

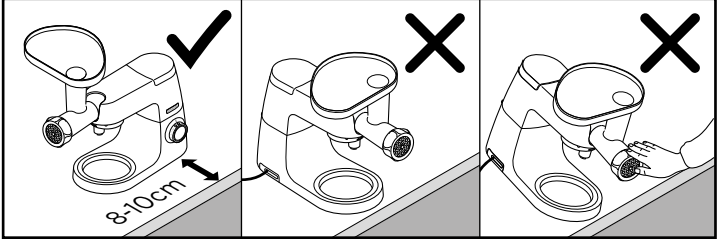
# Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

## güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Eti kıymaya başlamadan önce eti kemiğinden ayırınız ve ince derisini soyunuz.
- Kuru yemişleri bu makinede kıyarken yalnızca birkaç tane atınız ve sarmal çarkın bunları kıymaya baladından emin olduktan sonra kuru yemişleri atmaya devam ediniz.
- Aleti kapatın ve fişini çekin:
  - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
  - kullanılmadığında;
  - temizlemeden önce.
- Yalnızca aygıtla birlikte size verilen yiyecek itiyici kullanınız. Parmaklarınızı besleme borusundan uzak tutunuz ve besleme borusuna başka aletler sokmayınız.
- Uyarı: kesme bıçakları çok keskindir. Bu yüzden kullanırken ve temizlerken çok dikkatli olunuz.
- Aygıtı çalıştırmaya başlamadan önce taktığınız ek parçanın tamamen yerine oturduğundan emin olunuz.
- Hiç bir zaman hasarlı ek parça kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'servis ve müşteri hizmetler'.
- Yetkili üreticinin onaylamadığı ek parçaları kullanmayınız.


- Eklentinin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde, çalışma yüzeyini aşacak şekilde çalıştırmayın veya takılı olduğunda ataşmana kuvvet uygulamayın; bu, ünitenin dengesiz hale gelmesine ve devrilmesine neden olarak yaralanmaya sebep olabilir.





- Mikser kafasına bir eklenti takılıken hareket ettirmeyin veya kaldırmayın, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.

temizlik

- Tüm parçaları sıcak sabunlu suda yıkadıktan sonra kurulayınız. **Aygıtın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.** Ayrıca, hiçbir biçimde sodalı eriyiklerle yıkamayınız.
- Kıyma disklerini bitkisel bir yağla siliniz ve arkasından renginin solmaması ya da paslanmaması için yağlı bir kağıda sarınız.
- İlave güvenlik uyarıları için mutfak robotunuzun kullanma talimatına bakın.

Bu KAX950ME eklentisi Döndürmeli Bağlantı Sistemine sahiptir ve  en yeni nesil Kenwood Chef modellerine (TYPE KVC, KVL, KCC, KWL ve KCL olarak tanımlanmaktadır) doğrudan takılacak şekilde dizayn edilmiştir. Bu eklenti düşük hız eklenti çıkışına (TYPE KMX) sahip Kmix mutfak robotlarına da takılabilir.

Bu eklentinin mutfak robotunuzla uyumlu olup olmadığını kontrol etmek için her iki parçanın da Döner Bağlantı sistemine  sahip olduğundan emin olmalısınız.

Mutfak robotunu Çubuk Bağlantı Sistemine  sahipse kullanabilmek için yeni bir adaptöre ihtiyacınız olacaktır. Bu adaptörün referans kodu KAT001ME'dir.

Daha fazla bilgi ve adaptörü nasıl sipariş edebileceğinizi öğrenmek için aşağıdaki adresi ziyaret edin [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Eti, tavuğu ve balığı işlemek için kıyma makinesini kullanın. Sosisleri ve kebbei şekillendirmek için dahili eki kullanın.

#### ilk kullanımdan önce

- Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'bakım ve temizlik' bölümüne bakınız.

