

h.koenig

KM65

Stand Mixer

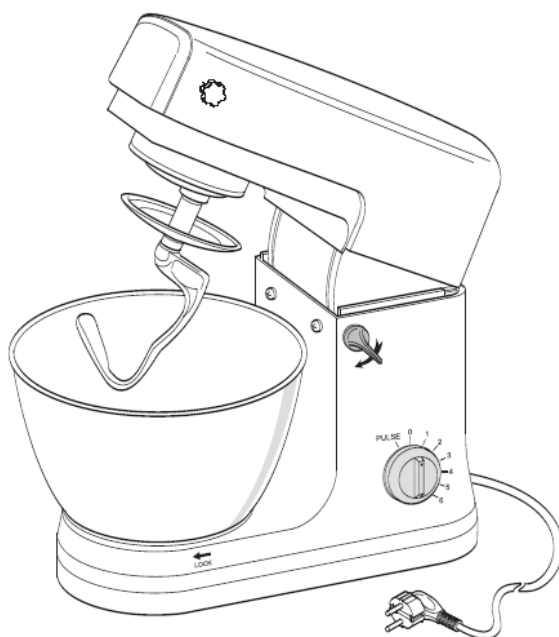
Robot / Pétrin Multifonctions

Robot / Mixer Multifunktions

Robot / Keukenmachine Multifunctioneel

Robot / Batidora Multifunción

Robot Impastatrice Multifunzione



Instruction manual

Manuel d'utilisation

Bedienungsanleitung

Handboek

Manual de utilización

Manuale d'uso

Stand Mixer with Meat Grind

Keep this manual for future reference
and pass it on with the equipment to any future users.

Technical Data

Rated voltage: 220-240V~, 50/60Hz

Power consumption: 600W

Protection class: II

Short operation time: 10 Min.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.

Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).

Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.

Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.

Use only original spare parts.

Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do not allow small children to play with it.

Special safety Instructions for this Machine

Only operate this machine under supervision.

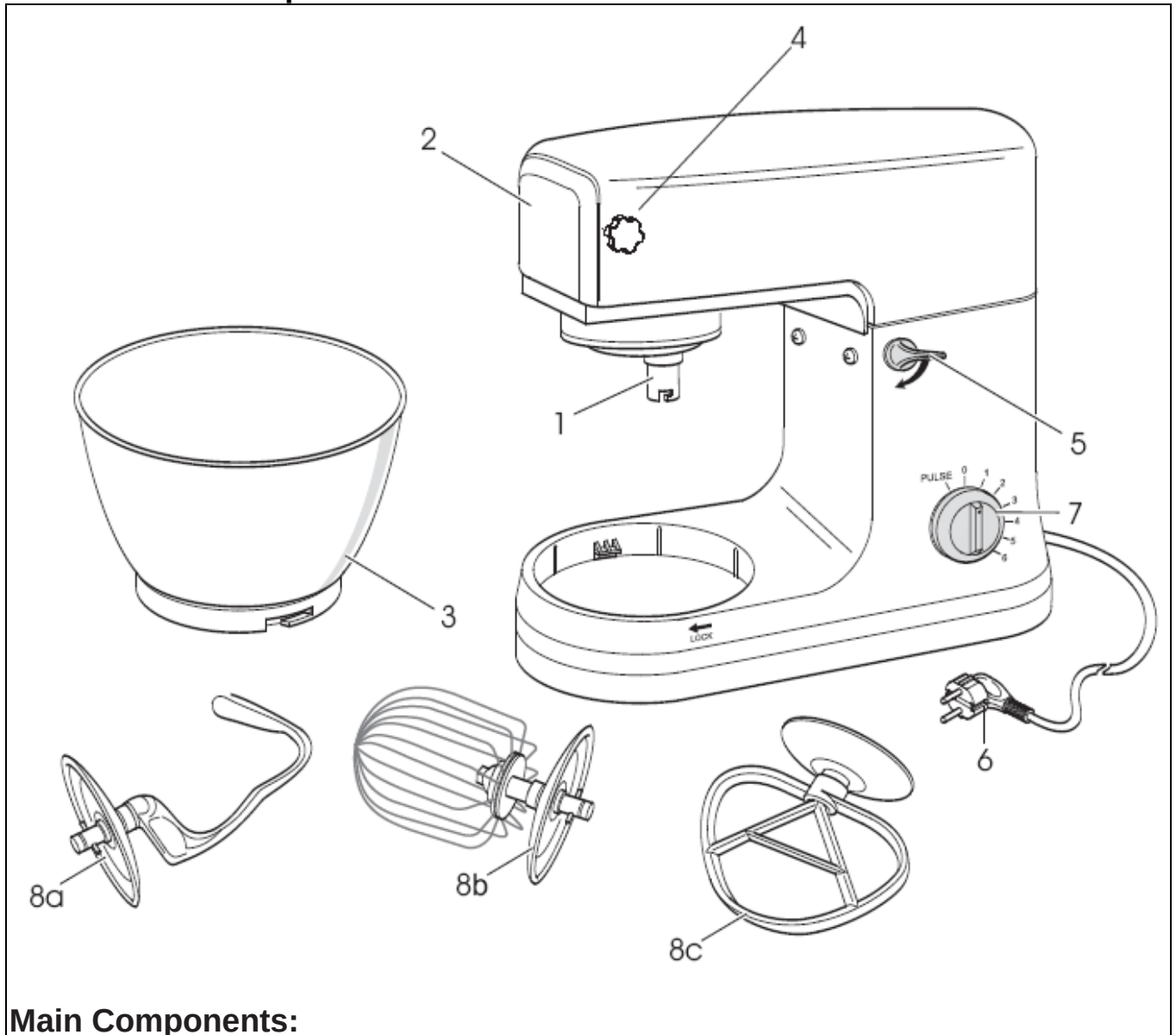
Do not interfere with any safety switches.

Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.

Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.

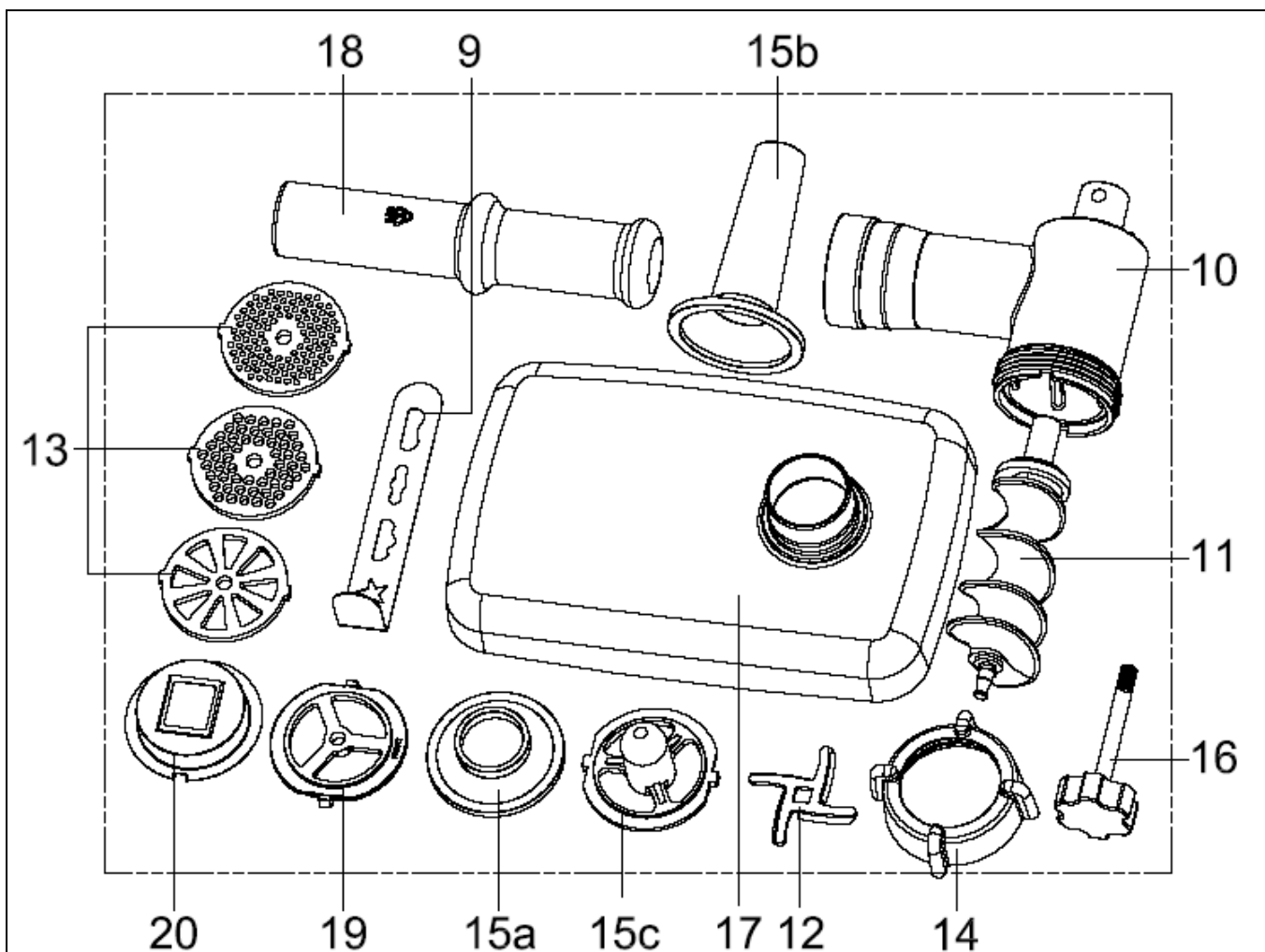
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
- Only the pusher should be used for refilling the mincer.
- **Danger of overloading!** Please use the device either as a mincer or mixer, but never both functions at the same time.

Overview of the Components



Main Components:

1	Drive shaft	6	Power Cord
2	Helix drive cover	7	Pulse operation and level regulator
3	Mixing bowl	8a	Kneading hook
4	Top Cover with Screw	8b	Whisk
5	Lever for raising and lowering the arm	8c	Stirrer



Accessories:

9	Slide	15b	Sausage attachment, small
10	Spiral Housing	15c	Adapter for 15
11	Spiral	16	Filling Tray
12	Blades	17	Presser Meat Mincer
13	Sieve	19	Biscuit Attachment
14	Lock	19	Biscuit Attachment
15a	Sausage attachment, large	20	Biscuit Attachment

Using the Mixing Bowl

1. Place the mixing dish into its holding device and turn the dish in the direction of LOCK until it locks into place.
2. In order to lift the arm, press the lever (5) downwards in the direction of the arrow. The arm will now move upwards.
3. Mount the required utensil by inserting the top into the drive shaft and locking the cotter pin in the shaft by turning to the right.
4. Now fill in your ingredients.
Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 2 kg.
5. Lower the arm using the lever (5).

6. Insert the mains plug into a properly installed 230 V/50 Hz safety power socket.
7. Switch the machine using the level regulator to a speed between 1 and 6 (corresponding to the mixture).
8. For pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch to the "PULSE" position. The switch has to be held in this position according to the desired interval length. When the switch is released it returns automatically to the "0" position.

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 2 kg of Mixture

Levels	Use	Type of Mixture
1-2	Kneading hook	Heavy mixtures(e.g. bread or short pastry)
3-4	Stirrer	Medium-heavy mixtures(e.g. crepes or sponge mixture)
5-6	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blancmange)
Pulse	Whisk	Interval (e.g. for mixing under sponge, egg white)

NOTE:

- **Short operation time:** With heavy mixtures, do not operate the machine for more than ten minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.
- Use the splash guard to protect against liquid mixtures.

9. After kneading/stirring turn the switch (7) back to the "0" position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.
10. Press the lever (5) downwards and the arm will be raised.
11. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
12. The mixing bowl can now be removed by turning to the left.
13. Clean the parts as described under "Cleaning" .

Suggested Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe), Level 3-4

Ingredients:

250grams soft butter or margarine, 250grams sugar, 1 packet vanilla sugar or 1 bag Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500grams wheat fl our, 1 packet baking powder, approx. 1/8 litre milk.

Preparation:

Transfer the wheat fl our and the remaining ingredients to the mixing bowl, stir with the stirrer for 30 seconds on level 1, then for approximately 3 minutes on level 3. Grease a tin or cover with baking paper. Fill in the mixture and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Traditional Oven

Insertion height: 2

Heating: electric oven, top and bottom heat 175-200° Celsius; gas oven: level 2-3

Baking time: 50-60 minutes

Depending on taste, this recipe can be changed, for example with 100g raisins or 100g nuts or 100g grated chocolate. In fact, the possibilities are endless.

Linseed Bread Rolls, Level 1-2

Ingredients:

500-550g wheat fl our, 50g linseed, 3/8 litre water, 1 cube of yeast (40g), 100g low-fat curds, well drained, 1 tsp

salt. For coating: 2 tbsp of water

Preparation:

Soak the linseed in 1/8 litre of lukewarm water. Transfer the remaining lukewarm water (1/4 litre) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the curds and mix with the kneading hook on level 2. The yeast must be completely dissolved. Put the flour with the soaked linseed and the salt into the mixing bowl. Knead thoroughly on level 1, then switch to level 2 and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and allow to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and form sixteen rolls. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for 15 minutes. Coat with lukewarm water and bake.

Traditional Oven:

Insertion height: 2

Heating: electric oven: top and bottom heat 200-220°C (preheated for 5 minutes), gas oven level 2-3

Baking time: 30-40 minutes

Chocolate Cream, Level 5-6

Ingredients:

200ml sweet cream, 150g semi-bitter chocolate coating, 3 eggs, 50-60g sugar, 1 pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, 1 tablespoon cognac or rum, chocolate flakes.

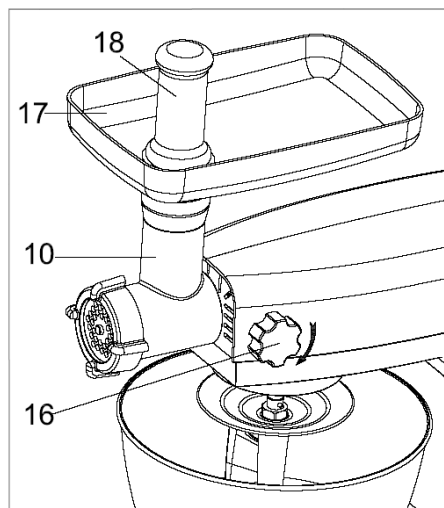
Preparation:

Beat the cream in the mixing bowl with the whisk until stiff. Remove from the bowl and place somewhere to cool. Melt the chocolate coating in accordance with the instructions on the packet or in the microwave at 600W for 3 minutes. In the meantime, beat the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the mixing bowl with the whisk on level 3 to form a foam. Add the melted chocolate and stir in evenly on level 5-6. Leave a little of the cream for decoration. Add the remaining cream to the creamy mixture and stir in briefly using the pulse function. Decorate the chocolate cream and serve well cooled.

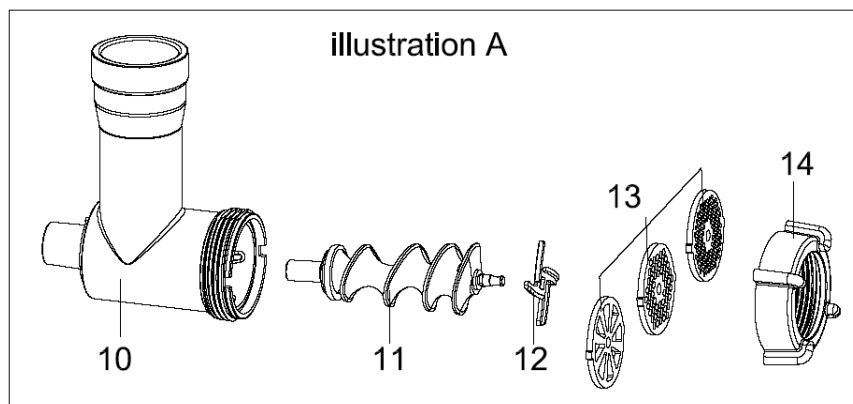
Meat mincer

Initial Operation - General

1. Remove the cover (2) from the helix drive and take out the screw (16).
2. Place the spiral housing (10) with the filler neck facing upwards into the spiral drive and turn the screw (16) clockwise until it is closed.
3. Place the filling tray on the filler neck in such a way that the receptacle of the tray is positioned under the arm.
4. Push the spiral into the horizontal section of the spiral housing until the axle locks in place. Please see the sections on "Operating the Mincer" and "Sausage Attachment".



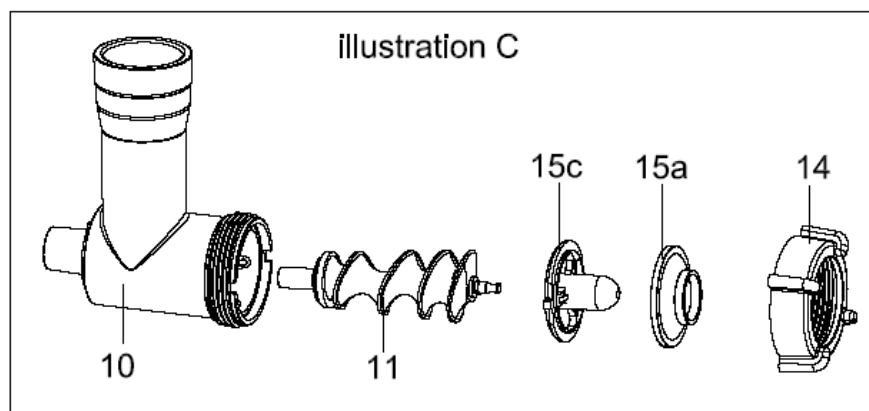
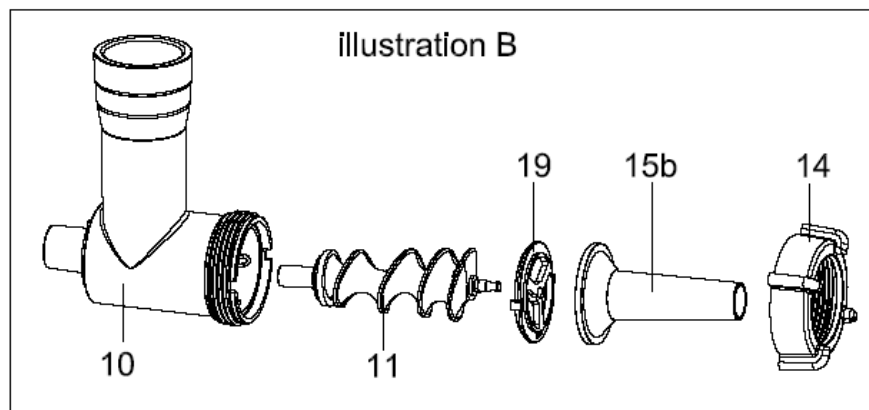
Operation Meat Mincer (see illustration A)



NOTE:

- Cut the meat into pieces of about 2.5 cm. Please take care that the meat does not contain any bones or sinews.
1. First place the blade on the end of the helix and then a screen of your choice. Please pay attention to the screen and the recesses on the helix housing. Screw the lock (14) on until it is “hand tight”.
 2. Put the pieces of meat on to the filling tray (17) and into the filler neck.
 3. Place a vessel under the exit.
 4. Please ensure that the function switch (7) is turned to “Off”.
 5. Connect the device to a 230 V, 50 Hz safety contact power socket.
 6. Turn the mincer on by the switch (7).
 7. If necessary push the meat with the presser (18). Please do not follow this up with your fingers.

