

HKoenig

Km5

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso



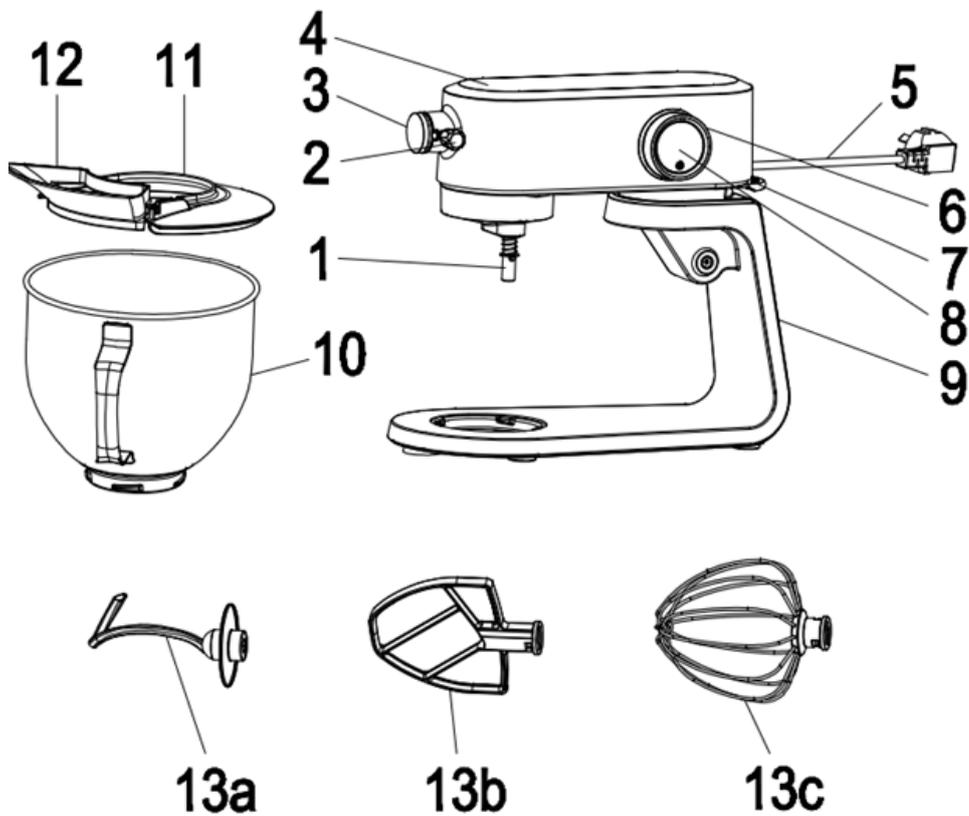
meat grinder set for stand mixer KM120

hachoir à viande du robot pétrin km120
fleischwolfset für küchenmaschine km120
vlees maler set voor mixer km120
conjunto procesador de carnes para la batidora amasadora km120
set tritacarne per robot da cucina km120

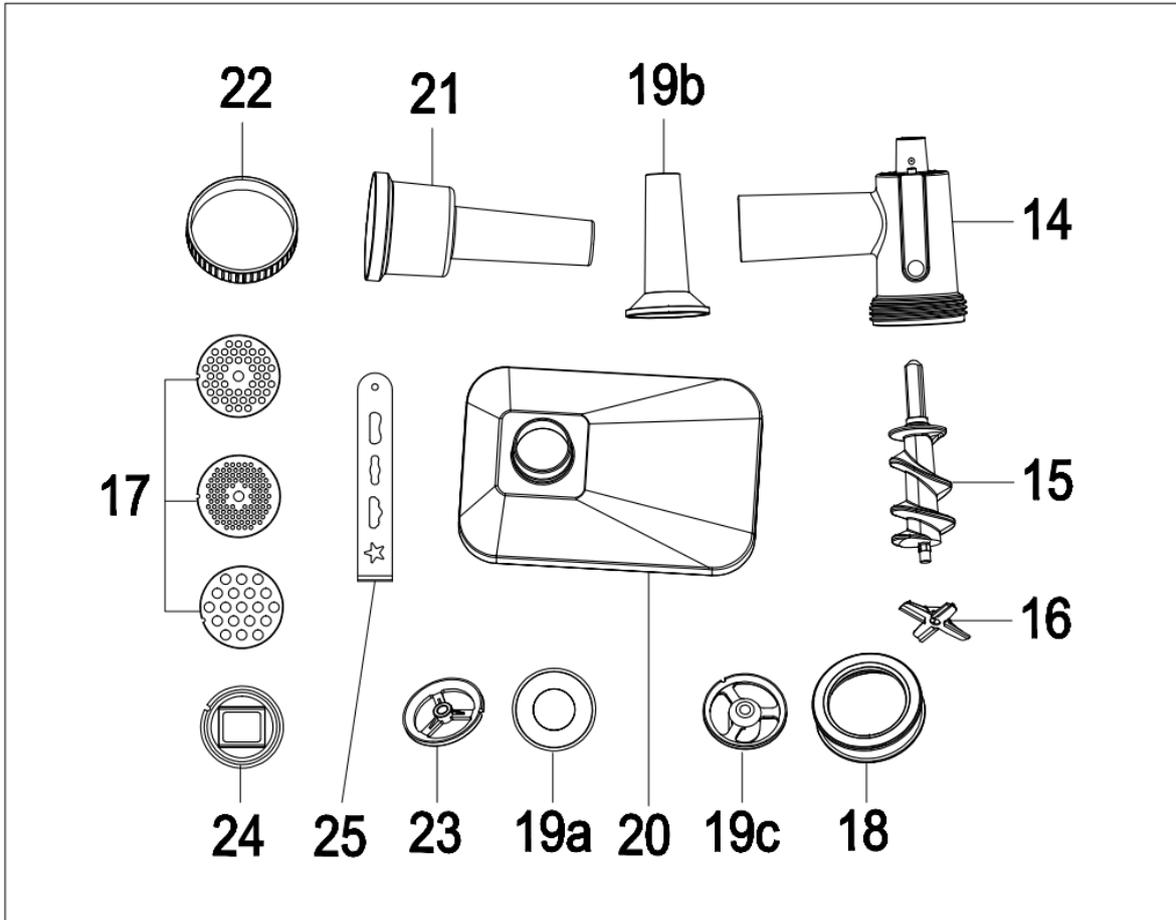


ENGLISH

Product description



| | | | |
|---|------------------------------------|-----|--------------|
| 1 | Driver shaft | 9 | Support |
| 2 | Screw | 10 | Mixing bowl |
| 3 | Front cover | 11 | Splash Cover |
| 4 | Drive arm | 12 | Funnel |
| 5 | Power cord | 13a | Hook |
| 6 | Operation and Level regulator | 13b | Beater |
| 7 | Level for raising and Lowering arm | 13c | Whisk |
| 8 | Power Switch&LED | | |



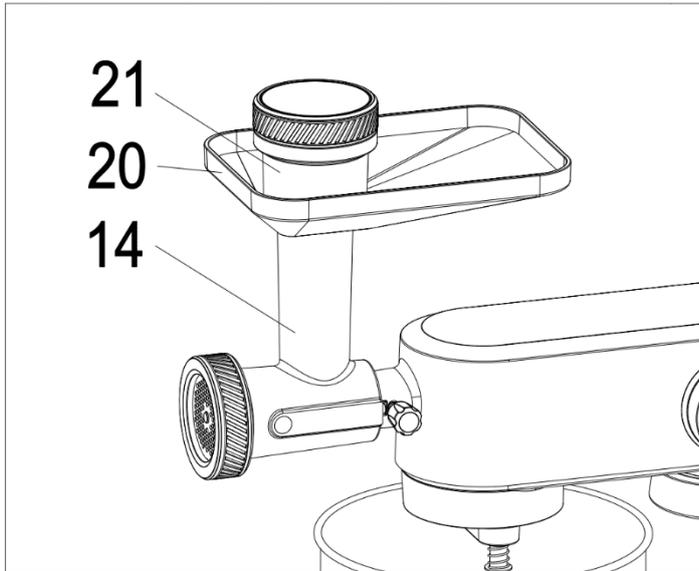
| | | | |
|-----|--------------------------|-----|-----------------------|
| 14 | Spiral housing | 19c | Adapter for 15 |
| 15 | Spiral | 20 | Food tray |
| 16 | Blades | 21 | Presser |
| 17 | Sieve | 22 | Presser cover |
| 18 | Lock nut | 23 | Biscuit attachment |
| 19a | Sausage attachment,large | 24 | Cookies accessories-1 |
| 19b | Sausage attachment,small | 25 | Cookies accessories-2 |

Initial Operation - General

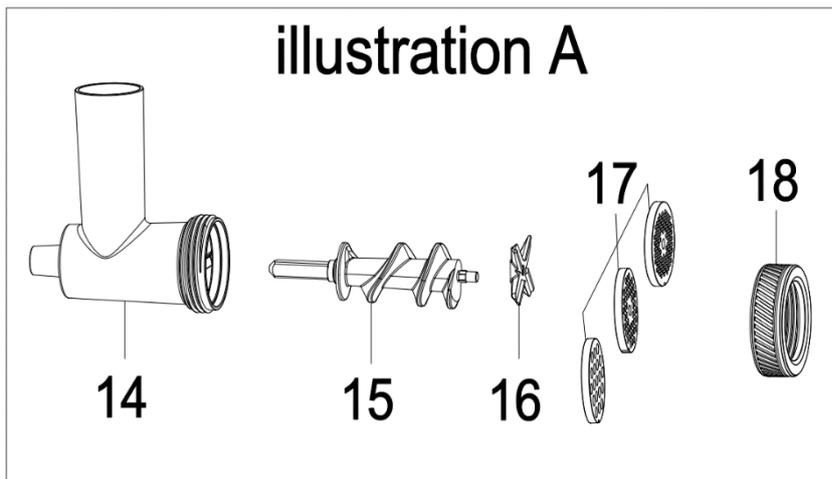
1. Remove the screw (2) and remove the Protector front cover (3) from the helix drive.
2. Place the spiral housing (14) with the filler neck facing upwards into the helix drive, With the screw (2) locking it.

3. Place the food 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)

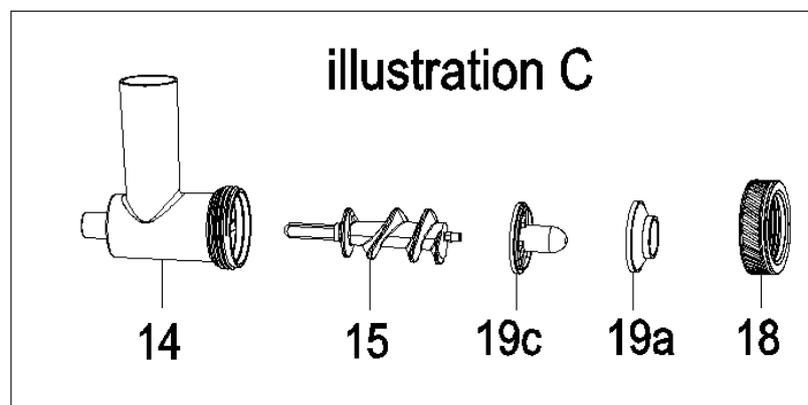
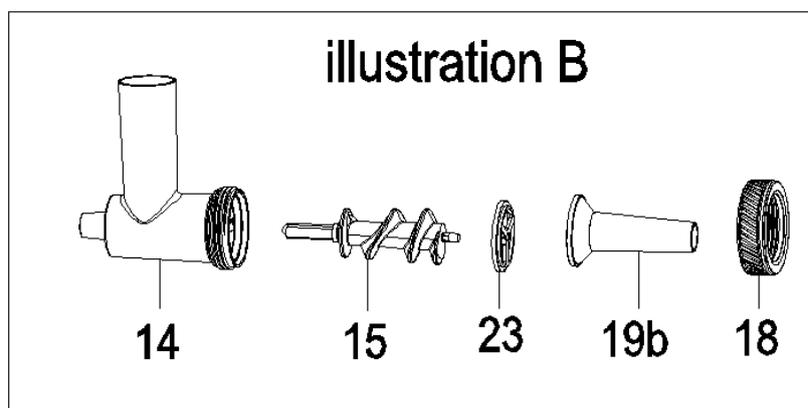


NOTE:

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 (18) on until it is "hand tight".
2. Put the pieces of meat on to the filling tray (20) and into the filler neck.
3. Place a vessel under the exit.
4. Connect the device to a 220-240 V, 50/60 Hz safety contact power socket.
5. Turn the mincer on by the switch (8), then turn the speed to 1-8 by switch (6) ..
6. If necessary push the meat with the presser (21). Please do not follow this up with your fingers.

Operation Sausage Attachment (see illustration B/C)



1. Place the adapter (19c) on the axle of the spiral auger.
2. Insert a sausage attachment (19a 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 15 min and then allow it to cool down for a further 10 min.

