



KitchenBrothers

Gebruiksaanwijzing - IJsmachine

User Manual - Ice Cream Maker

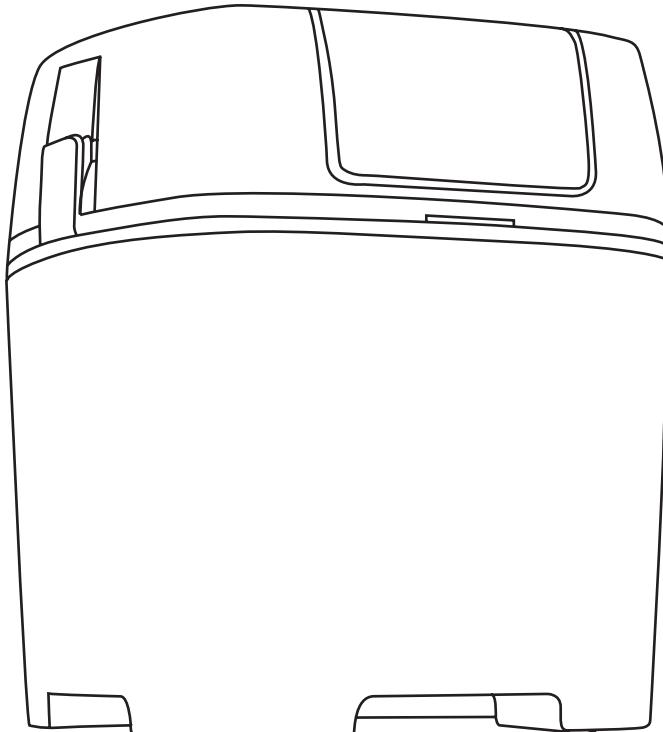
Manuel d'utilisation - Machine à Glace

NL: p.2 - 5

Model/Modèle: KB691

EN: p.6 - 9

FR: p.10 - 13



RoHS



MADE IN CHINA



Lees de instructies

Please read the manual

Veuillez lire ce mode d'emploi



► Introductie

- Bedankt dat je hebt gekozen voor één van onze KitchenBrothers producten. Volg te allen tijde de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik. Mochten er vragen zijn over het product, neem dan contact met ons op via email: service@kitchenbrothers.nl
- Met de KitchenBrothers ijsmachine maak je in 15-30 min het heerlijkste ijs. De machine heeft een laag geluidsniveau en een antisliplaag aan de onderkant. Daarnaast is de machine uitgerust met een oververhittingsbeveiliging.

► Waarschuwingen en Veiligheidsinstructies

- ⚠ Let erop dat het verpakkingsmateriaal niet in handen komt van kinderen. Zij kunnen erin stikken!
⚠ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze goed!

Algemeen

- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van de ijsmachine. Verkeerd gebruik kan resulteren in persoonlijk letsel en schade aan het apparaat of producten die erop zijn aangesloten.
- Gebruik de ijsmachine alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Als de ijsmachine niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik hem dan NIET en raadpleeg dan de Customer Service.
- De ijsmachine is ontworpen en bedoeld voor privégebruik. Gebruik hem niet voor commerciële doeleinden.
- Laat de ijsmachine NIET onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Als je hem niet gebruikt, zet het apparaat dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Trek NIET aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Verplaats het apparaat NIET door aan het snoer te trekken en draai het snoer NIET.
- Zorg ervoor dat je NIET over de kabel struikelt en dat de kabel NIET geknakt of gedraaid is, of vast zit.
- Raak geen bewegende onderdelen aan. Hou je handen, haar, kleren, spatels en ander kookgerei uit de buurt van de ijsmachine als hij aanstaat om persoonlijke letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Gebruik de ijsmachine binnenshuis bij een max. temperatuur van 25°C

Personen en gebruik

- Dit apparaat dient NIET gebruikt te worden door kinderen of door mensen met een fysieke of mentale beperking, of mensen die geen ervaring met of kennis over het apparaat hebben. Gebruik van het apparaat is alleen toegestaan als er een toezichthouder bij is, die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de gebruiker.
- Gebruik en bewaar de ijsmachine buiten het bereik van kinderen.
- (Sorbet)ijs dat rauwe of deels gekookte eieren bevat is niet geschikt voor jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen of mensen die gezondheidsproblemen hebben.
- Langdurig gebruik kan tot oververhitting leiden. Wacht 5-10 minuten na elke gebruik voordat je de machine opnieuw gebruikt.

