



# KitchenBrothers

## **KEUKENMACHINE SET**

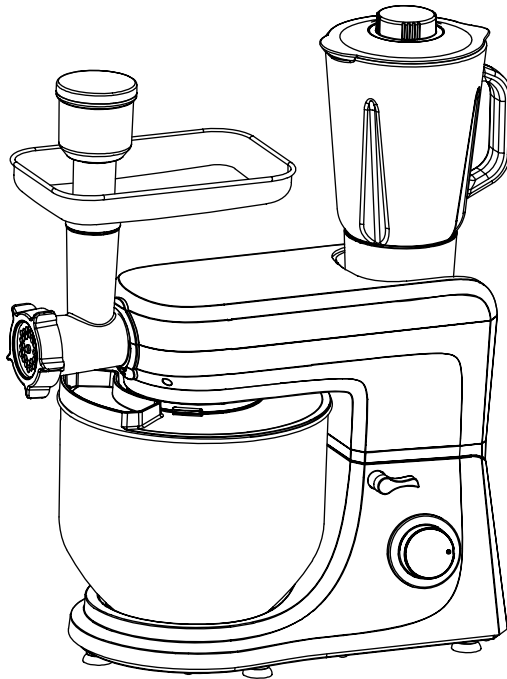
---

NL – Handleiding - Keukenmachine set

EN – User manual - Food processor set

FR – Manuel d'utilisation - Set de robot ménager

**KB798 / KB799 / KB800 / KB801**



Lees de instructies - Please read the manual - Veuillez lire ce mode d'emploi

## Index

<b>NL – Handleiding</b>	<b>3</b>
<b>EN – User manual</b>	<b>29</b>
<b>FR – Manuel d'utilisation</b>	<b>54</b>

## NL – Handleiding



## VOORWOORD

### Over dit document

Deze handleiding bevat alle informatie voor correct, efficiënt en veilig gebruik van het product. Zorg ervoor dat je de instructies in deze handleiding volledig gelezen en begrepen hebt voordat je het product installeert of gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

### Oorspronkelijke instructies

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Nederlands. Alle andere talen zijn vertalingen van de oorspronkelijke Nederlandse handleiding.

### Service en garantie

Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, neem dan contact op met onze klantenservice via [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen wanneer er beroep wordt gedaan op de garantie. Productdefecten moeten binnen 2 jaar na aankoopdatum worden gemeld bij ons. 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.

## **INHOUDSOPGAVE**

<b>1. Introductie</b>	<b>5</b>
1.1 Beoogd gebruik	5
1.2 Productoverzicht	5
1.3 Productspecificaties	7
1.4 Overige eigenschappen	7
1.5 Inhoud verpakking	8
1.6 Bijgevoegde accessoires	8
<b>2. Veiligheid</b>	<b>9</b>
2.1 Algemeen	9
2.2 Personen	10
2.3 Gebruik	11
2.4 Elektra	13
<b>3. Instructies voor gebruik</b>	<b>14</b>
3.1 Voor het eerste gebruik	14
3.2 Mixen en kneden	14
3.3 Blenden	16
3.4 Gehaktmolen	18
3.5 Worsten maken	19
3.6 Kibbeh maken	20
3.7 Koekmaker	22
3.8 Groente snijden	23
<b>4. Probleemoplossing</b>	<b>25</b>
5. Onderhoud en reiniging	26
5.1 Onderhoud	26
5.2 Reinigen	26
<b>6. Opslag</b>	<b>27</b>
<b>7. Weggoien en recyclen</b>	<b>27</b>
<b>8. Symbolen</b>	<b>28</b>
<b>9. Disclaimer</b>	<b>28</b>

## **1. INTRODUCTIE**

Bedankt dat je hebt gekozen voor onze KitchenBrothers product! Volg altijd de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik.