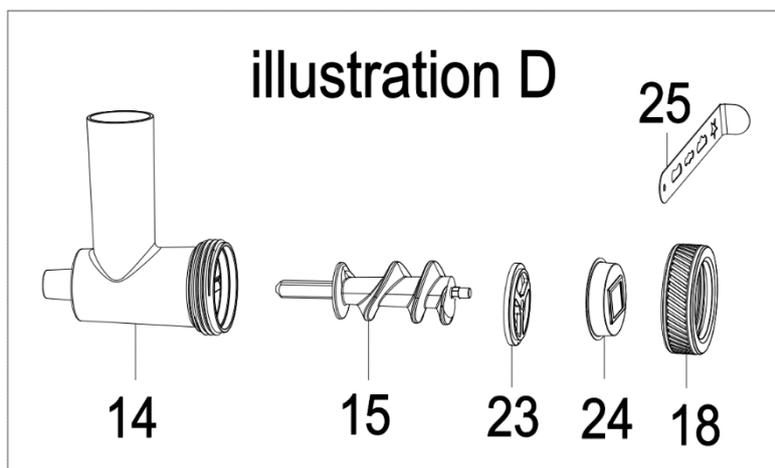
You can turn off the device after each single sausage length until you are more experienced.

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. Connect the device to a 220-240 V/50/60 Hz safety contact power socket.
5. Turn the mincer on by the screw (18).
6. If necessary, push the mixture further down with the pusher (21). Do not touch with your fingers.
7. 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.
- After operation, all the accessories should be cleaned as soon as possible in order to avoid the ingredients stick on the accessories for long time and difficult to clean.
- The meat grinder and salad maker should be flushed against the tap and use brush to wash (especially the food tray and blade of meat grinder accessories and the cutter of salad maker)
- Be careful you hand get hurt when cleaning.

Motor Housing

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

Mixing Bowl, Mixing Equipment

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:

Danger of injury!

Environmental protection:



The battery may pollute the environment, you must remove the battery before discarding the appliance, or send the appliance to a designated recycling collection point.

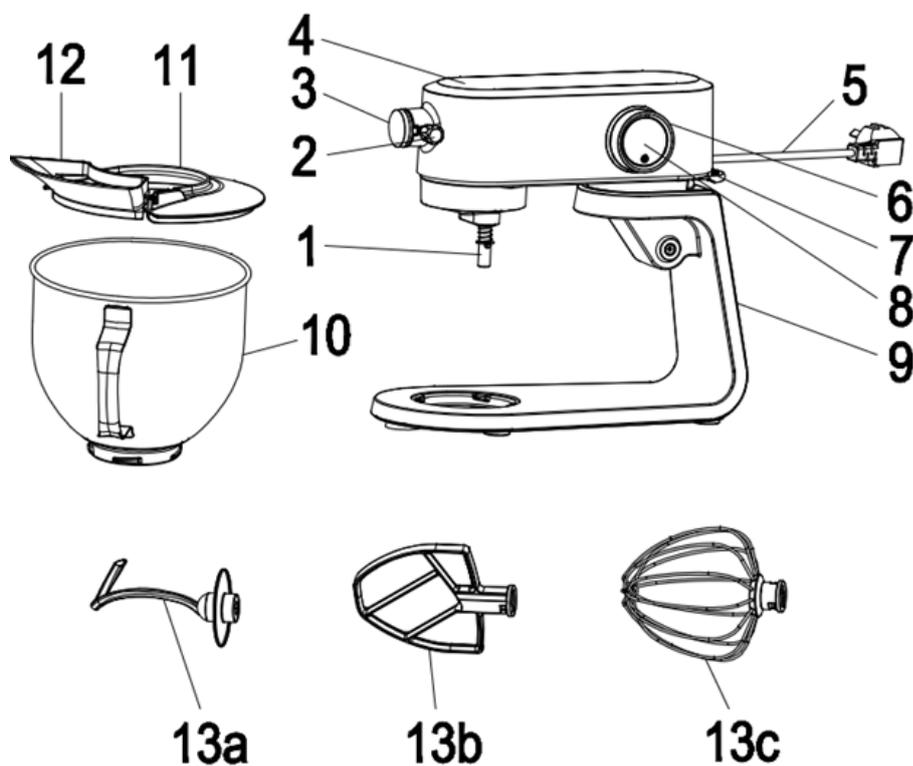
This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste. There are separate collection systems for recycling in the EU. For more information, please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

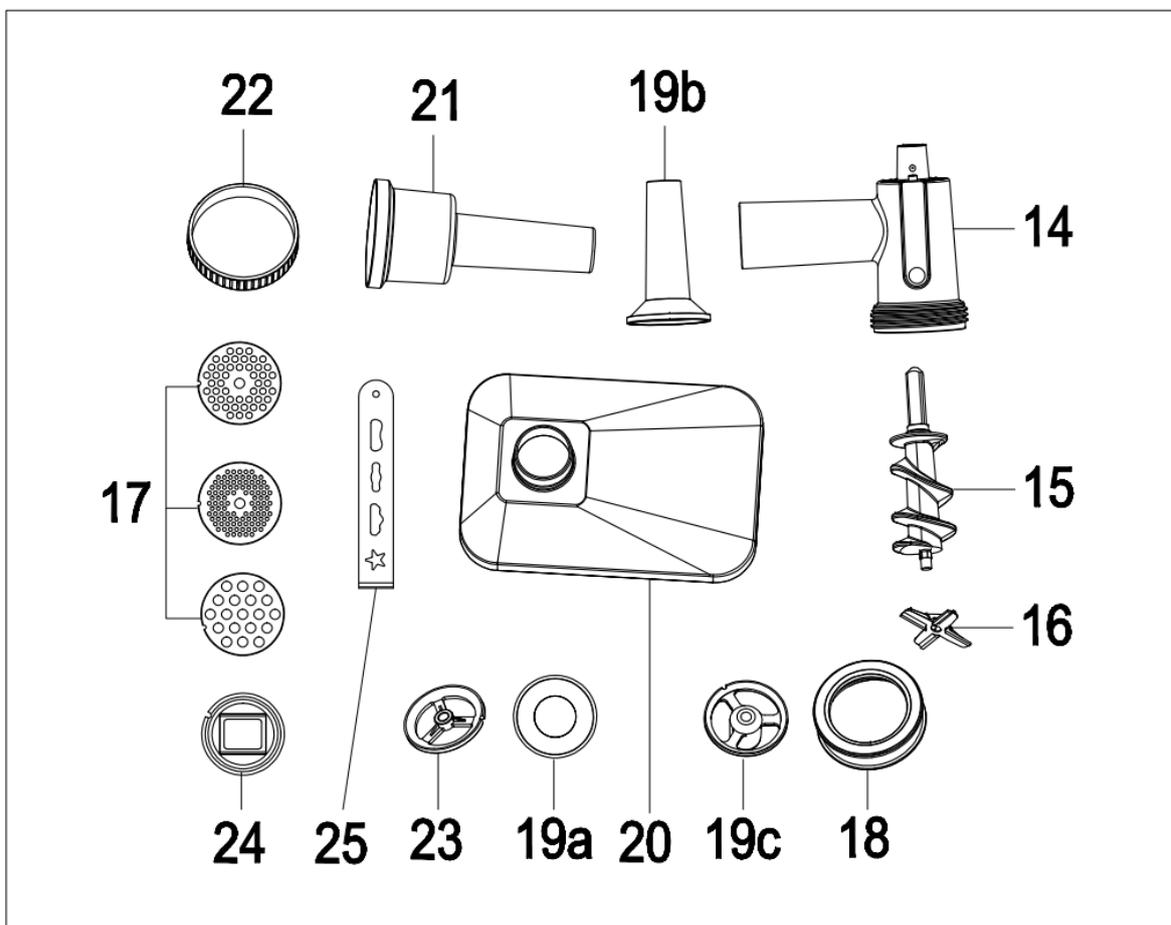
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

Description du produit



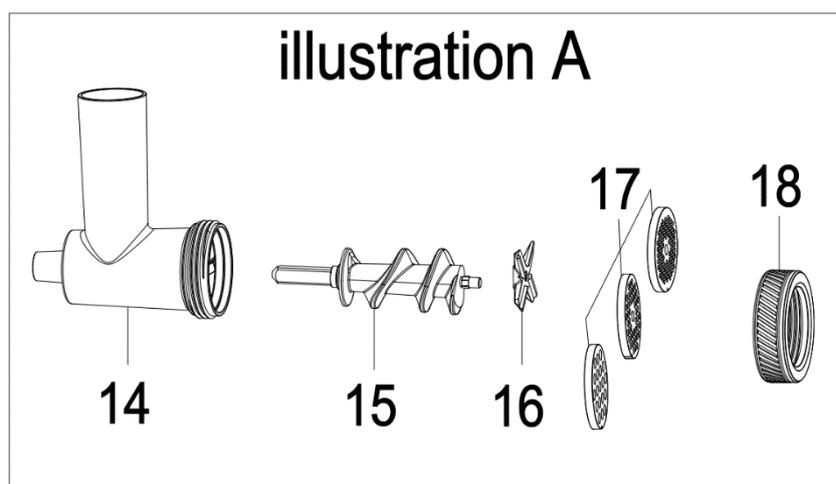
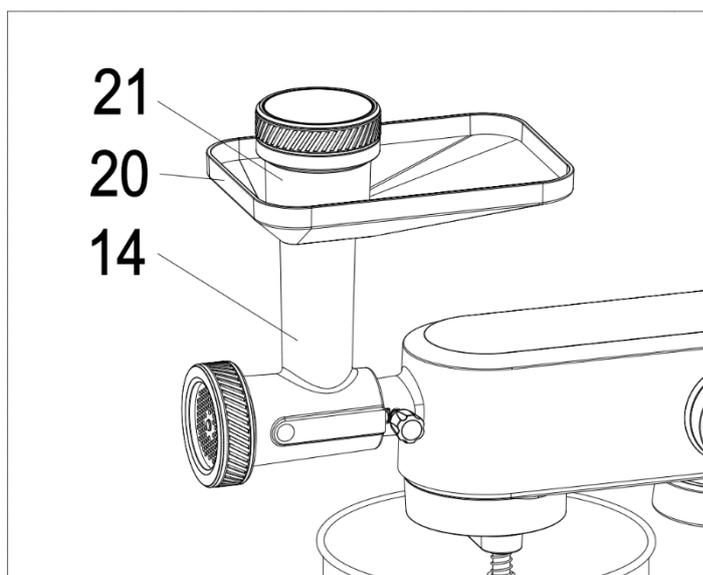
| | | | |
|---|--|-----|-------------------------|
| 1 | Arbre d'entraînement | 9 | Support |
| 2 | Vis | 10 | Bol |
| 3 | Couvercle avant | 11 | Couvercle de protection |
| 4 | Bras d'entraînement | 12 | Entonnoir |
| 5 | Cordon d'alimentation | 13a | Crochet |
| 6 | Bouton de mise en marche et régulateur de niveau | 13b | Batteur |
| 7 | Levier permettant de régler la hauteur du bras | 13c | Fouet |
| 8 | Interrupteur et LED | | |



| | | | |
|-----|----------------------------|-----|--------------------------|
| 14 | Boîtier de l'entraînement | 19c | Adaptateur pour 15 |
| 15 | Entraînement hélicoïdal | 20 | Plateau |
| 16 | Couteau à lames | 21 | Poussoir |
| 17 | Grilles | 22 | Bague du poussoir |
| 18 | Bague de fixation | 23 | Accessoire pour biscuit |
| 19a | Grand embout pour saucisse | 24 | Accessoire 1 pour cookie |
| 19b | Petit embout pour saucisse | 25 | Accessoire 2 pour cookie |

Fonctionnement général

1. Retirer la vis (2) et le couvercle avant du protecteur (3) de l'entraînement hélicoïdal.
2. Placer l'entraînement hélicoïdal dans le boîtier de l'entraînement (14) avec le goulot de remplissage vers le haut, et le fixer avec la vis (2).
3. Placer le plateau sur le goulot de remplissage de manière à ce que le réceptacle du plateau soit positionné sous le poussoir.
4. Pousser l'entraînement hélicoïdal dans la partie horizontale du boîtier de l'entraînement jusqu'à ce qu'il se verrouille. Veuillez consulter les chapitres "Utilisation du hachoir" et "Accessoires pour saucisses".

