



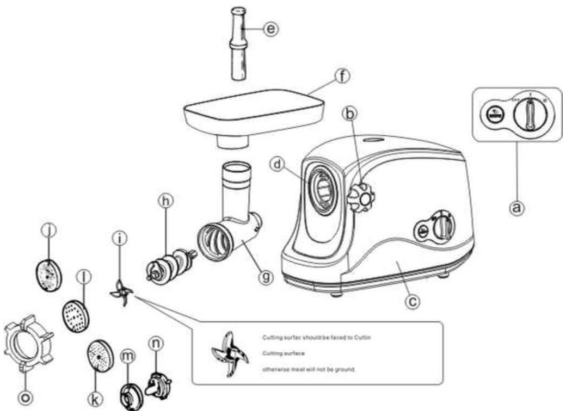
K 123

MeatMaster

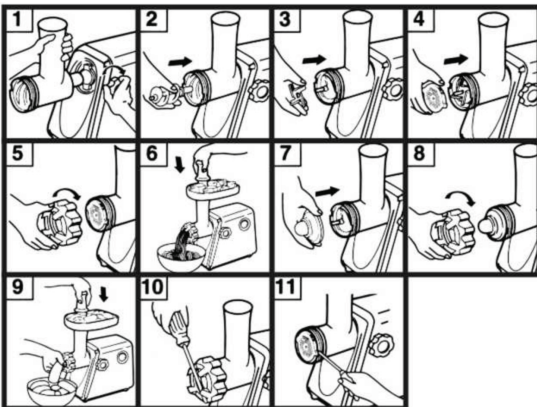
Kıyma Makinası / Meat Grinder



4 yıl
GARANTİ



- (a) Switch (es) (b) Locking knob (c) Motor housing
 (d) Opening (e) Food pusher (f) Hopper plate
 (g) Head (h) Feed screw (i) Cutting blade
 (j)~(n) Attachments (j) Cutting plate (fine) (k) Cutting plate (medium)
 (l) Cutting plate (coarse) (m) Kubbe attachment A (n) Kubbe attachment B
 (o) Cap





CAUTION

1. *Unplug when assembling or disassembling the unit.*
2. *Close supervision is necessary when any appliance is used near children.*
3. *When carrying the unit, be sure to hold the motor housing with both hands; do not hold only the hopper plate.*
4. *Do not fix the cutting blade and the cutting plate when using the Kubbe attachments.*
5. *Never feed food with hands. Use the food pusher.*
6. *Do not grind hard foods such as bones and nuts.
(They will not be ground.)*
7. *Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
(They will not be ground.)*
8. *To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure. If the unit jams due to hard materials lodged onto the feed screw or the cutting blade, switch off immediately and clean the unit. When the circuit breaker activates, do not switch on (See "Caution on Jamming" on page 4.)*
9. *Never try to disassemble or repair the unit by yourself.*
10. *This product is intended for household use only.*
11. *If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or a cord assembly available from our dealer/agent.*
12. *Never remove or attach the hopper plate, the head or cap when the motor is operating.*
13. *Do not disassemble the grinder or place anything (especially finger, spoon, fork, etc.) in the grinder during operation.*

BEFORE USE

Make sure that the voltage and frequency indicated on the bottom are the same as your local supply.

Wash all the parts (except those that do not touch foods (a), (b), (C), (d), (p) and (q)) in warm soapy water.

Before plugging in, ensure the switch is off.



TO GRIND MEAT ASSEMBLING

- 1.** Place the head onto the opening of the motor housing. Holding the head with one hand, place the locking knob into the hole on the side of the motor housing and tighten it clockwise.
- 2.** Place the feed screw into the head, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor housing.
- 3.** Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front as illustrated.
If it is not fitted properly, meat will not be ground.
- 4.** Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots.
- 5.** Screw the cap into place until tight.
 - Do not over tighten. Place the hopper plate on the head and fix into position. Set the unit on a firm surface.
 - The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

Grinding Meat

Cut all foods into pieces so that they fit easily into the hopper opening. Plug in, then switch on.

- 6.** Feed foods into the hopper plate.
Use the food pusher.
After use, switch off and unplug.

Note:

- The grinder head may rotate slightly during use, but it is normal. Do not over tighten the knob to stop this movement. It may cause damage.
After the machine operates for four hours continually, Please stop for half hour and then you can operate it.