Elektra

- Haal de ijsmachine NIET uit elkaar, repareer en herstel het apparaat NIET. Dit kan schade aan het apparaat aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur de ijsmachine altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je de ijsmachine aansluit.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage en is daarvan sprake, gebruik de ijsmachine dan NIET en laat het netsnoer en/of de stekker vervangen of repareren door geautoriseerd onderhoudspersoneel.

- Gebruik de ijsmachine NIET in de buurt van een bad, een douche, een zwembad, of bij een (was)bak gevuld met water. Raak het apparaat en het stroomsnoer NIET met natte handen aan. Dompel het apparaat NIET onder in water. Als er toch water op het apparaat komt, zet het apparaat dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Houd het apparaat uit de buurt van vocht, hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens. Zorg ervoor dat je de machine niet op hete oppervlakken of in de buurt van (open) vuur neerzet.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat je de ijsmachine verplaatst of schoonmaakt.

Overig

- Reinig alle onderdelen grondig voordat je (sorbet)ijs maakt.
- Vries geen ijs in dat deels of geheel ontdooid is.
- (Sorbet)ijs dat rauwe ingrediënten bevat, dient binnen een week geconsumeerd te worden.
- Zorg ervoor dat je handen beschermd zijn wanneer je de binnenveste kom hanteert, zeker als deze net uit de vriezer komt, om persoonlijk letsel en vrieswonden te voorkomen.
- Gebruik de machine niet als er vriesvloeistof uit de binnenveste kom lekt. De vriesvloeistof is niet giftig.
- Alleen de klopper is vaatwasmachinebestendig. De overige onderdelen van de ijsmachine zijn NIET vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik geen metalen keukengerei om de mix uit de kom te halen, dit kan de kom beschadigen.
- Haal de binnenveste kom pas uit de vriezer als je het ijs gaat maken. Doe de kom in een plastic zak voordat je hem invriest. Zet de kom altijd rechtop. Zorg ervoor dat de kom droog is voordat je hem in de vriezer plaatst.
- Doorboor of verhit de binnenveste kom niet.
- Plaats de binnenveste kom in een vriezer van -18°C (-0.40 °F) of lager 8 uur voordat je het ijs maakt.
- De temperatuur van de ingrediënten dienen niet onder de -14°C te liggen.
- Doe de ingrediënten altijd in de koelkast voordat je het ijs maakt. Als je alcohol toevoegt wordt het vriesproces afgeremd.
- Doe het ijs pas in de kom nadat de je de machine aan hebt gezet om te zorgen dat de mix niet gelijk bevriest in de binnenveste kom.
- Laat ten minste 5 cm (2 inch) aan de bovenkant van de kom vrij, de mix zet uit als het bevriest.
- Je kan de machine gebruiken om hardere ingrediënten (zoals noten) door het ijs te mixen. Let op: de klopper kan de noten niet fijnmalen.
- De binnenveste kom heeft een max. inhoudscapaciteit van 1,5L, overschrijd deze limiet NIET.

► **Ontvangen van Verzending**

- Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt. Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt de apparatuur beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde verpakkingen om je klacht te onderbouwen.