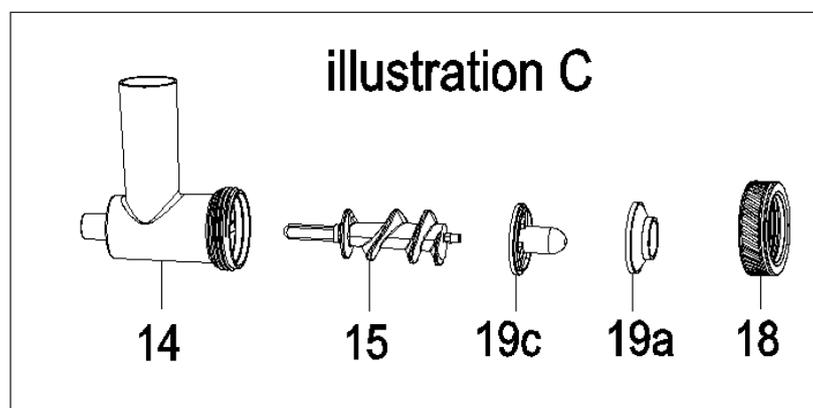
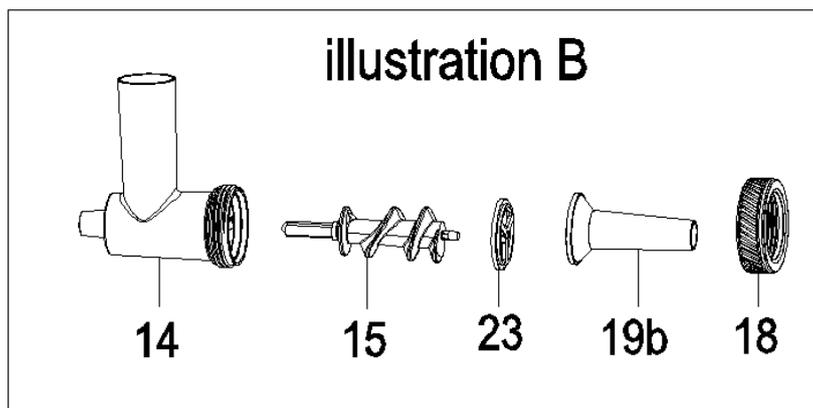


REMARQUE :

Couper la viande en morceaux d'environ 2,5 cm. Veillez à ce que la viande ne contienne ni os ni tendons.

1. Placer d'abord le couteau à lames sur l'extrémité de l'entraînement hélicoïdal, puis une grille de votre choix. Faire attention à la grille et aux évidements du boîtier de l'entraînement. Visser la bague de fixation (18) et la serrer sans forcer.
2. Mettre les morceaux de viande sur le plateau (20) et dans le goulot de remplissage.
3. Placer un récipient sous la sortie.
4. Brancher l'appareil à une prise de courant à contact de sécurité de 220-240 V, 50/60 Hz.
5. Mettre le hachoir en marche à l'aide de l'interrupteur (8), puis réglez la vitesse sur 1-8 à l'aide du bouton (6).
6. Si nécessaire, pousser la viande avec le poussoir (21). Ne le faites pas avec vos doigts.

Fonctionnement des embouts pour saucisse (voir illustrations B/C)



1. Placer l'adaptateur (19c) sur l'axe de l'entraînement hélicoïdal.
2. Insérer un accessoire pour saucisses (19a ou b). L'accessoire a est destiné aux saucisses épaisses, l'accessoire b aux saucisses fines.
3. Visser la bague de fixation sur le boîtier de l'entraînement hélicoïdal.
4. Fixer la peau de la saucisse (organique ou synthétique) sur l'embout et nouer l'extrémité.
5. Verser le mélange de saucisses sur le plateau et dans le goulot de remplissage.
6. Répéter les étapes 4 à 7 comme décrites dans le chapitre : "Fonctionnement du hachoir à viande".
7. Le mélange de saucisses est pressé à travers l'embout à saucisses jusque dans la peau de la saucisse.
8. Lorsque la première saucisse a la longueur souhaitée, la presser avec vos doigts à l'extrémité de la saucisse, puis la tourner autour de son propre axe une ou deux fois.

REMARQUE :

Les niveaux de coupe 1 à 4 sont adaptés au fonctionnement du hachoir.

Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 15 minutes, puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

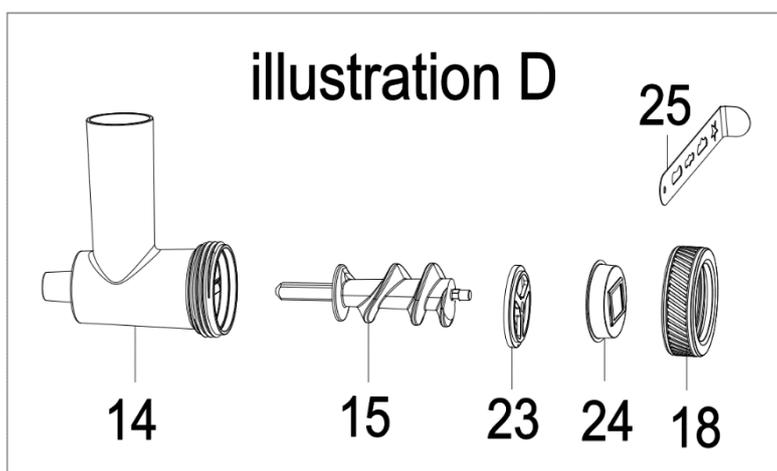
Vous pouvez éteindre l'appareil après chaque saucisse jusqu'à ce que vous soyez plus expérimenté.

Effectuez l'étape 8 comme décrite. Puis remettez le hachoir à viande en marche.

Si vous décidez d'utiliser une vraie peau, laissez-la tremper dans l'eau pendant un moment avant de l'utiliser.

Veillez à ce que la peau de la saucisse ne soit pas trop remplie, car pendant l'ébullition ou la friture, la saucisse se dilate et la peau peut se déchirer.

Fonctionnement avec l'accessoire à biscuits (voir l'illustration D)



1. Suivre les étapes 1 à 4 décrites dans le chapitre "Fonctionnement général".
2. Dévisser l'accessoire à biscuits et sélectionner l'accessoire de coupe désiré.
3. Mettre le mélange sur le plateau et dans le goulot de remplissage.
4. Brancher l'appareil sur une prise de courant à contact de sécurité 220-240 V/50/60 Hz.
5. Mettre en marche le hachoir par la vis (18).
6. Si nécessaire, enfoncer le mélange avec le poussoir (21). Ne pas toucher avec les doigts.
7. Soutenir le mélange à la sortie et le couper à la longueur désirée.

Nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher le câble d'alimentation de la prise.
- Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau !
- Ne pas utiliser de détergents puissants ou abrasifs.
- Après l'utilisation, tous les accessoires doivent être nettoyés dès que possible afin d'éviter que les ingrédients ne restent collés longtemps sur les accessoires et ne soient difficiles à nettoyer.
- Le hachoir à viande et l'accessoire pour salade doivent être rincés au robinet et lavés à l'aide d'une brosse (en particulier le plateau et le couteau à lames du hachoir à viande).
- Faites attention de ne pas vous blesser les mains en nettoyant.

Bloc-moteur

Seul un chiffon humide doit être utilisé pour nettoyer l'extérieur du boîtier.

Bol de mélange, équipement de mélange

ATTENTION :

Les éléments ne sont pas adaptés au nettoyage dans un lave-vaisselle. S'ils sont exposés à la chaleur ou à des nettoyeurs caustiques, ils peuvent se déformer ou se décolorer

Les éléments qui sont entrés en contact avec des aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.

ATTENTION :

Danger de blessure !

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



La batterie peut polluer l'environnement, vous devez donc la retirer avant de jeter l'appareil ou de l'apporter à un point de collecte agréé.

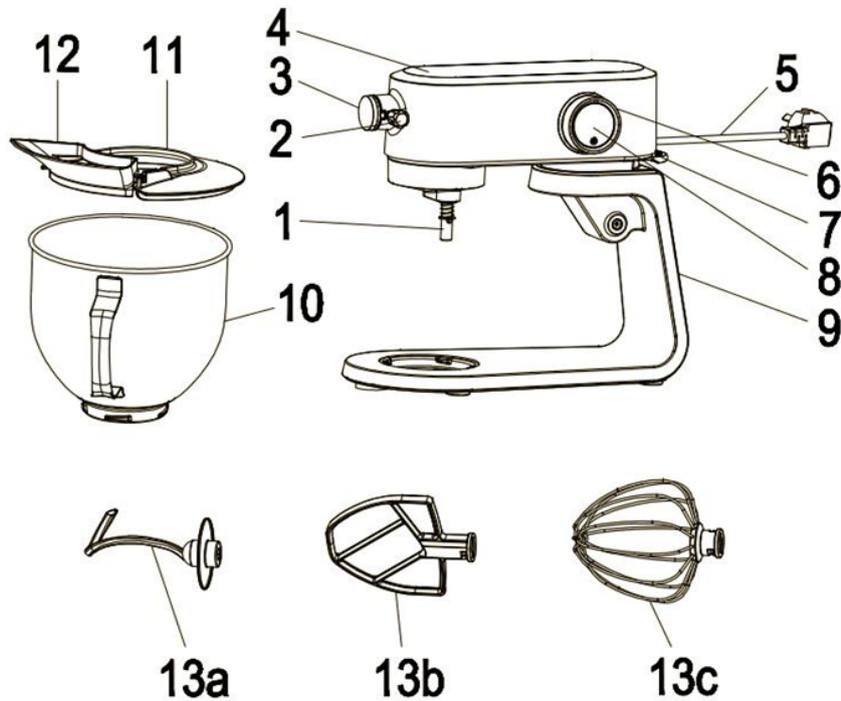
■ Ce symbole sur le produit ou dans le mode d'emploi signifie que votre équipement électrique et électronique doit être mis au rebut à l'écart des déchets ménagers. Il existe des systèmes de tri pour recycler ce type de produit dans l'UE. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre municipalité ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

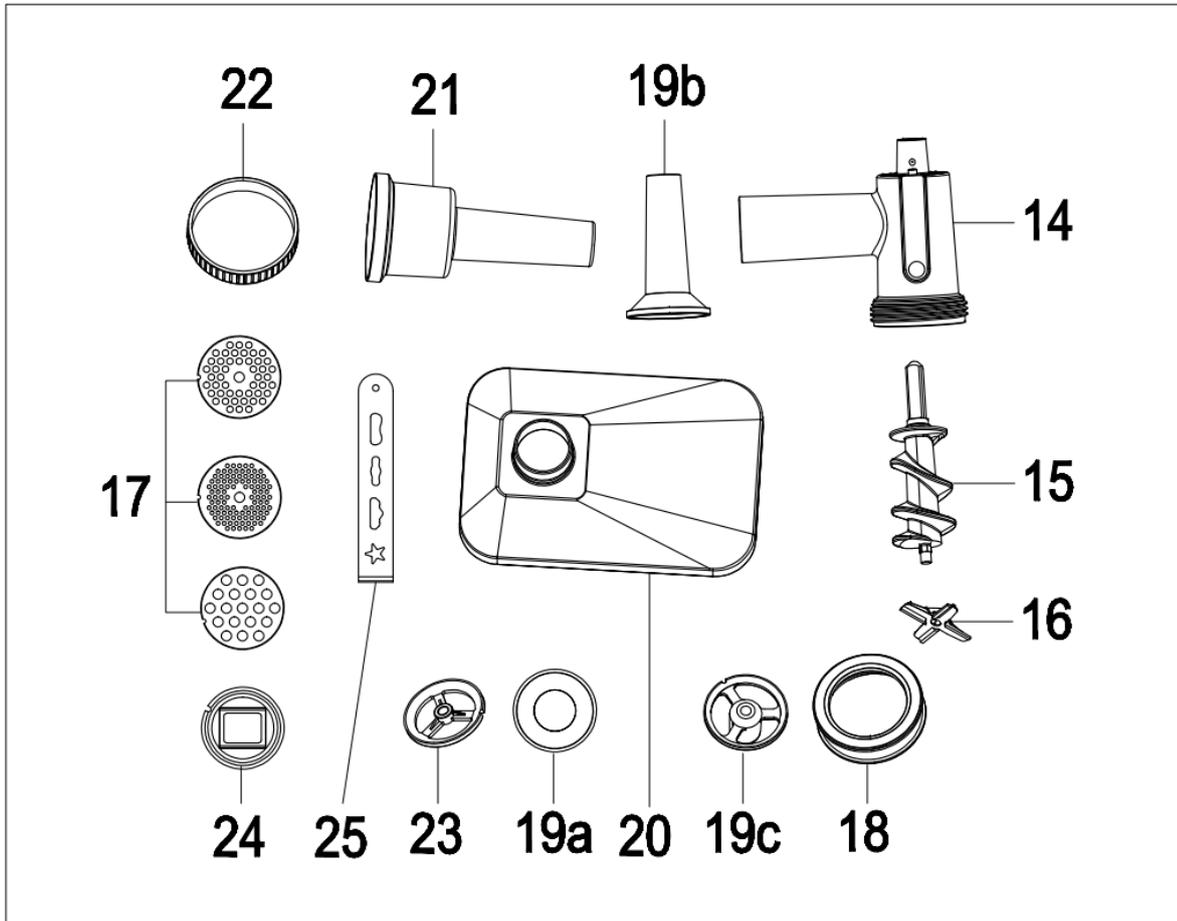
www.hkoenig.com - <https://sav.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

DEUTSCH

Produktbeschreibung



| | | | |
|---|-------------------------------|-----|--------------|
| 1 | Treiberwelle | 9 | Halterung |
| 2 | Schraube | 10 | Rührschüssel |
| 3 | Vordere Abdeckung | 11 | Spritzschutz |
| 4 | Antriebsarm | 12 | Trichter |
| 5 | Stromkabel | 13a | Kneithaken |
| 6 | Geschwindigkeitsregler | 13b | Rührbesen |
| 7 | Hebel zum Einstellen der Höhe | 13c | Schneebesens |
| 8 | Powertaste&LED | | |