MAKE KUBBE

Recipe

STUFFING

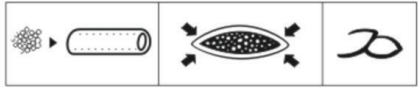
100g	mutton
1 1/2 tablespoons	olive oil
1 1/2 tablespoons	onion(cut finely)
1/3 teaspoon	all spice
1/2 teaspoon	salt
1 1/2 tablespoons	flour

Grind mutton once or twice.

Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

OUTER COVER

450 g	lean meat
150-200g	flour
1 teaspoon	all spice
1	nutmeg
a pinch	powdered red pepper
dash	pepper



Grind meat three times and mix all ingredients together in a bowl.

- More meat and less flour for outer cover creates better consistency and taste.

Grind the mixture three times.

Disassemble by reversing the steps from [5]-[3] to remove the cutting plate and the cutting blade.

7. Place the Kubbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots.
8. Screw the cap into place until tight.
 - Do not over tighten.
9. Following the same steps as in [5]-[6] make the cylindrical outer cover.

Form kubbe as illustrated below and deep fry.



SATIŞ SONRASI SERVİS

Cihazda bir arıza olması halinde **King Yetkili Servisi**'ne başvurmadan önce aşağıdaki kontrolleri yapınız.

- 1- Fiş prize doğru olarak takılmış mı?
- 2- Evin elektrik tesisatında bir problem var mı?
- 3- Kullanım talimatları doğru olarak uygulanmış mı?

Eğer arıza halen giderilmediyse size en yakın **King Yetkili Servisi**'ne müracaat ediniz. Bu cihazla ilgili tüm yedek parçalar kılavuz kitapçığında sunulan **King Yetkili Servisi**'nden temin edilebilir. Bir sorun ile karşılaştığınızda lütfen bizi arayınız.

DİKKAT: Cihazı yere düşürmemeye dikkat ediniz. Kullanım esnasında cihazı düşürürseniz ilk olarak fişini prizden çekiniz. Düşme esnasında cihazın parçaları kırılabilir ve cihaz hasar görebilir. Bu durumda cihazı kullanmadan önce **King Yetkili Servisi**'ne tetkik ettiriniz.

TAŞIMA VE NAKLİYE

Cihazın naklini kendi orjinal kutusu ve bölmeleri ile veya cihazın etrafını koruyacak yumuşak bir bezle sararak yapmak gerekir. Yanlış ambalajlama esnasında plastik parçalar kırılabilir, elektrik aksamı zarar görebilir.

NOT: ÜRÜNÜN MÜŞTERİYE İNTİKALİNDEN SONRA YÜKLEME, BOŞALTMA VE TAŞIMA SIRASINDA OLUŞAN ARIZALAR VE HASARLAR GARANTİ KAPSAMINA GİRMEZ.

UYARI: Bu cihazla ilgili her türlü tamir ve onarım yalnız King Yetkili Servisleri tarafından yapılır. Yetkili Servislerimiz dışındaki kişilerce yapılan herhangi bir tamir ve onarımı girişimi tüketici haklarının tamamen ortadan kalkmasına neden olacaktır. Bu cihazla ilgili tüm yedek parçalar yalnız bu kılavuz kitapçığında sunulan King Yetkili Servisleri'nden temin edilmek zorundadır. King Servislerinden temin edilmemiş King harici yedek parçalar ile yapılan tamiratlardan şirketimiz sorumlu değildir. Bir sorun ile karşılaştığınızda lütfen bizi arayınız.



Çevre: Cihazınızı kullanmak istemediğiniz zaman veya ömrü tükendiğinde diğer çöplerle birlikte atmayınız. Tekrar dönüşüm için cihazları toplayanlara veriniz. Böylece çevreye saygı göstermiş olursunuz.



CAUTION ON JAMMING

When the circuit breaker automatically stops the motor or when the motor continues to function but no meat comes out of the cutting plate due to jamming of bones or other materials, switch off.

- *Do not switch on.*

Unplug and clean the unit. (See "How to Clean")

HOW TO CLEAN DISASSEMBLING

Make sure that the motor has stopped completely. Disconnect the plug from the power outlet.