► **Inhoud Verpakking**

- KitchenBrothers IJsmachine - Model KB691 - EAN 8720195251781

Bijgevoegde accessoires

- 1x Handleiding



► Producteigenschappen

Technische Data

Afmeting	20,90 x 20,90 x 23,50 CM
Gewicht	2.70 kg
Kleur	Wit
Materiaal	ABS, Aluminium, AS, PP
Snoerlengte	120 cm
Input - Frequentie	220V - 240V 50Hz
Vermogen	7.3 - 9.5 W
Inhoud Kom	1,5L
Geluidsniveau	65dB

Overige eigenschappen

- IJs is klaar in 15-30 minuten;
- Uitneembare kom;
- Anti-slip;
- Oververhittingsbeveiliging.



► Instructies voor gebruik

⚠ (Sorbet)ijs dat rauwe of deels gekookte eieren bevat is niet geschikt voor jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen of mensen die gezondheidsproblemen hebben.

⚠ (Sorbet)ijs dat rauwe ingrediënten bevat, dient binnen een week geconsumeerd te worden.

⚠ Raak geen bewegende onderdelen aan. Hou je handen, haar, kleren, spatels en ander kookgerei

⚠ uit de buurt van de ijsmachine als hij aanstaat om persoonlijke letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.

Voor gebruik

Plaats de binnenste kom in een vriezer van -18°C (-0.40°F) of lager 8 uur voordat je het ijs maakt.

Doe de kom in een plastic zak voordat je hem invriest. Zet de kom altijd rechtop. Zorg ervoor dat de kom droog is voordat je hem in de vriezer plaatst. Haal de binnenste kom pas uit de vriezer als je het ijs gaat maken.

Gebruiken

1. Doe de deksel op de basis, je hoort een klikgeluid als de deksel vast zit.
2. Steek de klopper in de basis.
3. Haal de binnenste kom uit de vriezer en stop hem in de buitenste kom.
4. Plaats de basis met de klopper op de buitenste kom. Je hoort een klikgeluid als de basis vast zit.
5. Doe de stekker in het stopcontact.
6. Druk op de aan-/uitknop om de machine te aan te zetten.
7. Doe de ingrediënten in de kom. Laat ten minste 5 cm (2 inch) aan de bovenkant van de kom vrij, de mix zet uit als het bevriest.
8. Mix totdat het ijs bevroren is of de juiste substantie heeft. Het ijs hoort zacht genoeg te zijn dat je het met een lepel kan scheppen. Dit kan 15-30 minuten duren.
9. Doe het ijs in bak in de vriezer als je het nog wilt laten uitharden.



► Onderhoud en Reiniging

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat je de ijsmachine schoonmaakt. Alleen de klopper is vaatwasmachinebestendig. De overige onderdelen van de ijsmachine zijn NIET vaatwasmachinebestendig. Wacht tot de binnenste kom op kamertemperatuur is voordat je hem schoonmaakt. Was de binnenkant van de binnenste kom, en veeg hem droog. Dompel de kom niet onder in water. Was de buitenste kom en de deksel en maak ze droog. Veeg de basis schoon met een natte, schone doek en veeg hem droog.



► Opslag

- Bewaar de ijsmachine op een droge, schone plek. Bewaar het apparaat niet in extreem hoge of lage temperaturen.



► Weggooien - Recyclen

- Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Gooi de ijsmachine aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen.



► Service en Garantie

- Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, schroom dan niet en stuur een e-mail naar service@kitchenbrothers.nl
- Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen en de garantie dient binnen een periode van 2 jaar na de aankoopdatum geldend te worden gemaakt. Let op de garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor aan slijtage onderhevige onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.



► Disclaimer

- Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen.



► Introduction

- Thank you for choosing our KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage. If you have any questions about the product or experience any problems, please contact us by email: service@kitchenbrothers.nl
- Make the most delicious ice cream within 15-30 minutes with the KitchenBrothers Ice Cream Maker. The Ice Cream Maker has an anti slip layer on the bottom and makes little noise when operating. Additionally, the machine is equipped with an overheating protection function.

► Warnings and Safety Instructions

⚠ Please ensure that the packaging is kept out of the reach of children! Risk of suffocation!

