ve dikkate almanıza gerek yoktur.

Mikseri sıyırarak karıştırıcı yerinde takılı durumda ve kase boşken çalıştırmayınız. Bu durum sıyırarak karıştırıcının yüksek bir sesle kaseyi sıyırmasına neden olacaktır.



2. Karıştırıcı, hamur kancası veya çırpicıyı yukarı doğru bastırarak saat yönünde çevirip güvenli bir şekilde çubuktaki kilitleme pimine kilitleyiniz.



3. Mikserin motor başlığını menteşe düğmesinden geri doğru indirerek mikserin motor başlığını yatay (kapalı) konumuna kilitlenene kadar ittiniz.
4. İstiyorsanız artık sıçrama koruyucuyu takabilirsiniz. Ana halkayı kaseğin üstündeki konumuna kaydirdikten sonra dökme ağzına takınız.

### MİKSERİN ÇALIŞTIRILMASI

#### Gezerek Karıştırma İşlemi

Piyasadaki pastane ve fırınlarda kullanılanla benzer bir karıştırma hareketi yapmasına karşın Breville Wizz® Planet Mikser başlık kasesinin içinde dönerek gezerken karıştırıcı ters yönde hareket eder. Bu özellikle alttaki kaseğin çevrilmesine gerek kalmadan daha üstün ve iyi bir karı-



1. Hız kontrol düğmesinin "Off" konumunda ayarlı olduğundan, fişin 220-240v bir prize takılı olduğundan ve priz svicinin 'ON' konumunda olduğundan emin olunuz. Aydınlatmalı LED hız göstergesi bandı yanıp sönecek ve Geri/ileri sayım sayacında "0:00" görüntülenecektir. Mikser artık kullanıma hazırdır.

**NOT:** Mikser 3 dakika kadar kullanılmazsa otomatik olarak güç tasarruflu bekleme ("standby mod") moduna girer. Mikser kasesinin içeriği karıştırılmaya hazır olana kadar stand by modunda bırakılabilir. Stand by modunu iptal edip karıştırma işlemine başlamak için düğmeyi seçilen hıza çeviriniz veya 'İleri/geri sayma tuşlarından birine basınız.

2. Malzemeleri karıştırma kasesine tarifte anlatıldığı şekilde ekleyiniz.

Karıştırma işlemine hız kontrolü düğmesinden daima düşük bir hız ayarı seçerek başlayınız. Bu şekilde malzemelerin sıçraması önlenir. Hızı gerekli karıştırma işlevine uygun olarak artırınız. Hız ayarı kullanım esnasında da düğmeyi ana karıştırma ayarı için saat yönünde çevirerek yapılabilir. Bu kitapçıkta karıştırma kılavuzunu referans olarak kullanınız.



Gerekirse kullanım esnasında mikseri durdurarak karıştırma kasesinin dibindeki ve kenarlarındaki besin karışımını spatula ile sıyrınız.

**NOT:** Kullanım esnasında kasesini sıyrmanız gerekirse Breville Wizz® Planet Mikseri mutlaka kapatınız ve tekrar açarak karıştırmaya devam ediniz.

### İLERİ SAYMA AYARI

İleri sayma zaman ayarı özellikle karışım süresini ölçerken ya da tarifte karıştırma süresi belirtilmediğinde yararlıdır. Malzemeleri karıştırırken kullanılan süreyi görüntüleyebilir ve böylece aynı malzemeyi bir sonraki kullanımınızda geri sayım ayarını kullanabilirsiniz.

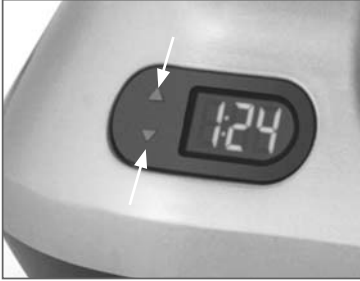
İleri sayma ayarı düğme "off" konumundan hızlardan birine alındığında otomatik olarak başlar. Düğme "Pause" ayarına çevrildiğinde LCD'de toplam süre görüntülenecek ve yanıp sönecektir. Düğme "OFF" konumuna alındığında LCD "0:00" ayarına sıfırlanacaktır.



### GERİ SAYMA AYARI

Geri sayım ayarı özellikle karıştırılacak malzemenin karıştırma süresi tarifte belirtildiğinde işe yarar. Örneğin tarifte "3 dakika karıştırınız" diyorsa geri sayım ayarını aşağı/yukarı oklarını kullanarak 3 dakikaya ayarlayabilirsiniz. 3 dakika karıştırmanın ardından alarm sesi duyulacak ve motor otomatik olarak duracaktır. Geri sayım ayarı ışığı "OFF" olarak yanacaktır. Ayar düğmesini sayacı sıfırlayıp ardından karıştırmaya dikkat etmek için "Off" konumuna çevrilmelidir

Geri sayım ayarını yapmak için aşağı ve yukarı oklarına istediğiniz karıştırma süresi LCD ekranında görüntülenene kadar basınız.



**NOT: Okları basılı tutarak sayaç ayarını daha hızlı yapabilirsiniz.**

Düğmeyi saat yönünde çevirerek istediğiniz hızı seçiniz ve karıştırma işlemi başlatınız. Sayaç geri sayımı tamamladığında LCD ekranında "0:00" görüntülenecek ve sürenin tamamlandığını bildirmek için bir biip sesi duyulacaktır. Mikser otomatik olarak motoru durduracaktır. Ayar düğmesini sayacı sıfırlayıp ardından karıştırmaya dikkat etmek için "OFF" konumuna çevrilmelidir.

**NOT: Sayaçta görüntülenene azami süre 9:59 (dokuz dakika, elli dokuz saniye) olabilir. Mikser 9 dakika 59 saniyede otomatik olarak kapanır. Ayar düğmesini sayacı sıfırlayıp ardından karıştırmaya dikkat etmek için "Off" konumuna çevrilmelidir.**

### PAUSE (DURAKLATMA) MODU

Her hangi bir kademede karıştırma işlemi yaparken ayar düğmesini "pause" ayarına alabilirsiniz. Bu durumda motor durur ve sayaç da geçici olarak duraklatılır. Bu sayede karıştırma işlemine sayacı etkilemeden müdahale edebilir veya ek malzemeler koyabilirsiniz.