- 10.** *To remove the cap easily, place a screwdriver between the protrusions and unscrew.*
- 11.** *To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift up.*

CLEANING

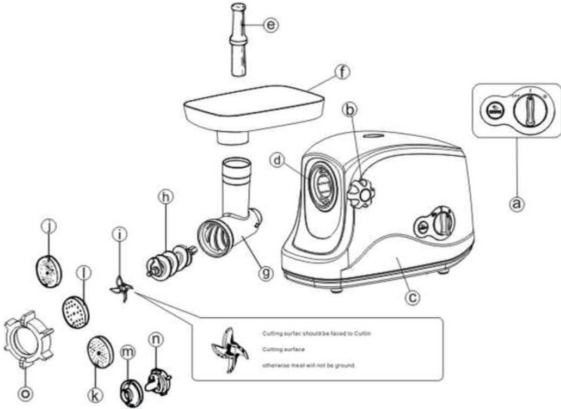
Remove meat and other food.

Wash each part in warm soapy water.

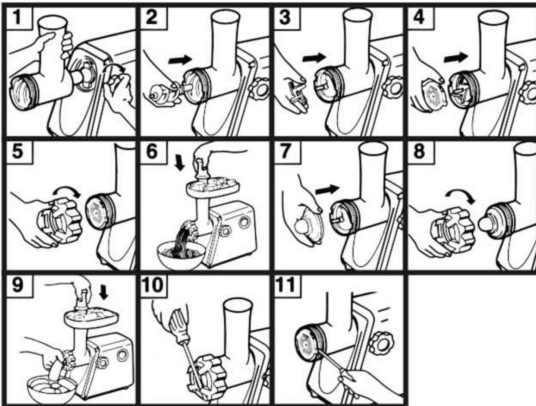
A little salad oil on (h)-(1) after washing and drying will keep them lubricated.

Note:

- *A bleaching solution containing chlorine will discolor the aluminum surface.*
- *Do not immerse the motor housing in water: simply wipe it with a damp cloth.*
- *Thinners and benzines will crack or change the color of the unit.*
- *Do not wash any parts in a dishwasher. (It may discolor the aluminum surface.)*
- *Leaving the parts(f), (g) and (o) wet after cleaning may cause corrosion. Wipe off thoroughly with a dry cloth after cleaning.*



- (a) Düğmeler (b) Vidalı düğme (c) Motor gövdesi
 (d) Başlık giriş yeri (e) İtici (f) Besleme hunisi
 (g) Başlık (h) Oynak mandrel (i) Kesme bıçağı
 (j)-(n) Ataçmanlar (j) Kıyma levhası (ince) (k) Kıyma levhası (orta)
 (l) Kıyma levhası (kalın) (m) İçli köfte ataçmanı A (n) İçli köfte ataçmanı B
 (o) Sabitleme halkası





ÖNEMLİ EMNİYET TALİMATLARI

1. Cihazı montelerken veya demonte ederken fişini daima prizden çekiniz.
2. Herhangi bir cihaz çocukların yanında kullanılacağı zaman yakın gözetim gerektirmektedir.
3. Cihazı taşıyacağınız zaman, motor gövdesini iki elinizle tuttuğunuzdan emin olunuz; sadece besleme hunisini tutmayınız.
4. İçli köfte ataçmanlarını kullanacağınız zaman kesici bıçak ve levhalarını takmayınız.
5. Yiyeceği asla elinizle itirmeyiniz. İticiyi kullanınız.
6. Kemik ve ceviz gibi sert yiyecekleri kıymayınız. (Kıyılamazlar.)
7. Zencefil ve diğer sert lifli materyalleri kıymayınız. (Kıyılamazlar.)
8. Sıkışmasından kaçınmak için, cihazı aşırı baskı ile çalıştırmaya zorlamayınız.
9. Eğer cihaz yiyeceklerin vidalı düğmenin veya kesici bıçağın üzerine oturmasından dolayı sıkışırsa cihazı hemen kapatınız ve temizleyiniz.
10. Devre kesici aktive olduğu zaman cihazı çalıştırmayınız. ("Sıkışma uyarıları" bölümüne bakınız.)
11. Cihazı asla kendiniz sökmeye veya tamir etmeye çalışmayınız.
12. Bu cihaz ev içinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
13. Eğer ana kablosu hasara uğrarsa, en yakın yetkili servislerce yenisi ile değiştirilmelidir.
14. Motor çalışırken asla besleme hunisini, başlığı veya sabitleme halkasını çıkartmayınız veya takmayınız.
Çalışma esnasında cihazı sökmeyiniz veya içine bir şey (özellikle parmak, kaşık, çatal, vb.) yerleştirmeyiniz.