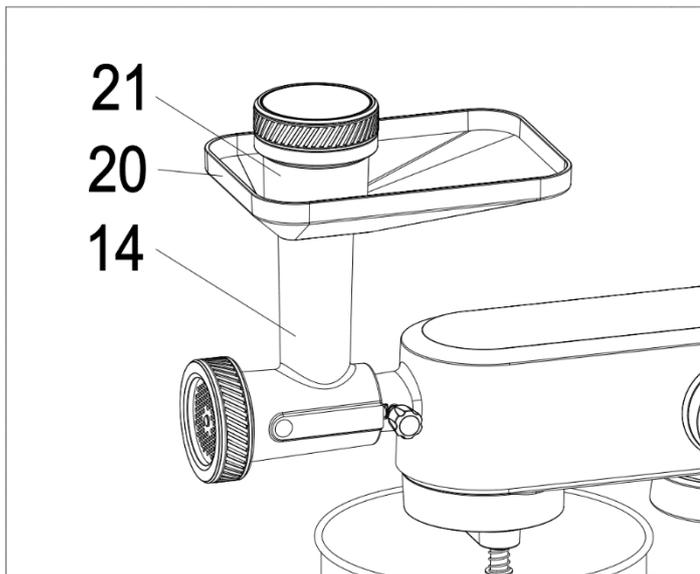


| | | | |
|-----|---------------------|-----|--------------------|
| 14 | Spiralgehäuse | 19c | Adapter für 15 |
| 15 | Spirale | 20 | Essenstablett |
| 16 | Klingen | 21 | Schieber |
| 17 | Sieb | 22 | Schieber-Abdeckung |
| 18 | Kontermutter | 23 | Keksen Aufsatz |
| 19a | Wurstaufsatz, groß | 24 | Keksenzubehör-1 |
| 19b | Wurstaufsatz, klein | 25 | Keksenzubehör-2 |

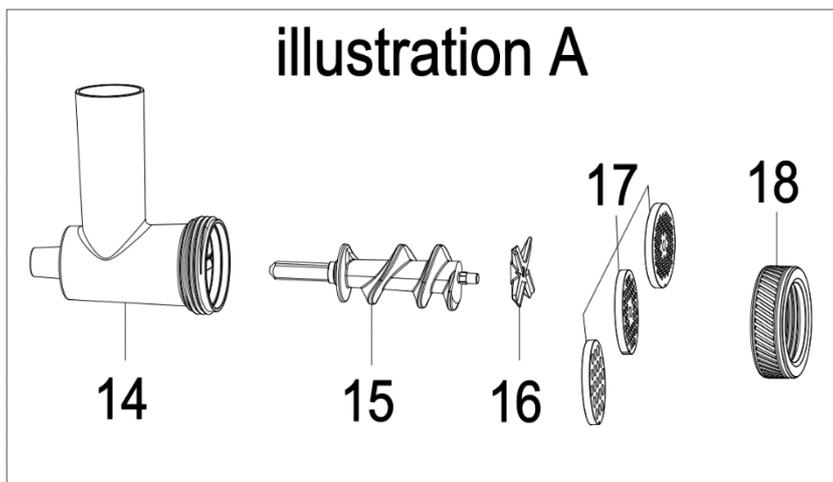
Inbetriebnahme- Allgemein

1. Entfernen Sie die Schraube (2) und nehmen Sie die vordere Schutzabdeckung (3) von dem Helix Getriebe ab.
2. Platzieren Sie das Spiralgehäuse (14) in dem Helix Getriebe mit dem Einfüllhals nach oben, befestigen Sie es mit der Schraube (2).
3. Platzieren Sie das Essenstablett auf dem Einfüllhals in einer Weise, dass der Behälter des Tablett unter dem Arm platziert ist.

4. Schieben Sie die Spirale in den senkrechten Bereich des Spiralgehäuses, bis die Achse einrastet. Überprüfen Sie bitte den Abschnitt "Bedienung des Fleischwolfs" und "Wurstzubehör".



Bedienung des Fleischwolfs (siehe Abbildung A)



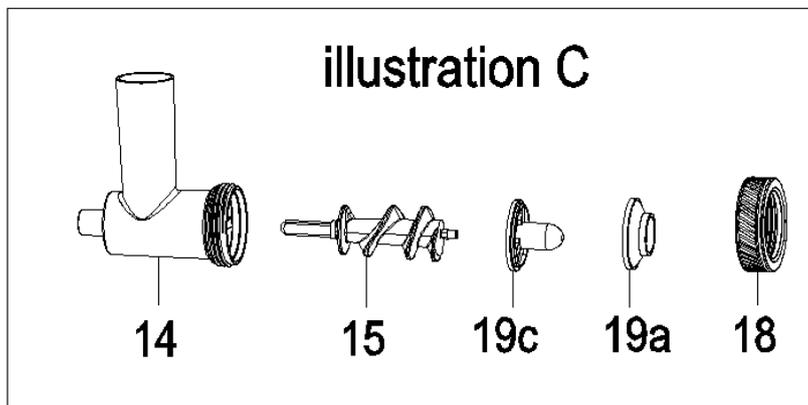
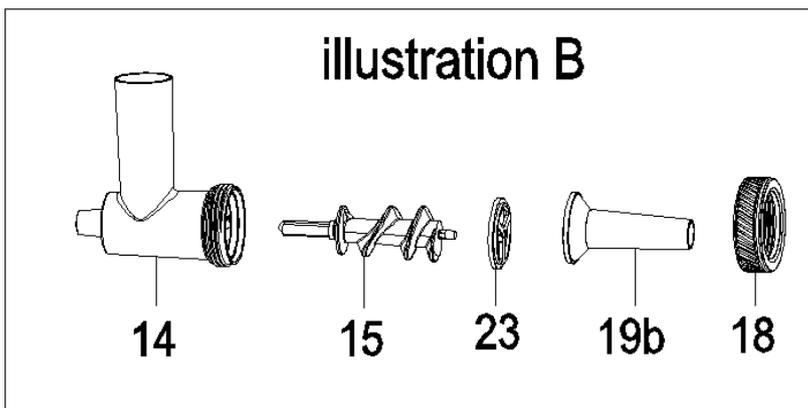
Hinweis:

Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5cm große Stücke. Achten Sie bitte darauf, dass das Fleisch keine Knochen oder Sehnen beinhaltet.

1. Platzieren Sie die Klinge zuerst auf dem Ende des Helixes, dann setzen Sie den Aufsatz Ihrer Wahl auf. Achten Sie bitte auf den Aufsatz und die Aussparungen auf dem Helix-Gehäuse. Schrauben Sie die Kontermutter (18) auf, bis diese "handfest" angezogen ist.

2. Legen Sie die Fleischstücke auf das Essenstablett (20) und in den Einfüllhals.
3. Platzieren Sie einen Behälter unter dem Auslauf.
4. Schließen Sie das Gerät an eine 220-240V, /50/60 Hz Schuko-Steckdose an.
5. Schalten Sie den Fleischwolf mithilfe der Powertaste (8) ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit von 1-8 mit dem Geschwindigkeitsreglers (6) aus.
6. Wenn nötig, schieben Sie das Fleisch mit dem Schieber (21). Schieben Sie das Fleisch bitte nicht mit Ihren Fingern.

Bedienung des Wurstzubehörs (siehe Abbildung B/C)



1. Platzieren Sie den Adapter (19c) auf der Achse der Spiralschnecke.
2. Setzen Sie den Wurstaufsatz (19a oder b) in die Sperre ein. Der Aufsatz a ist für dicke Würste geeignet, der Aufsatz b für dünne Würste.
3. Ziehen Sie die Sperre auf dem Spiralgehäuse "handfest" an.
4. Ziehen Sie die Wursthülle (Sie können entweder einen natürlichen oder künstlichen Wurstarm verwenden) über die Wurst und machen Sie am Ende einen Knoten.
5. Befüllen Sie das Einfülltablett und den Einfüllhals mit der Wurstpaste.
6. Wiederholen Sie Schritte 4 bis 7, wie in "Bedienung des Fleischwolfs" beschrieben.
7. Die Wurstmischung wird durch den Wurstaufsatz gepresst und in die Wursthülle eingefüllt.

8. Wenn die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht hat, pressen Sie diese mit Ihren Fingern am Ende der Wurst zusammen. Drehen Sie die Wurst ein- oder zweimal um die eigene Achse.

HINWEIS:

Die Stufen 1 bis 4 sind für die Bedienung des Fleischwolfs geeignet.

Bedienen Sie die Maschine für nicht länger als 15 Minuten, danach lassen Sie das Gerät für weitere 10 Minuten abkühlen.

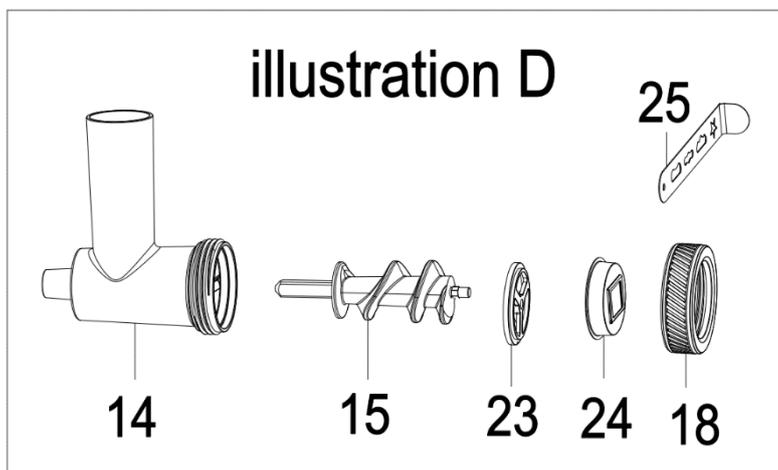
Sie können das Gerät nach der Zubereitung jeder Wurst ausschalten, bis Sie mehr Erfahrung gesammelt haben.

Führen Sie Schritt 8 wie beschrieben aus. Danach schalten Sie den Fleischwolf wieder ein.

Wenn Sie natürlichen Wurst darm verwenden, lassen Sie diesen in Wasser für einige Zeit vor der Verwendung einweichen.

Achten Sie darauf, dass die Wursthülle "locker" befüllt wird, da sich die Wurst während des Kochens oder Bratens ausdehnt, wobei die Hülle reißen kann.

Bedienung des Keksen Aufsatzes (siehe Abbildung D)



1. Befolgen Sie bitte Schritte 1 bis 4, wie unter "Inbetriebnahme" beschrieben.
2. Schrauben Sie den Keksen Aufsatz auf und wählen Sie den gewünschten Keksen Schneider aus.
3. Befüllen Sie das Einfülltablett und den Einfüllhals mit der Mischung.
4. Schließen Sie das Gerät an eine 220-240V, /50/60 Hz Schuko-Steckdose an.
5. Schalten Sie den Fleischwolf mit der Schraube (18) ein.
6. Wenn notwendig, schieben Sie die Mischung mit dem Schieber

(21) herunter. Berühren Sie es nicht mit Ihren Fingern.

7. Halten Sie die längliche Mischung an dem Auslauf und schneiden Sie diese bei der gewünschten Länge ab.

Reinigung

- Vor der Reinigung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gehäuse mit dem Motor niemals in Wasser!
- Benutzen Sie keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel.
- Nach der Bedienung muss das gesamte Zubehör sobald wie möglich gereinigt werden, um das Austrocknen von Zutaten auf dem Zubehör und Schwierigkeiten mit der Reinigung zu vermeiden.
- Der Fleischwolf und der Salat Zubereiter müssen unter fließendem Wasser gespült und mit einer Bürste gereinigt werden (besonderes das Essenstablett, die Klingen des Fleischwolfes und der Schneider des Salat Zubereiters)
- Seien Sie vorsichtig, um Ihre Hände während der Reinigung nicht zu verletzen.

Motorgehäuse

Benutzen Sie ausschließlich ein feuchtes Abspültuch, und die Außenfläche des Gehäuses zu reinigen.

Rührschüssel, Mischanlage

ACHTUNG:

Die Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet. Wenn diese Hitze oder chemischen Reinigungsmitteln ausgesetzt werden, können sie sich verformen oder verfärben.

Die Komponenten, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, können in Seifenwasser gereinigt werden.

WARNUNG

Verletzungsrisiko!

Umweltschutz:



Der Akku kann die Umwelt verschmutzen, Sie müssen diesen entnehmen, bevor Sie das Gerät entsorgen, oder das Gerät zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling senden.