Örneğin ileri sayım ayarı kullanarak karıştırıyorsanız ayar düğmesini karıştırma hızlarından birinden "pause" moduna çevirebilirsiniz. Mikser duracak ve sayaç da geçici olarak duracaktır. Hazır olduğunuzda düğmeyi tekrar karıştırma hızlarından birinin konumuna geri çevirerek sayacı kaldığı yerden devam ettirebilirsiniz. Alternatif olarak mikseri pause konumuna aldığınızda düğmeyi off konumuna çevirip sayacı sıfırlayabilirsiniz de.

Geri sayım ayarı modunda "pause" işlevini kullanacaksanız ayar düğmesini geri sayım süresi esnasında herhangi bir aşamada süre sayacını "pause" moduna getirerek beklemeye alabilirsiniz. Geri sayım ayarı modunda karıştırma işlemi devam ettirmek için sadece düğmeyi karıştırma hızlarından birine geri getirmeniz veya alternatif olarak "off" konumuna alarak sayacı sıfırlamanız yeterlidir.

### TERMO AŞIRI ISINMAYA MÜDAHALE İŞLEVI

Mikserinizde, motorun aşırı yüklenme nedeni ile aşırı ısınmaya karşı koruyan bir kendi kendine sıfırlama güvenliği aygıtı ile donatılmıştır. Aşırı ısınma meydana gelirse mikser otomatik olarak aşırı ısınmaya karşı koruma aygıtını devreye sokacak ve motor kendini kapatacaktır.

Mikser bu moda geçerse LED göstergesi bandı yanıp sönecek ve LCD ekranında hata mesajı "E2" yanıp sönerken 3 kez bip uyarısı duyulacaktır.



Bu hata meydana gelirse hız ayarı düğmesini 'Off' konumuna alarak cihazı kapatınız ve fişi çekiniz. Mikseri tekrar kullanmadan önce en az onbeş dakika bekleyiniz.

### KORUYUCU ELEKTRONİK KESİNTİSİ – AŞIRI AKIM YÜKLEMESİ

Mikserde koruyucu elektrik kesici bulunmaktadır. Bu aygıt otomatik olarak aşırı yüklenen ya da bozulan motoru durdurur. Bu durum bir seferde çok fazla malzemenin işlenmesinin normal bir sonucudur. Mikser bu moda geçerse LED göstergesi bandı yanıp sönecek ve LCD ekranında hata mesajı "E1" yanıp sönerken 3 kez bip uyarısı duyulacaktır.



Bu hata meydana gelirse hız ayarı düğmesini 'Off' konumuna alarak cihazı kapatınız ve fişi çekiniz.

Karıştırma kasesindeki malzemelerin bazı larını azaltınız ve mikseri tekrar çalıştırınız.

### MİKSERİN DEMONTAJI

1. Karıştırma tamamlandığında hız ayarı düğmesini 'Off/Stand by' konumuna alarak cihazı kapatınız ve fişi çekiniz.
2. Takılı ise sıçrama koruyucuyu çıkartınız. Dökme ağzını ayırarak ana halkayı konumundan kaydırınız.
3. Mikser motor başlığı geri eğme düğmesine basarak açık konumuna kilitlene kadar kaldırıınız.
4. Mikser motor başlığı tutarak ve çubuktaki aparatları yukarı doğru bastırarak karıştırıcı/hamur askısı/çırpıcı aparatlarını çıkartınız. Aparatı saatin aksi yönünde çevirerek çubuktaki pimden çıkartınız.
5. Karıştırıcı, hamur askısı veya çırpıcı aparatı yumuşak bir plastik spatula kullanarak karışımı sıyıınız.

**NOT: Mikseri alçaltır veya yükseltirken daima motor başlığı diğer elinizle destekleyerek serbest kalıp düşmesini önleyiniz.**

6. Mikser tabanındaki kilitli yuvadan kaseyi çıkartarak saatin aksi yönünde kase kurtulana kadar çeviriniz. Kaseden yumuşak bir plastik spatula kullanarak karışımı sıyıınız.
7. Mikserin motor başlığını menteşe düğmesinden geri doğru indirerek mikserin motor başlığını yatay (kapalı) konumuna kilitlene kadar ittiriniz.



**UYARI: KULLANIM ESNASINDA KARIŞTIRICI/HAMUR ASKISI/ÇIRPICI İLE TEMAS ETMEYİNİZ. ELLERİNİZİ, SAÇINIZ, KIYAFETİNİZ, SPATULALAR VE DİĞER MUTFAK ALETLERİNİ KARIŞTIRICI/HAMUR ASKISI/ÇIRPICIDAN UZAK TUTARAK KİŞİSEL YARALANMA YA DA MİKSERE GELEBİLECEK BİR HASARI ÖNLEYİNİZ.**



# Bakım, Temizlik ve Saklama

### KULLANIM SONRASINDA TEMİZLİK

1. Daima hız kontrol düğmesinin 'Off' (kapalı) konumda olduğundan, mikserin güç çıkışından kapalı olduğundan ve de güç kablosunun çıkartıldığından emin olunuz.
2. Mikserden çırpıcı, karıştırıcı veya hamur kancası aparatını ve karıştırma kasesini çıkartınız. Bu kitapçığın 'Montaj ve Kullanım' kısmındaki talimatları izleyiniz.
3. Mikser motor başlık ve standını yumuşak ve nemli bir bez ile silip iyice kurulayınız.

Kablodan tüm besin artıklarını siliniz. Çırpıcı, karıştırıcı, hamur kancası ve kaseyi ılık sabunlu su ve yumuşak bir bez ile yıkayabilir ya da bulaşık makinesine koyabilirsiniz. İyice durulayın ve kurulayın.