Operation Sausage Attachment (see illustration B/C)

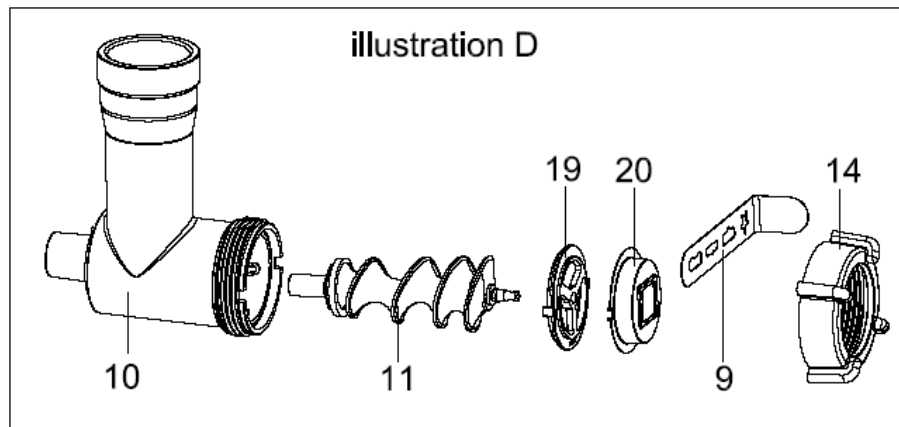


1. Place the adapter (15c) on the axle of the spiral auger.
2. Insert a sausage attachment (15a or b) into the lock. Attachment is a for thick sausages, attachment b for thin sausages.
3. Turn the lock "hand tight" on to the spiral housing.
4. Push the sausage skin (using either real or synthetic skin) over the sausage skin and knot the end.
5. Fill the sausage paste on to the filling tray and into the filler neck.
6. Repeat steps 4 to 7 as described in "Operation Meat Mincer".
7. The sausage mixture is pressed through the sausage attachment and filled into the sausage skin.
8. When the first sausage has reached the desired length, squeeze it together with your fingers at the end of the sausage top. Turn the sausage around its own axis once or twice.

NOTE:

- **Cut Levels 1 to 4 are suitable for mincer operation.**
- **Do not operate the device for more than 10 minutes and then allow it to cool down for a further 10 minutes.**
- **You can turn off the device after each single sausage length until you are more experienced.**
- **Carry out step 8 as described. Then turn on the meat mincer again.**
- **If you decide to use real skin, let it soak in water for a while before use.**
- **Take care that the sausage skin is filled „loosely“ as during boiling or frying the sausage expands and the skin might tear.**

Operation with Biscuit Attachment (see illustration D)



1. Please follow points 1 to 4 as described under "Initial Operation".
2. Unscrew the biscuit attachment and select the desired biscuit cutter.
3. Put the mixture on to the filling tray and the filler neck.
4. Please ensure that the function switch (7) is turned to "Off".
5. Connect the device to a 230 V, 50 Hz safety contact power socket.
6. Turn the mincer on by the screw (7).
7. If necessary, push the mixture further down with the pusher (18). Do not touch with your fingers.
8. Hold the elongated mixture at the exit and cut it off at the desired length.

Cleaning

- Before cleaning remove the mains lead from the socket.
- Never immerse the housing with motor in water!
- Do not use any sharp or abrasive detergents.

Motor Housing

- Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.

Mixing Bowl, Mixing Equipment and Components of the Mincer

CAUTION:

- **The components are not suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners they might become misshapen or discolored.**
- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.

WARNING:

- **The blade of the mincer is very sharp!**
- **Danger of injury!**

- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
- Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screens after they have dried.

ENVIRONMENT



CAUTION:

Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

FRANCAIS

Données techniques

Modèle : KM65

Tension nominale : 220-240V, 50/60Hz

Puissance maximale : 1000W

Classe de protection : II

Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, nous vous conseillons des utilisations par tranches de : 10 min maxi

Cet appareil a été testé selon toutes les directives CE actuelles applicables, comme les directives de compatibilité électromagnétiques et les directives basses tensions, et a été construit en conformité avec les dernières législations de sécurité en date.

Sujet à changements techniques sans préavis !

Instructions générales de sécurité

Lisez ce manuel d'instructions avec attention avant d'utiliser l'appareil, et conservez ces instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, transmettez aussi les instructions d'utilisation.

- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour le but envisagé. Cet appareil ne convient pas à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour ça). Tenez-le loin des sources de chaleur, de l'éclairage direct du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et des angles aigus. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Quand vous le nettoyez ou le rangez durablement, éteignez l'appareil et débranchez-le (tirez sur la prise, pas sur le cordon) si l'appareil ne doit pas être utilisé et enlevez les accessoires qui lui sont rattachés.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter l'espace de travail, éteignez toujours la machine ou débranchez-le (tirez sur la prise, pas sur le cordon).
- Vérifiez régulièrement que l'appareil et le câble ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez toujours un technicien habilité. Pour éviter de vous exposer à un éventuel danger, ne faites remplacer un câble endommagé que par le fabricant, par notre service après-vente ou par une personne qualifiée, et avec un câble du même type.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé auprès d'un Service après-vente afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Faites particulièrement attention aux "Instructions spéciales de sécurité" qui suivent.

Enfants et personnes vulnérables

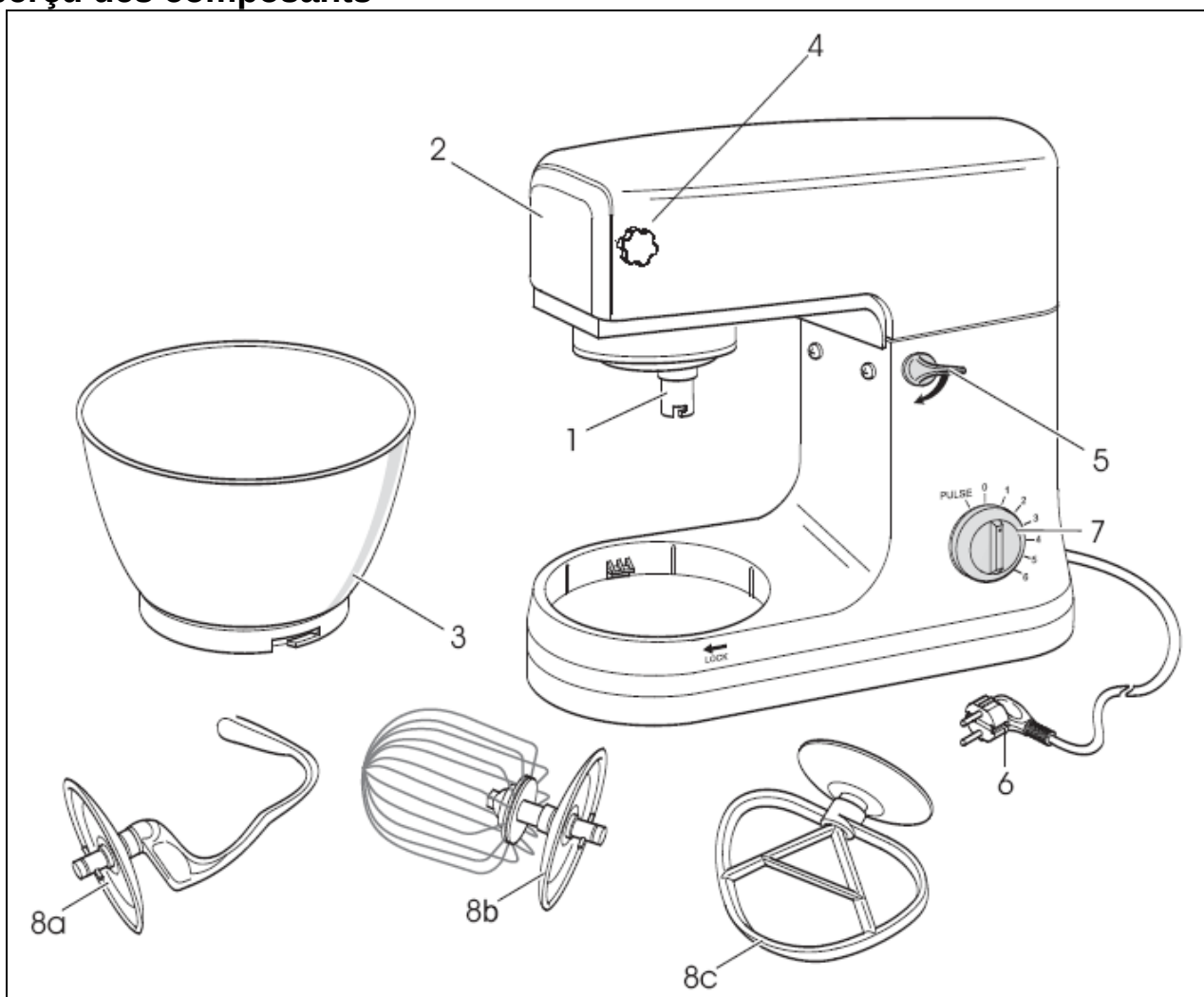
- Pour garantir la sécurité de vos enfants, conservez tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors d'atteinte.

Attention ! Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec le sac : **il y a un risque de suffocation !**

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez cette machine que sous surveillance.

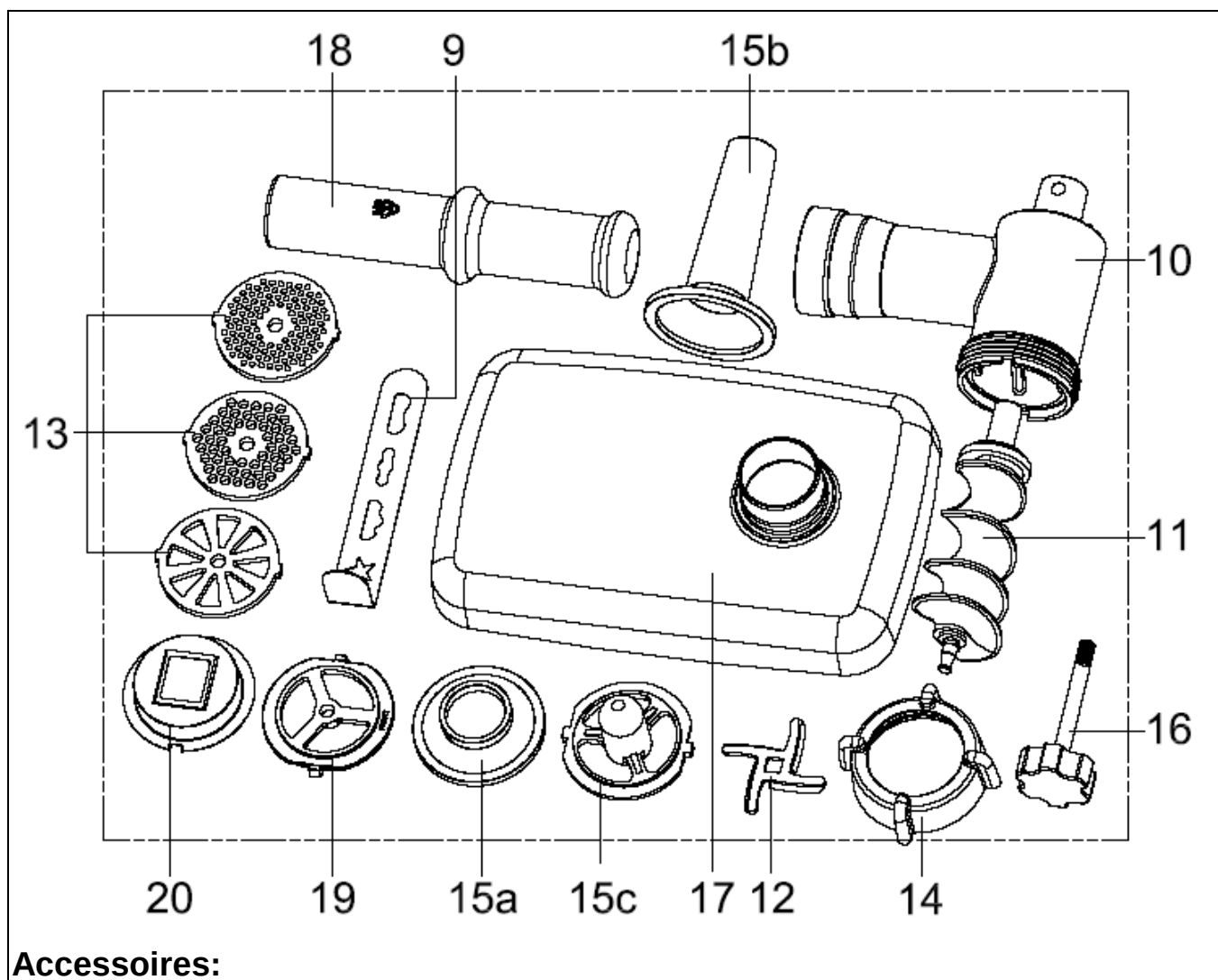
- Ne manipulez aucun interrupteur de sécurité.
- Ne rien insérer dans les crochets tournants quand la machine fonctionne.
- Disposez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Ne branchez pas la machine sur le secteur sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- Seul le poussoir doit servir à remplir le hachoir.
- **Risque de surcharge !** Utilisez l'appareil comme un hachoir ou un mixer, mais jamais les deux à la fois.

Aperçu des composants



Principaux composants :

1	Arbre d'entraînement	6	Câble d'alimentation
2	Protection	7	Régulateur de vitesse
3	Bol de mélange	8a	Crochet de malaxage
4	Protection supérieure avec vis	8b	Fouet
5	Levier pour lever et abaisser le bras	8c	Batteur



9	Accessoire pour biscuit	15b	Tube pour saucisses (petit format)
10	Support	15c	Adaptateur pour 15a et 15b
11	Hélice	16	Vis
12	Lame	17	Plateau
13	Accessoire pour hachoir	18	Poussoir
14	Fixation de sécurité	19	Accessoire pour saucisses
15a	Tube pour saucisses (grand format)	20	Accessoire pour biscuit

Utilisation du bol de mélange

1. Disposez le bol de mélange sur son support et tournez-le dans la direction de verrouillage (marquée LOCK) jusqu'à ce qu'il se verrouille.
2. Pour soulever le bras, appuyez sur le levier (5) vers le bas dans le sens de la flèche. Le bras s'élève.
3. Montez l'ustensile requis en insérant le haut sur l'arbre d'entraînement et en verrouillant la goupille dans l'arbre en le tournant vers la droite.
4. Versez vos ingrédients.
La machine ne doit pas déborder – la quantité maximale d'ingrédients est de 2 kg.
5. Abaissez le bras avec le levier (5).
6. Branchez sur une prise sécurisée convenablement installée 230 V / 50 Hz.
7. Activez la machine en utilisant le régulateur de niveau à une vitesse entre 1 et 6 (en fonction du mélange).
8. Pour un fonctionnement par impulsions (malaxage sur de courts intervalles), tournez l'interrupteur en position "PULSE". L'interrupteur doit être maintenu dans cette position en fonction de l'intervalle de temps désiré. Quand on le relâche, l'interrupteur retourne automatiquement en position "0".

Réglage des niveaux et utilisation du crochet pour moins de 2 kg de mélange

Niveaux	Utilisation	Type de mélange
1-2	Crochet de malaxage	Mélanges lourds (ex. pain ou pâtisserie)
3-4	Batteur	Mélanges mi-lourds (ex. crêpes ou biscuits)
5-6	Fouet	Mélanges légers (ex. crème, blancs d'œufs, blanc-manger)
Pulse	Fouet	Battage par intervalles (ex. pour mélanger de consistance inférieure à l'éponge, blanc d'œuf)

NOTE :

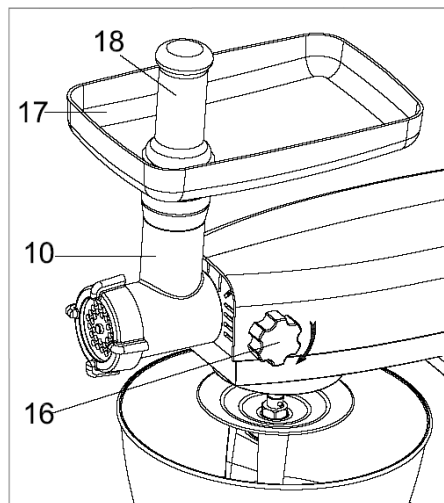
- **Durée de fonctionnement brève :** Avec des mélanges lourds, ne faites pas fonctionner la machine plus de dix minutes, puis laissez-la refroidir dix minutes.
- Utilisez la protection anti-éclaboussures pour vous protéger des mélanges liquides.

9. Après le malaxage/mélangeage, ramenez l'interrupteur (7) en position "0" dès que le mélange a formé une boule. Puis débranchez l'appareil.
10. Abaissez le levier (5) : le bras se lève.
11. Maintenant, vous pouvez déverser le mélange hors du bol de mélange à l'aide d'une spatule.
12. Puis vous pouvez enlever le bol de mélange en le tournant vers la gauche.
13. Nettoyez les pièces comme décrit au chapitre "Nettoyage".

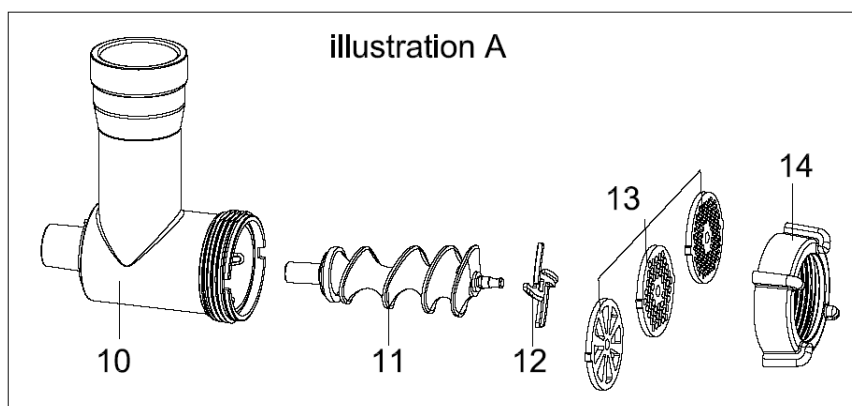
Hachoir

Installation

1. Retirez la protection (2) du KM65 et retirez la vis sur le hachoir (4).
2. Placer le support (10) sur le KM65 puis remettez la vis pour plus de sécurité.
3. Placer ensuite le plateau de remplissage (17) sur le haut du support (voir visuel ci-dessous).