## parçalar

### Kıyma makinesi

- ① somun anahtarı
- ② halka somun
- ③ kıyma diskleri: İnce, orta ve kalın
- ④ kesici bıçak
- ⑤ sarmal çark
- ⑥ gövde
- ⑦ besleme haznesi
- ⑧ yiyecek haznesi
- ⑨ kebbe ve sosis adaptörleri için itici/depo ünitesi
- ⑩ itici kapağı
- ⑪ tabak/kapak

## kıyma makinesini birleştirmek için

- 1 Sarmal çarkı ⑤ kıyma makinesinin gövdesine yerleştirin.
- 2 Kesici bıçağı ④ – kesici yüzü dışarıya gelecek şekilde yerine yerleştirin ①. **Yerinde düzgün olarak takılmayan ve oturtulmayan bıçak kıyma makinesini zedeleyebilir.**
- 3 Bir disk ③ takın. Diskteki girintiyi konumlandırma girintisi ② üzerine yerleştirin.
  - Çok ince kıyım diskini balık, küçük kuru yemişler, pişmiş et ya da et dilimlerini kıymak için kullanınız.
  - İnce ve kalın kıyım disklerini pişmemiş et, balık, kuru yemişler, sebzeler, katı peynir, kabuğu soyulmuş ya da reçel ve marmelat yapmak için kurutulmuş meyveleri kıymak için kullanınız.

- 4 Halka somunu çok sıkı olmayacak biçimde yerine takınız.

## kıyma makinesini kullanmak için

- 1 Düşük hız çıkış kapağını kaldırın ③.
- 2 Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine ④ kilitlemek için döndürün.
- 3 Halka somununu elle sıkıştırın.
  - Eğer eti kıyarken kötü sonuçlar elde ederseniz kapatın ve makineyi fişten çekin. Eki çıkartın ve temizleyin, daha sonra tekrar birleştirin ve güç ünitesine yerleştirin. Sağlanan anahtarla halka somununu sıkıştırın ⑤.
- 4 Tepsiyi yerleştirin ⑧. Yemeği yakalamak için kıyıcının altına tabağı/kapağı yerleştirin.
- 5 **Kıymadan önce donmuş yiyecekleri iyice çözün.** Eti 2.5cm (1")'lik geniş şeritler halinde kesin.
- 6 Hızı 4'e getirin. İticiyi kullanarak bir seferde tek parça yiyeceği besleme tüpünden dikkatlice itin. **Sert itmeyin – kıyma makinenize zarar verebilirsiniz.**

## sosis uyarlacı

Dana derisini büyük hortumda ve koyun/kuzu derisini küçük hortumda kullanın. Alternatif olarak sosis etini pişirmeden önce ekmek kırıntısı veya baharatlı un ile rulo yapabilirsiniz.

- ⑫ Küçük huni (ince sosisler için)
- ⑬ Büyük huni (kalın sosisler için)
- ⑭ Yatak plakası

## sosis uyarlacının kullanımı

- 1 Eğer deri kullanıyorsanız öncelikle 30 dakika boyunca soğuk suya batırın. Daha sonra akan su ile açın, seçtiğiniz deriyi akan musluğun altına yerleştirin ve deriyi hortuma geçirin.

- 2 Sarmal çarkı gövdenin içine yerleştirin.
- 3 Taban tepsisini yerleştirin ⑭ – çentiği pinin üzerine getirin ⑥.
- 4 Hortumu kıyıcı ekinin üzerine tutun ve halka somun üzerine hafifçe vidalayın.
- 5 Düşük hız çıkış kapağını kaldırın ⑦.
- 6 Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine ⑧ kilitlemek için döndürün.
- 7 Halka somununu elle sıkıştırın.
- 8 Tepsiyi yerleştirin ⑨.
- 9 Hızı 3 veya 4'e getirin. İticiyi kullanarak yiyeceği eklentiden itin. **Sert itmeyin – kıyıcınıza zarar verebilirsiniz.** Doldukça zarı uçtan çekin. Aşırı doldurmayın.
- 10 Deriyi döndürerek sosisin şeklini verin.