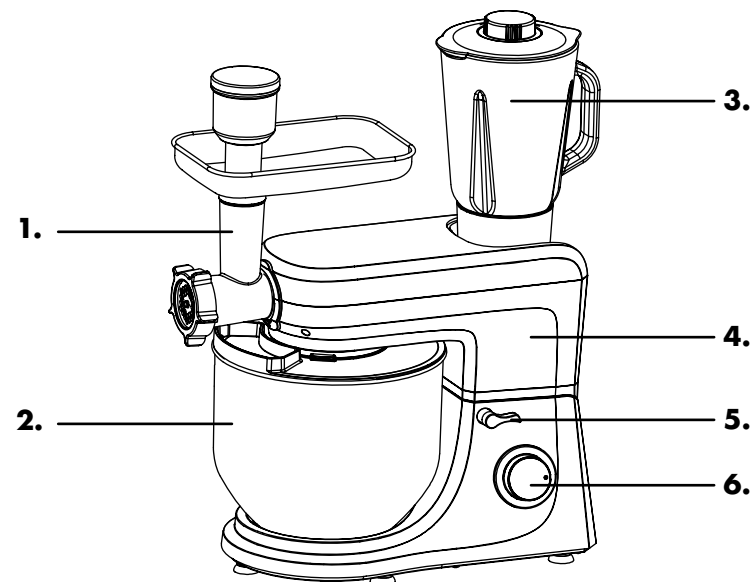
### **1.1 Beoogd gebruik**

Het beoogde gebruik van een keukenmachine is om verschillende voedsel ingrediënten te mengen, hakken, snijden, kneden en pureren. Het wordt vaak gebruikt bij het bereiden van deeg, sauzen, dips, spreads, smoothies, salades en andere culinaire creaties. Een keukenmachine kan het kookproces versnellen en vergemakkelijken door handmatige taken te automatiseren. Het kan ook zorgen voor consistente resultaten en bespaart vaak tijd en moeite in de keuken.

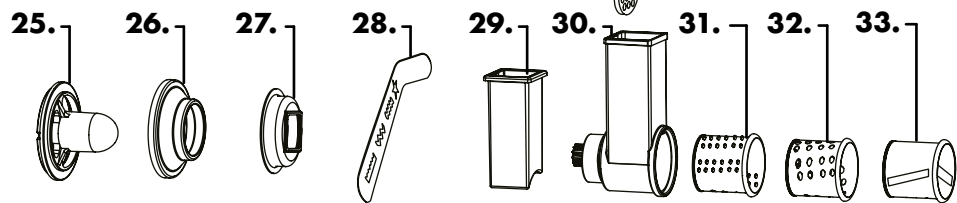
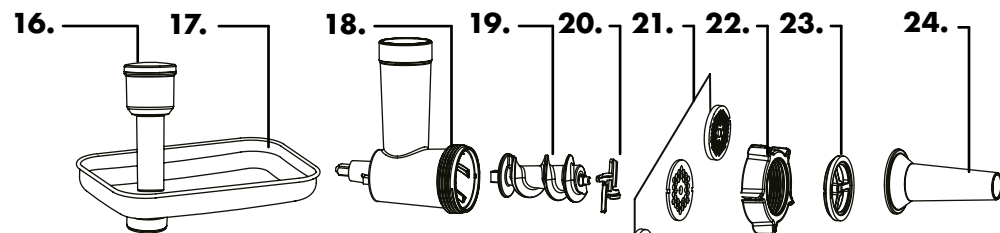
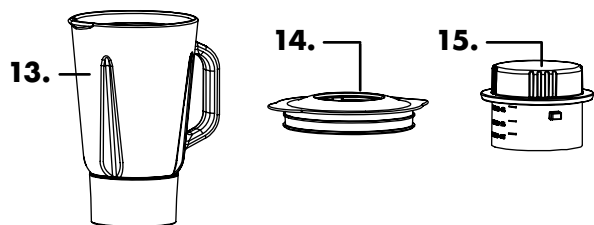
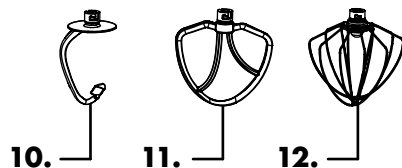
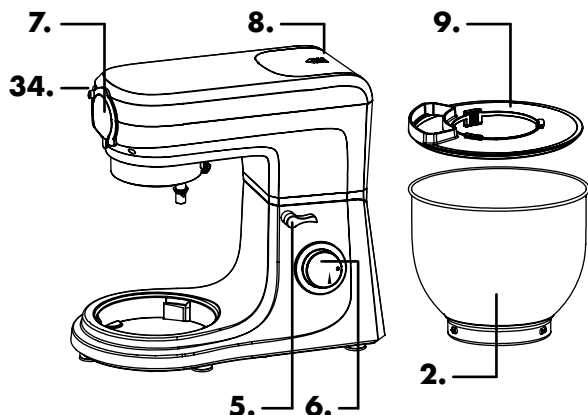
De leverancier is vrijgesteld van aansprakelijkheid voor enig letsel of schade veroorzaakt door het gebruik van het product buiten het beoogde gebruik ervan. Elke wijziging van het product kan gevolgen hebben voor je veiligheid en garantie.