⚠ Make sure to keep this user manual. Read the manual carefully before using your KitchenBrothers Ice Cream Maker!

General

- Be aware of the risks and consequences resulting from misuse of the Ice Cream Maker Misuse of the Ice Cream Maker can result in personal injury, or destruction of the machine
- Use the Ice Cream Maker only for purposes described in this user manual.
- If the Ice Cream Maker malfunctions, is dropped or (appears to be) damaged in any manner, do NOT use it and contact Customer Service.
- The Ice Cream Maker is designed and intended for private, non-commercial use only.
- Do NOT leave the Ice Cream Maker unattended when in use. When you are not using the machine, turn it off and disconnect the device from the power socket
- Do NOT disconnect the Ice Cream Maker from its power supply by pulling the cable.
- Do NOT carry or pull the device by its cable.
- Make sure that you do NOT trip over the cable. The cable should not be kinked, trapped or twisted.
- Avoid contact with the moving parts. Keep your hands, hair, spatula or other kitchen utensils away from the Ice Cream Maker when it is turned on to avoid personal injuries or damages to the machine.
- The Ice Cream Maker is suited for indoor use at a max. temperature of 25°C.

Persons and Use

- This device should NOT be used by children or persons with physical, sensory or mental disabilities, or persons with lack of experience with and knowledge of the device, unless they are supervised or have been given instruction concerning the use by a person responsible for their safety.
- Keep the Ice Cream Maker away from children when using and storing.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- Prolonged periods of use can lead to overheating. Wait 5-10 minutes after every use, before using the machine again.

Electronics

- Do NOT reconstruct, repair or disassemble the Ice Cream Maker. This can damage the device. For safety reasons, these parts may only be replaced by authorized service personnel. In order to prevent hazards, always send the Ice Cream Maker to the service centre for repairs.
- Make sure your outlet supplies the correct power voltage to avoid damage to the Ice Cream Maker.
- Always check the power cord and plug before using the Ice Cream Maker. Do NOT operate the machine if the cord or plug are damaged. A damaged cord or plug must be replaced by a qualified person in order to avoid damages and personal injuries.
- Do NOT use the Ice Cream Maker in or near a bath, shower, swimming pool, or over a basin filled with water. Do NOT operate the device with damp or wet hands and do NOT touch the power cord with damp or wet hands. Make sure to prevent any contact with water. Do NOT submerge the Ice Cream Maker in water. If water does get inside the casing, turn the machine off immediately and contact our customer service.

- Keep the Ice Cream Maker away from moisture, heat and in or close to areas where the surrounding temperature is relatively hot (e.g. stoves or other sources of heat). Do NOT place the machine on hot surfaces, near flames or near fire.
- Always unplug the machine before moving or cleaning it.

Other

- Clean all parts of the machine thoroughly before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Ice cream or sorbet that contains raw ingredients should be consumed within one week.
- To prevent freezer burn, always ensure that your hands are protected when handling the inner bowl, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the inner bowl, do NOT use the machine. The freezing solution is non-toxic.
- Only the paddle is dishwasher proof, all other parts are NOT dishwasher proof.
- Do NOT use metal utensils to remove the mix from the bowl, this can damage the bowl.
- Do NOT remove the inner bowl from the freezer until you are ready to make the ice cream. Place the bowl in a plastic bag before freezing. Freeze the inner bowl in the upright position. Always make sure the inner bowl is thoroughly dry before placing it in the freezer.
- Do NOT puncture or heat the inner blown.
- The inner bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18°C (-0.40 °F) or below for 8 hours before use.
- The temperature of the ingredient should not be below -14°C
- Always refrigerate the ingredients before making ice cream. Adding alcohol to recipes inhibits the freezing process.
- The machine must be switched on before adding the ice cream or sorbet recipe to prevent the mix from immediately freezing to the inside of the inner bowl.
- Always leave at least 5cm (2 inch) space at the top of the bowl as the ice cream mixture will increase in volume during freezing.
- You can use the machine to mix in hard ingredients (such as nuts) with your ice cream or sorbet.
- Caution: the paddle cannot chop the ingredients.
- The inner bowl has a max. capacity of 1,5L, do NOT exceed this limit.