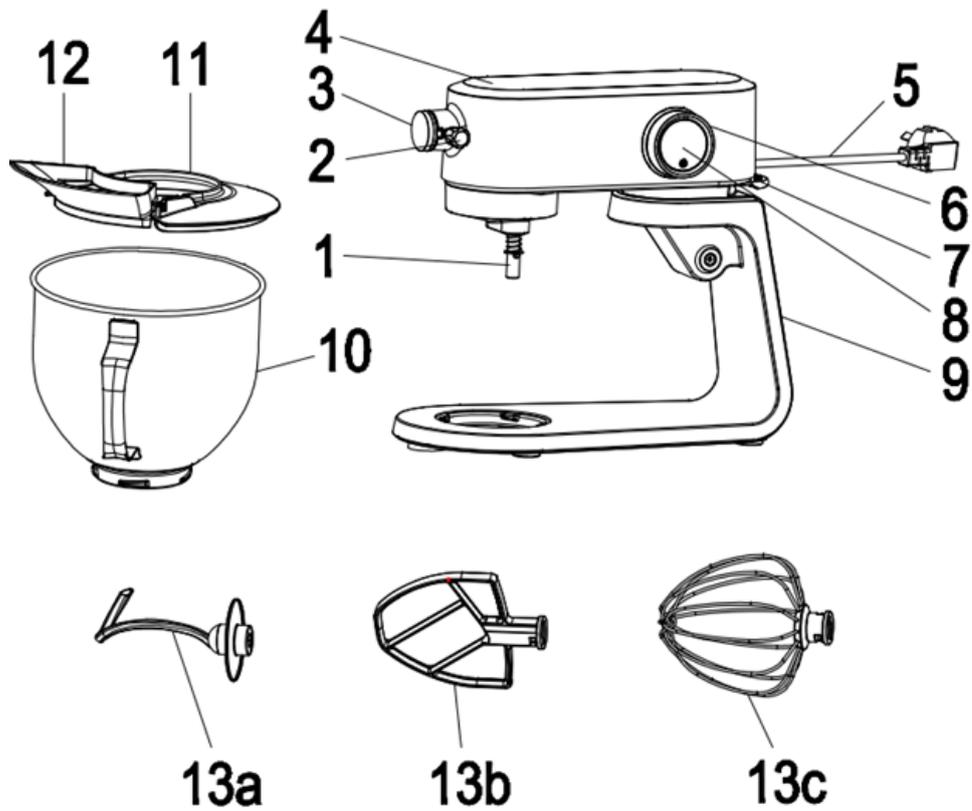
Dieses Symbol auf dem Produkt oder in der Anleitung bedeutet, dass Ihr elektrisches oder elektronisches Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt von dem Haushaltsmüll entsorgt werden muss. In der EU stehen Ihnen verschiedene Sammlungssysteme zur Rücknahme und Wiederverwertung zur Verfügung. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte die örtliche Behörde oder Ihren Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

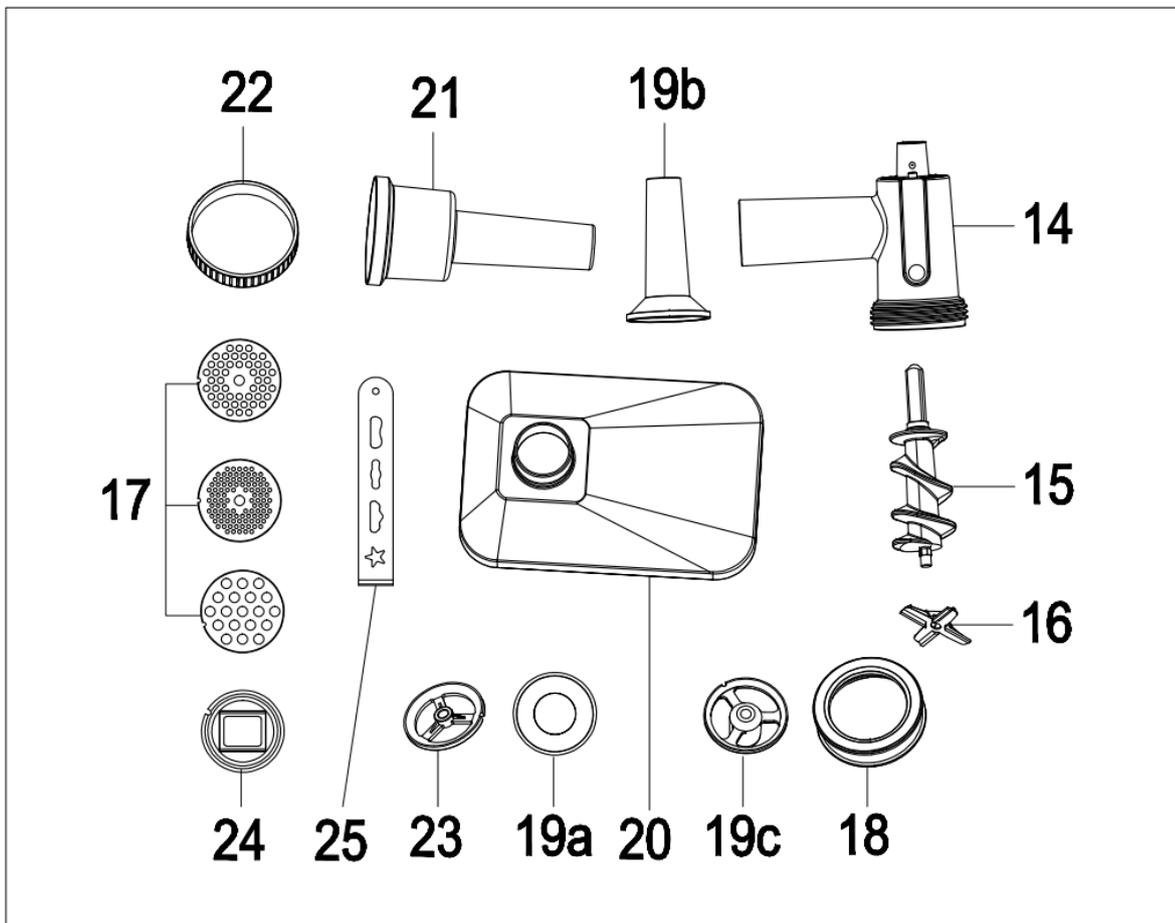
www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

NEDERLANDS

Productbeschrijving



| | | | |
|---|--|-----|---------------|
| 1 | Aandrijfvas | 9 | Ondersteuning |
| 2 | Schroef | 10 | Mixkom |
| 3 | Voorste afdekking | 11 | Spatscherm |
| 4 | Aandrijfarm | 12 | Trechter |
| 5 | Stroomkabel | 13a | Deeghaak |
| 6 | Aan/uitknop en niveauregelaar | 13b | K-klopper |
| 7 | Hendel om de hoogte van de arm in te stellen | 13c | Garde |
| 8 | Hoofdschakelaar & LED | | |

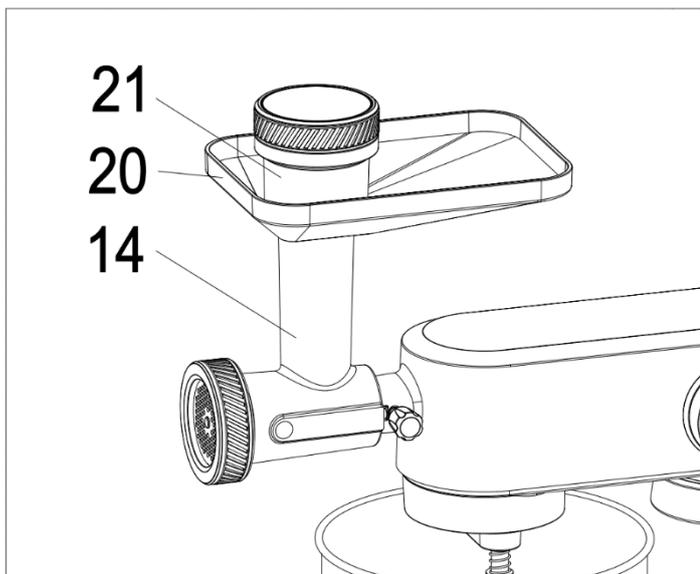
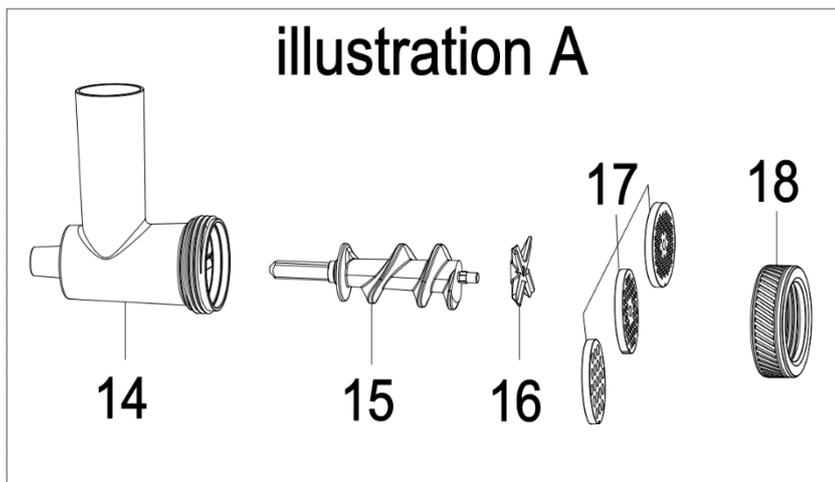


| | | | |
|-----|----------------------|-----|------------------------|
| 14 | Spiraal hoofddeel | 19c | Opzetstuk voor 15 |
| 15 | Schroef | 20 | Voedselbak |
| 16 | Mes | 21 | Stamper |
| 17 | Roosters | 22 | Afdekking voor stamper |
| 18 | Borgmoer | 23 | Biscuithulpstuk |
| 19a | Worsthulpstuk, groot | 24 | Koekjesaccessoire-1 |
| 19b | Worsthulpstuk, klein | 25 | Koekjesaccessoire-2 |

Eerste gebruik - Algemeen

1. Verwijder de schroef (2) en verwijder de bescherming van de voorste afdekking (3) van de spiraal as.
2. Plaats de spiraal hoofddeel (14) met de vul hals naar boven op de spiraal as, zet hem met schroef (2) vast.
3. Plaats de voedselbak op de vul hals zodat de vergaarbak onder de arm zit.
4. Druk de spiraal in het horizontale deel van de spiraalbehuizing tot de as op zijn plaats zit. Lees hoofdstukken 'Gebruik van de maler' en 'Worsthulpstuk'.

Gebruik van de maler (zie **illustratie A**)



OPMERKING:

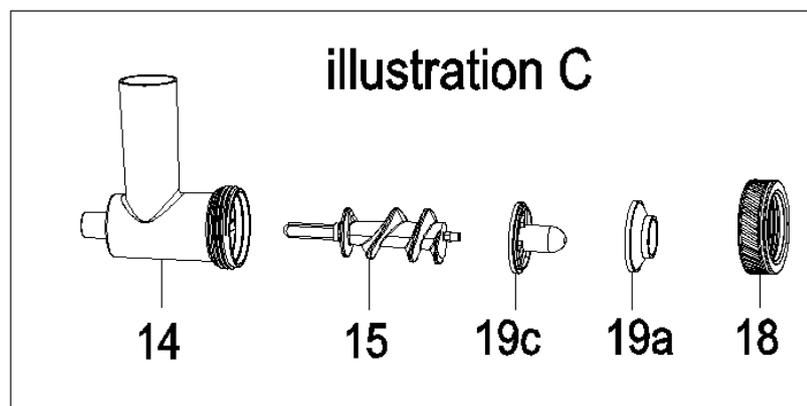
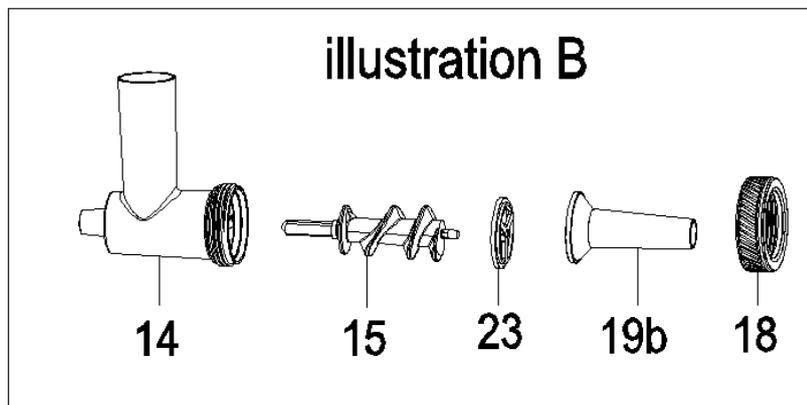
Snijd het vlees in stukken van ongeveer 2,5 cm. Let er wel op dat het vlees geen botten of pezen mag bevatten.

1. Plaats het mes aan het einde van de spiraal en dan de rooster van uw keuze. Controleer dat rooster en spiraal correct geplaatst zijn. Draai schroef (18) aan tot deze vast zit.
2. Doe de stukken vlees op de vulplaat (20) en in de vul hals.
3. Plaats een bakje op de uitlaat.
4. Sluit het apparaat aan op een veilig stopcontact met 220 -240 V 50/60 Hz.

5. Schakel de maler in met schakelaar (8), verander vervolgens de snelheid tot 1-8 met knop (6).

6. Indien nodig het vlees aandrukken met de drukker (21). Doe dit niet met uw vingers.

Gebruik worsthulpstuk (zie illustratie B/C)



1. Plaats opzetstuk (19c) op de as van de spiraal.
2. Plaats het worsthulpstuk (19a of b) op zijn plaats. Hulpstuk a is voor dikke worst, hulpstuk b is voor dunne worst.
3. Zet hem vast op de spiraal hoofddeel.
4. Druk het worstvel (gebruik echt of synthetisch vel) en knoop het uiteinde dicht.
5. Doe de worstpasta op de vulplaat en in de vul hals.
6. Herhaal stappen 4 tot 7 zoals beschreven 'Gebruik van de maler'.
7. De worstpasta wordt door het worsthulpstuk gedrukt en in het worstvel gestopt.
8. Als de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, knijp hem dan fijn aan het uiteinde van de worst. Draai de worst eenmaal of tweemaal om zijn eigen as.