### **1.2 Productoverzicht**

1. Opzetstuk maalmolen, worst- en koekmaker
2. Mengkom
3. Opzetstuk blender
4. Behuizing
5. Vergrendelknop
6. Snelheidsknop



7. Voorklep
8. Achterklep
9. Spatscherm
10. Deeghaak
11. Menghaak
12. Garde
13. Blenderbeker
14. Deksel blender
15. Afdekkap blenderbeker
16. Duwstaaf
17. Plateau
18. Maalmolen
19. Spiraal as
20. Mes
21. Maalmolenschijven
22. Afsluitring
23. Spiraal as afsluitring worst-/koekmaker
24. Worstenvuller
25. Spiraal as afsluitring kibbeh-mondstuk
26. Kibbeh-mondstuk
27. Koekmondstuk
28. Koekmaker
29. Stamper
30. Snijmolen
31. Fijne rasp
32. Grove rasp
33. Snijder
34. Ontgrendelknop



### 1.3 Productspecificaties

Afmeting	39,5 x 21,4 x 34,1 cm
Gewicht	8,1 kg
Kleur	KB798: Zwart   KB799: Rood   KB800: Antraciet KB801: Zilver
Materiaal	Behuizing: Aluminium en plastic Deeghaak: Gecoat aluminium Garde: RVS 304 met plastic bovenzijde Menghaak: Gecoat aluminium Hakmolen: Aluminium, RVS en PP plastic Maalschijf/versnipperaar: RVS en PP plastic Koekmaker: RVS Worsthoorn: POM en PP plastic Mengkom: RVS 304 Spatscherm: AS plastic Blender: Glas, RVS en ABS plastic
Snoerlengte	1 m
Veiligheidsklasse	2
Spanning	220 – 240V~
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	1500W
Geluidsniveau	79dB
Bedrijfstemperatuur	10 tot 45°C
Bedrijfsvochtigheid	40 tot 80%
Opslagtemperatuur	5 tot 45°C
Opslagvochtigheid	<50%
Aantal standen	6 + Pulse
Aantal opzetstukken	13
Capaciteit mengkom	1,5 kg: 1 liter droge stof en 0,5 liter vloeistof
Oververhittingsbeveiliging	Ja
BPA-vrij	Ja

### 1.4 Overige eigenschappen

- Draaiknop met blauwe ledverlichting.
- Inclusief vaatwasserbestendige mengkom, garde, deeghaak, menghaak, fijne rasp, grove rasp, snijder, worstenvuller, kibbeh-mondstuk en koekmaker.
- Zuignap/antislip voetjes.
- Inclusief spatscherm met opening om tussendoor ingrediënten toe te kunnen voegen.

## 1.5 Inhoud verpakking

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 het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

KitchenBrothers Keukenmachine set - Zwart - Model KB798 - EAN 8720195258889  
 KitchenBrothers Keukenmachine set - Rood - Model KB799 - EAN 8720195258896  
 KitchenBrothers Keukenmachine set - Antraciet - Model KB800 - EAN 8720195258902  
 KitchenBrothers Keukenmachine set – Zilver - Model KB801 - EAN 8720195258919

## 1.6 Bijgevoegde accessoires

- 1x Handleiding
- 1x Deeghaak
- 1x Garde
- 1x Menghaak
- 1x Mengkom
- 1x Spatscherm
- 1x Blenderbeker
- 1x Deksel blender
- 1x Afdekkap blenderbeker
- 1x Duwstaaf
- 1x Plateau
- 1x Hakmolen
- 1x Spiraal as
- 1x Mes
- 3x Maalschijf
- 1x Afsluitring
- 1x Spiraal as afsluitring
- 1x Worstenvuller
- 1x Spiraal as afsluitring kibbeh-mondstuk
- 1x Kibbeh-mondstuk
- 1x Koekmondstuk
- 1x Koekmaker
- 1x Stamper voor groenten
- 1x Snijbehuizing voor groenten
- 1x Fijne rasp
- 1x Grove rasp
- 1x Snijder

## 2. VEILIGHEID



*Let erop dat het verpakkingsmateriaal niet in handen komt van kinderen. Zij kunnen erin stikken!*

Lees voor gebruik de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door. De leverancier is niet verantwoordelijk voor het niet opvolgen van de veiligheidsinformatie over het gebruik en de omgang met het product of schade aan eigendommen of persoonlijk letsel.

Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht wanneer je gebruik maakt van 'de Keukenmachine set', hierna te noemen 'het product'.