► Receiving Your Shipment

- When receiving your shipment, make sure that the contents are consistent with the packing list. Notify your distributor of any missing items. If the equipment appears to be damaged, file a claim immediately with the carrier and notify your distributor at once, giving a detailed description of any damage. Save the damaged packing container to substantiate your claim.

► Contents of Package

- KitchenBrothers Ice Cream Maker - Model KB691 - EAN 8720195251781

Included Accessories

- 1x User Manual



► Product Features

Technical Data

Size	20,90 x 20,90 x 23,50 CM
Weight	2.70 kg
Colour	White
Material	ABS, Aluminium, AS, PP
Cable Length	120 cm
Input - Frequency	220V - 240V 50Hz
Power	7.3 - 9.5 W
Bowl Capacity	1.5L
Noise Level	65dB

Other Features

- Ice Cream/sorbet produced in 15-30 minutes;
- Removable bowl;
- Anti-slip;
- Overheat Protection.



► Operating Instructions

Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.

⚠️ Ice cream or sorbet that contains raw ingredients should be consumed within one week.

Avoid contact with the moving parts. Keep your hands, hair, spatula or other kitchen utensils

⚠️ away from the Ice Cream Maker when it is turned on to avoid personal injuries or damages to the machine.

Before Use

The inner bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18°C (-0.40 °F) or below for 8 hours before use. Place the bowl in a plastic bag before freezing. Freeze the inner bowl in the upright position. Always make sure the inner bowl is thoroughly dry before placing it in the freezer. Do NOT remove the inner bowl from the freezer until you are ready to make the ice cream.

How to Use

1. Place the lid onto the power unit. It will click into place.
2. Place the paddle into the power unit.
3. Take the inner bowl from the freezer and put it into the outer bowl.
4. Lower the assembled lid/power unit onto the bowl. It will click into place.
5. Insert the plug into an outlet
6. Switch the ice cream machine on using the on/off switch.
7. Pour the ice cream or sorbet mixture into the inner bowl. Leave at least 5 cm (2 inch) free from the top as the mixture will increase in volume during freezing.
8. Mix until frozen or until the desired consistency is reached. The ice cream should be soft enough to scoop with a spoon. This can take up to 15 to 30 minutes.
9. Put the ice cream in a container in the freezer if you prefer a stiffer consistency.



► Maintenance and Cleaning

- Always unplug the machine before cleaning it. Only the paddle is dishwasher proof, all other parts are NOT dishwasher proof. Wait until the inner bowl has reached room temperature before cleaning it. Wash the inside of the inner bowl and dry it thoroughly. Do NOT immerse it into water. Wash the outer bowl and the lid and dry them thoroughly. Wipe the base clean with a clean and damp cloth and dry it thoroughly.



► Storage

- Store the Ice Cream Maker in a clean and dry place. Do not store the device in extreme high or extreme low temperatures.



► Disposal - Recycle

- Contribute to a cleaner living environment! Do not dispose of the machine with the household waste. For proper recycling, please contact your local authority or your household waste disposal service for further details on your nearest designated collection point.



► Service and Warranty

- If you need service or information regarding your product, please contact the KitchenBrothers Customer Support at service@kitchenbrothers.nl
- KitchenBrothers provides a 2 year warranty on its products. To obtain service during the warranty period, the product needs to be returned with a proof of purchase. Product defects have to be reported within 2 years from the date of purchase. This warranty does not cover: damages caused by misuse or incorrect repair; parts subject to wear; defects that the customer was aware of at the time of purchase; damages or defects caused by customer neglect; damages or defects caused by third parties.



► Disclaimer

- Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.