OPMERKING:

Snijdniveaus 1 tot 4 zijn geschikt voor gebruik in de maler.

Het apparaat niet langer dan 15 min gebruiken en dan 10 min laten afkoelen.

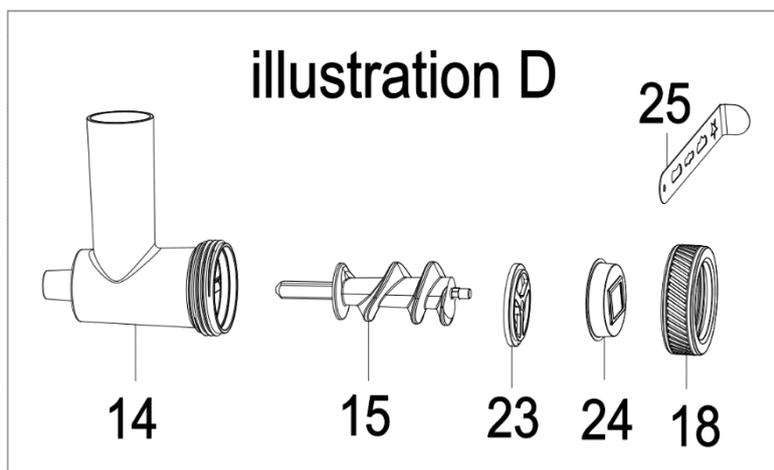
U kunt het apparaat tussendoor uitschakelen bij de gewenste worstlengte tot u meer ervaren bent.

Voer stap 8 uit zoals beschreven. Schakel vervolgens weer de maler in.

Als u echt vel gebruikt, laat deze dan in water weken voor u deze gebruikt.

Zorg dat het worstvel "losjes" is gevuld, tijdens het koken of bakken van de worst kan het vel anders scheuren door het uitzetten.

Gebruik koekjesaccessoire (zie illustratie D)



1. Volg stappen 1 tot 4 zoals beschreven bij 'Eerste gebruik'.
2. Maak de koekjesaccessoire los en kies de gewenste koekjessnijder.
3. Doe het mengsel op de vulplaat en in de vul hals.
4. Sluit het apparaat aan op een veilig stopcontact met 220 -240 V 50/60 Hz.
5. Schakel het apparaat in.
6. Indien nodig drukt u het voedsel verder met de drukker (21). Doe dat niet met uw vingers.
7. Houd het langwerpige mengsel aan het einde vast en snijd deze af op de gewenste lengte.

Schoonmaken

- Voor het schoonmaken, de stekker uit het stopcontact halen.
- Dompel nooit het hoofdeel met de motor onder water!
- Gebruik geen scherpe of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Na gebruik dienen alle accessoires zo snel mogelijk te worden schoongemaakt om te vermijden dat ingrediënten voor een lange tijd vastplakken aan de accessoires en zo moeilijk te verwijderen worden.
- De vleesmaler en salademaker moeten onder de kraan worden gewassen en gebruik een borstel (vooral met de voedselbak en het mes van de vleesmaler en de snijder van de salademaker)
- Pas op dat u uw hand niet bezeert tijdens het schoonmaken.

Motorbehuizing

Alleen een vochtige doek mag gebruikt worden voor het schoonmaken van de buitenkant van de behuizing.

Mengkom, menggereedschap

LET OP:

De onderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Indien blootgesteld warmte of agressieve schoonmaakmiddelen kunnen ze vervormen of verkleuren.

Onderdelen die in contact zijn gekomen met voedsel kunnen worden schoongemaakt met een sopje.

WAARSCHUWING:

Gevaar op verwondingen!

Bescherming van het milieu:



De accu kan schade aan het milieu toebrengen, u dient de accu te verwijderen voordat u het apparaat weggooit, of naar een aangewezen recyclepunt brengt.

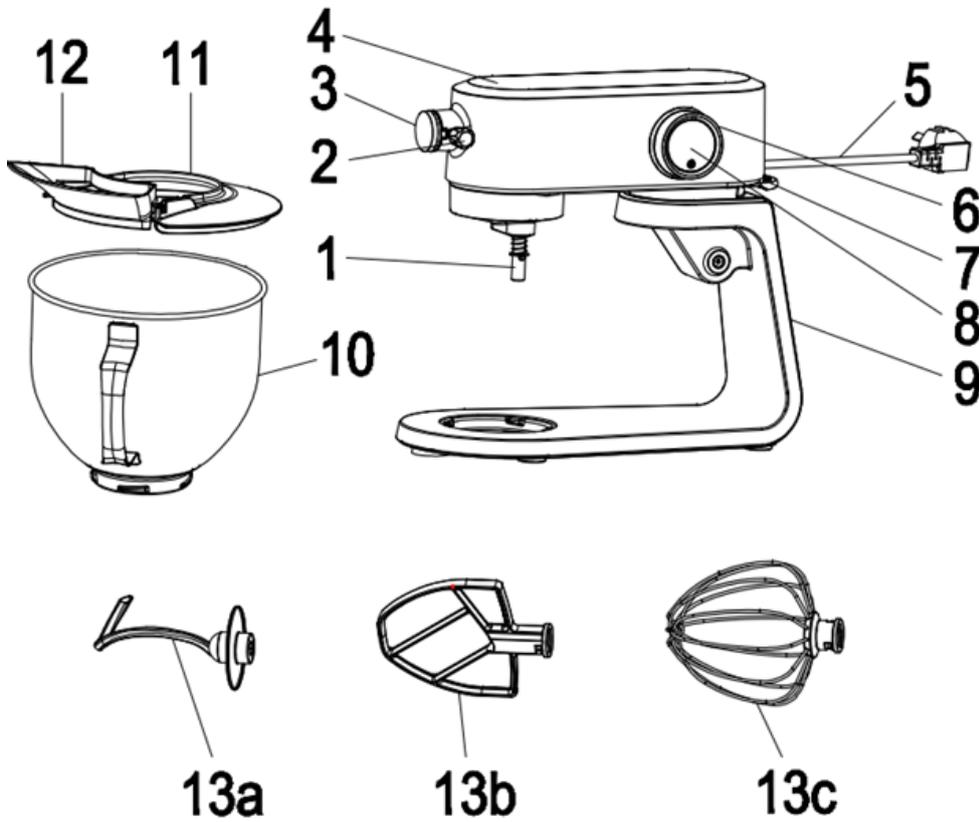
■ Dit symbool op het product of in de handleiding geeft aan dat uw elektrische en elektronische apparaten na hun levensduur apart van uw normale afval dienen te worden afgevoerd. Er zijn aparte inzamelpunten voor recycling in de EU. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de plaatselijke autoriteiten of uw verkoper waarvan u het product heeft gekocht.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

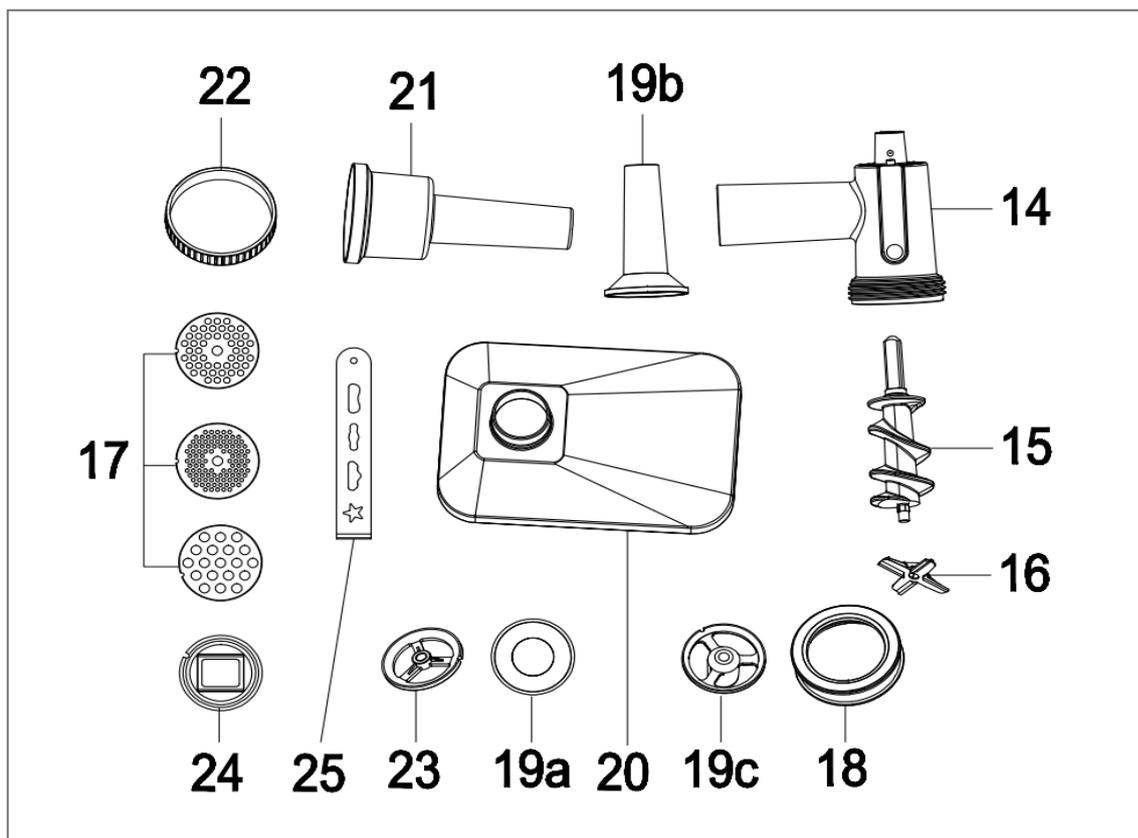
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

ESPAÑOL

Descripción del producto



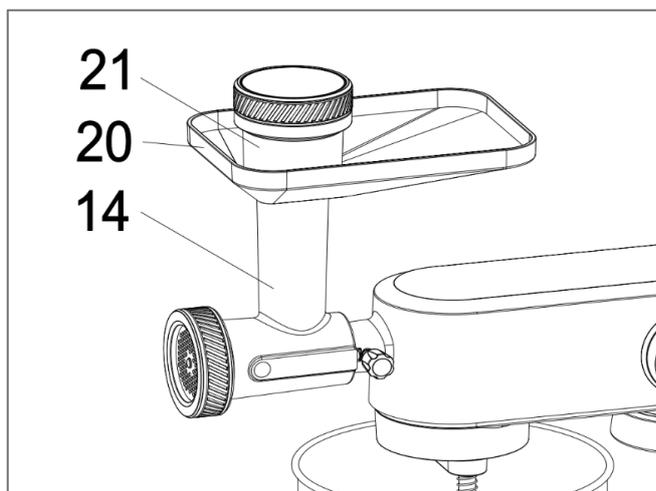
| | | | |
|----|-----------------------------------|------|----------------------------|
| 1. | Eje de accionamiento | 9. | Soporte |
| 2. | Tornillo | 10. | Tazón para mezclar |
| 3. | Cubierta frontal | 11. | Cubierta para salpicaduras |
| 4. | Brazo motriz | 12. | Embudo |
| 5. | Cable de alimentación | 13a. | Gancho |
| 6. | Regulador del nivel de operación | 13b. | Batidor |
| 7. | Nivel para subir y bajar el brazo | 13c. | Mezclador |
| 8. | Interruptor LED de encendido | | |



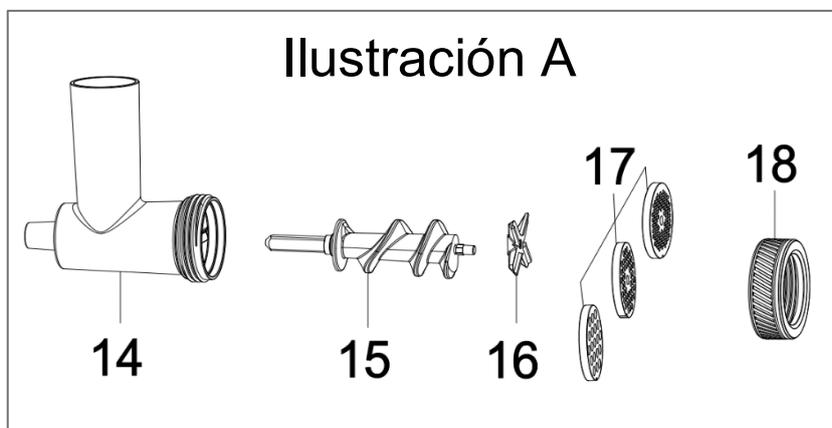
| | | | |
|-----|---------------------------------|-----|----------------------------|
| 14 | Cuerpo del molino | 19c | Adaptador para el eje 15 |
| 15 | Eje espiral del molino | 20 | Bandeja de ingredientes |
| 16 | Cuchilla | 21 | Prensador |
| 17 | Tamices | 22 | Tapa del prensador |
| 18 | Contratuerca | 23 | Accesorio para biscochos |
| 19a | Accesorio para chorizos, grueso | 24 | Accesorio para churros - 1 |
| 19b | Accesorio para chorizos, fino | 25 | Accesorio para churros - 2 |

Instrucciones de instalación

1. Desenrosque el tornillo (2) y retire la cubierta del conector frontal (3) en el brazo de transmisión helicoidal.
2. Inserte el cuerpo del molino (14) en el conector del brazo de la batidora, con el cuello de entrada apuntando hacia arriba. Apriete el tornillo (2) para fijar el cuerpo del molino a la máquina.
3. Coloque la bandeja de ingredientes sobre el cuello del molino de forma tal que el receptáculo de la bandeja quede por encima del brazo de la batidora para agregar los alimentos.
4. Inserte el eje espiral horizontalmente en el cuerpo del molino y empújelo hacia adentro hasta que trabaje en su lugar. Para continuar consulte las secciones de "Operación del molino de carne" y "Operación con accesorios para chorizos".