**NOT:** Çırpıcı, düz karıştırıcı, hamur kancası ve karıştırma kasesini temizlerken aşındırıcı ve ağartıcı bez ya da temizleyiciler kullanmayınız. Yüzeyleri çizebilirler. Cilaya zarar verebileceğinden aparatları birkaç saat ya da gece boyu gibi uzun süre suda bırakmayınız.

**NOT:** Mikserin motor başlığını ve yuvasını su yada başka bir suya batırmayınız ya da yıkamayınız. Yumuşak ve nemli bir bez kullanılarak temizleyiniz ve iyice kurulayınız. Su veya başka bir sıvının dişli sistemine girmesine izin vermeyiniz. Hasar oluşabilir.

### SIYIRAN KARIŞTIRICI

1. Sıyiran karıştırıcıyı sabunlu suda yumuşak bir bez veya yumuşak bir kıllı fırça kullanarak yıkayınız. İyice durulayın ve kurulayın.
2. Sıyiran karıştırıcı aynı zamanda bulaşık makinesinde (sadece üst sepet) yıkatabilir.
3. Gerekirse sıyiran karıştırıcının boyun içinin temizliğinde küçük bir şişe fırçası kullanabilirsiniz.

### SAKLAMA

Breville Wizz® Planet Mikserinizi mutfak tezgahınız ya da rahat erişebileceğiniz bir dolapta uygun bir konumda muhafaza edebilirsiniz.

Daima hız kontrol düğmesinin 'Off' (kapalı) konumda olduğundan, mikserin güç noktasından kapalı olduğundan ve de güç kablosunun çıkartıldığından emin olunuz.

Karıştırma kasesini kase kilitleme yuvasında mikser tabanında muhafaza ediniz.

Aparatları karıştırma kasesinin içinde muhafaza ediniz. Mikserin motor başlığını da yatay (kapalı) konumda tutunuz.

Motor başlık tabanından her hangi bir amaçla çıkartılamaz.

# Ölçü ve Ağırlık

## ÖLÇÜ VE AĞIRLIK

Hassasiyet ve kıvamı garanti etmek için malzemeleri tartar veya ölçerken dikkatli olunmalıdır.

AVUSTRALYA METRİK ÖLÇÜLERİ	ML
1 çay kaşığı	5
1 yemek kaşığı	20
1 fincan	250

YENİ ZELENDA METRİK ÖLÇÜLERİ	ML
1 çay kaşığı	5
1 yemek kaşığı	15
1 fincan	250

Bu kitapçıktaki tarifler Avustralya Metrik Ağırlıkları ve Ölçüleri kullanılarak geliştirilmiştir.

Yeni Zelanda yemek kaşığı, Avustralya yemek kaşığından 5ml daha azdır, bu nedenle malzemeleri ölçerken bu sapma dikkate alınmalıdır.

Örneğin, 1 Avustralya yemek kaşığı = 1 Yeni Zelanda yemek kaşığı + 1 Yeni Zelanda çay kaşığıdır.

Yeni Zelanda malzemelerinin, özellikle un ve mayanın, Avustralya'dakilerden farklı olduğuna dikkat edin. Bu kitapçığın "Ge-rekli Malzemeler" bölümünde uygun Yeni Zelanda ürünleri listelenmiştir. Tarifler Bölümündeki Avustralya ürünleri yerine bu Yeni Zelanda ürünlerinin kullanılmasını öneririz.

## METRİK AĞIRLIK TERAZİLERİ

Fazla miktarlarda ölçü kaplarından daha doğru sonuç verdiği için düzgün sonuçlar elde etmek için Breville marka bir mutfak terazisi (detaylı bilgi için [www.breville.com.au](http://www.breville.com.au) adresini ziyaret ediniz) kullanmanızı öneririz.

Terazilerin kefesini yerindeyken darasını alın (sıfır) sonra istenilen ağırlığa ulaşmaya kadar malzemeleri kaşıkla veya dö-kerek koyun.

## METRİK ÖLÇEKLER VE KAŞIKLAR

Dereceli metrik ölçek kullanıyorsanız, kuru malzemelerin ölçüye kaşık ile gevşek şekilde konulması önemlidir. Aksi belirtilmediği sürece, tezgah üstündeki kaba vurmeyin veya malzemeleri tıka basa doldurmayın. Kabin üzerini bir bıçakla düzeltin. Dereceli, metrik ölçü kaşıkları kullanırken, kaşıktaki malzemeyi düz kenarlı bir bıçak veya spatula ile düzeltin.

## METRİK SIVI ÖLÇEKLERİ

Eğer dereceli bir metrik ölçek ile ölçüyorsanız, ölçüye düz bir zemine koyun ve göz hizası hassasiyetini kontrol edin.

**NOT: Genel olarak, suyun gram olarak ağırlığı mililitre ölçüsü ile aynıdır.**

## ÖLÇÜ VE AĞIRLIK (devamı)

Aşağıdaki fırın sıcaklığı ayarları kılavuzluk edebilir. Bu ayarların tek fırına uyacak şekilde yapılması gerekebilir.

TERMOSTAT AYARLARI- FIRIN SICAKLIKLARININ TANIMI	°C ELEKTRİK °F		°C GAZ °F		GAZ İŞARET NO
	°C	°F	°C	°F	
Çok yavaş	120	250	120	250	1
Yavaş	150	300	150	300	2
Nispeten yavaş	170	325	160	325	3
Hafif	180	350	180	350	4
Hafif sıcak	200	400	190	375	5
Sıcak	220	425	200	400	6
Çok sıcak	230	450	230	450	7