Assemblage du hachoir (voir illustration A)

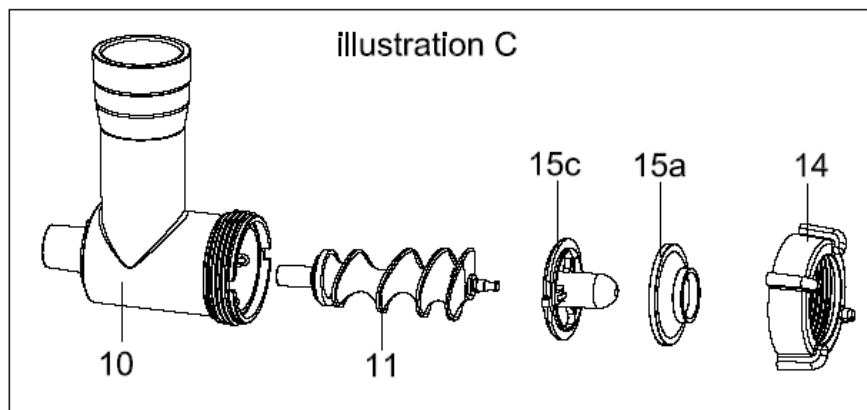
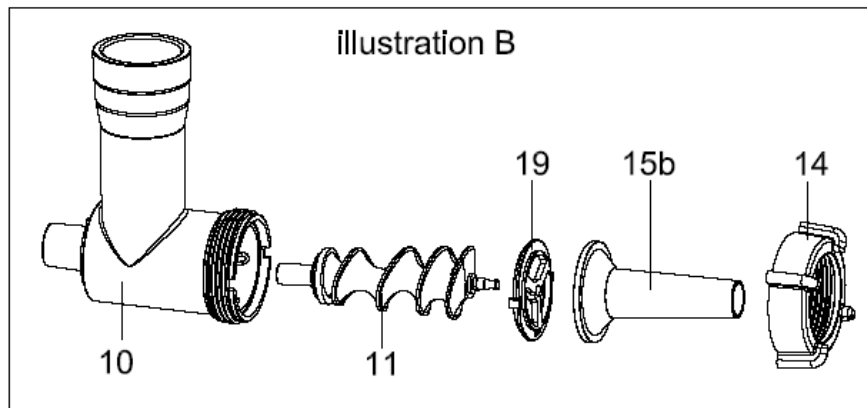


NOTE:

- Coupez la viande en morceaux de 2,5 cm max et vérifiez que celle-ci ne contienne pas d'os ou de nerfs.

1. Premièrement placez la lame (12) sur l'extrémité de l'hélice (11) puis choisissez l'accessoire pour hachoir que vous préférez (13). Vissez ensuite la fixation de sécurité (14).
2. Mettez les morceaux de viande sur le plateau (17).
3. Placez un récipient sous la sortie.
4. Assurez vous que le régulateur de vitesse soit sur la position 0.
5. Branchez l'appareil.
6. Mettez en route le robot (7).
7. Si nécessaire pousser la viande avec le poussoir (18). Ne jamais pousser la viande avec vos doigts.

Installation des accessoires pour saucisses (voir illustrations B/C)

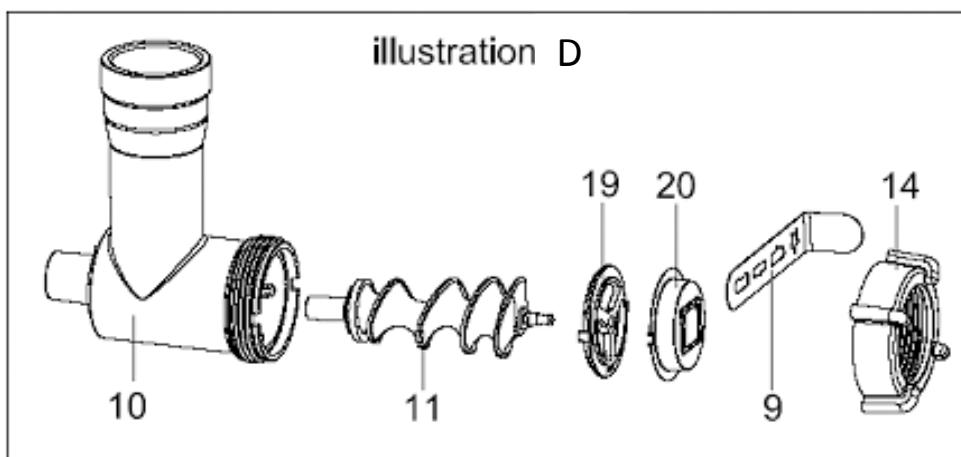


1. Placez l'adaptateur (15c) sur l'hélice (11).
2. Insérez l'accessoire pour saucisse (15a ou 15b) sur l'adaptateur. L'accessoire 15a pour les saucisses épaisses, le 15b pour les fines.
3. Tournez le tout à la main sur le support (10) pour verrouiller.
4. Placez de la peau à saucisse (réelle ou synthétique) sur l'extrémité du tube et nouez-la.
5. Placez de la chair à saucisse sur le plateau et insérez-la à l'aide du poussoir.
6. Répétez les étapes 4 à 7 de la notice pour hacher.
7. Le mélange à saucisse est pressé à travers l'accessoire à saucisse et remplit la peau.
8. Lorsque la première saucisse a atteint la longueur désirée, pressez son extrémité et tournez-la une fois ou deux pour la refermer.

NOTE:

- Utilisez les vitesses 1 à 4 pour la réalisation de saucisses.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 10 minutes consécutives.
- Vous pouvez éteindre l'appareil après chaque saucisse pour vous entraîner jusqu'à ce que vous soyez plus expérimenté.
- Effectuez l'étape 8 comme décrit ci-dessus puis rallumez le hachoir à viande.
- Si vous décidez d'utiliser de la vraie peau pour vos saucisses laissez la tremper quelques instants avant de l'utiliser.
- Vérifiez que la peau soit bien rempli pour que lors de la cuisson les saucisses ne se déchirent pas.

Installation des accessoires pour biscuits (voir illustrations D)



1. Assemblez les éléments comme sur l'illustration ci-dessus.
2. Mettre votre préparation pour biscuit sur le plateau.
3. Vérifiez que le régulateur de vitesse soit sur la position 0.
4. Branchez l'appareil.
5. Mettre l'appareil en marche.
6. Si nécessaire pousser la préparation avec le poussoir (18). Ne jamais utiliser vos doigts.
7. Maintenez la préparation à la sortie de l'appareil et coupez de smorceaux de la taille désirée.

Nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
- N'utilisez aucun outil pointu ni aucun détergent abrasif.

Carter du moteur

- On ne doit utiliser qu'un linge humide pour nettoyer l'extérieur du carter.

Bol de mélange, équipement de mélange et composants du hachoir

ATTENTION :

- **Les composants ne conviennent pas au nettoyage au lave-vaisselle. S'ils sont exposés à la chaleur ou à des produits nettoyants caustiques, ils risquent de se déformer ou de se décolorer.**
- Les composants qui sont entrés en contact avec la nourriture peuvent se laver dans l'eau savonneuse.

DANGER :

- **La lame du hachoir est très acérée !**
- **Risque de blessures !**
- Laissez les pièces bien sécher avant de remonter l'appareil.

- Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur les tamis quand ils ont séché.

Suggestions de recettes

Biscuit (recette de base), niveau 3-4

Ingrédients :

250 g de beurre doux ou de margarine, 250 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé ou 1 sac de citro-back, 1 pincée de sel, 4 œufs, 500g de farine de blé, 1 paquet de levure chimique, env. 12,5 cl de lait

Préparation :

Versez la farine de blé et les autres ingrédients dans le bol de mélange, agitez avec le fouet pendant 30 secondes au niveau 1 puis, pendant environ 3 minutes, au niveau 3. Beurrez un moule ou couvrez-le avec du papier sulfurisé. Versez le mélange et cuisez-le. Avant d'enlever le gâteau du four, testez pour voir s'il est terminé : avec un bout de bois, percez le milieu du gâteau. Si le mélange ne colle pas, le gâteau est cuit. Placez le gâteau sur une grille à pâtisserie et laissez-le refroidir.

Four traditionnel :

Hauteur d'insertion : 2

Cuisson : four électrique : chauffage haut et bas 175-200°C ; four à gaz : thermostat 2-3

Durée de cuisson : 50-60 minutes

Selon les goûts, vous pouvez modifier cette recette, par exemple en y ajoutant 100 g de raisins, 100 g de noix ou 100 g de chocolat en poudre. En fait, les possibilités sont infinies.

Petits pains aux graines de lin, niveau 1-2

Ingrédients :

500-550 g de farine de blé, 50 g de graines de lin, 37,5 cl d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g de lait écrémé caillé bien égoutté, 1 cuillère à café de sel. Pour le glaçage : 2 cuillérées à café d'eau

Préparation :

Trempez les graines de lin dans 12,5 cl d'eau tiède. Transférez le reste de l'eau tiède (0,25 l) dans le bol de mélange, saupoudrez-y la levure, ajoutez le lait caillé et mélangez avec le crochet de malaxage au niveau 2. La levure doit complètement se dissoudre. Versez la farine avec les graines de lin humides et le sel dans le bol de mélange. Malaxez longuement au niveau 1, puis passez au 2 et continuez à malaxer pendant 3-5 minutes. Couvrez le mélange et laissez-le lever dans un endroit chaud pendant 45-60 minutes. Malaxez à nouveau longuement, enlevez du bol et formez seize rouleaux. Couvrez le moule avec du papier sulfurisé humide. Placez les rouleaux dessus et laissez-les lever pendant 15 minutes. Couvrez-les d'eau tiède et passez à la cuisson.

Four traditionnel :

Hauteur d'insertion : 2

Cuisson : four électrique : chauffage haut et bas 200-220°C (préchauffage 5 minutes), four à gaz : thermostat 2-3

Durée de cuisson : 30-40 minutes

Crème au chocolat, niveau 5-6

Ingrédients :

200 ml de crème douce, 150 g de glaçage au chocolat mi-amer, 3 œufs, 50-60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 paquet de sucre vanillé, 1 cuillère à café de cognac ou de rhum, chocolat en flocons

Préparation :

Battez la crème dans le bol de mélange avec le fouet jusqu'à obtenir une consistance dure. Enlevez-la du bol et disposez-la dans un endroit où refroidir. Faites fondre le glaçage au chocolat en suivant les instructions sur le paquet ou dans un four à micro-ondes à 600 W pendant 3 minutes. Dans le même temps, battez les œufs, le sucre,

le sucre vanillé, le cognac ou le rhum, et le sel dans le bol de mélange avec le fouet au niveau 3 pour obtenir une mousse. Ajoutez le chocolat fondu et agitez de façon régulière au niveau 5-6. Gardez un peu de crème pour la décoration. Ajoutez le reste de la crème au mélange crémeux et agitez brièvement en utilisant la fonction Pulse. Décorez la crème au chocolat et servez-la fraîche.

ENVIRONNEMENT



ATTENTION :

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Fabriqué pour et importé par : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél. 01 64 67 00 01

Deutsch

Technische Daten

Modell: KM65

Nennspannung: 220-240V 50/60Hz

Maximal leistung: 1000W

Schutzklasse: II

Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, ist es Verwendungen von maximal 10 Minuten empfohlen.

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit allen geltenden EU-Richtlinien in Kraft, wurde getestet, wie von EMV und Niederspannungsrichtlinie gerichtet und wurde in Übereinstimmung mit den neuesten Sicherheits-Gesetzgebung bis heute gemacht.

Änderungen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Allgemeine Sicherheitshinweise

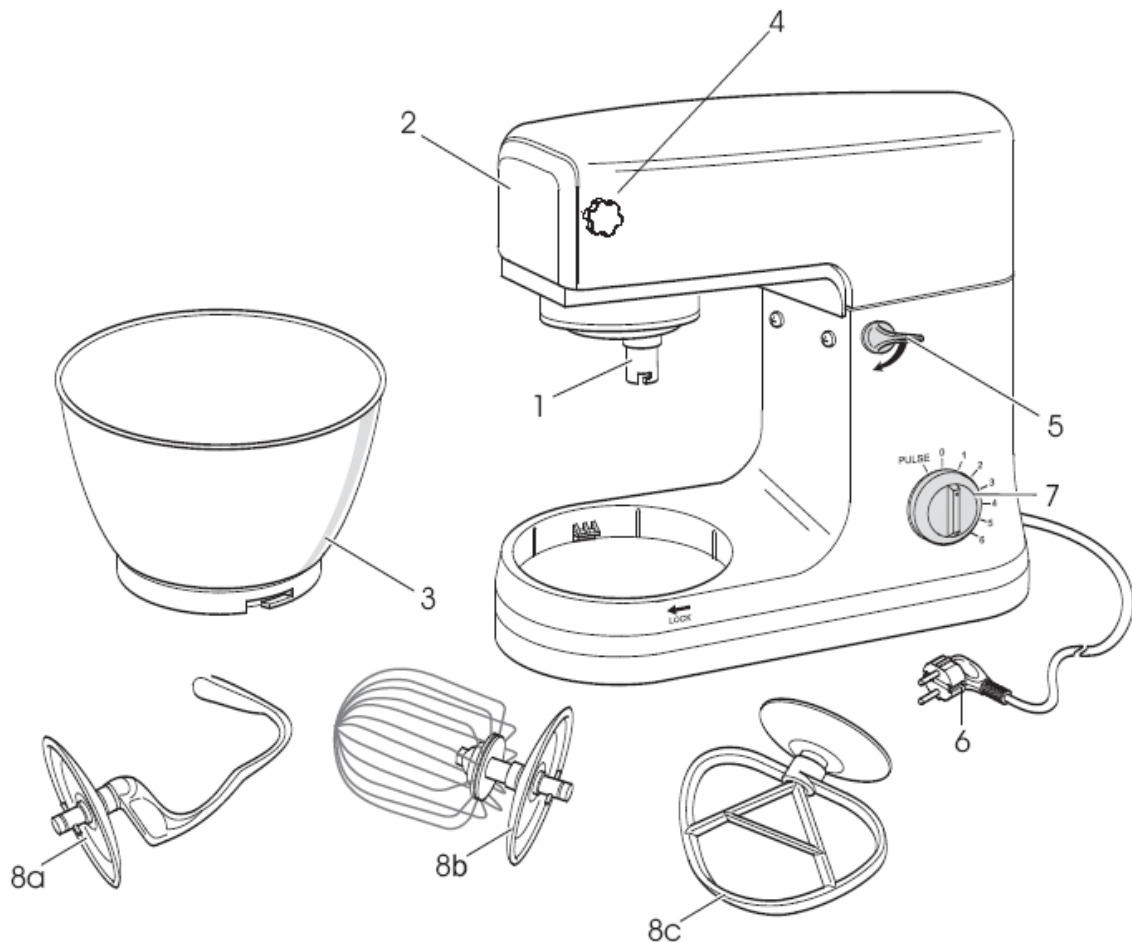
Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät, und halten, einschließlich der Garantieschein, Kassenbon und, wenn möglich, deren Verpackung. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person geben, geben sie auch mit dieser Anleitung.

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und zu den vorgesehenen Zwecken konzipiert. Dieses Gerät eignet sich nicht für den kommerziellen Einsatz. Nicht im Freien verwenden (es sei denn, das ist für konzipiert, dass). Fernhalten von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (nicht in Flüssigkeiten tauchen) und spitzen Winkeln. Verwenden Sie nicht das Gerät mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass werden, trennen Sie es sofort.
- Bei der Reinigung oder Aufbewahrung über einen längeren Zeitraum, ausschalten und von (Stecker ziehen, nicht am Kabel) wenn das Gerät nicht zu benutzen ist und entfernen Sie alle Zubehörteile befestigt.
- Verwenden Sie nicht das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie Arbeitsbereich verlassen haben, immer das Gerät ausschalten und ziehen (ziehen Sie am Stecker und nicht am Kabel).
- Regelmäßig kontrollieren, ob das Gerät und das Kabel nicht beschädigt sind. Nicht verwenden, wenn beschädigt ist.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker. Um die Exposition gegenüber möglichen Gefahren zu vermeiden, dann ersetzen Sie einfach das beschädigte Kabel Hersteller, unserem Kundendienst oder von einer qualifizierten Person, und ein Kabel des gleichen Typs.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem Post-Sale-Service ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Achten Sie besonders auf "Spezielle Sicherheitshinweise."

Kinder und gefährdete Personen

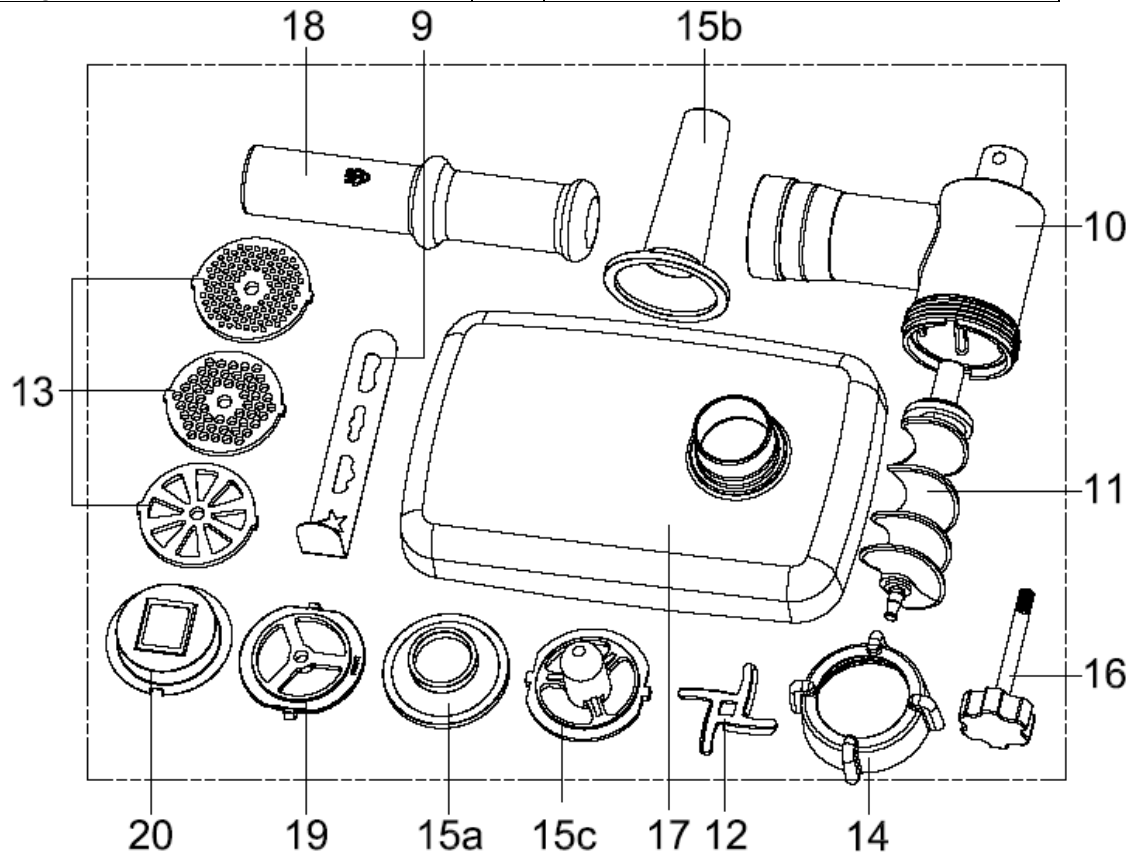
- Um die Sicherheit ihrer Kinder zu gewährleisten, halten Sie das gesamte Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Kartons, Styropor, usw.). Außer Reichweite.
Achtung! Lassen Sie Kinder nicht mit dem Beutel spielen: **es gibt Erstickungsgefahr!**
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten konzipiert. Oder Mangel an Erfahrung oder Wissen, sofern sie nicht über die Verwendung des Gerätes wurden durch eine verantwortliche Person für ihre Sicherheit angewiesen.
- Sollten Kinder zu überwachen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kontrollieren Sie stets das Gerät während des Gebrauchs.
- Nicht mit einem Sicherheitsschalter manipulieren.
- Stecken Sie nichts in den Zapfen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche, flach und stabil.
- Stecken Sie das Gerät ohne Installation alle notwendigen Zubehörteile.
- Nur die Taste sollte verwendet werden, um die Blätter zu füllen.
- Gefahr der Überlastung! Verwenden Sie das Gerät zum Schneiden oder Vermischung, aber nie beides gleichzeitig.