KULLANMADAN ÖNCE

Evinizdeki voltaj ile cihazın üzerinde belirtilen voltajın aynı olduğundan emin olunuz. Bütün parçaları (yiyeceklere temas etmeyen parçalar hariç) ılık suda yıkayınız. Fişini prize takmadan önce cihazın kapalı olduğundan emin olunuz.



ET KIYMA

MONTELEME

1. Başlığı motor gövdesinin üzerinde başlık giriş yerine yerleştiriniz. Bir elinizle başlığı tutarken diğeriyle de vidalı düğmeyi motor gövdesinin kenarında bulunan deliğine yerleştiriniz ve saat yönünde sıkınız.
2. Oynak mandreli uzun ucu ilk girecek şekilde çevirerek motor gövdesine yerleşene kadar çeviriniz.
3. Kesici bıçağı oynak mandrelin üzerine yüzü resimde gösterildiği şekilde yerleştiriniz. Eğer uygun şekilde yerleştirilmezse et kıyılmayacaktır.
4. Arzu ettiğiniz kıyma levhasını kesme bıçağının üzerine deliklerin içindeki çıkıntılara yerleşecek şekilde yerleştiriniz.
5. Sabitleme halkasını yerine sıkıca vidalayınız.
 - Aşırı sıkmayınız. Besleme hunisini başlığın üzerine yerleştiriniz ve yerine sabitleyiniz. Cihazı sabit bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz.
 - Alttaki hava geçiş yerlerinin ve motor gövdesinin kenarları boş olmalı ve bloke edilmemelidir.

Etin Kıyılması

Bütün yiyecekleri parçalara kesin ki kolayca besleme hunisinden geçebilsinler. Cihazın fişini prize takınız ve çalıştırınız.

6. Besleme hunisine yiyecekleri yerleştiriniz. İticiyi kullanınız. Kullandıktan sonra cihazı kapatınız ve fişini çekiniz.

Not:

- Kıyma başlığı kullanım esnasında hafifçe dönebilir, fakat bu normaldir. Vidalı düğmeyi bu hareketi durduracak kadar aşırı sıkmayınız, hasarlara neden olabilir.



İÇLİ KÖFTE YAPIMI

Tarif

100 gr. koyun eti

1 ½ çorba kaşığı zeytinyağı

1 ½ çorba kaşığı soğan (ince kıyılmış)

1/3 çay kaşığı baharat

½ çay kaşığı tuz

1 ½ çorba kaşığı un

Koyun etini bir veya iki kez kıyınız.

Soğanları kahverengileşene kadar kızartınız ve bütün kıymayı, baharatları, tuzu ve unu ilave ediniz.

DIŞ KISMI

450 gr. yağsız et

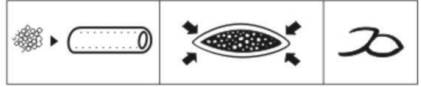
150-200 gr. un

1 çay kaşığı baharat

1 adet hindistan cevizi

1 tutam toz kırmızı biber

1 tutam biber



Eti üç kez kıyınız ve bütün karışımları bir kasede karıştırınız.

Fazla et ve az un dış kısmının daha yoğun ve lezzetli olmasını sağlar.

Karışımı üç kez kıyınız.

Kıyma plakasını ve kesici bıçağı çıkartmak için adım 3-5 i terse doğru uygulayınız.

7. İçli köfte ataçmanlarını (A ve B) oynak mandrel milinin üzerine deliklerin üzerindeki çıkıntılara geçecek şekilde yerleştiriniz.

8. Sabitleme halkasını yerine sıkıca vidalayınız.

. Aşırı sıkmayınız.

9. 5-6 adımlarını takip ederek silindirik dış kısmı yapınız.

İçli köfte aşağıdaki resimde görüldüğü gibi oluşmalıdır ve kızartınız.