► Introduction

- Merci d'avoir choisi ce produit de KitchenBrothers! Suivez toujours les instructions pour une utilisation sûre. Si vous avez des questions sur le produit ou si vous rencontrez des problèmes, veuillez nous contacter par courrier électronique: service@kitchenbrothers.nl
- Avec la machine à glace de KitchenBrothers vous pouvez préparer la crème glacée la plus délicieuse. La machine tient un niveau sonore bas et une couche antidérapante au fond. En outre, la machine est équipée d'une protection contre la surchauffe.

► Avertissements et consignes de sécurité

- ⚠ Veillez à ce que l'emballage soit tenu hors de la portée des enfants! Risque d'étouffement!
- ⚠ Veillez à conserver ce manuel d'utilisation. Avant d'utiliser votre machine à glace, lisez attentivement ce qui suit:

Général

- Faites attention aux risques et aux conséquences liés à la maltraitance de la machine à glace. La maltraitance de la machine à glace peut entraîner des dommages corporels et des dégâts à l'appareil ou aux produits qui y sont reliés.
- Utilisez la machine à glace seulement pour les buts indiqués dans ce manuel.
- Si la machine à glace ne fonctionne pas correctement ou si l'appareil est tombé ou endommagé,
- NE L'UTILISEZ PAS et consultez le service à la clientèle.
- La machine à glace est conçue pour l'usage privé. Ne l'utilisez pas pour des fins commerciales.
- Ne laissez pas la machine à glace sans surveillance en cours d'utilisation. Quand vous n'utilisez pas la machine à glace, éteignez l'appareil et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- NE TIREZ PAS sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- NE DÉPLACEZ PAS l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation et NE DÉFORMEZ PAS le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que vous ne trébuchez pas sur le cordon et que le cordon N'EST PAS brisé, déformé ou accroché.
- Ne touchez pas les pièces mobiles. Gardez vos mains, vos cheveux, vos vêtements, des spatules et d'autres ustensiles de cuisine loin de la machine à glace lorsque c'est allumé pour éviter des dommages corporels et des dégâts à l'appareil.
- Utilisez la machine à glace à l'intérieur dans une température maximale de 25°C.

Personnes et utilisation

- Des enfants et des personnes ayant un handicap physique ou mental, des personnes qui n'ont pas d'expérience avec cet appareil et des personnes qui n'ont pas de connaissance sur cet appareil ne doivent pas utiliser cet appareil. Utilisation de l'appareil est seulement permis quand il y a un surveillant(e) présent qui est responsable pour la sécurité de l'utilisateur.
- Utilisez et gardez la machine à glace hors de la portée des enfants.
- Une crème glacée ou un sorbet qui contient des œufs crus ou partiellement cuits n'est pas approprié pour des jeunes enfants, des femmes enceintes, des personnes âgées ou des personnes ayant des problèmes de santé.
- Une utilisation de longue durée peut provoquer une surchauffe. Attendez 5-10 minutes après chaque utilisation avant que vous utilisiez la machine à nouveau.

Équipement électrique

- NE DÉMONTEZ PAS la machine à glace. NE RÉPAREZ OU RESTAUREZ PAS l'appareil. Cela peut entraîner des dégâts à l'appareil. Pour votre propre sécurité, les pièces peuvent être remplies seulement par personnel de maintenance autorisé. Envoyez la machine à glace toujours à un centre de service pour des réparations pour prévenir des dégâts et des dommages corporels.
- Assurez-vous que la tension du réseau qui est indiquée sur l'image indication-modèle, correspond à celle de votre réseau électrique avant que vous branchiez la machine à glace.