Beschreibung der Komponenten



Hauptkomponenten

1	Antriebswelle	6	Schnur
2	Schutz	7	Tempomat
3	Rührschüssel	8a	Haken Mischung
4	Überlegener Schutz mit Schraube	8b	Mischer
5	Hebel zum Anheben und Absenken des Auslegers	8c	Mixer



Zubehör :

9	Zubehör für die Kekse	15b	Tube für Würstchen (Kleines Format)
10	Halter	15c	Adapter 15a und 15b
11	Propeller	16	Schrauben
12	Blatt	17	Tablett
13	Zubehör-Klingen	18	Taste
14	Beheben von Sicherheitsrisiken	19	Zubehör für Würstchen
15a	Tube für Würstchen (Großformat)	20	Zubehör für die Kekse

Verwenden Sie die Rührschüssel

1. Legen Sie die Rührschüssel an der Basis und das Lenkrad (LOCK), bis sie einrastet.
2. Heben des Armes, Drücken des Hebels (5) nach unten in Richtung des Pfeils. Der Arm angehoben wird.
3. Einsetzen der notwendigen Utensilien, um an der Spitze in der Antriebswelle montieren und sichern Sie den Stecker auf der Achse nach rechts.
4. Gießen Zutaten. Die Maschine darf nicht vergossen werden - die maximale Menge an Zutaten beträgt 2 kg.
5. Senken Sie den Hebelarm (5).

6. Stecker in eine 230 V / 50 Hz
7. Überprüfen Sie die Maschine mit dem Niveau-Controller mit einer Rate von 1 bis 6 (je nach Version).
8. Für Puls-Betrieb (schlägt in kurzen Abständen), drehen Sie den Schalter auf "PULSE". Der Schalter muss in dieser Position für den gewünschten Zeitraum beibehalten werden. Beim Loslassen der Schalter automatisch wieder auf "0".
9. Einstellen der Pegel und Verwendung von Haken Mischungen von weniger als 2 kg.

Levels	Verwenden	Art der Mischung
1-2	Haken Mischung	Schwerer Mischungen (Brot oder Nudeln)
3-4	Mixer	Semi-schwere Mischungen (Pfannkuchen oder Kekse)
5-6	Mischer	Mischlicht (Sahne, Ei, Mandeln und Sahne)
Pulse	Mischer	Schütteln Sie ein und aus (zu mischen Konsistenzen niedriger als die Eiweiß)

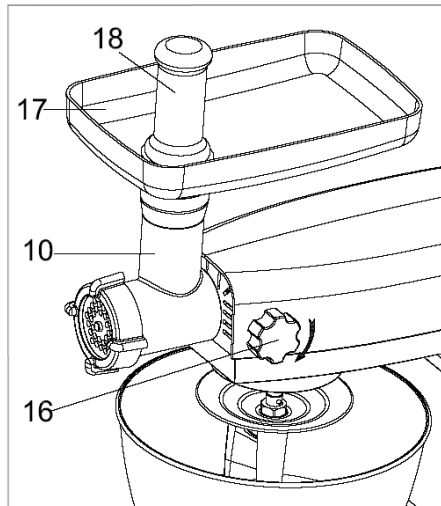
HINWEIS:

- Der Betrieb von kurzer Dauer: Mischungen mit schweren, nicht länger als 10 Minuten benutzen, dann lassen Sie zehn Minuten lang kühlen.
 - Verwenden Sie den Spritzschutz gegen flüssige Mischungen zu schützen.
1. Nach dem Mischen stellen Sie den Schalter (7) auf "0", wenn die Mischung hat eine Kugel geformt. Als nächstes trennen Sie das Gerät.
 2. Heben Sie den Hebel (5): der Arm gehoben wird.
 3. Jetzt können Sie die Mischung aus der Schüssel gießen mit einem Spatel.
 4. Kann dann entfernen Sie den Mischbehälter, Drehen nach links.
 5. Teile reinigen, wie unter "Reinigung" beschrieben.

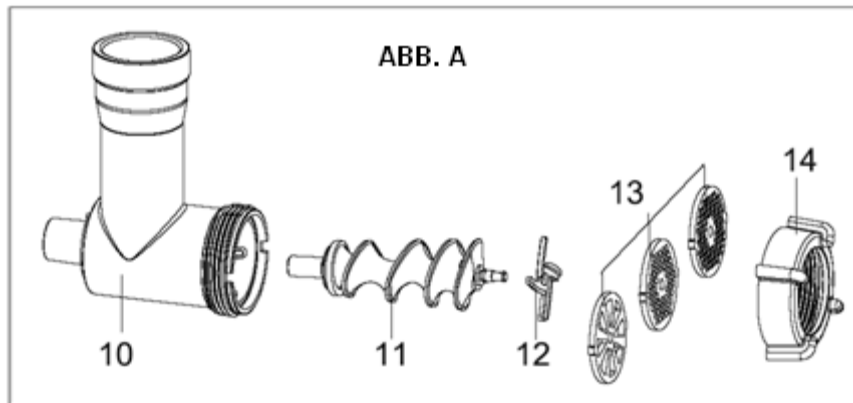
ZUSCHNEIDER

Aufstellung

1. Entfernen Sie den Schreibe Schutz (2) des KM65 und entfernen Sie die Schraube Cutter (4).
2. Setzen Sie die Halterung (10) in der KM65 und ersetzen Sie dann die Schraube für zusätzliche Sicherheit.
3. Dann legen Sie die Füllung Schale (17) in der Spitzengruppe (siehe Bild unten).



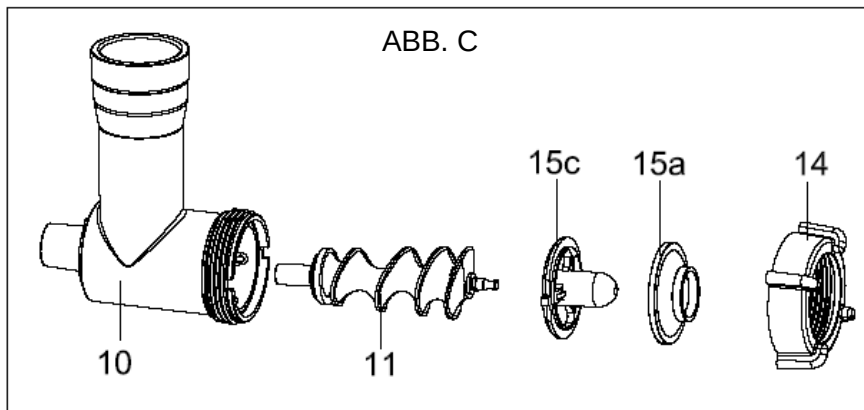
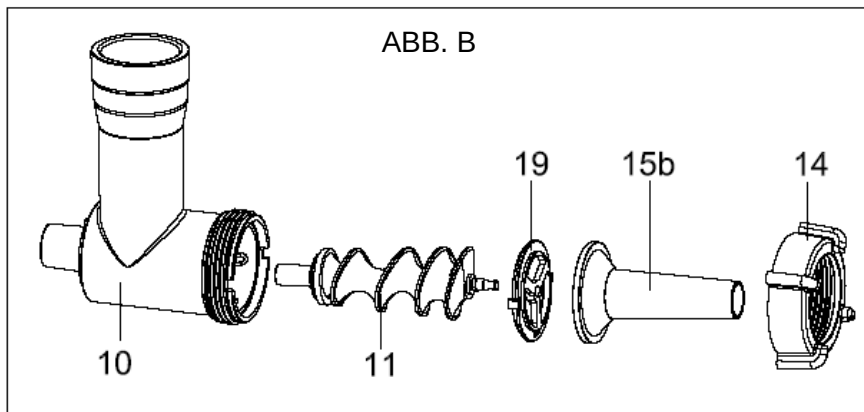
Cutter-Baugruppe (siehe Abbildung A)



HINWEIS:

- Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke von 2,5 cm. Maximale und stellen Sie sicher, diese enthält keine Knochen oder Nerven.
1. Legen Sie die Klinge (12) auf das Ende der Spirale (11) und wählen Sie die gewünschte Schneidwerkzeug (13). Anschließend schrauben Sie den Sicherheits-Union (14).
 2. Legen Sie das Fleisch in der Schale (17).
 3. Stellen Sie ein Gefäß unter den Auslauf.
 4. Vergewissern Sie sich, die Drosselklappe auf 0 gesetzt ist.
 5. Enchufe el dispositivo.
 6. Schalten Sie den Roboter (7)
 7. Bei Bedarf schieben Sie das Fleisch mit dem Druckknopf (18). Stecken Sie niemals das Fleisch mit den Fingern.

Montagezubehör für Wurst (siehe Abbildung B/C)

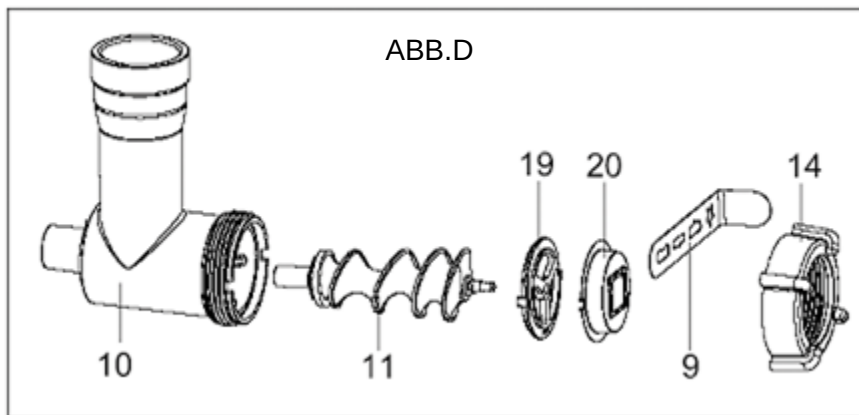


1. Setzen Sie den Adapter (15c) auf die Schraube (11).
2. Setzen Sie das Zubehör für die Wurst (15a oder 15b) auf den Adapter. Zubehör 15a für die grobe Wurst. Zubehör 15b für die feine Wurst.
3. Drehen Sie alles mit der Hand auf das Gestell um es zu verriegeln (10).
4. Legen Sie die Wursthaut (echt oder synthetisch) auf das Ende der Röhre und verknoten Sie es.
5. Legen Sie die Wurst in das Fach und legen Sie dann die Taste.
6. Wiederholen Sie die Schritte 4-7 der Anleitung zum Zerhacken.
7. Die Wurstmasse wird durch das Zubehör in die Wursthaut gepresst und gefüllt.
8. Wenn die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht hat, drücken Sie das Ende zu und biegen Sie es ein-oder zweimal zum verschließen.

HINWEIS:

- Für Würstchen verwenden der Gänge 1 bis 4.
- Verwenden Sie nicht das Gerät für mehr als 10 Minuten hintereinander.
- Sie können das Gerät zwischen jeder Wurst ausschalten um zu üben, bis Sie etwas erfahrener sind.
- Führen Sie Schritt 8 aus, wie oben beschrieben und stellen dann den Fleischwolf an.
- Wenn Sie sich entscheiden Echtpeitz für Inlays erlauben, ein paar Minuten vor Gebrauch einweichen.
- Achten Sie darauf, die Haut ist gut gepolstert, so dass beim Kochen die Würste nicht brechen.

Montagezubehör für Kekse (siehe Bild D)



1. Montieren Sie Elemente wie oben gezeigt.
2. Setzen Sie Ihre Kekse in Vorbereitung für das Fach ein.
3. Vergewissern Sie sich, die Drosselklappe auf 0 gesetzt ist.
4. Stecken Sie das Gerät.
5. Schalten Sie das Gerät ein.
6. Wenn nötig, drücken Sie die Taste Vorbereitung (18). Verwenden Sie niemals Ihre Finger.
7. Pflegen die Herstellung am Ausgang der Vorrichtung und geschnittene Stücke der gewünschten Größe.

Reinigung

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie es.
- Tauchen Sie nicht das Gerät in Wasser.
- Verwenden Sie keine spitzen Werkzeuge oder Scheuermittel.

Motorblock

- Sie sollten nur ein feuchtes Tuch zur Reinigung verwenden.

Mischbehälter, Misch-Geräte und Komponenten des Cutters.

WARNUNG:

- **Nicht waschen Teile in der Spülmaschine. Wenn sie Hitze oder ätzenden Reiniger können verformen oder verfärben ausgesetzt.**
- Die Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können mit Wasser und Seife gewaschen werden.

GEFAHR:

- Die Klinge ist sehr stark
 - Verletzungsgefahr
-
- Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor der Montage des Geräts.
 - Tragen Sie eine kleine Menge Pflanzenöl auf dem Bildschirm, wenn sie trocken.

Rezeptvorschläge

Kekse (Rezept), Level 3-4

Zutaten:

250 g ungesalzene Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 Beutel Citro-back, eine Prise Salz, 4 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, ca. . 12,5 ml Milch.

Vorbereitung:

Das Mehl und anderen Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Mixer für 30 Sekunden auf Stufe 1 dann für ca. 3 Minuten, mit Level 3. Butter eine Form. Gießen Sie die Mischung und kochen. Vor dem Entfernen der Mischung aus dem Ofen, versuchen zu sehen, wenn es fertig ist, bohren Sie ein Stück Holz mit der Mitte des Kuchens. Wenn die Mischung nicht klebt, ist die Vorbereitung bereit. Lassen Sie den Kuchen abkühlen.

Backofen:

Höhe Insertion: 2

Kochen: Elektro-Backofen: Ober-/Unterhitze 175-200 ° C, Gas-Ofen: Thermostat 2-3

Backzeit: 50-60 Minuten

Sie können dieses Rezept ganz nach Ihrem Geschmack zu modifizieren, zum Beispiel durch Zugabe von 100 g getrocknete oder 100 g Nüssen oder Kakao-Pulver, die Möglichkeiten sind endlos.

Brötchen mit gemahlener Leinsamen, Level 1-2

Zutaten:

500-550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, 37,5 ml Wasser, einen Würfel Hefe (40 g), 100 g Magermilch Quark, 1 Teelöffel Salz. Für die Glasur: 2 Esslöffel Wasser.

Vorbereitung:

Einweichen Leinsamen in 125 ml warmem Wasser. Übertragen Sie die verbleibenden warmen Wasser (0,25 l) in die Schüssel, streuen die Hefe, fügen Sie den Quark mischen und mit dem Haken-Mix auf der Ebene 2. Die Hefe sollte vollständig gelöst werden. Das Mehl mit Leinsamen feuchte und Salz in Schüssel geben. Kneten Sie für eine gute Zeit auf Stufe 1, dann auf Stufe 2 gehen und weiterhin Kneten für 3-5 Minuten. Zugedeckt an einem warmen Ort für 45-60 Minuten. Kneten Sie erneut, entfernen Sie den Behälter und machen 16 Rollen. Decken Sie die Pfanne mit Backpapier nass. Legen Sie die Brötchen und lassen Sie sie 15 Minuten lang wachsen. Mit warmem Wasser bedecken und weiter kochen.

Backofen:

Einbautiefe: 2

Kochen: Elektro-Backofen: Ober-und Unterhitze 200-220 ° C (vorheizen 5 Minuten), Gas-Ofen: Thermostat 2-3

Backzeit: 30-40 Minuten

Schokoladencreme, Stufe 5-6

Zutaten:

200 ml Sahne, 150 g dunkle Schokolade, 3 Eier, 50-60 g Zucker, eine Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Esslöffel Weinbrand oder Rum, Schokolade Flocken.

Vorbereitung:

Die Sahne in einer Schüssel mit Mixer bis die Mischung stimmt. Aus der Pfanne nehmen und in einen kühlen Ort aufbewahren. Schmelzen Sie die Schokolade nach Packungsanweisung oder in der Mikrowelle bei 600 W für 3 Minuten. Unterdessen schlagen Eier, Zucker, Vanillezucker mit dem Weinbrand oder Rum und Salz in Schüssel Stufe 3 für Schaum. Fügen Sie die geschmolzene Schokolade rühren und regelmäßig in Level 5-6. Halten Sie ein wenig Creme für die Dekoration. Fügen Sie die restliche Sahne auf die Mischung und rühren Sie kurz mit Pulse-Funktion. Garnieren Sie mit Schokoladencreme und servieren frisch.

UMWELT



ACHTUNG:

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Hergestellt und importiert: Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01

NEDERLANDS

Model : KM65

Nominale spanning : 220-240V, 50/60Hz

Maximaal vermogen : 1000W

Beschermingsklasse : II

Om de levensduur van het apparaat te verlengen, raden wij aan het apparaat in stappen van 10 minuten max te gebruiken.

Dit apparaat is volgens alle huidige richtlijnen van toepassing van de CE getest, zoals voorgeschreven door de compatibiliteit richtlijnen van elektromagnetische laagspanning, en werd in overeenstemming met de nieuwste zekerheidswetgeving gebouwt.

Technische verandering worden zonder voorafgaande kennisgeving uitgevoerd!

Algemene Veiligheidsinstructies

Lees deze handleiding voordat u het apparaat voor het eerst gaat gebruiken en bewaar deze instructies, inclusief de garantie, de kassabon en indien mogelijk de doos. Als u het apparaat aan iemand anders geeft, zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing aanwezig is.