TIKANMAYA KARŞI UYARI

Kemikler veya diğer malzemelerin sıkışmasından dolayı devre kesici motoru otomatik olarak durdurduğu zaman veya motor çalışmaya devam edip kıyma plakalarından et çıkmadığı zaman cihazı kapatınız. Çalıştırmayınız.

Cihazın fişini prizden çekiniz ve cihazı temizleyiniz. ("Temizlik" bölümüne bakınız.)

TEMİZLİK DEMONTEDİLMESİ

Motorun tamamen durduğundan emin olunuz.

Cihazın fişini prizden çekiniz.

Adımları 5 ten 1'e doğru tersten takip ederek cihazı demonte ediniz.

10. Sabitleme halkasını kolayca çıkartmak için bir tornavidayı çıkıntılarının arasına yerleştiriniz ve sökünüz.

11. Kıyma plakasını kolayca çıkartmak için bir tornavidayı şekilde gösterildiği gibi kıyma plakası ile başlığın arasına koyunuz.

TEMİZLİK

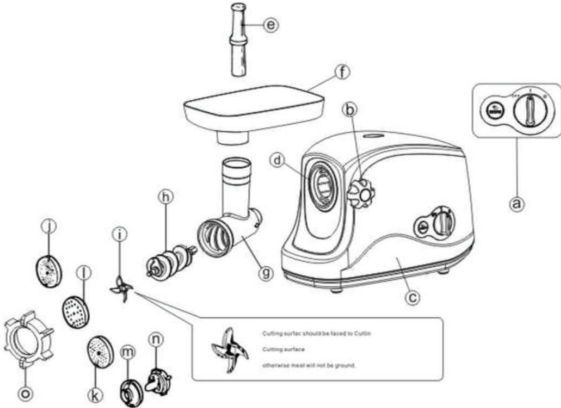
Kıymayı ve diğer yiyecekleri çıkartınız.

Her parçayı ılık sabunlu suda yıkayınız.

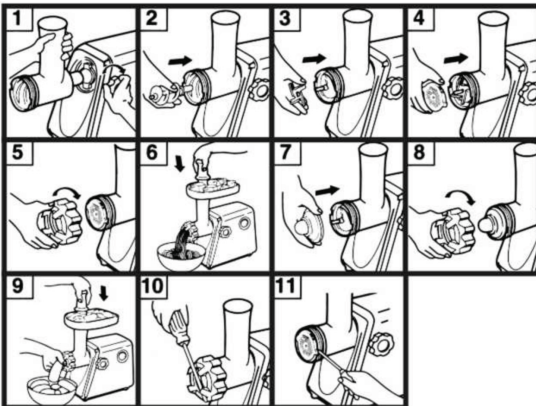
Yıkayıp kuruladıktan sonra az miktarda salata yağı parçaların yağlı kalmasını sağlar.

Not:

- Çamaşır suyu aliminyum yüzeyin rengini attırır.
- Motor gövdesini suyun içine sokmayınız; basitçe nemli bir bez ile siliniz.
- Tiner ve benzin cihazın çatlamasına veya rengini değiştirmesine neden olacaktır.
- Hiçbir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayınız. (Aliminyum yüzeylerinin rengi atacaktır.)
- Besleme hunisini, başlığı ve sabitleme halkasının temizlendikten sonra ıslak bırakılması paslanma ile sonuçlanabilir. Temizledikten sonra kuru bir bez ile iyice kurulayınız.



- (أ) قافو ليديبتلا (ب) حاتفم لفق (ج) روتوم نكسلا (د) حاتفغا (ه) ذيغالل يزاhtنا (و) ربوه ءحول (ز) سيئر (ح) رامسلا ذيذغت (ط) قرفش عطق (ي) تاافرمل (ن) ~ (ي) (قمارغ) ءحول عطق (ك) (قفسوسملا) ءحول عطق (ل) قفرم A (م) (قنشخلا) عطقلا ءحول (ن) قفرم B (س) بباك





