

HKoenig

**Instruction manual
Manuel d'utilisation
Benutzerhandbuch
Gebruiksaanwijzing
Manual de usuario
Manuale d'uso**



KM60

**Stand Mixer Multifunction
Robot Pétrin Multifonction
Robot Mixer Multifunktion
Robot Keukenmachine Multifunctioneel Robot
Batidora Multifunción
Robot Impastatrice Multifunzione**

FRANCAIS

DONNEES TECHNIQUES

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 GENERALES DE SECURITE

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.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité doivent toujours être prises pour prévenir tout risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.
- Débrancher l'appareil après utilisation, avant de le nettoyer et avant de changer un accessoire. 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).
- Le robot doit toujours être débranché s'il n'est pas utilisé et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer, et avant de changer un accessoire. Évitez tout contact avec

les pièces mobiles.

- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Faites particulièrement attention aux "Instructions spéciales de sécurité" qui suivent.

Enfants et personnes vulnérables

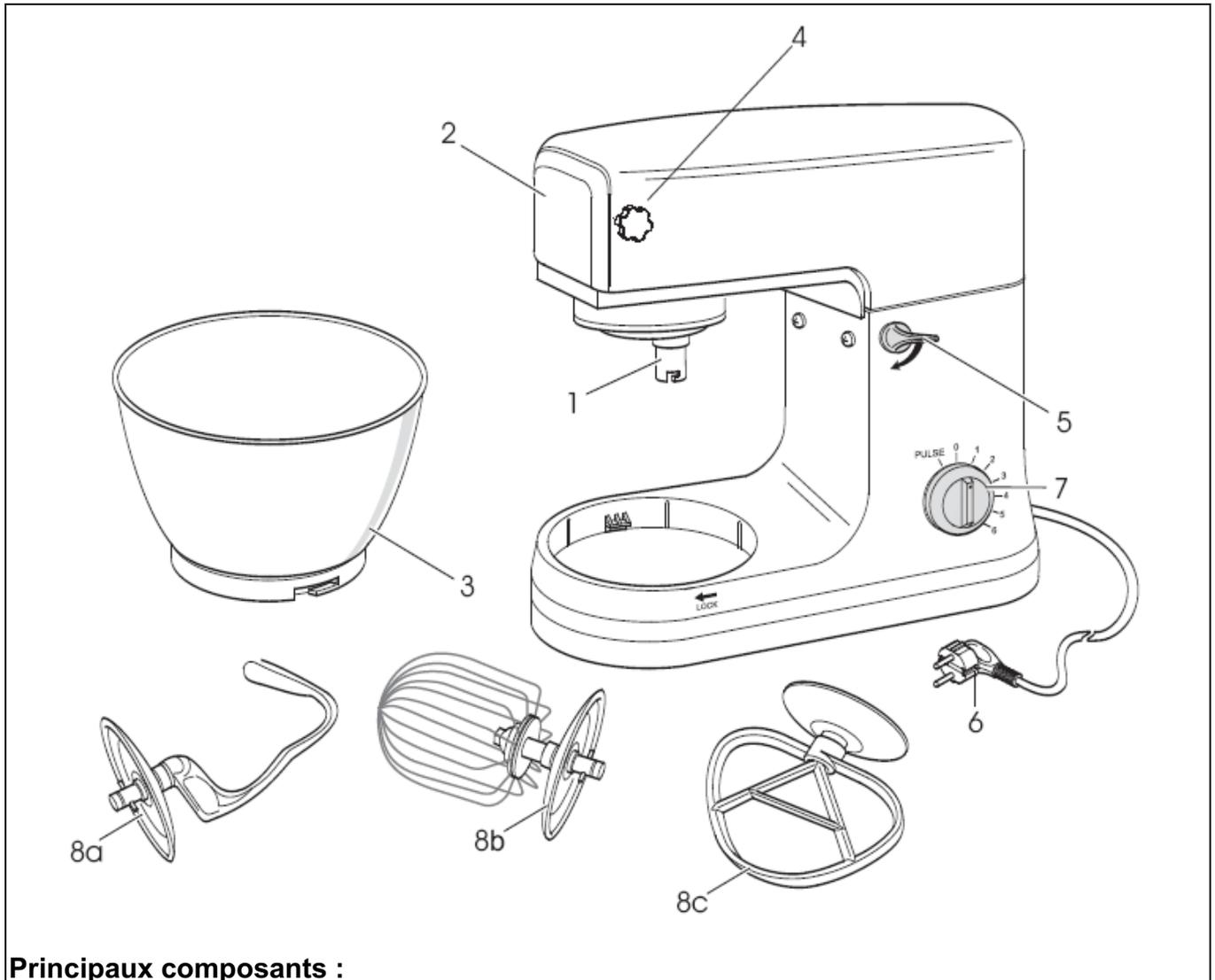
- Pour garantir la sécurité de vos enfants, conservez tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors d'atteinte.

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

- 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.
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Il ne doit pas être utilisé par les enfants. Conservez le robot et son câble d'alimentation à l'écart des enfants.**

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

APERÇU DES COMPOSANTS



Principaux composants :

1	Bras	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

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".

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 cuillères 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

CREME 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.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 01