- Het apparaat is uitsluitend voor prive.gebruik bedoeld. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het niet buitens huis (tenzij het daarvoor is ontworpen). Houd het uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vocht (nooit in water of andere vloeistof onderdompelen) en scherpe hoeken. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, trek de stekker onmiddellijk uit het stopcontact.
- Wanneer je het apparaat schoon gaat maken of voor langere tijd op gaat slaan, schakel het uit en verwijder de stekker (niet aan het kabel trekken) als u het niet gaat gebruiken en verwijder de accessoires die eraan verbonden zijn.
- Zet het apparaat niet aan als het niet onder toezicht wordt gehouden. Als je de werkruimte moet verlaten, schakel het apparaat uit en verwijder de stekker (trek aan de stekker, niet het kabel).
- Controleer het apparaat en het kabel regelmatig voor schade. Gebruik het apparaat niet als deze of het kabel beschadigd is.
- Probeer niet het apparaat zelf te repareren. Neem contact op met een gekwalificeerde technicus. Om gevaar te voorkomen, moet het kabel door de fabrikant, onze klanten service of door een bevoegd persoon met hetzelfde type van kabel worden vervangen.
- Als het kabel beschadigd is, moet het door de klantenservice vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Let vooral op de « speciale veiligheidsinstructies » die hieronder worden beschreven.

Kinderen en kwetsbare mensen

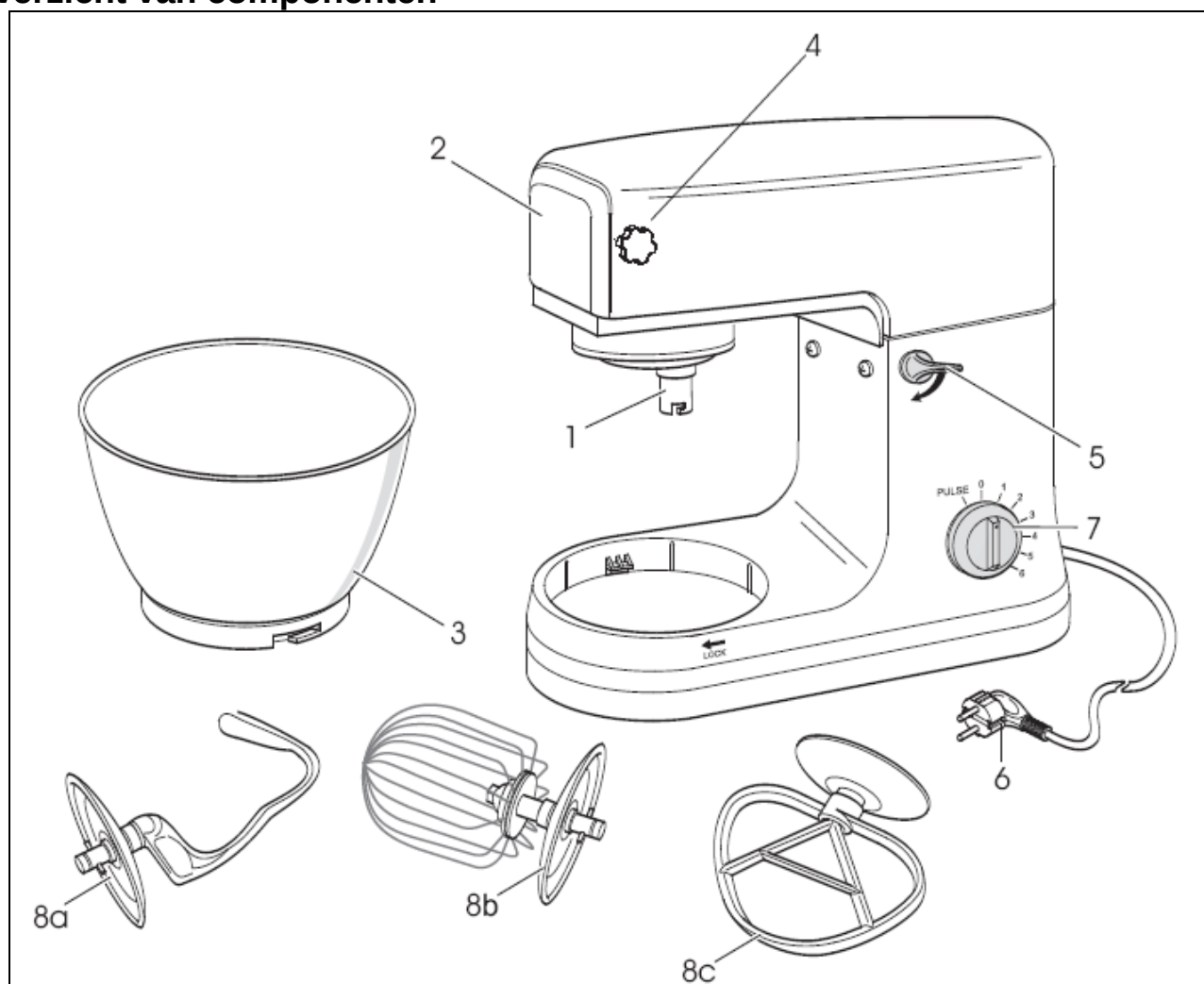
- Om de veiligheid van uw kinderen te waarborgen, houd alle verpakkingen (plastic zakken, dozen, polystyreen, enz.) buiten bereik.

AttentiE ! Laat kinderen niet met plastic zakken spelen:**verstikkingsgevaar !**

- Dit apparaat is niet bestemd voor personen met verminderde lichamelijk of psychische capaciteiten of gebrek aan ervaring of kennis (met inbegrip van kinderen), behalve als van hun wordt gevraagd om het apparaat op het oog te houden of ze de instructies betreffend het apparaat hebben gekregen door een verantwoordelijke persoon. Kinderen moeten weten dat dit apparaat geen speeltuig is.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden en u moet ervoor zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.
- Gebruik dit apparaat alleen onder toezicht.
- Raak de veiligheids schakelaar niet aan.

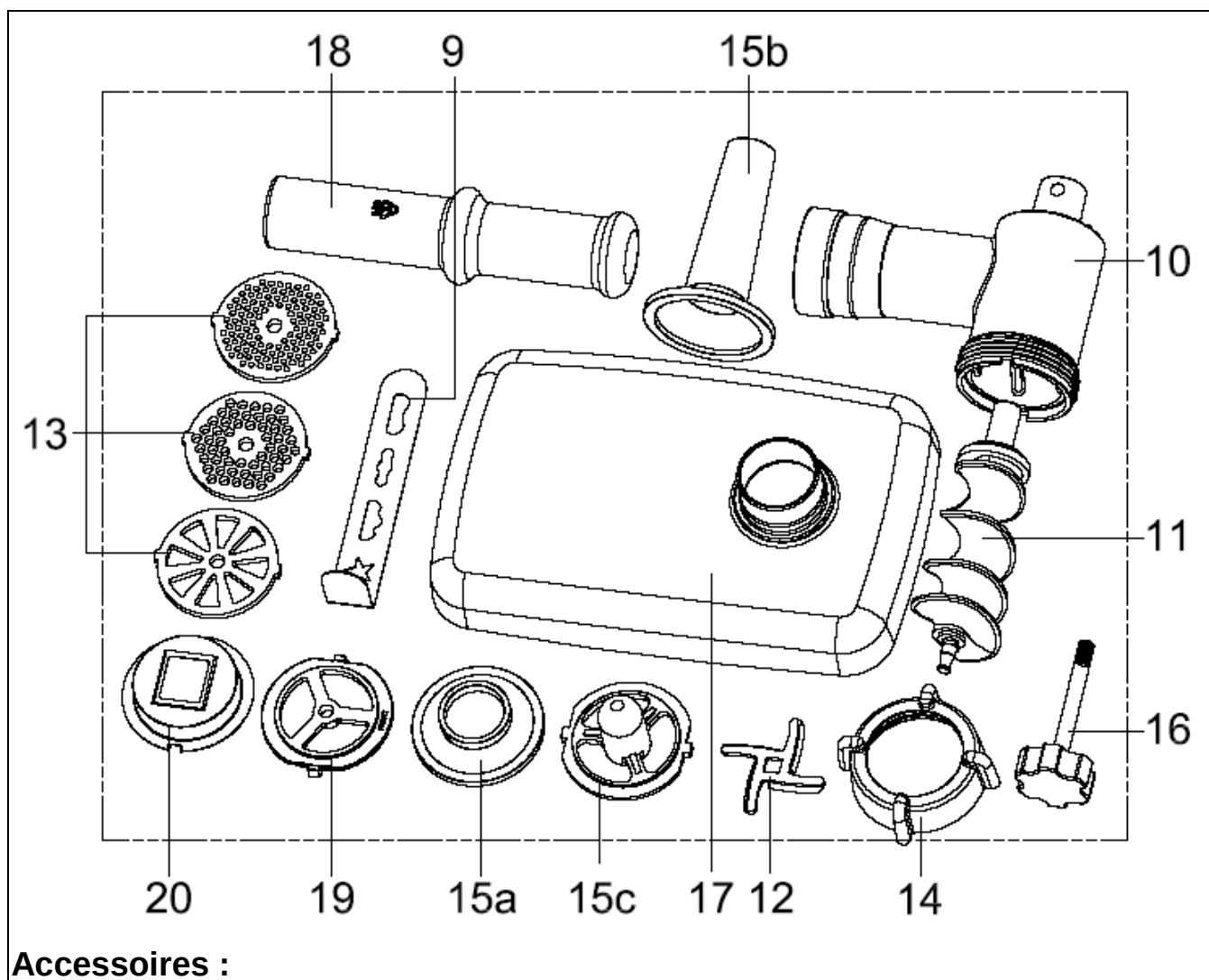
- Steek nooit iets in de beugels terwijl de machine aan is.
- Plaats het apparaat op een glad, stabiel werkvlak.
- Sluit het apparaat niet aan zonder alle benodigde accessoires te hebben geïnstalleerd.
- De drukknop wordt alleen gebruikt om het hakmes te vullen.
- **Risico van overbelasting!** Gebruik het apparaat als hakmachine of blender maar nooit beide tegelijk.

Overzicht van componenten



Principaux composants :

1	Andrijf As	6	Kabel
2	Bescherming	7	Snelheids regelaar
3	Mengkom	8a	Hakmes
4	Superieure bescherming met schroef	8b	Gesel
5	Lever om de arm te verhogen/verlagen	8c	Batteur



9	Accessoire voor biscuit	15b	Buis voor worsten (klein formaat)
10	Ondersteuning	15c	Adapter 15a en 15b
11	Helix	16	Schroef
12	Mes	17	Plateau
13	Accessoire voor het hakmes	18	Drukknop
14	Veiligheid bevestiging	19	Accessoire voor worsten
15a	Buis voor worsten (groot formaat)	20	Accessoire voor biscuit

Aanwending van de mengbeker

1. Plaats de mengkom in de ondersteuning en draai deze na rechts totdat deze vergrendeld is (gemarkeert als LOCK).
2. Om de arm op te tillen drukt u de hendel (5) in de richting van de pijl. De arm gaat opheffen.
3. Monteer het vereiste toebehoor op de bovenkant van de aandrijfas en draai deze na rechts om te blokkeren.
4. Plaats uw ingrediënten in de beker.
Het apparaat mag niet tot boven aangevuld worden - de maximale hoeveelheid van ingrediënten is 2 kg.
5. Verlaag de arm met de hendel (5).
6. Sluit de stekker aan op een veilige, goed geïnstalleerde stekdoos van 230 V / 50 Hz.
7. Het apparaat kan met behulp van de snelheidsregelaar een snelheden tussen 1 en 6 bereiken (afhankelijk van het mengsel).
8. Voor het mixen in korte intervallen zet u de schakelaar op « PULSE ». De schakelaar dient ervoor het gewenste tijdsinterval te volgen. Als u de schakelaar los laat, keert deze automatisch terug op « 0 ».

Niveau regelaar voor het gebruik van de hakmachine, voor minder dan 2 kg in mengsel

Niveau	Aanwending	Type van mengsel
1-2	Hakmes	Zware mengsels (bijvoorbeeld brood of gebak)
3-4	Batteur	Medium mengsels (bijv. Pannenkoeken of koekjes)
5-6	Gesel	Lichte mengsels (bijv. Room, eiwit, enz.)
Pulse	Gesel	Mix in intervallen (bijv. Voor het mengen van eidotter en eiwit)

NOTA :

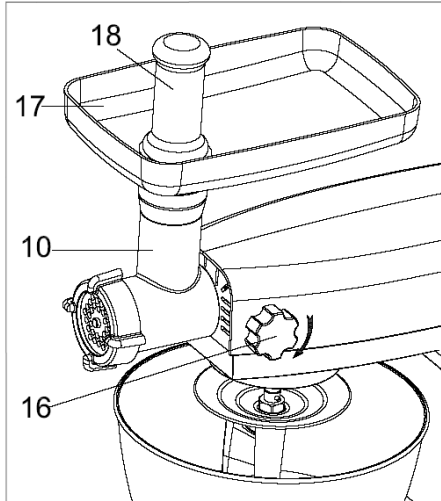
- **Korte bedrijfstijd:** Bedien het apparaat niet meer dan tien minuten als u zware mengsels gebruikt. Laat het apparaat tien minuten afkoelen.
- Gebruik het spatscherm om u eigen tegen spatters van vloeibare mengsels te beschermen.

9. Na het haken/mengen, schuif de schakelaar (7) op « 0 », zodra het mengsel een bal heeft gevormd. Verwijder dan het stekker uit het apparaat.
10. Duw de hendel (5) : de arm wordt verhoogd.
11. Nu kunt u het mengsel met behulp van een spatel uit de kom gieten.
12. U kunt dan de mengkom verwijderen door naar links te draaien.
13. Reinig alle onderdelen zoals beschreven in « Reiniging »

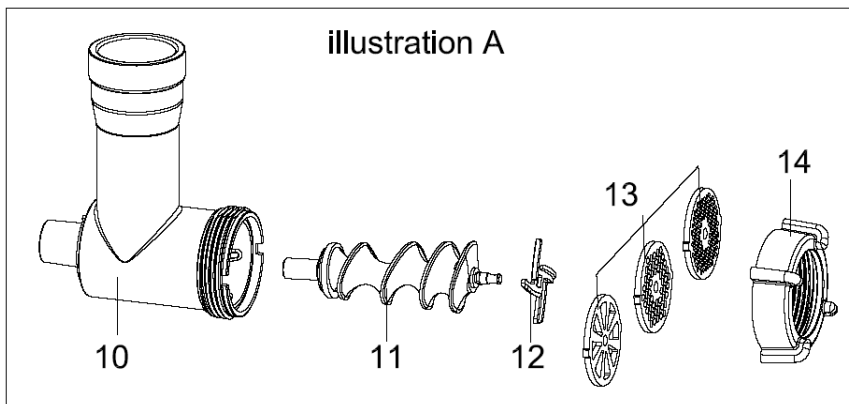
Hakmes

Installatie

1. Verwijder de bescherming (2) van de KM65 en verwijder de schroef op het hakmes (4).
2. Plaats de beugel (10) op de KM65 en draai de schroef vast voor extra veiligheid.
3. Plaats het plateau (17) op de bovenkant van de beugel (zie beeld).



Het monteren van het hakmes (zie afbeelding A)

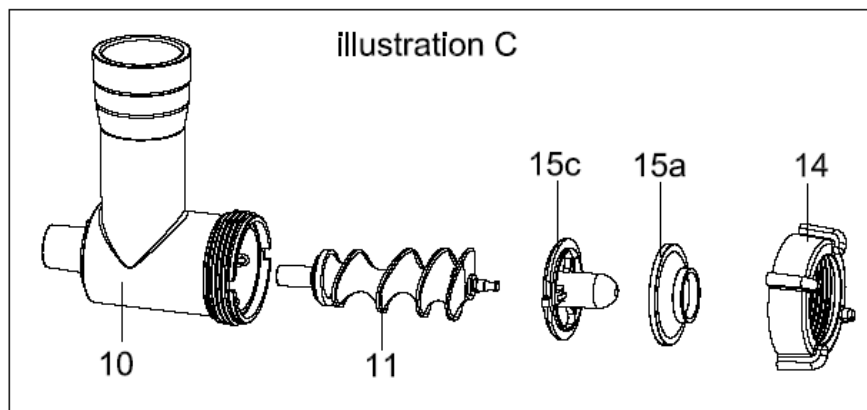
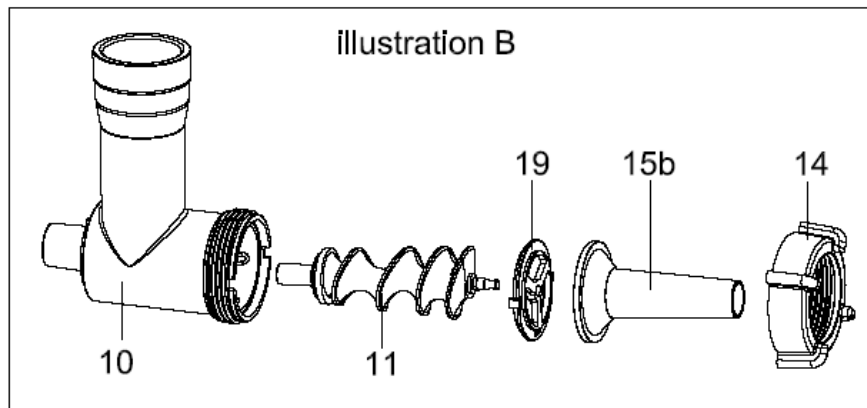


NOTA:

- Snij het vlees in stukken van 2,5 cm en vergewis u eigen dat het geen bot of zenuwen bevat.

1. Plaats eerst het mes (12) op het einde van de helix (11) en kies de hakmes (13) voor uw vlees. Draai dan de veiligheid bevestiging (14).
2. Leeg het vlees op het plateau (17).
3. Plaats een bakje onder de uitloop.
4. Zorg ervoor dat de snelheids regelaar op 0 staat.
5. Sluit het apparaat aan.
6. Zet de snelheids regelaar (7) aan.
7. Indien nodig kunt u het vlees met de drukknop (18) aanduwen. Duw het vlees nooit met je fingers in het apparaat.

Installatie van worsten accessoires (zie afbeelding B/C)

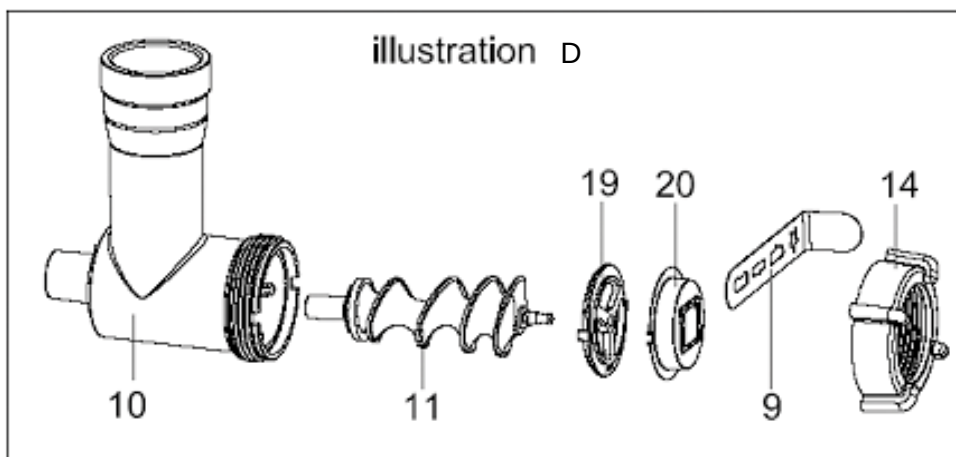


1. Plaats de adapter (15c) op de schroef (11).
2. Plaats de accessoire voor worst (15a of 15b) op de adapter. Accessoire 15a voor dikke worsten. 15b voor gastronomische worsten.
3. Draai met de hand om deze op de drager te vergrendelen.
4. Plaats de worst darm (echt of synthetisch) op het uiteinde van de buis en bind deze vast.
5. Plaats de worst op het plateau en zet deze met de drukknop goed vast.
6. Herhaal de stappen 4-7 van de handleiding voor het hakken.
7. Het worst mengsel wordt door het apparaat gedrukt en vult de worst darm.
8. Als de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, drukt u op het einde van de worst en draait u deze twee keer rond om deze te af te sluiten.