**NOT: Fanlı fırın kullanıyorsanız sıcaklığı 15-20°C'ye düşürünüz. Bu kitabın arkasındaki tariflere de bakınız.**



# İpuçları

### DAHA İYİ EKMEK YAPABİLMEK

- Pişirmeye başlamadan önce malzemeleri kontrol edip tarifi okuyunuz.
- Malzemeleri hassasiyetle ölçün — tartılı ölçümler hacim ölçümlerine göre daha hassastır.
- Tarifte aksi belirtilmediği sürece ekmeğin unu kullanın.
- Malzemelerin son kullanma tarihlerini kontrol edin.
- Malzemeleri tarifte belirtilen sırayla ekleyiniz.
- Açılmış malzemeleri hava geçirmez kaplarda saklayın.
- Malzemeleri oda sıcaklığında kullanın.
- %11'den az protein seviyesi içeren un kullanmayınız.
- Ölçme için sofranın fincanları, sürahi ve kaşıkları kullanmayınız.
- Sıcak su veya sıvılar kullanmayın.
- Tarifte aksi belirtilmediği sürece, mayalı ekmeğin yapım için kendinden kabaran un kullanmayınız.
- 900m üzerinde yüksek bir yerde oturuyorsanız ekmeğin tarifindeki maya miktarını muhtemelen değiştirmeniz gerekecektir. Yükseklik arttıkça hava basıncı düşer ve hamur daha hızlı kabarıp. Mayayı ¼ çay kaşığı azaltmayı deneyin.
- Eğer hava sıcak ve nemliyse, hamurun aşırı kabarmasını önlemek için mayayı ¼ çay kaşığı azaltın.
- Unun özellikleri mevsime ya da muhafazaya göre değişebilir, bu nedenle un oranını değiştirmek gerekebilir. Hamur çok yapışkan ise bir seferde 1 yemek kaşığı ekstra un ekleyiniz. Hamur çok kuru ise bir seferde 1 yemek kaşığı ekstra su ekleyiniz. Bu ekstra malzemelerin emilimi için bir kaç dakika gereklidir. Doğru miktarda

un ve su içeren hamur pürüzsüz ve yuvamlık nemli bir form alır, ancak yapışmaz.

- Tek kişilik ekmeğin elde şekillendirirken, daha eşit boyda bezeler elde etmek için her hamur parçasını tartın.

### GÖZENEKLİ MAYA

- Bu kitaptaki tariflerde hazır aktif kuru maya kullanılmıştır. Ancak özel bir lezzet için veya dini beslenme alışkanlıklarınıza göre istenirse pers edilmiş sıkıştırılmış hamur da kullanılabilir.
- Pers edilmiş veya sıkıştırılmış maya da diğer malzemeler eklenmeden gözenekli olmalıdır (mayalanma başlamış).
- Değişiklik yapacaksanız pers edilmiş sıkıştırılmış mayada tarifteki kuru maya miktarının üç katını kullanınız.
- Mayayı gözeneklendirmek için: Tarifteki su (ılık) miktarının yerine pers edilmiş maya miktarını 1 çay kaşığı şeker ve 1 çay kaşığı un ile birlikte temiz bir cam kaseye koyunuz. Karıştırarak çözdürünüz ve streç filmle kapatınız. Ilık bir ortamda (30°C) 30 dakika kadar karışım kabarcıklanana kadar bekletiniz. Karışım geciktirmeden kullanılmalıdır.

### KABARTMAK İÇİN ILIK ORTAM

- Maya gözeneklenirken veya hamurun içinde kabarmak için ılık ortama ihtiyaç duyar.
- Hamurun kabarması için ılık bir ortam yaratmak için tepsiyi ılık su dolu bir kabın üzerine koyunuz. Hazırlanan hamuru da tepsinin üzerine koyup hafif yağlanmış kalın plastik streç film ya da kurulama bezi ile gevşek şekilde kapatınız. Mutfağın mutlaka ılık ve ceyransız olması gerekir. Hamur iki katı kabarana kadar bekleyiniz.

### DAHA İYİ PİŞİRME İÇİN

- Pişirmeye başlamadan önce malzemeleri kontrol edip tarifi okuyunuz.
- Malzemeleri doğru ölçünüz.
- Kullanılan çığ malzemelerde farklılıklar olabilir. Bu nedenle istiyorsanız diğer malzemeleri ve pişirme sürelerini ayarlayınız.
- Tarifin hazırlığına başlamadan önce fırını ısıtınız. Böylece pişirmeye başlamadan önce doğru ısı sağlanacaktır.
- Pişirme ısı ve süreleri bazı fırınlarda farklı olabilir. Ona göre ayarlayınız. Fanlı fırın kullanacaksanız tarifteki dereceyi 10°C azaltınız.
- Özellikle kuru malzemeler kullanırken karıştırma işlemini mikseri düşük bir hızda başlatıp tarifteki önerilen hıza kadar kademeli olarak artırınız.
- Az miktarlar kullanacağınızda ara ara mikseri kapatarak bir spatula ile kaseyi sıyırınız.
- Yumurta beyazı çırpacağınızda havalandırmayı önleyeceğinden çırpma teli ve karıştırma kasesinin temiz ve yağsız olduğundan emin olunuz.
- Pişirme kaplarını yağlamaktansa mümkün olduğunda pişirme kağıdı kullanınız. Ancak kaba çok az yağ sürülmesi de kağıdı sabit tutacaktır.
- Bal veya melas ölçeceğinizde, kolaylık olması için ölçü kaşığına sıcak suda ılıtınız.
- Tereyağı ve şekeri daha kolay çırpabilmek için öncesinde yağ oda sıcaklığında yumuşatılmalıdır.
- Hamur işi yaparken yüzey ve malzemeleri soğuk tutunuz. Hamur işinde kullanılacak tereyağı soğutulmalıdır.
- Pişirirken açılacağından yuvarlarken hamur işini uzatıp germeyiniz. Merdane kullanırken aynı yöne doğru hafif ve eşit müdahale ediniz. Merdanenin üzerine kuvvetli bastırmayınız. Mümkünse hamur işini pişirmeden önce buzdolabında bekletiniz.
- Çırparken daha iyi hacim kazanması açısından yumurtaları oda sıcaklığında kullanınız.
- Olası bozulma riskine karşı yumurtaları diğer malzemelerden ayrı bir kaba ve tek tek kırınız.
- Sarılarına karışmaması için yumurta beyazlarını dikkatlice ayırınız. Yumurta sarısı yağ içerir ve yumurtanın beyazının iyi çırpılmasını önler.
- Kullandıktan sonra çırpılmış yumurta kalıntısını karıştırıcı, çırpıcı ve karıştırma kasesi ya da diğer mutfak aletlerinden soğuk su ile hemen temizleyiniz. Sıcak su kullanımı yumurtanın zor çıkmasına neden olur.
- Pastaların pişip pişmediğini süre tamamlandığında hafifçe üstüne dokunarak kontrol ediniz. Pasta piştiğinde içe çökecektir. İnce şiş gibi bir alet dikkatlice pastanın ortasına batırılarak da kontrol edilebilir. çıkarttığınızda temizse pişmiştir.
- Bisküvi pişirirken daha kırıtır kırıtır bir sonuç almak için pişirme tepsilerini fırından çıkartınız ve doğrudan tel raflara koyunuz. Bisküvileri fırından çıkartmadan önce tepsilerin pişirme konumundan hafif uzaklaştırarak iyice soğutunuz.