- Contrôlez le cordon et la fiche régulièrement pour des signes de dommages ou d'usure. En cas de dommages ou d'usure, N'UTILISEZ PAS la machine à glace et laissez remplacer ou réparer le cordon et / ou la fiche par personnel de maintenance autorisé.
- N'UTILISEZ PAS la machine à glace à proximité d'un bain, une douche, une piscine ou un lavabo rempli d'eau. NE TOUCHEZ PAS l'appareil et le cordon d'alimentation avec des mains mouillées.
- NE PLONGEZ PAS l'appareil dans l'eau. S'il entre quand même de l'eau sur ou dans l'appareil, éteignez l'appareil immédiatement et contactez notre service clientèle.
- Gardez l'appareil loin d'humidité, de chaleur, des espaces où la température est élevée et des sources de chaleur comme des fours. Assurez-vous que vous ne placez pas la machine sur des surfaces chaudes ou à proximité de feux (ouverts).
- Retirez toujours la fiche de la prise électrique avant que vous déplacez ou que vous nettoyez la machine à glace.

Autres

- Nettoyez soigneusement toutes les pièces avant que vous fassiez de la crème glacée ou du sorbet.
- Ne congelez pas de glace qui est partiellement ou entièrement décongelée.
- Une crème glacée ou un sorbet qui contient des ingrédients crus, doit être consommé dans une semaine.
- Assurez-vous de protéger vos mains quand vous utilisez le bol intérieur, surtout quand il vient d'avoir été dans le congélateur, pour éviter des dommages corporels et des engelures.
- N'utilisez pas la machine quand le liquide de congélation s'échappe du bol intérieur. Le liquide de congélation n'est pas toxique.
- Seulement le batteur est résistant au lave-vaisselle. Les autres pièces de la machine à glace ne sont pas résistantes au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques pour enlever le mélange du bol, cela peut endommager le bol.
- Attendez de retirer le bol intérieur du congélateur jusqu'à ce que vous alliez faire la glace. Placez le bol dans un sac en plastique avant de le congeler. Placez le bol toujours en position verticale.
- Assurez-vous que le bol est sec avant de le placer dans le congélateur.
- Ne percez ou chauffez pas le bol intérieur.
- Placez le bol intérieur dans un congélateur de -18°C (-40 °F) ou plus bas pendant 8 heures avant que vous fassiez la glace.
- La température des ingrédients ne doit pas être moins de -14°C
- Placez les ingrédients au réfrigérateur avant que vous fassiez de la glace. Si vous ajoutez de l'alcool au mélange, le processus de congélation est ralenti.
- Placez la glace dans le bol après que vous avez allumé la machine pour vous assurer que le mélange ne congèle pas immédiatement dans le bol intérieur.
- Laissez au moins 5 cm (2 po) d'espace libre en haut du bol, le mélange se dilate lorsqu'il congèle.
- Vous pouvez utiliser la machine pour mélanger des ingrédients durs (comme des noix) dans la glace. Remarque: le batteur ne peut pas broyer les noix.
- La capacité maximale du bol intérieur est de 1,5 L, NE DÉPASSEZ PAS cette limite.

► **Recevoir la livraison**

- Contrôlez si le contenu de la boîte correspond au bon de livraison quand vous recevez la livraison. Informez votre fournisseur s'il manque des pièces. Quand il semble que l'équipement est endommagé, portez immédiatement plainte au transporteur et lui donnez une description détaillée des dommages. Gardez les emballages endommagés pour étayer votre plainte.

► **Contenu de la boîte**

- KitchenBrothers Machine à glace - Model KB691 - EAN 8720195251781

Accessoires inclus

- 1x Manuel d'utilisation



► Caractéristiques du produit

Données techniques

Taille	20,90 x 20,90 x 23,50 cm	Tension Nominale / Fréquence	220V - 240V 50Hz
Poids	2.70 kg	Puissance Nominal	7.3 - 9.5 W
Couleur	Blanc	Capacité du bol	1,5L
Matériel	ABS, Aluminium, AS, PP	Niveau sonore	65dB
Longueur du cordon	120 cm		

Autres caractéristiques

- La glace est prête pendant 15-30 minutes;
- Bol détachable;
- Antidérapant;
- Protection contre la surchauffe.