NOTA:

- **Gebruik de snelheden 1 tot 4 voor de productie van worst.**
- **Gebruik het apparaat niet continu voor meer dan 10 minuten.**
- U kunt het apparaat tussen elke worst die u draait stopzetten, totdat je ervaren genoeg bent het apparaat te laten lopen.
- Stap 8 uitvoeren zoals hierboven staat beschreven en laat de vleesmolen draaien.
- **Als u besluit om de huid van de worst te gebruiken, laat het eerst een paar minuten weken.**
- **Zorg ervoor dat de huid goed is gevuld zodat het tijdens het koken niet kan scheuren.**

Installatie van de biscuit accessoires (zie afbeelding D)



1. Monteer het toebehor zoals hierboven aangegeven.
2. Plaats uw voorbereiding op het plateau.
3. Controleer dat de snelheid regelaar op 0 staat.
4. Sluit het apparaat aan.
5. Schakel het apparaat in.
6. Indien nodig kunt u het mengsel met de drukknop (18) aanduwen. Gebruik nooit uw vingers.
7. Haal de bereiding uit de machine en snijd alles in de gewenste grootte.

Reiniging

- Verwijder de stekker voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel het apparaat nooit onder water!
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen.

Aandrijving van de motor

- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de behuizing schoon te maken.

Mengkom, materialen voor het mengen en componenten van de hakmachine

ATTENTIE :

- **De componenten zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine. Bij blootstelling aan hitte of bijtende reinigingsmiddelen, kunnen ze kromtrekken of verkleuren.**
- Componenten die met voedsel in aanraking zijn gekomen, kunnen met in warm water gewassen worden.

GEVAAR :

Het hakmes is zeer scherp!
Risico van verwondingen!

- Breng een kleine hoeveelheid plantaardige olie op het scherm aan als ze gedroogd zijn.

Recept suggesties

Biscuit (recept), niveau 3-4

Ingrediënten :

250g ongezouten boter of margarine, 250g suiker, 1 pakje vanillesuiker, een snufje zout, 4 eieren, 500g bloem, 1 pakje bakpoeder, ca. 12,5 ml melk.

Vorbereiding :

Giet de bloem en de rest van de ingrediënten in de kom, en roer deze gedurende 30 seconden op niveau 1, dan voor ongeveer 2 minuten op niveau 3. Vet een vorm in of bedek het met bakpapier. Giet het mengsel in de vorm en bak het. Voordat u de biscuit uit de oven haalt, kunt u testen of het klaar is: boor het midden van de biscuit met een stuk hout. Als het mengsel niet blijft plakken, is de biscuit klaar. Plaats de biscuit op een rooster en laat deze afkoelen.

Oven:

Hoogte: 2

Bakken : elektrische oven : opwarmen op 175-200°C ; gas oven : thermostaat 2-3

Baktijd : 50-60 minuten

U kunt het recept volgens uw smaak wijzigen. U kunt bijvoorbeeld 100g rozijnen. 100G noten of chocolade poeder toevoegen. In feite zijn de mogelijkheden eindeloos.

Broodjes met lijnzaad, niveau 1-2

Ingrediënten :

500-550g bloem, 50g lijnzaad, 37,5 ml water, 1 blokje gist (40g), 100g melk creme, 1 theelepel zout. Voor het glazuur: 2 theelepels water.

Vorbereiding :

Week de zaden in 125 ml warm water. Giet de rest van het water (0,25 l) in de mengkom, samen met het gist en de creme en kneedhak het mengsel op niveau 2. De gist moet volledig worden opgelost. Giet de bloem en de vochtige lijnzaadjes met het zout in de mengkom. Kneedhak een tijdje en ga dan over op niveau 2 en blijf gedurende 3-5 minuten kneden. Bedek het mengsel het laate her op een warme plaats gedurende 45-60 minuten gaaren. Verwijder de schaal, kneed op lengte en vorm zestien rollen. Dek de pan af met vochtig bakpapier. Leg de broodjes erop en laat ze gedurende 15 minuten rijzen. Bedek deze met warm water en laat ze bakken.

Oven :

Hoogte : 2

Bakken : elektrische oven : opwarmen op 200-220°C (voorverwarmen), gas oven : thermostaat 2-3

Baktijd : 30-40 minuten

Chocolade creme, niveau 5-6

Ingrediënten :

200ml zoete room, 150g pure chocolate glazuur, 3 eieren, 50-60g suiker, een snufje zout, 1 pakje vanillesuiker, 1 theelepel cognac of rum, chocolate schilfers.

Vorbereiding :

Klop room in een mengkom met een garde tot dat het mengsel consistent wordt. Haal het uit de kom en plaats deze op een koele plaats. Smelt de chocolate glazuur volgende de instructies op de verpakking of in een

magnetron gedurende 3 minuten. Klop ondertussen eieren, suiker, vanillesuiker, cognac of rum, en zout met een garde in de mengkom op niveau 3, tot het mengsel tot schuim wordt. Voed ge gesmolten chocolate bij en roer regelmatig op 5-6. Houde voor de decoratie een beetje room over. Voeg de resterende room creme bij het mengsel en roer kort met Pulse. Versier de chocolate creme met room en serveer het fris.

MILIEU



ATTENTIE:

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen.

Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Geproduceerd en geïmporteerd door : Adeva SAS 8, Rue Marc Seguin 77290, Mitry-Mory FRANKRIJK
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com – Telefoon: 01 64 67 00 01

Español

Datos técnicos

Modelo: KM65

Tensión nominal: 220-240V 50/60Hz

Potencia máxima: 1000W

Clase de protección: II

Para prolongar la vida útil del dispositivo, se recomienda usos de 10 minutos como máximo.

Este dispositivo ha sido probado de acuerdo con todas las directivas comunitarias vigentes aplicables, según las indicaciones de compatibilidad electromagnética y las directivas de baja tensión y fue hecho cumpliendo la legislación de seguridad más reciente a la fecha.

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Instrucciones generales de seguridad

Lea atentamente las instrucciones antes de usar el dispositivo, y consérvelas, incluyendo la garantía, el recibo y, si es posible, la caja de embalaje. Si usted da el dispositivo a otra persona, désele también con estas instrucciones.

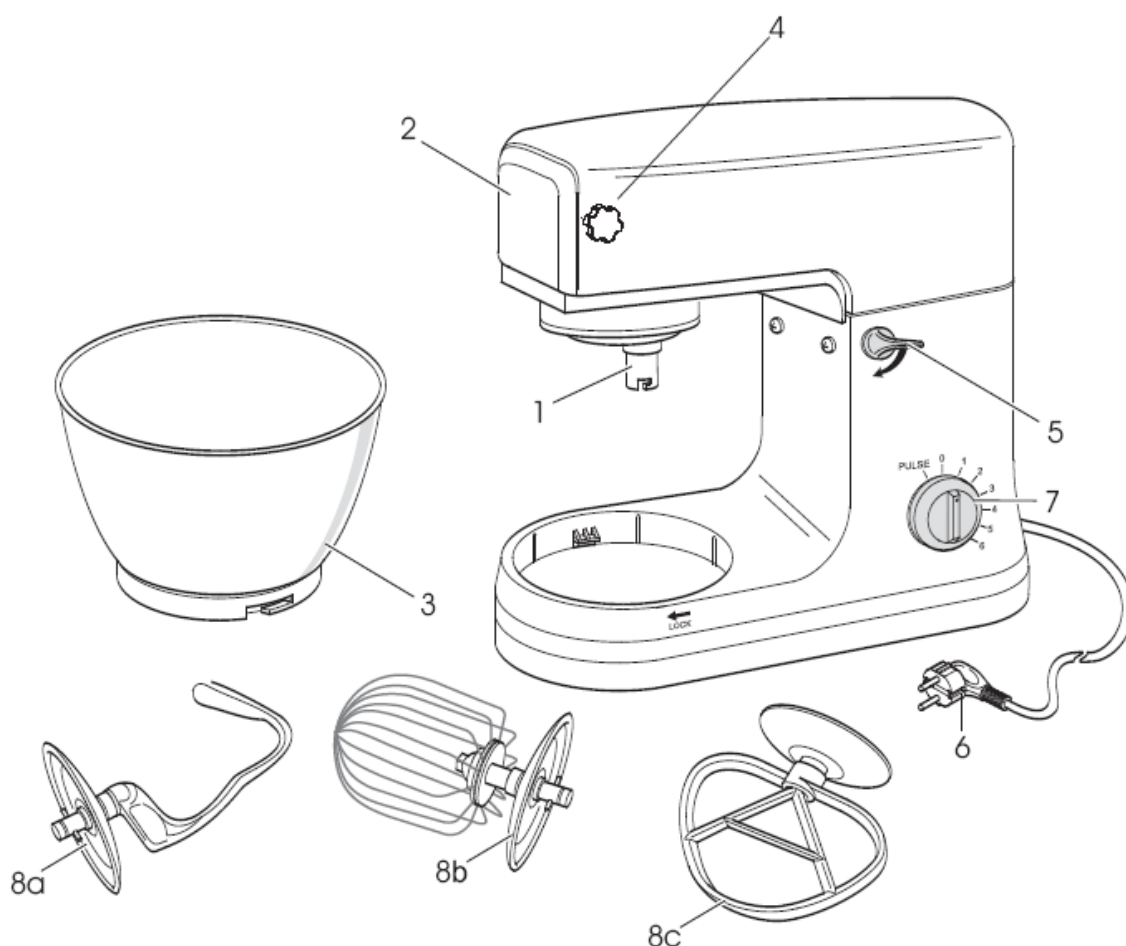
- La unidad está diseñada exclusivamente para uso privado y para los fines previstos. Este dispositivo no es adecuado para uso comercial. No lo use fuera (a no ser que se haya diseñado para eso). Manténgalo alejado de fuentes de calor, de la luz directa del sol, de la humedad (no lo sumerja en líquidos) y de ángulos agudos. No utilice el dispositivo con las manos mojadas. Si el dispositivo está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Al limpiarlo o almacenarlo por un largo periodo, apagarlo y desenchufarlo (jale del enchufe, no del cable) si el dispositivo no se va a usar y quite los accesorios incorporados.
- No utilice el dispositivo sin vigilancia. Si tiene que dejar el espacio de trabajo, siempre apague el dispositivo y desenchúfelo (jale del enchufe, no del cable).
- Compruebe regularmente que el dispositivo y el cable no estén dañados. No lo utilice si está dañado.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Póngase en contacto con un técnico calificado. Para evitar exponerse a un posible peligro, sólo haga reemplazar un cable dañado por el fabricante, nuestro servicio al cliente o por una persona calificada, y por un cable del mismo tipo.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un servicio post-venta con el fin de evitar todo peligro.
- Utilice sólo piezas de repuesto originales.
- Preste especial atención a "las instrucciones especiales de seguridad".

Niños y personas vulnerables

- Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantener el embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) Fuera de su alcance.
¡Atención! No deje que los niños jueguen con la bolsa: **¡hay riesgo de asfixia!**

- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que se les haya dado instrucciones relativas al uso del dispositivo por una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- Siempre vigile el dispositivo mientras está en uso.
- No manipule ningún interruptor de seguridad.
- No introduzca nada en los soportes giratorios mientras el dispositivo esté en uso.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No enchufe el dispositivo sin haber instalado todos los accesorios necesarios.
- Sólo el pulsador se debe usar para llenar el recipiente.
- ¡Riesgo de sobrecarga! Use el dispositivo para cortar o mezclar, pero nunca para ambas funciones a la vez.

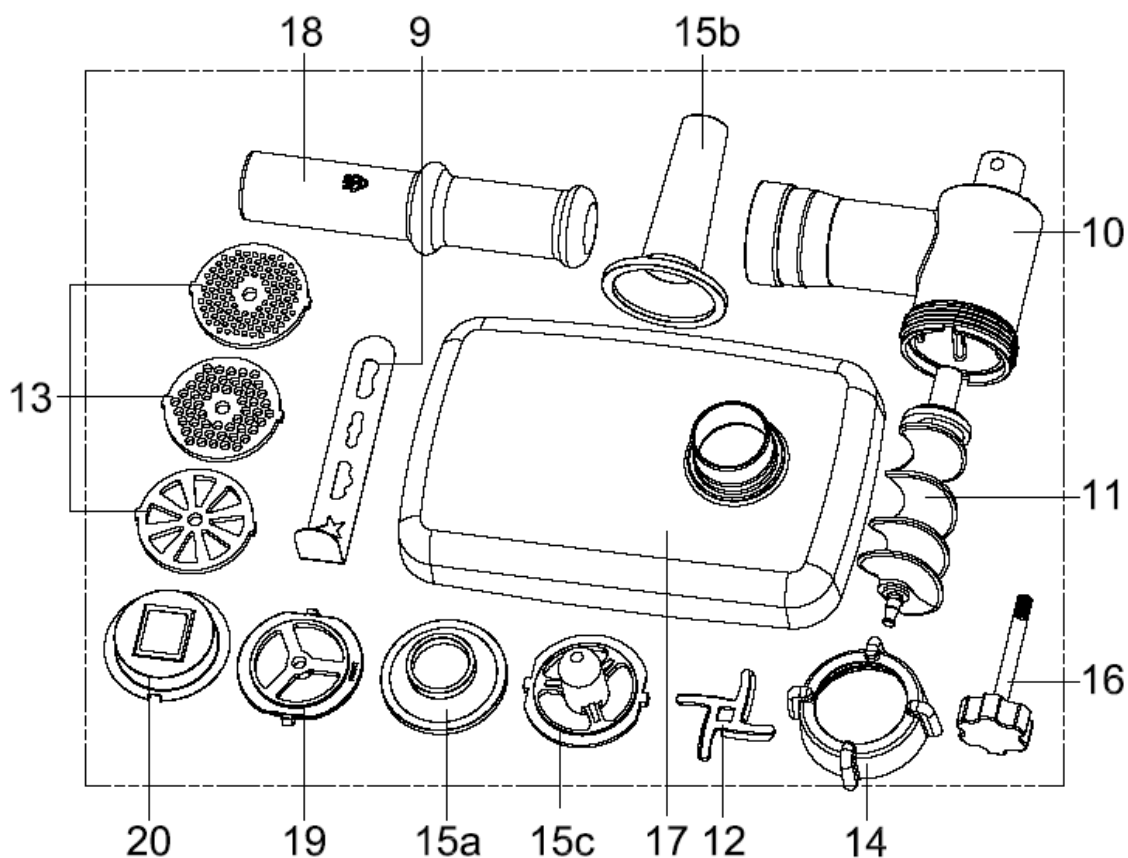
Descripción de los componentes



Componentes principales

1	Eje de accionamiento	6	Cable de alimentación
2	Protección	7	Regulador de velocidad
3	Recipiente de mezcla	8a	Gancho de mezcla

4	Protección superior con tornillo	8b	Batidor
5	Palanca para subir y bajar el brazo	8c	Mezclador



Accesorios:

9	Accesorio para galletas	15b	Tubo para salchichas (Pequeño formato)
10	Soporte	15c	15a y 15b Adaptador
11	Hélice	16	Tornillo
12	Hoja	17	Bandeja
13	Accesorio para las cuchillas	18	Pulsador
14	Fijación de seguridad	19	Accesorio para salchichas
15a	Tubo para salchichas (De gran formato)	20	Accesorio para galletas

Uso del Recipiente de mezcla

1. Coloque el recipiente de mezcla en la base y gírelo en la dirección de bloqueo (LOCK) hasta que encaje.
2. Para levantar el brazo, presionar la palanca (5) hacia abajo en la dirección de la flecha. El brazo se eleva.
3. Montar el utensilio necesario insertándolo en la parte superior en el eje de accionamiento y asegurando la clavija en el eje girando hacia la derecha.
4. Verter los ingredientes. El contenido del dispositivo no se debe derramar – la cantidad máxima de ingredientes es de 2 kg.
5. Baje el brazo con la palanca (5).
6. Enchufe a una toma de 230 V / 50 Hz.

7. Active la máquina utilizando el controlador de nivel a una velocidad de entre 1 y 6 (dependiendo de la mezcla).
8. Para un funcionamiento por impulsos (batiendo a intervalos cortos), gire el interruptor a "PULSE". El interruptor debe ser mantenido en esa posición por el intervalo de tiempo deseado. Cuando se suelta, el interruptor vuelve automáticamente a "0".

Ajuste de los niveles y uso del gancho para mezclas de menos de 2 kg

Niveles	Uso	Tipo de mezcla
1-2	Gancho de mezcla	Mezclas pesadas (pan o pastas)
3-4	Batidora	Mezclas semi-pesadas (crepes o galletas)
5-6	Mezclador	Mezclas ligeras (cremas, clara de huevos, manjar blanco)
Pulse	Mezclador	Batido por intervalos (para mezclar consistencias inferiores a la clara de huevo)

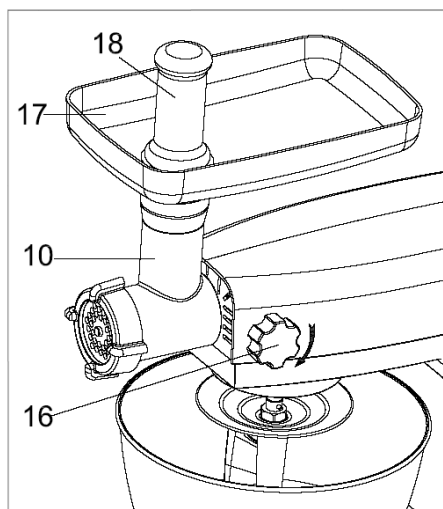
NOTA:

- Funcionamiento de duración breve: con mezclas pesadas, no utilice durante más de diez minutos, luego deje enfriar el dispositivo durante diez minutos.
 - Utilice la protección contra salpicaduras para proteger contra mezclas líquidas.
9. Después de la mezcla, coloque el interruptor (7) en la posición "0" cuando la mezcla haya formado una bola. A continuación, desconecte el dispositivo.
 10. Levante la palanca (5): el brazo se levanta.
 11. Ahora usted puede verter la mezcla del tazón con una espátula.
 12. A continuación, puede quitar el recipiente de mezcla, girándolo a la izquierda.
 13. Limpie las piezas como se describe en "Limpieza".