# Gerekli Malzemeler

### EKMEK YAPIMI İÇİN

Un, ekmeğin yapımında kullanılan en önemli malzemedir. Mayaya besin sağlar ve solumuna form verir. Sıvıyla karıştırıldığında, undaki protein glüten oluşturmaya başlar. Glüten, mayanın ürettiği gazları hapsedmek için birbirine kilitlenen bir elastik diziler ağıdır. Bu süreç hamurun yoğrulmaya devam etmesini ve üretilmek istenen ekmeğin ağırlığı ve şeklini oluşturmak için gereken yapıyı sağlar.

**Fırıncı unu** olarak satılan beyaz buğday unu veya saf un kullanılabilir. Normal un en kolay bulunandır, ancak en iyi sonuçlar %11 protein içeren unlarla alınır. Bu nedenle, bu kitapçığındaki ekmeğin unu kullanılan tarifler, %11 protein içeren unlarla yapılmıştır. Bu, normal olarak ambalajda belirtilir. Tarifte belirtilmediği müddetçe ekmeğin yaparken unu elemeyiniz ya da kendinden kabaran unlar kullanmayınız.

**NOT:** Düşük proteinli, taştan öğütülmüş, kepekli veya saf un kullanıldığında, glütenli un ilave ederek ekmeğin kalitesi iyileştirilebilir.

### FIRIN VEYA EKMEK UNU

Büyük süpermarketlerde çok çeşitli yöresel ekmeğin ve fırın unu çeşitleri mevcuttur. Bu, %11 protein içerikli yüksek proteinli, beyaz buğday unudur.

**NOT:** Sadece Yeni Zelanda: 'Elfin Yüksek Dereceli Beyaz Un' veya 'Champion Yüksek Dereceli Un'. Bunlar yüksek proteinli, %12 proteinli beyaz ekmeğin unlarıdır.

**Kepekli buğday unu**, buğday tanesinin kepek, buğday özü ve ununu içerir. Bu tip unla pişirilen ekmeğin lifi daha fazla olsa da somun dokusu daha ağırdır.

Daha hafif dokulu ekmeğin 1 fincan kepekli un beyaz ekmeğin ununa katılarak sağlanabilir.

**Çavdar ekmeğin** yapımında çok popüler olan çavdar ununun proteini düşüktür, bu nedenle, ekmeğin makinesinde başarılı ekmeğin yapmak için çavdar ununu ekmeğin unu ile karıştırmak şarttır. Çavdar unu geleneksel olarak Koyu Çavdar Ekmeği (Alman çavdar ekmeği) ve Siyah ekmeğin yapmak için kullanılır.

**Glütenli un**, buğday tanesinden glüten kısmı ayrılarak yapılır. Düşük proteinli, taştan öğütülmüş, kepekli veya normal un kullanılırken, glüten unu eklemek ekmeğin yapısını ve kalitesini iyileştirebilir.

**Ekmeğin karışımları un**, şeker, süt, tuz, yağ ve ekmeğin katkıları gibi diğer malzemeleri içerir. Genellikle sadece su ve maya ilavesi gerekir.

'Laucke', 'Kitchen Collection', 'Defiance' ve 'Lowan' gibi yöresel ekmeğin karışımları marketlerde bulunmaktadır.

Bu ve diğer ekmeğin karışımı markaları hakkında tarif bilgisi için ambalajda belirtilen üreticisiyle iletişim kurunuz.

#### NOT:

Sadece Yeni Zelanda: "Elfin" gibi ekmeğin karışımı markaları mevcuttur.

**Birçok ekmeğin katkı maddesi** markası süpermarketlerde ve sağlıklı gıda mağazalarında bulunmaktadır. Bir ekmeğin katkı maddesinin içinde genellikle askorbik asit (C vitamini) gibi bir gıda asidi ve buğday unundan çıkartılan diğer enzimler (amilazlar) bulunur. Ekmeğin katkı maddesi ekmeğin hamuru güçlendirerek somunun daha hacimli, kıvamının daha yumuşak, daha homojen ve raf ömrünün daha uzun olması sonucunu verir. Basit bir ekmeğin katkısı kuru malzemelere eklenmiş ezilmiş tatsız C vitamini olabilir.

**Şeker** tatlılığı ve lezzeti artırır, kabuğun rengini esmerleştirir ve mayaya besin sağlar. Beyaz şeker, kahverengi şeker, bal ve melas kullanım için uygun malzemelerdir. Bal veya melas kullanılırken, ilave bir sıvı olarak kabul edilmelidir. Şekerin yerine granül 'Splenda' marka düşük kalorili tatlandırıcı kullanma denemelerimiz başarılı olmuştur.

**NOT:**

**Sadece Yeni Zelanda: Daha iyi sonuçlar için şeker azaltılabilir.**

**Toz süt** ve süt ürünleri ekmeğin lezzetini zenginleştirir ve besin değerini artırır. Süt tozunun kullanımı kolaydır (hava almayan bir kapta ve buzdolabında saklayın).