ريذخت

1. قدحو لكيكفت وأ عيمجت دن ع لصفنا
2. لافطالاً نم برقلاب زاهج ياً مادختسا دن ع يروض قالغا فارشالاً
3. ربوه ةحول يوس نولمحي ال؛ هيدي اتلكب تارايسرل انكسرالاً دق عل دكفات ،قدحولاً لمحت امدن ع
4. Kubbe قفرملا ةحول مادختسا دن ع عطقل او عطقلا قرفش حالص! ال
5. ءاذغلا يزاهتنا مادختسا .نيديلا عم ما عطلا ما عطر ادباً
6. (ضرالاً نوكت نل يهف) .تارسكامل او ماطعلا لشم قبلصلا قم عطلالاً نحت ال
7. (ضرالاً نوكت نل يهف) .تباتللا فايالال عم ،داوملا نم اهريغو لي بجنزلا نحت ال
8. طرفملا طغضلا عم قدحو ليعشتل قوق ال ،شيوشتلا بجنحتل
- عطقلا قرفش وأ ةيذغت رامسلا عل ع تمندق قبلصلا داوملا ببسب تناقانتخال اذا!
- ال ،رئ او د عطاق طشن ي امدن ع .قدحولا فيظنتو اروف فاقيا! ،قدح
- (4) ةحفصلا عل ع "شيوشتلا عل ع هيبتن" رظنا) عل ع ليدبت
9. لكسفن لبق نم قدحو حالص! وأ لكيكفتل قلاوح ادباً
10. طقف يلزنملا مادختسالل جتنملا اذه مهمص
11. لكلس الاحم لحت نأ بجي ،تادادملا لبحلا فلت قلاوح يهف
- ليكو / رجات انرظن ةهجو نم ةحاتملا لبحلا عيمج وأ قصاخ
12. لرحملا ليعشت متي امدن ع ةعبق وأ سارلا ،ربوه ةحول قافر! وأ ةلازا ادباً
13. عيش ياً عضت وأ قنوحاط لكعب موقت ال
- ةيلمعلا لال خ قنوحاط يهف (خلا ،كوش ،فق علم ،عبصالاً قصاخو)

لبق نم مادختسا

- نم يلفسلا عزجلا يهف راشاو ددرتلا و دهجلا نأ نم دكفات
يلحملا ضرعلا سفن
قم عطلالاً سملت ال ييتلا لكلت ءانشتساب) ءازجاً عيمج لسغ
نوباصل او ئفاندلا ءامل يهف ((ف) و (ع) و (د) و (ج) و (ب) و (ا)
جراخ وه لوحتلا نامضو ،يهف دسي لبق



موحلالا ن حطل ع يم جت (ع يم جت)

1. لكر حملما حاتتفا يلع سألما عض
ترفح يف لفق بابلا ضربقم عضو ،تدحاو ديب سيئر دق ع .نكسإلا
ةعاسلا براقع هاجتا يف ديدشتو تارايسلا نكسإلا نم بناجلا يلع
 2. ةيذغت رامسلا ليوحت لالخنم ،الوا ءل يوط قرتف ءياهنو ،سألما يذغت رامسلا عض
ةيكر حلال نكسلا يف امن ييغت متي يتح اليلق
 3. عم ةيذغت رامسلا حمر يلع عطقلا ترفش عض
حضورم وه امك ءبجلا هجاوت يتلا ترفش
موحلالا ضرألا نوكت نل ،حيحص لكشب ادبيكرت متي مل اذا
 4. تاءوتن بيكرت ،عطقلا ترفش بناجب ءبولطملا عطقلا ءحول عضو
تاحتف يف
 5. ءدشم يتح هنكلم يف ءاطغلا يغر ب
فقوملا يف حالصاو سألما يلع ربوه ءحول عضو .يلع ديدشت ال
تباتت حطس يلع ءدحو نييغت
تارايسلا نكسإلا بناجو لفسأ يف ءاولما رورم •
نحط موحلالا .مطح متي و قرح يقبت نأ بجي
طاطنلا حاتتفا يف ءلوهسب بسانت ثيحب عطق لالا عم عطاللا ع يم ج عطق
يلع ليدبتلا هت ،يف زجلا دس
 6. ءاذغلا يزاھتنا مادختسا .ربوه ءحول يف قم عطاللا ةيذغت
لصفو فاقياو ،مادختسالا دعب
- ةظحالم
ي ع يبط رمأ نكلو ،مادختسالا ءانثأ اليلق بوانت دق ءنوحاط سيئر •
ةكر حلالا هذه فقول بابلا ضربقم ديدشت يلع ال
ررضالا ببسي دق هنإف
، تاعاس عبرأ ءدمل زاھجلا لم عي دعب
ءمل غشت لکن کمي لکل ذعبو ءعاس فصن ءدمل فقوت لک لصف نم