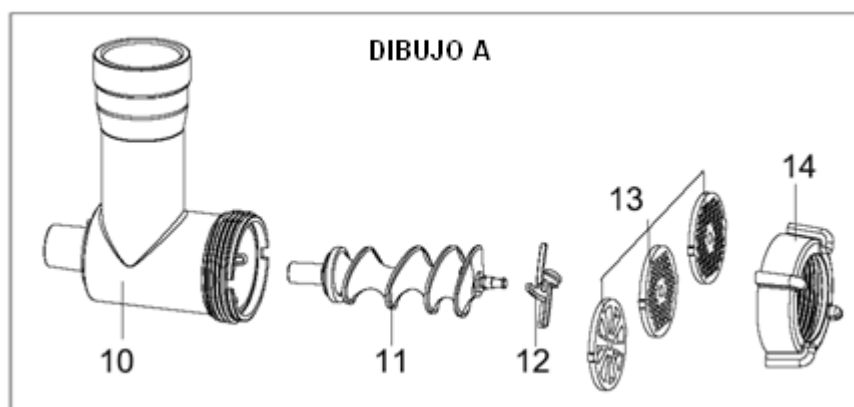
Cortador

Instalación

1. Quite la protección (2) del KM65 y quite el tornillo del cortador (4).
2. Coloque el soporte (10) en el KM65 y luego vuelva a colocar el tornillo para mayor seguridad.
3. A continuación, coloque la bandeja de llenado (17) en la parte superior del soporte (vea la siguiente imagen).



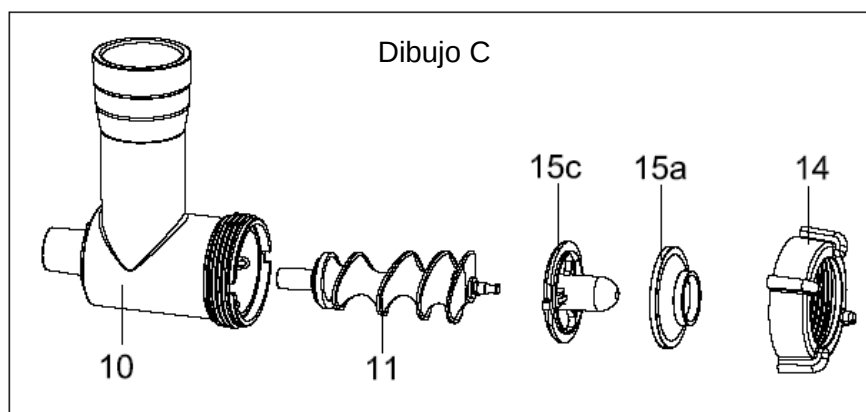
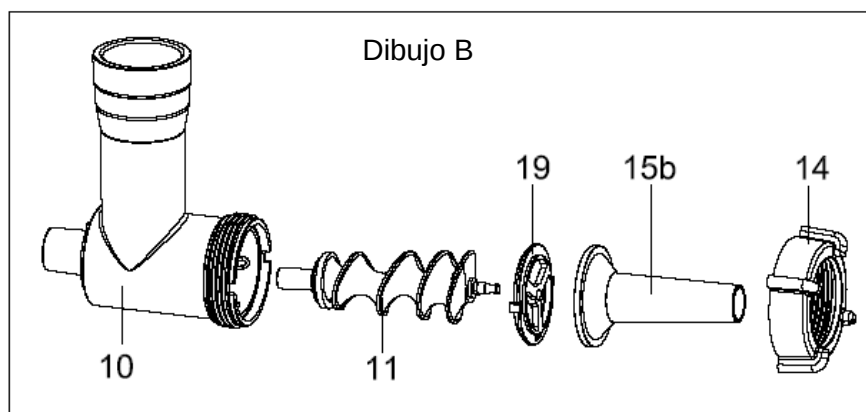
Ensamblaje del cortador (Ver ilustración A)



NOTA:

- Corte la carne en pedazos pequeños de 2,5 cm. Como máximo y asegúrese de que esta no contenga huesos o nervios.
1. Coloque la hoja (12) sobre el extremo de la hélice (11) y elija el accesorio para cortar que desee (13). A continuación, atornille la unión de seguridad (14).
 2. Ponga la carne en la bandeja (17).
 3. Coloque un recipiente debajo de la salida.
 4. Asegúrese de que el regulador de velocidad está en la posición 0.
 5. Enchufe el dispositivo.
 6. Encienda el robot (7).
 7. Si es necesario empuje la carne con el pulsador (18). Nunca introduzca la carne con los dedos.

Instalación de los accesorios para salchichas (ver dibujo B/C)

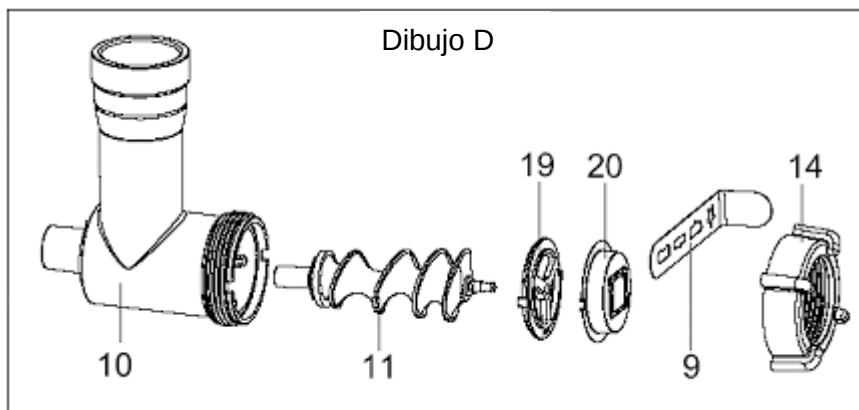


1. Coloque el adaptador (15c) sobre la hélice. (11).
2. Coloque el accesorio para salchichas (15a o 15b), el accesorio 15a para las salchichas gruesas y el 15b para las salchichas finas.
3. Gire todo con las manos sobre el soporte (10) para asegurarlo.
4. Coloque la piel para la salchicha (real o sintética) en el extremo del tubo y átelas.
5. Coloque la salchicha en la bandeja y luego insértela con el pulsador.
6. Repita las etapas 4 a 7 del manual para picar.
7. La mezcla para la salchicha rellena la piel de la salchicha a través del accesorio para salchichas.
8. Cuando la primera salchicha ha alcanzado la longitud deseada, presione el extremo y dele una o dos vueltas para cerrarla.

NOTA:

- Para las salchichas use las velocidades 1 a 4.
- No use el dispositivo por más de 10 min consecutivos.
- Usted puede apagar el dispositivo cuando haya terminado de hacer cada salchicha en sus primeros intentos hasta que adquiera experiencia manejando el dispositivo.
- Siga la etapa 8 como se describe anteriormente y luego vuelva a encender el dispositivo.
- Si usted decide utilizar piel real para los embutidos déjela en remojo unos minutos antes de usarla.
- Asegúrese de que la piel está bien rellena, para que al cocinar las salchichas no se rompa.

Instalación de accesorios para galletas (ver dibujo D)



1. Montar los elementos como se muestra arriba.
2. Ponga su preparación para galletas en la bandeja.
3. Asegúrese de que el regulador de velocidad esté en la posición 0.
4. Enchufe el dispositivo.
5. Encienda el dispositivo.
6. Si es necesario presione la preparación con el pulsador (18). Nunca use los dedos.
7. Mantener la preparación a la salida del dispositivo y corte pedazos del tamaño deseado.

Limpieza

- Antes de limpiar el dispositivo, desenchúfelo.
- No sumerja el dispositivo en agua.
- No utilice herramientas afiladas ni limpiadores abrasivos.

Base del motor

- Se debe utilizar sólo un paño húmedo para limpiarla.

Recipiente para mezcla, equipo de mezcla y componentes del cortador

ADVERTENCIA:

- **No lavar los componentes en el lavavajillas. Cuando se exponen al calor o productos de limpieza cáusticos se pueden deformar o decolorar.**
- Los componentes que entran en contacto con los alimentos se pueden lavar con agua y jabón.

PELIGRO:

- La hoja del cortador es muy fuerte
- Hay riesgo de lesiones

- Deje que las partes se sequen completamente antes de volver a montar la unidad.
- Aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal en el tamiz cuando se seque.

Sugerencias de recetas

Galletas (receta), nivel 3-4

Ingredientes:

250 g de mantequilla sin sal o margarina, 250 g de azúcar, 1 paquete de azúcar sabor a vainilla o 1 bolsa de citro-back, una pizca de sal, 4 huevos, 500 g de harina, 1 sobre de levadura en polvo, aprox. 12,5 ml de leche.

Preparación:

Vierta la harina de trigo y otros ingredientes en el recipiente, revuelva con el mezclador durante 30 segundos en el nivel 1 a continuación, durante unos 3 minutos con el nivel 3. Unte con mantequilla un molde. Vierta la mezcla y cocine. Antes de sacar la mezcla del horno, pruebe para ver si está lista: perfora con un trozo de madera el centro de la torta. Si la mezcla no se pega, la preparación está lista. Deje que el pastel se enfríe.

Horno tradicional:

Altura inserción: 2

Cocción: horno eléctrico: parte superior e inferior de calentamiento 175-200 ° C; horno a gas: termostato 2-3

Tiempo de horneado: 50-60 minutos

Puede modificar esta receta de acuerdo a su gusto, por ejemplo, añadiendo 100 g de pasas ó 100 g de frutos secos o chocolate en polvo, las posibilidades son infinitas.

Rollos de pan con granos de lino, el nivel 1-2

Ingredientes:

500-550 g de harina de trigo, 50 g de semillas de lino, 37,5 ml de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de leche desnatada cuajada, 1 cucharadita de sal. Para el glaseado: 2 cucharaditas de agua.

Preparación:

Remoje las semillas de lino en 125 ml de agua tibia. Transferir el resto del agua tibia (0,25 l) al recipiente, espolvorear la levadura, añadir la leche cuajada y mezclar con el gancho de mezcla en el nivel 2. La levadura se debe disolver completamente. Vierta la harina con las semillas de lino húmedo y la sal en el recipiente de mezcla. Amase por buen tiempo en el nivel 1, luego pase al nivel 2 y siga amasando durante 3-5 minutos. Cubra la mezcla y déjela crecer en un lugar cálido durante 45-60 minutos. Amasar de nuevo, retire del recipiente y haga 16 rollos. Cubra la cacerola con papel encerado húmedo. Coloque los rollos y déjelos crecer durante 15 minutos. Añada agua tibia y continúe con la cocción.

Horno tradicional:

Altura de inserción: 2

Cocción: horno eléctrico: calentamiento superior e inferior 200-220 ° C (precalentamiento de 5 minutos), horno a gas: termostato 2-3

Tiempo de horneado: 30-40 minutos

Crema de chocolate, nivel 5-6

Ingredientes:

200 ml de crema dulce, 150 g de chocolate amargo, 3 huevos, 50-60 g de azúcar, una pizca de sal, 1 paquete de azúcar sabor a vainilla, 1 cucharada de brandy o ron, copos de chocolate.

Preparación:

Batir la crema en el recipiente con el mezclador hasta obtener una mezcla consistente. Retírela del recipiente y colóquela en un lugar fresco. Derrita la crema de chocolate siguiendo las instrucciones del envase o en un horno microondas a 600 W durante 3 minutos. Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar con sabor a vainilla, el coñac o ron y la sal en el recipiente de mezcla en el nivel 3 para obtener espuma. Añada el chocolate derretido y revuelva con regularidad en el nivel 5-6. Guarde un poco de crema para la decoración. Agregue la crema restante a la mezcla anterior y agite brevemente con la función Pulse. Decore con crema de chocolate y sirva fresco.

MEDIO AMBIENTE



ATENCIÓN:

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Italiano

Dati tecnici

Modello: KM65

Tensione nominale: 220-240V, 50/60Hz

Consumo elettrico: 600W

Potenza massima: 1000W

Classe di protezione : II

Per prolungare la durata del robot, si consiglia utilizzarlo a intervalli di 10 minuti.

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le attuali direttive comunitarie (CE) applicabili, come la compatibilità elettromagnetica e la direttiva sulla bassa tensione, ed è stato costruito nel rispetto delle normative di sicurezza più recenti.

Soggetto a modifiche tecniche senza preavviso!

Istruzioni generali sulla sicurezza

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il dispositivo e conservare queste istruzioni, comprese la garanzia, la ricevuta e, se possibile, anche la scatola e l'imballaggio interno della confezione. Se si dovesse cedere il robot a terzi, consegnare anche questo manuale.

- Il robot è progettato esclusivamente per uso privato e per lo scopo previsto e non è adatto per scopi commerciali. Non utilizzare all'aperto. Tenere lontano da: fonti di calore, luce diretta del sole, umidità (non immergere mai in nessun liquido) e spigoli. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se il robot è umido o bagnato, staccare immediatamente la spina.
- Durante la pulizia o quando si conserva il robot per un lungo periodo, spegnere e staccare la spina (staccare direttamente dalla spina e non dal cavo) e smontare gli accessori installati.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione. Se si deve lasciare l'area di lavoro, spegnere sempre la macchina e staccare la spina (staccare direttamente dalla spina e non dal cavo).
- Controllare regolarmente che sia il robot, sia il cavo, non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio quando è danneggiato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio personalmente. Sempre rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Per evitare di esporsi a possibili pericoli, far sostituire il cavo danneggiato con uno dello stesso tipo, solo dal produttore, dal nostro servizio clienti o da un tecnico qualificato.
- Utilizzare solo ricambi originali.
- Prestare particolare attenzione alle istruzioni di sicurezza sotto riportate.

Bambini e persone vulnerabili

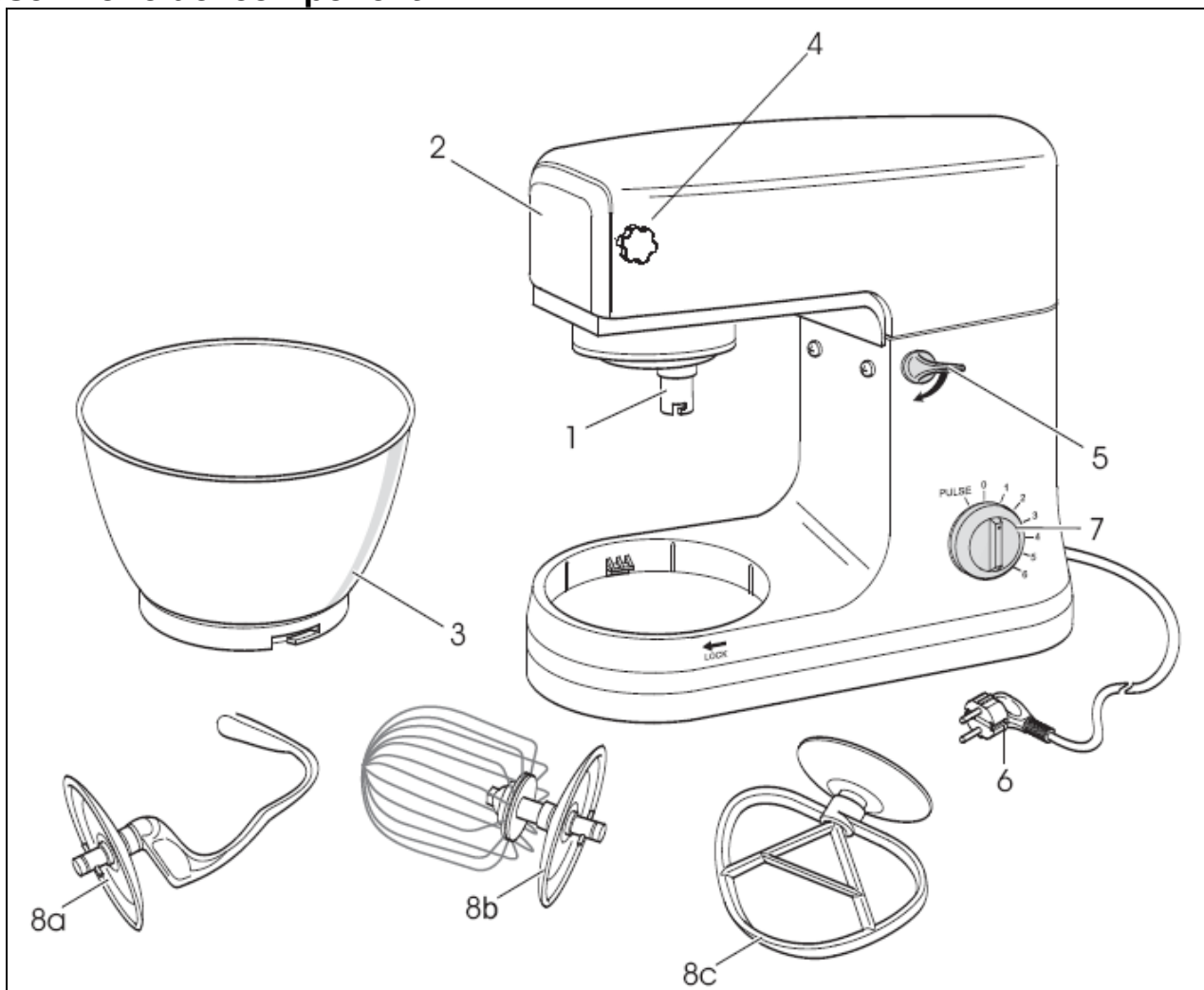
- Per garantire la sicurezza ai bambini, conservare tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) lontano dalla loro portata.

Attenzione! Mai lasciare che i bambini giochino con l'imballaggio: **si rischia il soffocamento!**

- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, o da persone con scarsa conoscenza (inclusi i bambini), salvo che una persona responsabile della loro sicurezza non abbia fornito loro le dovute indicazioni. Sorvegliare sempre i bambini in prossimità dell'apparecchio per accertarsi che non giochino. Si raccomanda di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare sempre la macchina sotto controllo.
- Non interferire con gli interruttori di sicurezza.
- Non inserire nulla nelle fruste in rotazione, mentre la macchina è in esecuzione.