Az yağlı veya yağı alınmış süt tozu kullanılarak iyi sonuçlar alınabilir. Daha yoğun bir somun elde etmek için soya sütü tozu da kullanılabilir. Tarifte aksi belirtilmediği sürece yerine taze süt kullanılmamalıdır.

**Tuz**, ekmeğin yapımında önemli bir malzemedir. Hamurda tuz su emilimini artırır, mayalanmaya katkıda bulunur, glüten geliştirilmesini güçlendirir ve mayalanmayı kontrol eder. Sonuç olarak geliştirilmiş somun şekli, iç yapısı, iç rengi, tat ve kalitenin korunması sağlanır. Tuz ekmeğin kabarmasını engellediğinden ölçerken netine bakınız.

**NOT:**

**Sadece Yeni Zelanda: Daha iyi sonuçlar için tuz azaltılabilir.**

**Yağ** lezzet katarak nemi tutar. Aspir, ayçiçeği, kanola, vb sebze yağları kullanılabilir. Tariflerde sıvı yağ yerine tereyağı ya da margarin kullanılabilir ancak kabuk rengi sararabilir.

Ekmekte kabartma maddesi olarak **maya** kullanılır. Genişleyip kabarmak için ayrıca sıvı, şeker ve sıcaklığa ihtiyaç duyar. Bu

kitapçıktaki tariflerde uygun olan yerlerde kuru maya kullanılmıştır. Kuru mayayı kullanmadan önce son kullanma tarihini kontrol edin, çünkü bayat maya ekmeğin kabarmasını engeller. Bu kitapta bulunan birçok tarifte tüm mayaların geliştirilmesinde 'Tandaco' marka maya (yöresel ürün satan birçok süpermarkette bulunur) kullanılmıştır. Küçük boy hazır ekmeğin ambalajlarında genellikle maya poşetçikleri bulunur. Büyük boy hazır ekmeğin ambalajlarında genellikle maya poşetleri bulunmaz, ancak bunlara tekabül eden marka mayalar ayrıca satın alınabilir.

Bazı dökme ve ithal mayalar daha aktiftir, bu nedenle bu tür mayaların daha az kullanılması önerilir. Maya ayrıca sıcak suda da daha aktif olabilir. Diğer maya markalarının miktarları hakkında bilgi için ambalajda belirtilen üreticiyle iletişim kurun.

**NOT:**

**Sadece Yeni Zelanda: 'Elfin' marka maya kullanılmasını öneririz.**

**Hızlı kabaran maya** ekmeğin katkısı ile mayanın karışımıdır. Markaların kuvveti değişir. Bir tarifte mayanın yerine kullanılacaksa, ekmeğin geliştiriciyi malzemelerden çıkartın. Hızlı Kabartma mayaları Hazır Ekmeğin Karışımlarıyla birlikte kullanılmamalıdır, çünkü bunlara zaten ekmeğin geliştirici katılmıştır.

**NOT:**

**Sadece Yeni Zelanda: Yeni Zelanda'da en kolay bulunabilecek maya 'Edmonds Surebake Yeast' ürünüdür.**

Tüm ekmeğin tariflerinde musluk **suyu** kullanılmıştır. Soğuk iklimlerde veya buzdolabından su kullanılıyorsa, suyun oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Aşırı sıcak veya aşırı soğuk su mayanın aktive olmasını engeller.

**Yumurta** bazı ekmeğin tariflerinde kullanılmıştır ve ekmeğe sıvı sağlar, kabarmasına yardım eder ve besin değerini artırır. Ekmek içine lezzet ve yumuşaklık katar-ken genellikle daha tatlı ekmeğ türlerinde kullanılır.

Pişmiş ekmeğin içerisinde bütün kalması istenen meyve, fındıklar, damla çikolata, vb. **diğer malzemeler** hamura daha geç koyulmalıdır. Bu malzemeler yoğurma sırasında hamur ilk kez kabarmadan önce kademeli olarak eklenmelidir.

Ekmek karışımlarıyla ilgili daha fazla bilgi için lütfen aşağıda listelenen ilgili numarayı arayınız. Ayrıca ekmeğin ambalajından da iletişim detaylarına bakabilirsiniz.

**Laucke (08) 8536 5555**  
**Defiance 1800 628 883**  
**Kitchen Collection 1800 649 494**  
**Lowan Wholefoods 1800 355 718**  
**Elfin (Sadece Yeni Zelanda için) 0800 110 800**

Ekmek Unları hakkında bilgi almak için aşağıdaki listede ilgili telefon numarasıyla iletişim kurun veya ambalajdaki iletişim bilgilerine başvurun.

**Laucke (08) 8536 5555**  
**Defiance Fırıncı Unu 1800 628 883**  
**Elfin/Champion Yüksek Dereceli**  
**Normal Un (sadece Yeni Zellanda için)**  
**0800 110 800**

**Ekmek katkısı** ile ilgili daha fazla bilgi için lütfen aşağıdaki numaralarla iletişim kurun:

**Lowan Wholefoods 1800 355 718**

## PASTA VE HAMUR İŞİ YAPIMI

Pasta ve hamur iŐleri yapımında kullanılan normal, kendinden kabaran ve kepekli gibi **unlar** ekmeğ yapımında kullanılan undan daha düşük proteinli (glüten) olmalıdır.

**Normal unda** daha az protein (glüten) vardır ve kekler, muffinler, hamur iŐleri, çörekler ve pankekler gibi unlu mamllere daha yumuşak bir kıvam verir.

**Kendinden kabaran un**, normal unla kabartma tozu gibi kabartma maddelerinin karışımıdır. Tariflerde kullanılan normal un ve kabartma tozu yerine kendinden kabaran un da kullanılabilir. 1 fincan kendinden kabaran un elde etmek için 1 fincan normal unla 2 çay kaşığı kabartma tozunu birlikte eleyiniz.

**Kepekli un** buğday unundan daha fazla parça (un, kepek ve kepekli buğday tohumu) içerir ve muffinler, ekmekler ve de kalıplı pielerda kullanılabilir. Ancak kıvamı daha yoğun olacaktır.