## domuz sosisi tarifi

100gr kuru ekmek  
600gr domuz eti, küçük parçalara kesiniz  
1 tane çırpılmış yumurta  
5ml (1 çay kaşığı) karışık baharat tuz ve biber

- 1 Ekemeği suya koyun, sonra suyunu çıkarmak için sıkın.
- 2 Domuzu kıyma makinesinde kıyınız ve bir çanağa koyunuz.
- 3 İçerikleri kattıktan sonra iyice karıştırınız.
- 4 Sosislerin içine yapın (bkz. sosis doldurucunun kullanımı'.
- 5 Hafif sarımsak renk alana kadar kızartınız, ızgaraya koyunuz ya da pişiriniz.

## kebbe uyarlacı

Kebbe, bol yağda kızartılmış kuzu eti ve bulgurla kıyma et içerikli geleneksel bir ortadoğu yemeğidir.

⑮ Koni

⑯ Biçimlendirici

## kebbe uyarlacının kullanımı

- 1 Sarmal çarkı gövdenin içine yerleştirin.
- 2 Şekillendiriciyi yerleştirin ⑮ – Diskteki girintiyi konumlandırma girintisi ⑩ üzerine yerleştirin.
- 3 Huniyi yerleştirin ⑮.
- 4 Halka somunu hafifçe vidalayın.
- 5 Düşük hız çıkış kapağını kaldırın ⑮.
- 6 Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine ⑫ kilitlemek için döndürün.
- 7 Halka somununu elle sıkıştırın.
- 8 Tepsiyi yerleştirin ⑮.
- 9 Hız 1'e getirin. İticiyi kullanarak karışımınızı nazik bir şekilde itin. Uzunlamasına kesin.

## kebbe dolması tarifi

### kebbe dolması kabuğu içeriği

500gr kuzu eti ya da yağsız koyun eti, eti boylamasına kesiniz  
500gr yıkanmış ve süzölmüş bulgur  
1 ince ince doğranmış bir küçük soğan

### Önemli

Her zaman süzdükten hemen sonra bulgur buğdayı kullanın. Eğer kurumasına izin verilirse kıyıcıya binen yük artacak ve hasar görmesine sebep olacaktır.

- 1 İnce ekranı kullanarak farklı gruplarda eti ve buğdayı kıyın, son gruptan önce soğanı ekleyin.
- 2 Daha sonra bunları karıştırınız ve iki kez daha kıyınız.
- 3 Soğanı karışıma karıştırın.
- 4 Kebbe yapıcıyı kullanarak ittirin.

### İçerikleri

400gr kuzu eti, boylamasına kesiniz  
15ml (1 çay kaşığı) yağ  
2 tane orta büyüklükte ince doğranmış soğan  
5-10ml (1-2 çay kaşığı) öğütölmüş baharat  
15ml (1 çay kaşığı) saf un tuz ve biber

- 1 Çok ince kıyım diskini kullanarak kuzu etini kıyma makinesinde kıyınız.
- 2 Soðunları hafif sarımtırak renk alıncaya kadar kızartınız ve eti ilave ediniz.
- 3 Diđer içerikleri de kattıktan sonra 1-2 dakika pişiriniz.
- 4 Fazla yağını süzünüz ve soğumasını bekleyiniz.

#### **Kebbe dolması**

- 1 Kebbe uyarlacını kullanarak kebbe dolması kabuğu içeriğini itiniz.
- 2 8cm.lik uzunluklarda kesiniz
- 3 Bir tarafından tutarak, çok fazla olmamak kaydıyla içini doldurunuz ve uçlarını kapatınız.
- 4 190°C'de kızgın yağda 6 dakika kadar ya da sarımtırak renk alıncaya kadar kızartınız.

## **bakım ve temizlik**

- 1 Elinizle ya da bir somun anahtarıyla **5** halka somunu gevşeterek yerinden çıkarınız.
- 2 Aygıtın parçalarını takınız.
- 3 İtıcinin kapağını çıkartın, sosis ve kebbe parçalarını iç kısımda saklayın.
- 4 Ekleniyi makinenizin üzerinde tutmaya devam ederseniz, tabağı/ kapağı toz koruyucu olarak tepsinin üzerine yerleştirin.

#### **sosi doldurucu/kebbe yapıcı**

Sıcak sabunlu su ile yıkayın ve iyice kurulayın.

## **servis ve müşteri hizmetleri**

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürününün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.