► Instructions d'utilisation

⚠ Une crème glacée ou un sorbet qui contient des œufs crus ou partiellement cuits n'est pas appropriée pour des jeunes enfants, des femmes enceintes, des personnes âgées ou des personnes ayant des problèmes de santé.

⚠ Une crème glacée ou un sorbet qui contient des ingrédients crus, doit être consommé dans une semaine.

⚠ Ne touchez pas les pièces mobiles. Gardez vos mains, vos cheveux, vos vêtements, des spatules et d'autres ustensiles de cuisine loin de la machine à glace lorsque c'est allumé pour éviter des dommages corporels et des dégâts à l'appareil.

Avant utilisation

Placez le bol intérieur dans un congélateur de -18°C (-0.40 °F) ou plus bas pendant 8 heures avant que vous fassiez la glace. Placez le bol dans un sac en plastique avant de le congeler. Placez le bol toujours en position verticale. Assurez-vous que le bol est sec avant de le placer dans le congélateur. Attendez de retirer le bol intérieur du congélateur jusqu'à ce que vous alliez faire la glace.

Utiliser

1. Placez le couvercle sur la base, vous entendez un clic quand le couvercle est fermé.
2. Placez le batteur dans la base.
3. Retirez le bol intérieur du congélateur et placez-le dans le bol extérieur.
4. Placez la base qui contient le batteur sur le bol extérieur. Vous entendez un clic quand la base est attachée au bol.
5. Branchez la fiche à la prise électrique.
6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer la machine.
7. Placez les ingrédients dans le bol. Laissez au moins 5 cm (2 po) d'espace libre en haut du bol, le mélange se dilate lorsqu'il congèle.
8. Mélangez jusqu'à ce que la glace soit congelée ou que la glace tienne la substance souhaitée. La glace doit être assez molle pour que vous puissiez utiliser une cuillère pour la servir. Cela peut durer 15-30 minutes.
9. Placez la glace dans un récipient dans le congélateur si vous voulez la laisser durcir plus.



► Entretien et nettoyage

- Débranchez toujours la fiche de la prise électrique avant que vous nettoyez la machine à glace. Seulement le batteur est résistant au lave-vaisselle. Les autres pièces de la machine à glace NE SONT PAS résistantes au lave-vaisselle. Attendez jusqu'à ce que le bol intérieur soit à température ambiante avant que vous le nettoyez. Lavez l'intérieur du bol intérieur et essuyez-le à sec. Ne plongez pas le bol dans l'eau. Lavez le bol extérieur et le couvercle et séchez-les. Essuyez la base avec un chiffon mouillé et propre et essuyez-le à sec.



► Stockage

- Rangez la machine à glace dans un endroit propre et sec. Ne la rangez pas dans des lieux soumis à des températures extrêmement élevées ou extrêmement basses.



► Élimination - Recyclage

- Contribuez à un environnement de vie plus propre! Ne jetez pas la machine à glace avec les ordures ménagères. Pour un recyclage approprié, veuillez apporter le produit à un point de collecte désigné. Veuillez contacter le service d'élimination des déchets ménagers local pour obtenir de plus amples informations sur le point de collecte désigné le plus proche.



► Service et garantie

- Si vous avez besoin d'un service ou d'informations concernant votre produit, veuillez contacter le service clientèle de LifeGoods à l'adresse service@lifegoods.nl
- LifeGoods offre une garantie de 2 ans sur ses produits. Pour obtenir un service pendant la période de garantie, le produit doit être retourné avec une preuve d'achat. Les défauts du produit doivent être signalés dans un délai de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas: les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une réparation incorrecte; les pièces d'usure; les défauts dont le client avait connaissance au moment de l'achat; les dommages ou défauts causés par la négligence du client; les dommages ou défauts causés par des tiers.



► Clause de non-responsabilité

- Sous réserve de modifications; les spécifications peuvent être modifiées sans justification.

© LifeGoods B.V.
Wisselweg 33
1314CB Almere
Netherlands
01/2021 - V.2
www.lifegoods.nl