قنبك لعج فصوص

□□□□□□

100G ناضل ا محل

نوت يزل تي ز نم ماعط فق علم 1 1/2

(امغان ة عطقم) لصب ماعط فق علم 1 1/2

لباوتلا لك تري غص فق علم 1/3

حلم تري غص فق علم 1/2

ماعط فق علم 1 1/2 ني حط

نيترم واً تدحاو قزم ناضل ا محل ن حط

عيم جو ، ففاض ا مورفملا ناضل ا محلو ينبل ا نوللا بسكتت يتح لصبلا ىلقى

قىقدلاو حمل ا ولباوتلا

□□□□□□ □□□□□□

نودلا نم ةي اخل ا موحللا نم غ 450

150-200G ني حطلا

لباوتلا لك نم تري غص فق علم 1

بيطلا ؤزوج 1

رمحال لفل فل ا قوحسم نم ليلق

ة افدن لفل فل ا

ءاغو يف اعم تانوكملا عيم ج طلخو ، تارم ثالث موحللا ن حط

• ارج ا دصبو قاستال لضفا قلخي يجر اخل اءاطغلا لقال قىقدلاو موحللا نم ديزمل

ة حول ؤلازال [3] - [5] نم تاوطخل اسكع قيرطنع كيكفت . تارم ثالث طيلخل ن حط . براجت

ىلقتو هاندا حضورم وه امك ليكشت . عطقلا ؤرفشو عىطقتلا

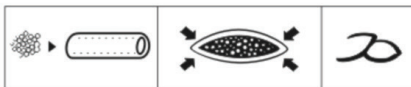
7. اعم ةيذغت رامسمل ا حجر ىلع ءابو فلأ تاقرملا عض

تاحتف يف بسانملا تاءونت

8. ؤدندشم يتح هن الكم يف ءاطغلا ي غرب

ىلع ديدشت ال .

9. ين او طس ا يجر اخل اءاطغلا لعج [6] - [5] نيسأ تاوطخل ا سفن عابتاب





شيوشنتلا هيبننت

ال نكلو لم علأ يف لكر حملأ رمبست ي امبنع وأ لكر حملأ فقوت ايئاقلت قرئادلا عطاق امبنع فاق ي، داوملا نم امريغ وأ اطعلأ نم شيوشنتلا ببسب عيطقتلا ةحول نم موحللا يتأي مدختست ال •
"فيظنت ةيفيك" رظنا). ةدحول فيظنتو لصفأ

فيظنت ةيفيك

كيكفت

نم سباقلا لصفأ . امامت فقوت دق لكر حملأ نأ نم دكأت ةق اطلأ سبقم .

10. كفن او تاءوتن نيب كفنم عض ، ؤلومسب ءاطغلأ ؤلازال
11. عطقلأ نيب كفنم عض ، ؤلومسب عطقلأ ةحول ؤلازال
عفريو حضوم وه امك سيئرو ةحول

فيظنت

ةيئاذغلا داوملا نم امريغو محللا ؤلازال
نوباصل او ئفادلا ءاملأ يف ءزج لك لسغي
مخشم اهب ظافنتحال او فيفجتلا او لئيسغلا دعب (1) - (ح) ىلع ال يلق قطلسلأ تيؤو

ةظحالم

- موي نمولأا حطس خيظلتو رولكلا ىلع يوتحت يتلا ضيبيبتلا لح
- ؤلل بم شامق ةعطقب حسمأ قطاسبب :ءاملأ يف تارايسلأ ناكسلأ جزت ال
- ةدحو نول رييغت وأ تاءارجا ذختست و رنت
- (موي نمولأا حطسلأ خيظلت دق) . نوحصلأ ؤلاسغ يف ءازج أي لسغت ال
- لكاتلا ببست دق فيظنتلا دعب بطلأ (س) و (ز) و (و) ءازجالأ كرت
- فيظنتلا دعب قفاج شامق ةعطقب اديج حسم ي