## GEREKLİ MALZEMELER (devamı)

HIZ AYARI	APARAT	KARIŞTIRMA İŞLEVİ	KULLANIM ALANI
Yoğurma/Çırpma		yoğurma/çırpma	Ekmek hamuru
Kremaj/Karıştırma		Karıştırma/kremaj veya hafif karıştırma	Paket kek karışımları, muffinler Tereyağı ve şekerin çırpılması, krem peynir, yoğun yumuşak hamur
Çırpma/Havalan- dırma		çırpma/havalan- dırma	Krema, yumurta be- yazı/bezeler, marshmal- low (süngerimsi şekerleme)

**Mısır unu** bazı unlu mamuller ürünlerinde kullanılan mısır tanelerinden elde edilir. Ürüne aynı zamanda soslar ve tatlılarda nişasta olarak da kullanılabilir. Şekilde daha ince bir kıvam sağlar.

**Pirinç unu** pirinçten elde edilir ve kura-biye gibi unlu mamullerde kıvamı inceltmek için kullanılır.

**Kabartma tozu** krem tartar ile sodyum bi-karbonat karışımıdır ve unlu mamullerde kabartma maddesi olarak kullanılır.

**Sodyum bikarbonat** (karbonat olarak da bilinir) kabartma tozu içerisindeki bir malzemedir ve unlu mamullerde ek kabartma maddesi veya koyulaştırıcı olarak kullanılır.

**Tereyağı** unlu mamüllere farklı bir lezzet ve yumuşak bir kıvam katacaktır. Margarin de tereyağı yerine kullanılarak benzer sonuçlar sunabilir. Bazı unlu gıdalarda tereyağı yerine sıvıyağ da kullanılabilir ancak kıvam ve lezzet farklı olacaktır. Tereyağın sadece ¼ oranında kullanılır.

Pasta ve keklerin daha iyi hacim kazanması açısından **yumurtaları** oda sıcaklığında kullanınız. Tariflerde kullanılan standart yumurta 60g'dır.

Aksi belirtilmedikçe süt tamamen kaymaksız olmalıdır. Diyet ve düşük yağlı ya da kaymağı alınmış **süt** kullanılabilir ama doku ve lezzet farklı olacaktır.

**Şeker** (beyaz kristal şeker), unlu mamüllere lezzet, doku ve renk kazandırmak için kullanılır. Pişirmede genellikle tereyağla şekeri çırparken daha kolay çözüldüğünden pudra şekeri kullanılır. Esmer şeker de kolay eridiğinden farklı bir lezzet ve kıvam için kullanılabilir. Çiğ şekerdeki iri kristaller daha yavaş çözüldüğünden mufin türü unlu gıdalara daha uygundur.

### ŞIYIRAN KARIŞTIRICININ KULLANIMI

Şıyran karıştırıcı bir çok karıştırma işlemi için kullanılabilir. Bunların arasında tereyağı ve şeker kremleştirme, pasta ve bisküvi hamuru, ince kıvamlı karışım, kremalaştırma ve dondurma gibi işlemler gelir. Şıyran karıştırıcının etkili karıştırma işlevi sayesinde çoğu tarifin karıştırma süresi kısalmaktadır. Genel karıştırma işlemleri için yaklaşık karıştırma sürelerine aşağıdaki tablodan bakabilirsiniz.

## GEREKLİ MALZEMELER (devamı)

KARIŞIM	KARIŞTIRMA İŞLEMİ	YAKLAŞIK KARIŞTIRMA SÜRESİ
Tereyağı ve şeker	krema	3-4 dakika (veya karışım hafif ve kremi olana kadar)
Hamur işi	Hamur işi veya kırıntı için tereyağı ve unu birleştirme/yoğurma	50-60 saniye (ya da malzemeler iri ekmek kırıntısını andırıncaya kadar)
	Hamur işi için sıvı malzemelerin eklenmesi	20-30 saniye (veya malzemeler karışana kadar)
Kek, muffin karıştırma	Sulu ve kuru malzemeleri birleştirmek	30-40 saniye (veya tüm malzemeler karışana kadar)
Bisküvi ve kurabiye karışımları	Sulu ve kuru malzemeleri birleştirmek	30-40 saniye (veya tüm malzemeler iyice karışana kadar)
İnce/hafif hamurlar (yani pankekler)	Sulu ve kuru malzemeleri birleştirmek	40-50 saniye (ya da tüm çırpıcılar pürüzsüzlüğe kadar)
Çırpma	Sulu ve kuru malzemeleri birleştirmek	30-40 saniye (veya tüm malzemeler karışana kadar)
dondurma	Tereyağını kremleştirme	1-2 dakika (veya tereyağı pürüzsüz ve kremi olana kadar)
	Pudra şekeri, tereyağı ve sıvı malzemelerin birleştirilmesi	50-60 saniye (veya karışım hafif ve kabarık olana kadar)

### NOT:

Daha fazla veya iki katı miktar için daha uzun karıştırma süresi gerekebilir. Sıyran karıştırıcıyı yoğun hamurları (ekmek, pizza,vb.) karıştırmak veya yumurta beyazı çırpma için kullanmayınız. Yukarıdaki süreler sadece kılavuz olarak kullanım içindir. Karışım kasesine unu ilave ederken daima sıçrama koruyucunun takılı ve mikserin yoğurma ayarında olduğundan emin olunuz. Böylece un kaseden sıçrayamayacaktır.