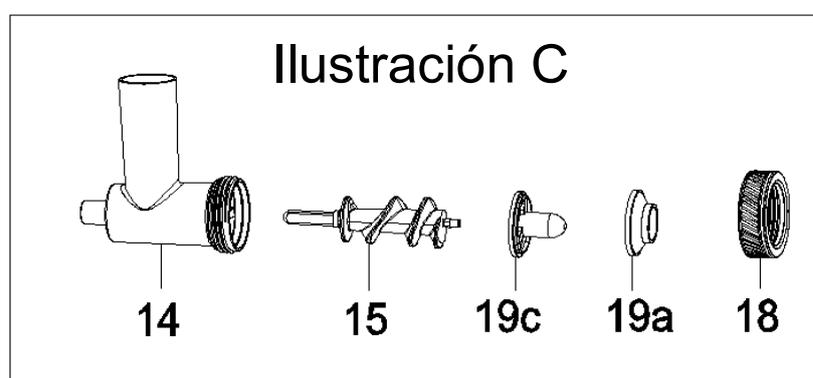
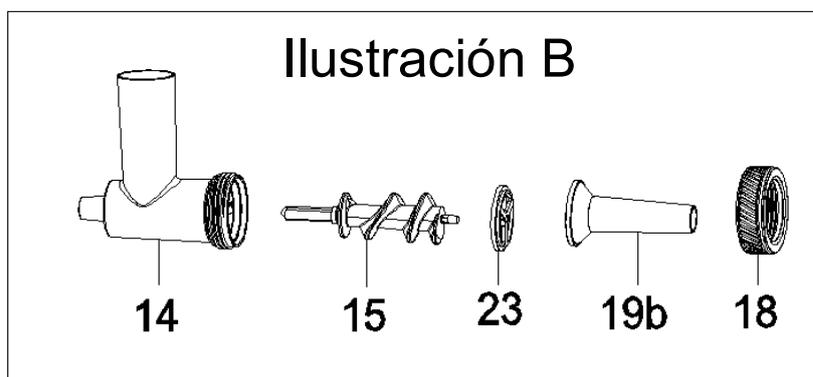
Operación del molino de carne (ilustración de montaje A)



NOTA: Corte la carne en trozos de unos 2,5 cm. Cuide que la carne no contenga huesos o grandes cantidades de tendones.

1. Primero coloque la cuchilla (16) en el extremo del eje espiral y luego coloque uno de los tamices (17) según su propósito. Preste atención a que el tamiz debe encajar perfectamente en las ranuras del cuerpo del molino. Enrosque la contratuerca (18) hasta donde pueda apretarla con su mano.
2. Coloque los trozos de carne que quepan sobre la bandeja (20) y dentro del cuello del molino.
3. Coloque un recipiente debajo de la salida del molino (por el tamiz).
4. Enchufe la batidora a un tomacorriente debidamente protegido con un suministro eléctrico de 220-240 V / 50-60 Hz.
5. Pulse el botón ON/OFF (8) para encender la batidora y luego ajuste la velocidad entre 1-8 girando la perilla (6).
6. Si es necesario empuje la carne con el prensador (21). Nunca introduzca sus dedos en el molino.

Operación con accesorios para chorizos (ilustraciones de montaje B/C)



1. Coloque el adaptador de accesorios (19c) en el extremo del eje espiral.
2. Acople uno de los accesorios para chorizos (19a o 19b) en el adaptador. El adaptador 19a es para hacer chorizos gruesos y el 19b es para chorizos finos.
3. Enrosque la contratuerca hasta donde pueda apretarla con su mano.
4. Coloque la piel de chorizo (puede ser natural o sintética) envolviendo el accesorio y empújela hasta que quede bien ajustada; luego haga un nudo en el otro extremo de la piel.
5. Vierta los ingredientes para el embutido de sus chorizos sobre la bandeja y dentro del cuello del molino.
6. Repita los pasos de 4 a 6 descritos en la sección “Operación del molino de carne”.
7. La masa de embutido molida se va comprimiendo mientras atraviesa el accesorio y va llenando la piel formándose un chorizo.
8. Cuando el chorizo haya alcanzado la longitud deseada, apriételo con los dedos por el extremo superior y gírelo alrededor de su propio eje dos o tres veces para hacer un nudo y separarlo.

NOTAS:

- Para utilizar el molino de carne se recomienda ajustar la velocidad de 1 a 4.
- No utilice la batidora por más de 15 minutos con el procesador de carnes acoplado y déjela refrescar durante 10 minutos después de usos prolongados.
- Si no le da tiempo torcer el chorizo con la máquina en funcionamiento, puede apagarla cuando cada chorizo tenga la longitud deseada.
- Ejecute el paso 8 y luego encienda la máquina para hacer el próximo chorizo.
- Si decide usar piel animal natural, déjela en remojo en agua durante algunas horas antes de hacer sus chorizos.
- Preste atención para que los chorizos queden sueltos con la piel relajada (no los llene demasiado) ya que los embutidos suelen expandirse durante la cocción o la fritura y pueden romperse si la piel está demasiado apretada.

Operación con accesorios para churros (ilustración de montaje D)



1. Ejecute los pasos del 1 al 4 descritos en la sección “Instrucciones de instalación”.
2. Coloque el accesorio para biscochos (23) en la punta del eje espiral y luego coloque uno de los accesorios para churros (24 o 25).
3. Enrosque la contratuerca (18) hasta donde pueda apretarla con su mano.
4. Coloque los ingredientes junto con la masa para sus churros sobre la bandeja y dentro del cuello del molino.
5. Enchufe la batidora a un tomacorriente debidamente protegido con un suministro eléctrico de 220-240 V / 50-60 Hz.
7. Pulse el botón ON/OFF (8) para encender la batidora.
8. Si es necesario empuje la masa con el prensador (21). Nunca introduzca sus dedos en el molino.
9. Sostenga la mezcla a la salida de la máquina y córtela a la longitud deseada.

Instrucciones de limpieza

- Asegúrese de desenchufar el cable de alimentación del tomacorriente antes de empezar a limpiar la máquina.
- ¡Nunca sumerja la máquina en agua ni en ningún otro líquido!
- No utilice objetos afilados ni detergentes abrasivos.
- Después de utilizar la máquina, limpie todos los accesorios lo antes posible para evitar que los residuos se adhieran en las superficies e intersticios, ya que después de algún tiempo puede ser difícil eliminarlos.
- El cuerpo del molino se puede lavar bajo el chorro de agua y utilizar un cepillo para retirar los residuos (especialmente al lavar la cuchilla, la bandeja y todos los accesorios del molino).
- La cuchilla y otros accesorios del molino son afilados, lávelos con cuidado para evitar lesiones.

Carcasa de la batidora

- Use sólo un paño suave húmedo para limpiar las superficies externas de la batidora y tome cuidado para que el agua no penetre por las ranuras.

Tazón y accesorios de mezclado

PRECAUCIONES:

- El tazón y los accesorios de mezclado no son aptos para lavarlos en un lavavajillas y no son resistentes al calor. El uso de limpiadores abrasivos y la exposición a altas temperaturas pueden deformar o deteriorar estos componentes.
- Los componentes que entran en contacto con los alimentos procesados se pueden lavar con agua jabonosa.

ADVERTENCIA: ¡Peligro de lesiones personales!

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

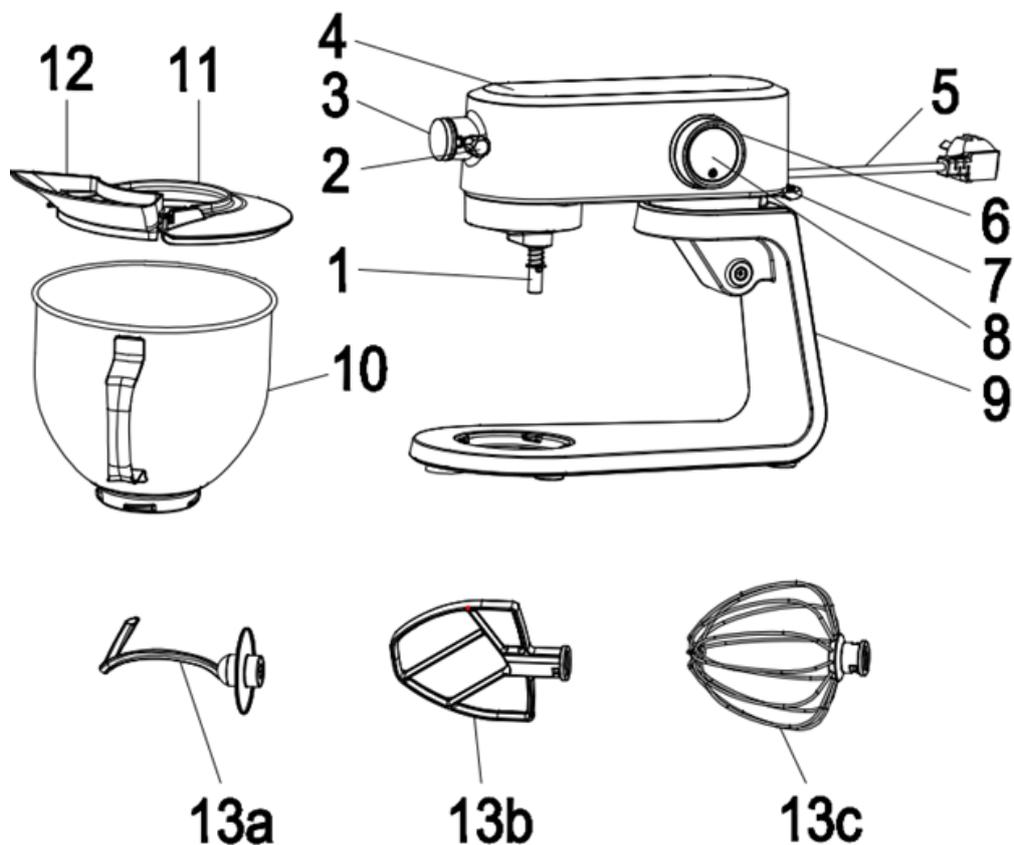


La batería puede contaminar el medio ambiente, retírela del aparato antes de desecharlo o entregue el aparato completo en un punto de recolección y reciclaje de electrodomésticos.

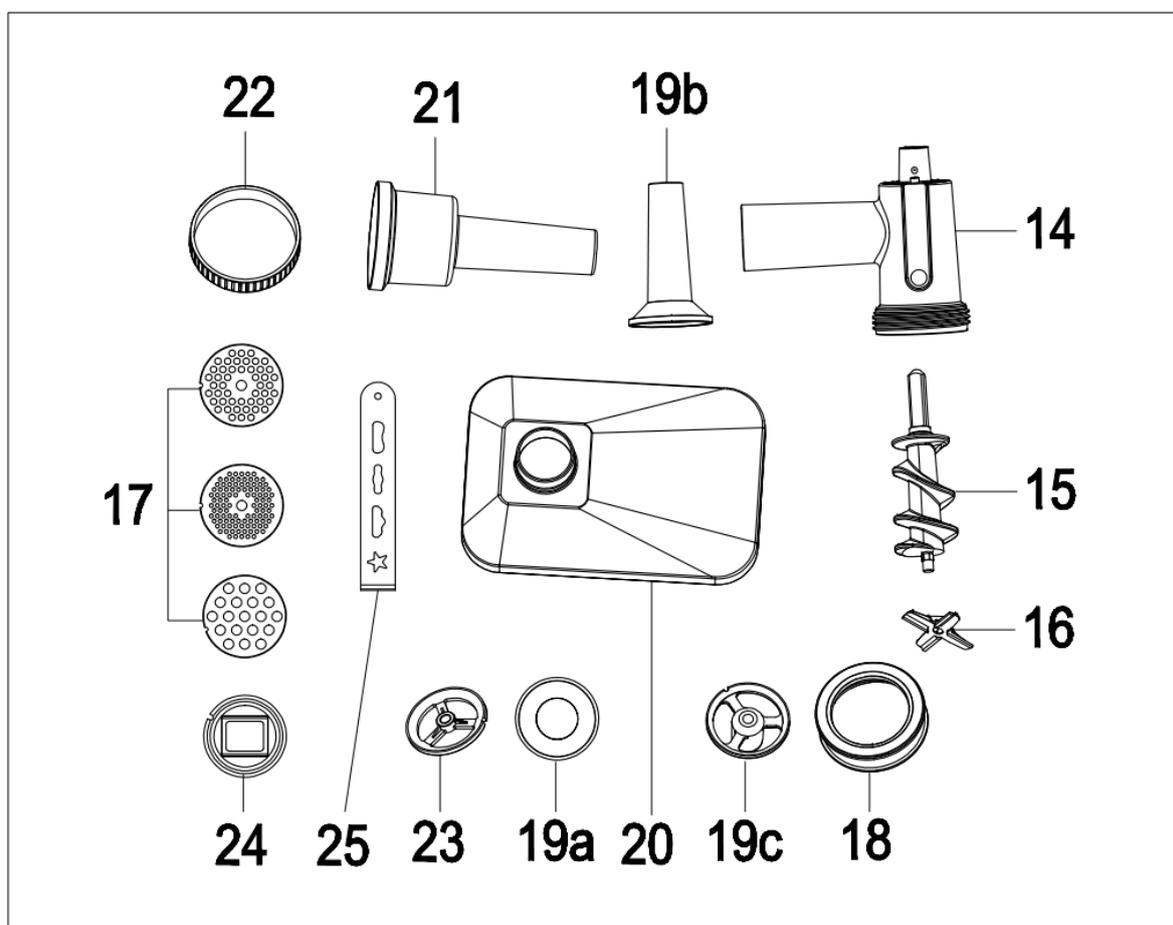
Este símbolo en la placa del aparato o manual de instrucciones, significa que su aparato debe ser descartado por separado al final de su vida útil y nunca con los desechos domésticos comunes. Hay sistemas de recolección apropiados para el reciclaje de electrodomésticos por toda la Unión Europea. Para mayor información, comuníquese con las autoridades de su localidad, el servicio de atención al cliente de su distribuidor o vaya directamente donde compró el aparato.