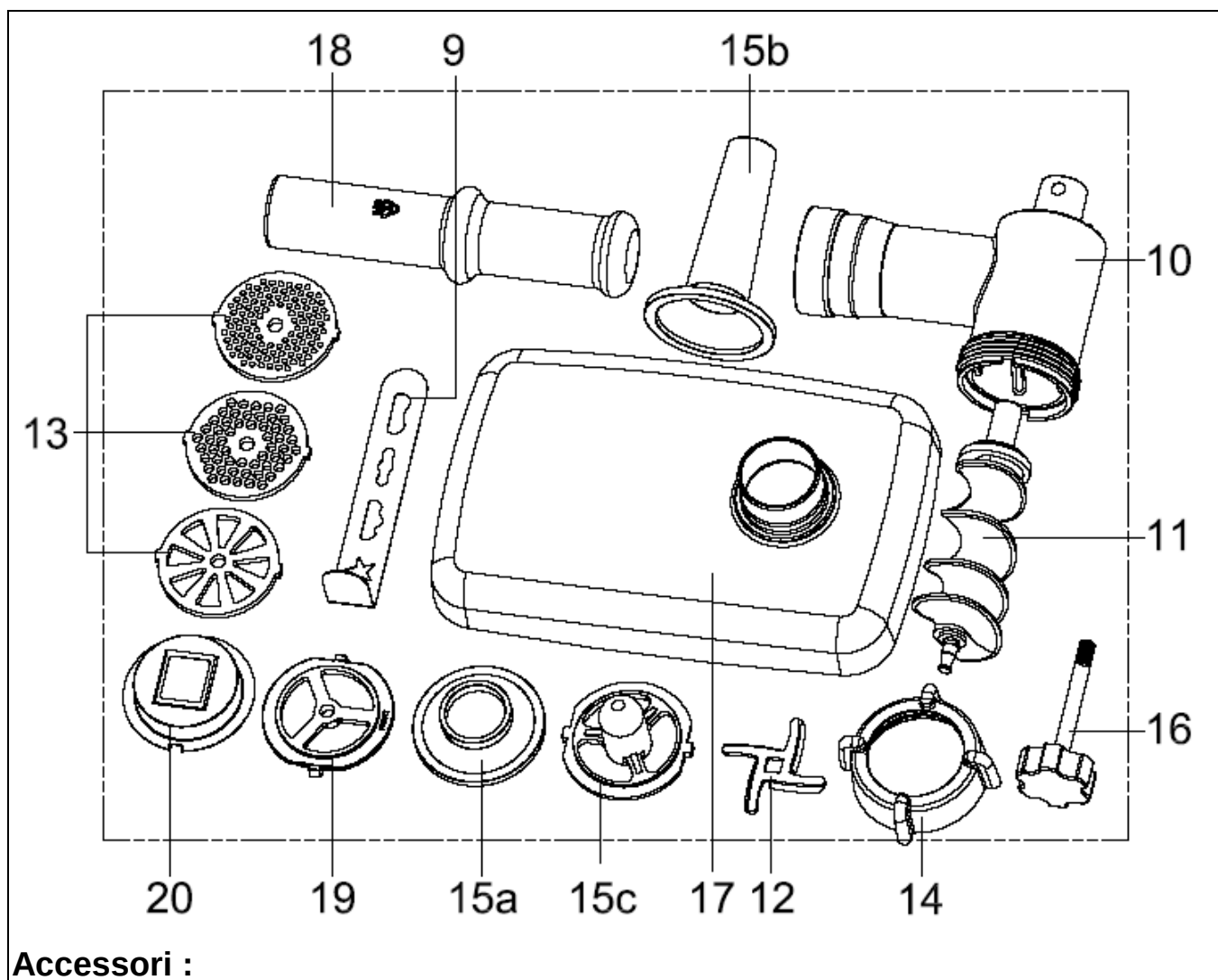
- Collocare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- Non inserire la spina nella presa elettrica senza aver precedentemente installato tutti gli accessori necessari.
- Servirsi sempre del pestello quando si utilizza il tritatutto.
- **Rischio di surriscaldamento!** Utilizzare il robot come tritatutto o come mixer, ma mai contemporaneamente.

Descrizione dei componenti



Componenti principali:

1	Supporto per accessori	6	Cavo di alimentazione
2	Protezione	7	Manopola di controllo della velocità
3	Recipiente	8a	Frusta per impasto
4	Protezione superiore con vite	8b	Frusta multiuso
5	Pulsante di elevazione del braccio	8c	Sbattitore



9	Accessorio per biscotti	15b	Tubo per insaccati (piccolo formato)
10	Supporto	15c	15a e 15b Adapter
11	Elica	16	Vite
12	Lama	17	Piatto
13	Accessorio per tritatutto	18	Pestello
14	Blocco di sicurezza	19	Accessorio per insaccati
15a	Tubo per insaccati (grande formato)	20	Accessorio per biscotti

Come utilizzare il recipiente

1. Posizionare il contenitore nell'apposito settore e ruotarlo in direzione del blocco (segnato con il segno BLOCK) finché non si blocca.
2. Per alzare il braccio, premere il pulsante (5). Il braccio si alza verso l'alto.
3. Montare l'utensile necessario, inserire la parte superiore dell'albero motore e bloccare il perno nell'asse, in senso orario. Versare gli ingredienti.
4. Ora inserire gli ingredienti. Non riempire troppo il contenitore; la quantità massima degli ingredienti è di 2 kg.
5. Abbassare il braccio con il tasto (5).
6. Collegare il dispositivo, verificando sempre che la tensione dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra casa 230 V / 50 Hz.
7. Attivare il robot utilizzando la manopola per il controllo della velocità da 1 a 6 (in funzione dell'impasto).
8. Per la funzione a intermittenza (miscelazione a brevi intervalli di tempo), girare l'interruttore su "PULSE". L'interruttore deve essere mantenuto in tale posizione per l'intervallo di tempo desiderato. Quando viene rilasciato, l'interruttore ritorna automaticamente su "0".

Le fruste sono regolate per impastare un quantitativo complessivo degli ingredienti di max 2kg

Livelli	Utilizzo	Tipo di impasto
1-3	Frusta per impasto	Impasti pesanti (es.: pane, pasta per dolci)
3-4	Sbattitore	Impasti medio - pesanti (es.: crepes o biscotti)
5-6	Frusta multiuso	Impasti leggeri (es.: crema, albume d'uovo)
Intermittenza	Frusta multiuso	Piccole miscele

NOTE:

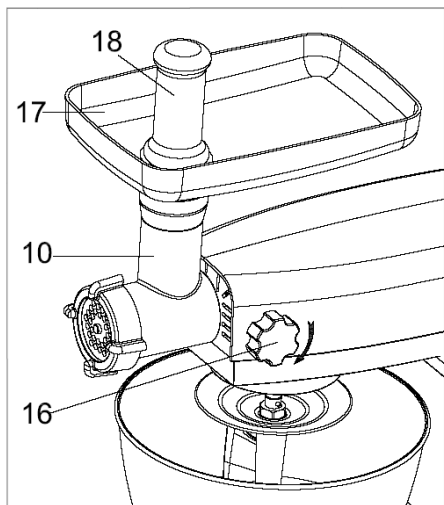
- **Tempo di funzionamento corto: con impasti pesanti, non utilizzare la macchina per più di dieci minuti consecutivi. Lasciar raffreddare per una decina di minuti prima di riutilizzare l'apparecchio.**
- Utilizzare il paraschizzi per proteggersi da miscele liquide.

1. Dopo l'uso girare la manopola di controllo della velocità (7) posizionandola su "0" non appena l'impasto prende la forma di una palla. Poi togliere la spina.
2. Premere il tasto (5) per alzare il braccio.
3. L'impasto può essere rimosso dal recipiente con l'aiuto di una spatola.
4. Quindi rimuovere il contenitore ruotandolo verso sinistra.
5. Pulire i componenti come descritto sotto nella sezione "Pulizia e Manutenzione".

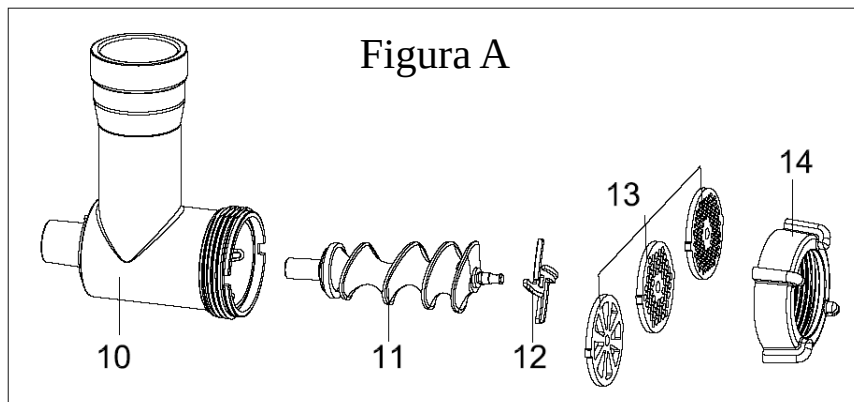
Tritatutto

Installazione

1. Togliere la protezione (2) dal robot KM65 e togliere la vite sul tritatutto (4).
2. Installare il supporto (10) sul robot KM65 e poi girare la vite per una maggiore sicurezza.
3. Quindi posizionare il vassoio di riempimento (17) sulla parte superiore del supporto (vedi figura sottostante).



Assemblaggio del tritatutto (vedi figura A)

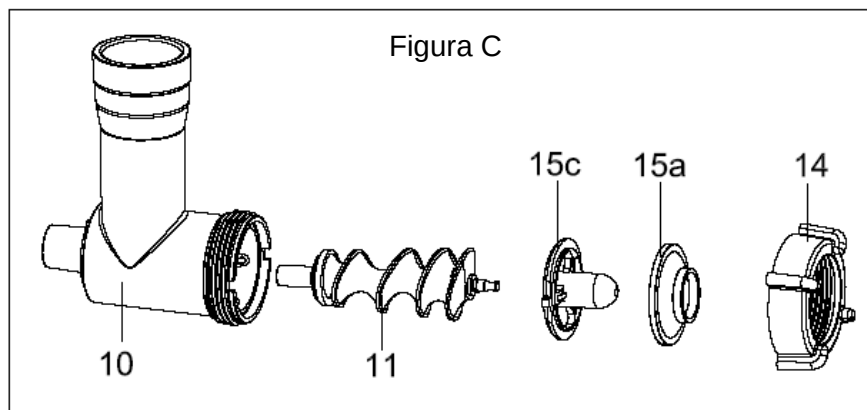
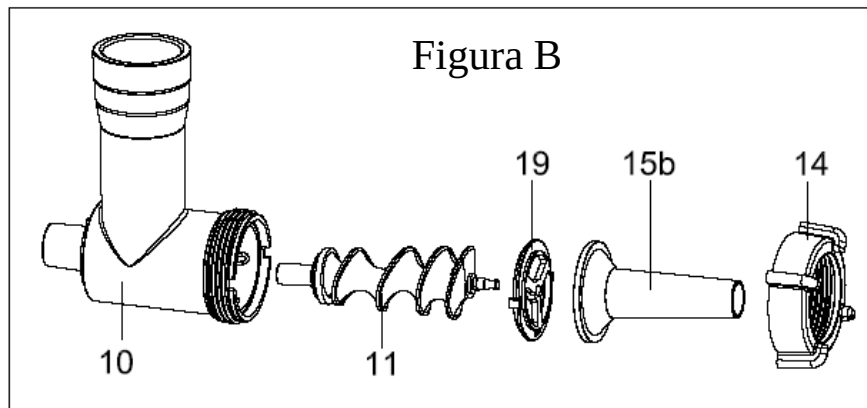


NOTA:

- Tagliare la carne in pezzi da max 2,5 cm e assicurarsi che non contengano ossa o nervi.

1. Installare prima la lama (12) sull'estremità dell'elica (11) e poi scegliere l'accessorio tritatutto che si preferisce (13). Quindi avvitare l'attacco di sicurezza (14).
2. Mettere la carne sul piatto (17).
3. Collocare un recipiente sotto la bocca di uscita.
4. Assicurarsi che la manopola per il controllo della velocità sia in posizione 0.
5. Collegare l'apparecchio.
6. Accendere il robot (7).
7. Se necessario spingere la carne con il pestello (18). Non spingere la carne con le dita!

Installazione degli accessori per insaccati (vedi figura B/C)

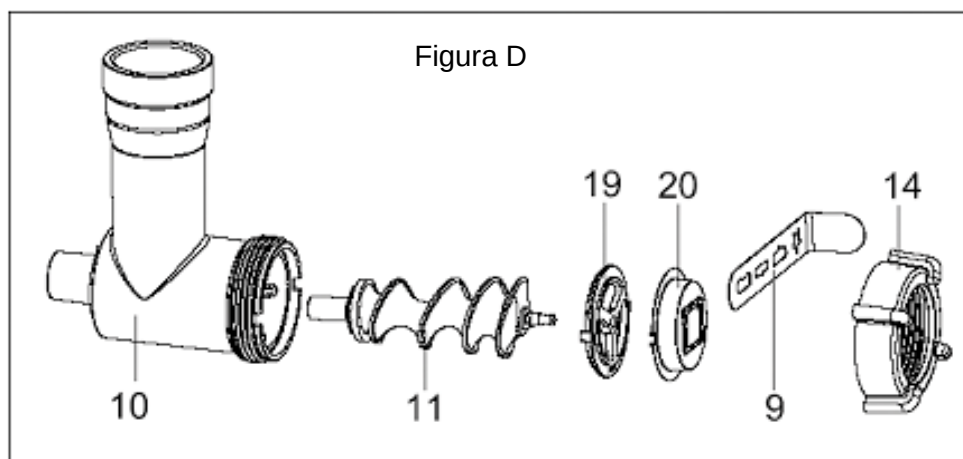


1. Posizionare l'adattatore (15c) sull'elica (11).
2. Inserire l'accessorio per la salsiccia (15a o 15b) sull'adattatore. L'accessorio 15a serve per le salsicce spesse mentre il 15b per le salsicce sottili.
3. Girare tutto il supporto (10) finché non si blocca.
4. Posizionare la pelle per la salsiccia (reale o sintetica) sull'estremità del tubo e legarla.
5. Mettete gli alimenti che si desidera insaccare nel supporto e pressarli con l'aiuto del pestello.
6. Ripetere i passaggi 4-7 del manuale per tritare.
7. L'impasto viene premuto con l'apposito accessorio in modo da riempire la pelle della salsiccia.
8. Quando la prima salsiccia ha raggiunto la lunghezza desiderata, premere la sua estremità e girare una o due volte per chiuderla.

NOTE:

- Utilizzare le velocità da 1 a 4 per la produzione di insaccati.
- Non utilizzare il dispositivo a più di 10 minuti consecutivi.
- All'inizio, è anche possibile spegnere il dispositivo tra una salsiccia e l'altra finché non si raggiunge un determinato livello di esperienza.
- Eseguire il passaggio 8 come descritto sopra e poi girare il tritacarne.
- Se si decide di utilizzare pelle vera per insaccare le salsicce, lasciare in ammollo per pochi minuti prima dell'uso.
- Assicurarci che la pelle sia ben riempita in modo che durante la cottura le salsicce non si rompano.

Installazione degli accessori per biscotti (vedi figura D)



1. Montare gli elementi come indicato nella figura qui sopra (figura D).
2. Mettere l'impasto per biscotti sul piatto.
3. Assicurarsi che la manopola per il controllo della velocità sia in posizione 0.
4. Collegare l'apparecchio.
5. Accendere il robot (7).
6. Se necessario spingere l'impasto con il pestello (18). Non spingere l'impasto con le dita!
7. Quando dalla bocca della macchina fuoriesce l'impasto, tagliarlo in pezzi della dimensione desiderata.

Pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi di staccare la spina.
- Non immergere in acqua!
- Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia.

Struttura del robot

- Pulire solo con un panno morbido e umido.

Recipiente, accessori per impastare e componenti del tritatutto

ATTENZIONE:

- I componenti non sono adatti per la pulizia in lavastoviglie. Quando sono esposti al calore o a detergenti caustici, possono deformarsi o scolorire.
- I componenti che entrano in contatto con gli alimenti possono essere lavati in acqua e sapone.

PERICOLO:

- La lama del tritatutto è estremamente tagliente!
- Rischio di lesioni!

- Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di rimontarli nell'apparecchio.
- Applicare una piccola quantità di olio vegetale sui componenti setaccio quando sono secchi.

Alcune ricette

Biscotti (ricetta di base), livello 3-4

Ingredienti:

250 g di burro o margarina, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o 1 sacchetto di Citro-back, un pizzico di sale, 4 uova, 500g di farina, 1 bustina di lievito in polvere, ca. 12,5 ml di latte.

Preparazione:

Versate la farina e gli altri ingredienti nel recipiente, mescolare con una frusta per 30 secondi a livello 1 e poi, per circa 3 minuti, a velocità 3. Imburrare uno stampo o coprire con carta da forno. Versare l'impasto e far cuocere. Prima di rimuovere dal forno, fare un piccolo test per vedere se è cotto a sufficienza: con uno stecchino, forare il centro. Se l'impasto non si attacca allo stecchino significa che la cottura è terminata. Sforare e lasciar raffreddare.

Forno tradizionale:

Altezza di inserimento: 2

Cottura: forno elettrico: superiore e inferiore riscaldamento 175-200 ° C, forno a gas: termostato 2-3

Tempo di cottura: 50-60 minuti

Secondo i gusti, è possibile modificare questa ricetta, per esempio aggiungendo 100 g di uvetta, oppure 100 g di noci, cioccolato in polvere. In realtà, le possibilità sono infinite.

Panini ai semi di lino, livello 1-2

Ingredienti:

500-550 g di farina, 50 g di semi di lino, 37,5 ml di acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di latte scremato 1 cucchiaino di sale. Per la glassa: 2 cucchiaini di acqua

Preparazione:

Mettere a bagno i semi di lino in 125ml di acqua tiepida. Trasferire la restante acqua tiepida (0,25 l) nel recipiente, cospargere il lievito, aggiungere il latte e mescolare con il gancio impastatore a livello 2 di velocità. Il lievito deve essere sciolto completamente. Versare la farina umida con semi di lino e sale nel recipiente. Impastare a lungo a velocità 1 e poi passare a 2 e continuare a impastare per 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciare lievitare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare di nuovo a lungo, togliere l'impasto dalla ciotola e formare sedici rotoli. Coprire la padella con carta da forno bagnata. Posizionare i rotoli sopra e lasciar lievitare per 15 minuti. Coprire con acqua calda e continuare la cottura.

Forno tradizionale:

Altezza di inserimento: 2

Cottura: forno elettrico: superiore e inferiore riscaldamento 200-220 ° C (preriscaldare per 5 minuti), forno a gas: termostato 2-3

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Crema al cioccolato, livello 5-6

Ingredienti:

200 ml di panna dolce, 150 g di glassa al cioccolato fondente, 3 uova, 50-60 g di zucchero, un pizzico di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di brandy o rum, scaglie di cioccolato.

Preparazione:

Sbattere la crema nel recipiente di miscelazione con la frusta fino a quando l'impasto prende consistenza. Togliere l'impasto dalla ciotola e metterla in luogo fresco. Sciogliere la glassa al cioccolato seguendo le istruzioni riportate sulla confezione o in un forno a microonde a 600 W per 3 minuti. Nel frattempo, sbattere uova, zucchero, zucchero vanigliato, brandy o rum e il sale nel recipiente di miscelazione con la frusta a velocità 3 per ottenere una mousse. Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare regolarmente a velocità 5-6. Conservare un po' di crema di cioccolato per la decorazione. Aggiungere la crema di cioccolato restante e mescolare brevemente utilizzando la funzione a intermittenza. Decorare con crema di cioccolato e servire fresco.

AMBIANTE



ATTENZIONE:

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

Prodotto e importato da : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE
www.hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel. 01 64 67 00 01