Şek. 3

### İPUCU:

Sıyran karıştırıcı kek, bisküvi veya diğer karışımları karıştırma kasesinden çıkartırken bir spatula gibi de kullanılabilir. (bakınız şekil 3)

## GEREKLİ MALZEMELER (devamı)

ÖZELLİK	İPUCU
Aparat seçimi	Karıştırıcıyı tüm karıştırma işlemleri için kullanınız. Çırpıcıyı tüm çırpma veya havalandırma işlemleri için kullanınız. Hamur kancasını sadece ekmekek hamuru yoğurmak için kullanınız.
Hız ayarları	Tarifleri uygularken uygun bir karıştırma süresi seçmek için karıştırma kılavuzunu kullanınız. Sıçramayı önlemek için karıştırmaya yavaş hızdan başlayıp daha sonra yükseltiniz.
Karıştırma	Tarifte önerilen süre kadar karıştırınız. Fazla karıştırmayınız. Karıştırma işlemi esnasında kasenin içine kaşık ya da spatula gibi bir nesne düşecek olursa hemen mikseri kapatınız, fişi çekiniz ve nesneyi çıkartınız.
Yumurta akı	Kullanmadan önce çırpma teli ve kasenin tamamen temiz olduğundan emin olunuz. Az bir miktarda da olsa yumurta ya da yağ çırpma performansını etkileyecektir.
Ekmekek hamuru	Sıvı malzemeleri kuru malzemelere ekleyiniz. Hamur topu elde etmenizi sağlayacak malzemeleri yoğurmak için yoğurma ayarını kullanınız. Mikser çalışırken ellerinizi hamur kancasına yaklaştırmayınız.



# Sorun giderme

## SORUN GİDERME KILAVUZU

OLASI SORUN	PRATİK ÇÖZÜM ÖNERİSİ
Makine "ON" konumunda çalışmıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>Hız kontrol düğmesinin çalıştırmadan önce "Off" konumunda olduğunu daima kontrol ediniz.</li><li>"termo aşırı ısınmaya müdahale işlevi" koruyucu aygıtı otomatik devreye girmemiş. Motorun soğuması için biraz daha bekleyiniz.</li></ul>
Geri sayım ayarı yapılmıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>Geri sayım ayarını yapmayı denemeden önce daima hız kontrol düğmesinin "Off" konumunda olduğundan emin olunuz.</li></ul>
Mikser karıştırırken aniden kapanıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>Mikser aşırı yüklemeye maruz kalmıştır. Mikser aşırı yüklemeye karşı koruma düğmesini devreye sokar ve ünite kendini otomatik olarak kapatır. Böyle bir şey gerçekleştiğinde önerilen ünitenin prizden kapatılıp fişinin çekilmesidir. Güvenlik aygıtları sıfırlanacak ve Breville Wizz planet mikser tekrar kullanıma hazır olacaktır.</li></ul>
Geri/ileri sayım ekranında "E1" hata mesajı yanıp söner.	<ul style="list-style-type: none"><li>Motor yüklendiğinde mikser otomatik olarak çalışmayı durdurur. Bu gerçekleşirse 'e1' hata mesajı geri/ileri sayıç ekranında yanıp söner. Bu elektronik bir güvenlik özelliğidir. Bu durum bir seferde çok fazla malzemenin işlenmesinin normal bir sonucudur. Kaseden bir miktar malzeme çıkartmayı deneyiniz. Karıştırmaya devam etmek için hız kontrol düğmesini kapalı konuma alarak mikserin fişini prizden çekiniz. Ardından mikserin fişini tekrar takarak normal kullanınız.</li></ul>
Geri/ileri sayım ekranında "E2" hata mesajı yanıp söner.	<ul style="list-style-type: none"><li>Bu, motorun fazla yükten aşırı ısınma nedeniyle gerilimli hale geldiğini belirtir. Mikserinizde, motorun aşırı yüklenme nedeni ile aşırı ısınmaya karşı koruyan bir kendi kendine sıfırlama güvenliği aygıtı ile donatılmıştır. Aşırı ısınma meydana gelirse mikser otomatik olarak aşırı ısınmaya karşı koruma aygıtını devreye sokacak ve motor kendini kapatacaktır. Aşırı ısınmaya karşı koruma devreye girdiğinde mikseri prizden çekerek en az 15 dakika soğumasına izin veriniz. Hız kontrol düğmesini "Off" konumuna alıp mikseri fişe takıp normal kullanmaya devam ediniz.</li></ul>
Sıyran karıştırıcıyı kullanırken ses çıkıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>Karıştırma kasesinin içi doluyken sıyran karıştırıcı kasesinin yanları ve dibinden sıyırarak karıştırdığı için hafif ses yapabilir. Bu normaldir ve dikkate almanıza gerek yoktur. Mikseri sıyran karıştırıcı yerinde takılı durumda ve kase boşken çalıştırmayınız. Bu durum sıyran karıştırıcının yüksek bir sesle kaseyi sıyırmasına neden olacaktır.</li></ul>



# Breville

## Breville Müşteri Hizmetleri Merkezi?

### Avustralya Müşterileri

**Posta Adresi:** Breville Customer  
Service Centre  
PO Box 22  
Botany  
NSW 2019  
AUSTRALIA

**Telefon:** Müşteri Hizmetleri:  
1300 139 798

**Faks** (02) 9384 9601  
Müşteri hizmetlerine  
askus@breville.com.au ad-  
resinden e-posta gönderiniz.

### Yeni Zelanda Müşterileri

**Posta Adresi:** Breville Customer  
Service Centre  
Private Bag 94411  
Greenmount  
Auckland  
New Zealand

**Telefon:** Müşteri Hizmetleri:  
0800 273 845

**Faks** 0800 288 513  
Müşteri hizmetlerine  
askus@breville.com.au ad-  
resinden e-posta gönderiniz.

[www.breville.com.au](http://www.breville.com.au)

*Profesyonel*

800 COLLECTION™

BEM800

Yayın 1/10

Breville, Breville Pty Ltd. firmasının tescilli bir markasıdır.  
A.B.N. 98 000 092 928

Professional Collection, Breville Pty. Ltd.'in tescilli bir markasıdır.

Head Office Building 2,  
Port Air Industrial Estate,  
1A Hale Street,  
Botany, NSW, 2019 Australia  
Tel: 1300 139 798

20 Mono Place,  
Ellerslie, Auckland, New Zealand  
Private Bag 94411,  
Greenmount, Auckland  
Tel: 0800 273 845

Devam eden ürün iyileştirmeye bağlı olarak, bu kitapçıktaki resim/fotoğraflarda gösterilen ürünler gerçek ürünlerden çok az farklı olabilir.