ITALIANO

Descrizione del prodotto



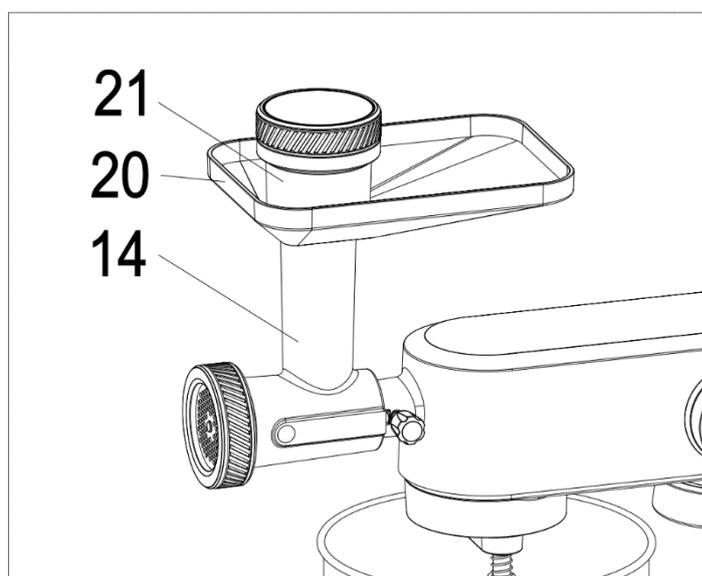
| | | | |
|---|---|-----|----------------------|
| 1 | Albero Motore | 9 | Supporto |
| 2 | Vite | 10 | Ciotola |
| 3 | Copertura frontale | 11 | Paraschizzi |
| 4 | Braccio di azionamento | 12 | Imbuto |
| 5 | Cavo di alimentazione | 13a | Gancio per impastare |
| 6 | Regolatore Funzionamento e Leva | 13b | Battitore |
| 7 | Leva per alzare ed abbassare il braccio | 13c | Frusta |
| 8 | Pulsante Accensione & LED | | |



| | | | |
|-----|--------------------------------|-----|---------------------------|
| 14 | Alloggiamento a spirale | 19c | Adattatore per 15 |
| 15 | Spirale | 20 | Vassoio per alimenti |
| 16 | Lame | 21 | Pressino |
| 17 | Trafile | 22 | Coperchio pressino |
| 18 | Dado di bloccaggio | 23 | Attacco per biscotti |
| 19a | Attacco per salsiccia, grande | 24 | Accessorio per biscotti-1 |
| 19b | Attacco per salsiccia, piccolo | 25 | Accessorio per biscotti-2 |

Operazione iniziale - Generale

1. Rimuovere la vite (2) e rimuovere il coperchio anteriore della protezione (3) dall'unità elicoidale.
2. Posizionare l'alloggiamento della spirale (14) con il bocchettone di riempimento rivolto verso l'alto nell'unità elicoidale, con la vite (2) che lo blocca.
3. Posizionare il vassoio del cibo sul bocchettone di riempimento in modo tale che il recipiente del vassoio sia posizionato sotto il braccio.
4. Spingere la spirale nella sezione orizzontale dell'alloggiamento della spirale finché l'asse non si blocca in posizione. Vedere le sezioni "Funzionamento del tritacarne" e "Accessorio per salsicce".



NOTA:

Tagliate la carne a pezzi di circa 2,5 cm. Fare attenzione che la carne non contenga ossa o tendini.

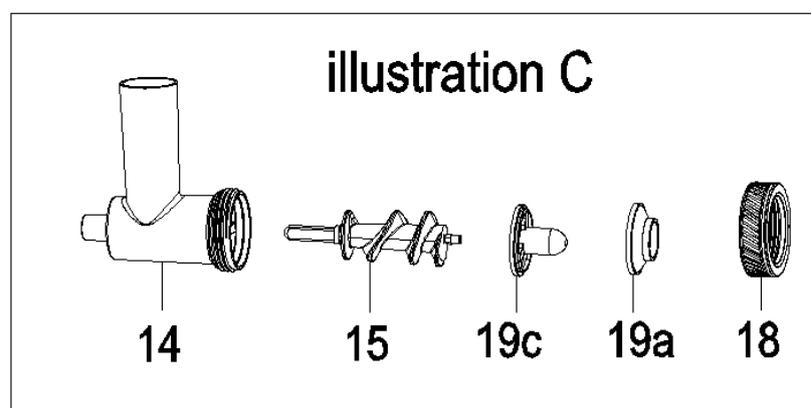
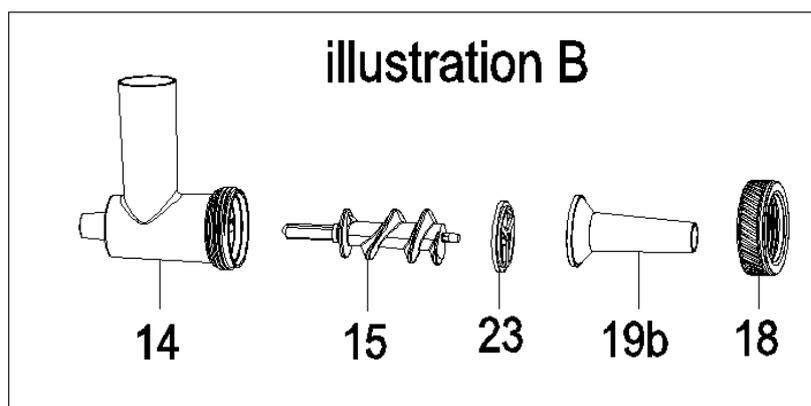
1. Porre prima la lama all'estremità dell'elica e poi una trafilatura a scelta. Prestare attenzione alla trafilatura e alle rientranze sull'alloggiamento dell'elica. Avvitare la serratura (18) fino a "serrarla a mano".
2. Posizionare i pezzi di carne sul vassoio di riempimento (20) e nel bocchettone di riempimento.
3. Posizionare un vassoio sotto l'uscita.

4. Collegare il dispositivo a una presa di corrente con contatto di sicurezza da 220-240 V, 50/60 Hz.

5. Accendere il tritacarne dall'interruttore (8), selezionare la velocità su 1-8 tramite interruttore (6) ..

6. Se necessario spingere la carne con il pressino (21). NON spingere con le dita.

Funzionamento accessorio per salsicce (vedi figura B / C)



1. Posizionare l'adattatore (19c) sull'asse della coclea a spirale.
2. Inserire un accessorio per salsicce (19a o b) nella serratura. Accessorio A per salsicce spesse, Accessorio B per salsicce sottili.
3. Ruotare il blocco "a mano" sull'alloggiamento a spirale.
4. Spingere la pelle della salsiccia (usando pelle vera o sintetica) sulla bocchetta e annodare l'estremità.
5. Riempire la pasta di salsiccia sulla teglia e nel collo di riempimento.
6. Ripetere i passaggi da 4 a 7 come descritto in "Funzionamento Tritacarne".

7. La miscela di salsiccia viene pressata attraverso l'accessorio per salsiccia e inserita nella pelle della salsiccia.

8. Quando la prima salsiccia avrà raggiunto la lunghezza desiderata, strizzatela con le dita all'estremità della parte superiore. Girare la salsiccia attorno al proprio asse una o due volte.

NOTA:

livelli di taglio da 1 a 4 sono adatti per il funzionamento del tritacarne.

Non far funzionare il dispositivo per più di 15 minuti, dopodiché lasciarlo raffreddare per altri 10 minuti.

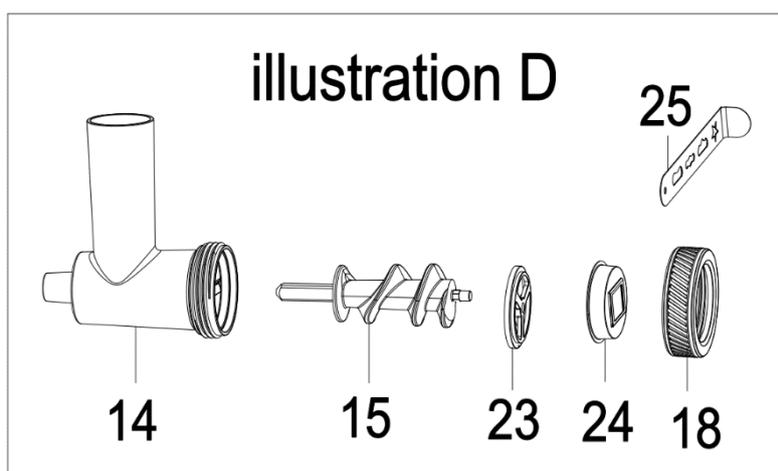
È possibile spegnere il dispositivo dopo ogni singola salsiccia fino a quando non si acquista dimestichezza.

Eseguire il passaggio 8 come descritto. Quindi accendere di nuovo il tritacarne.

Se si decide di usare la pelle vera, è consigliabile lasciarla in acqua per un pò prima dell'uso.

Fare attenzione che la pelle della salsiccia sia piena, ma non troppo, in quanto durante l'ebollizione o la frittura della salsiccia si espande e la pelle potrebbe lacerarsi.

Funzionamento con accessorio per biscotti (vedi figura D)



1. Seguire i punti da 1 a 4 come descritto in "Prima operazione".

2. Svitare l'accessorio per biscotti e selezionare lo stampino per biscotti desiderato.

3. Mettere la miscela sulla vaschetta di riempimento e sul bocchettone di riempimento.
4. Collegare il dispositivo a una presa di corrente con contatto di sicurezza da 220-240 V / 50/60 Hz.
5. Accendere il tritacarne dalla vite (18).
6. Se necessario, spingere la miscela ancora più in basso con il pressino (21). Non toccare con le dita.
7. Tenere la miscela allungata all'uscita e tagliarla alla lunghezza desiderata.

Pulizia

- Prima di pulire, rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa.
- Non immergere mai l'alloggiamento con il motore in acqua!
- Non utilizzare accessori o detergenti taglienti o abrasivi.
- Dopo il funzionamento, tutti gli accessori devono essere puliti il prima possibile per evitare gli ingredienti di attaccarsi agli accessori per lungo tempo e diventino poi difficili da pulire.
- Il tritacarne e l'insalatiera devono essere sciacquati sotto il rubinetto e utilizzare una spazzola per lavare (specialmente il vassoio per alimenti e lama di accessori per tritacarne e la taglierina per insalatiera)
- Prestare attenzione alle mani durante la pulizia.

Alloggiamento del motore

Utilizzare solo un panno umido per risciacquo per pulire l'esterno dell'alloggiamento.

Ciotola per mescolare, attrezzatura per miscelare

ATTENZIONE:

I componenti non sono adatti per la pulizia in lavastoviglie. Se esposti a calore o detergenti caustici potrebbero deformarsi o scolorirsi.

I componenti che sono entrati in contatto con il cibo possono essere puliti con acqua saponata.

AVVERTIMENTO:

Pericolo di lesioni!

Protezione ambientale:



La batteria di questo apparecchio può inquinare l'ambiente, tu deve rimuovere la batteria prima di smaltire l'apparecchio o consegnare l' apparecchio ad un centro per la raccolta differenziata.

Questo simbolo sul prodotto o nelle istruzioni significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. In tutta l'Unione Europea esistono sistemi di raccolta differenziata per il riciclaggio. Per ulteriori informazioni, contattare le autorità locali o il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

www.hkoenig.com - <https://assistenza.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05