### 2.1 Algemeen

- Als dit de eerste keer is dat je het product gebruikt is het belangrijk om de handleiding en instructies zorgvuldig door te nemen.
- Als het product niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik het product dan niet en raadpleeg onze klantenservice.
- Controleer voor elk gebruik de onderdelen en accessoires op schade of slijtage (barsten/breuken) die het functioneren negatief kunnen beïnvloeden en vervang ze, als hiervan sprake is, door originele of door de fabrikant aanbevolen onderdelen en accessoires.
- Gebruik geen accessoires die niet aangeboden worden door de leverancier. Deze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en het product beschadigen.
- Gebruik het product alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Haal het product niet uit elkaar, repareer en herstel het product niet. Dit kan schade aan het product aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur het product altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van het product. Verkeerd gebruik van het product kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het product.
- Verwijder voor het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers.
- Het product is alleen geschikt voor binnenshuis. Gebruik het product niet buitenshuis. Dit kan leiden tot schade aan het product.
- Het product is ontworpen en bedoeld voor privégebruik. Gebruik het product niet voor commerciële doeleinden.
- Houd het product uit de buurt van hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens.

- Steek geen objecten in de openingen van het product. Zorg ervoor dat de bewegende onderdelen niet geblokkeerd worden en dat er niks geklemd zit.
- Stel het product niet een langere tijd bloot aan direct zonlicht, extreme temperaturen, vochtigheid of natte omgevingen.
- Deze accessoires zijn vaatwasserbestendig: garde, deeghaak, menghaak, fijne rasp, grove rasp, snijder, worstenvuller, kibbeh-mondstuk en koekmaker. De overige accessoires en onderdelen zijn niet vaatwasser bestendig. Deze moeten zorgvuldig worden gereinigd volgens de reinigingsinstructies in deze handleiding. Ze zijn niet geschikt voor de vaatwasser en mogen niet worden gereinigd onder stromend water, onderdompeling, gedeeltelijke onderdompeling of sterk bevochtigd worden. Water mag niet door de behuizing dringen. Dit kan schade aan het product veroorzaken.
- Gebruik het product altijd op een vlakke ondergrond en zorg voor vrije ruimte onder en rond de motorbehuizing. Houd de ventilatieopeningen aan de onderkant van de motorbehuizing vrij van stof en pluïesjes om brand te voorkomen, stel ze nooit bloot aan vloeistoffen en ook niet aan ontvlambare materialen zoals kranten, servetten, theedoeken, etc.
- Zet het product niet te dicht bij de rand van een oppervlak en zorg ervoor dat het product niet omvalt.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig en correct zijn gemonteerd voordat je het product gebruikt.
- Open de deksel van de blender nooit als deze aanstaat. Dit kan ervoor zorgen dat het voedsel uit de blenderbeker spat.

## 2.2 Personen

- Het product mag door mensen met een fysieke of mentale beperking gevuld en/of gelegeerd worden, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het product en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen.
- Houd het product en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Laat huisdieren of kleine kinderen niet op het netsnoer kauwen om een elektrische schok te voorkomen.
- Laat kinderen niet met het product spelen. Gebruik en bewaar het product buiten het bereik van kinderen.
- De blender en hakmolen mogen niet gebruikt worden door kinderen. Houd het product en het snoer buiten bereik van kinderen.
- De menghaak, garde en deeghaak mogen door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het product en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen. Het reinigen en onderhouden van het product mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

## 2.3 Gebruik

- Gebruik het product niet in de buurt van een bad, een douche, een zwembad, of bij een (was)bak gevuld met water. Raak het product en het stroomsnoer niet met natte handen aan. Zorg ervoor dat het product niet in contact komt met water. Dompel het product niet onder in water. Als er toch water in of op het product komt, zet het product dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Houd je vingers en haar uit de buurt van de roterende onderdelen als het product aanstaat. Dit kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Laat het product nooit onbeheerd als hij in gebruik is.
- Maak het product niet schoon als deze nog in het stopcontact zit.
- Plaats het product altijd op een horizontaal, effen, stabiel en niet ontvlambaar oppervlak.
- Het product is alleen geschikt voor het verwerken van voedsel. Gebruik het product niet om andere dingen te verwerken. Steek geen objecten in de roterende onderdelen als het product aanstaat.
- Schakel het product uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat je accessoires vervangt of onderdelen benadert die tijdens het gebruik bewegen.
- Steek de stekker van het product niet in het stopcontact voordat je eerst alle benodigde accessoires hebt geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat de blender is uitgeschakeld voordat je hem van de basis af haalt.
- Bij het bereiden van bijv. satésaus of andere op olie gebaseerde ingrediënten, kan het mengsel aan de bekerwand plakken. Blend 20-30 seconden en tik dan op de beker en/of open deze om de ingrediënten met een schraper naar beneden te schrapen. Laat het product na 4-5 cycli 10 minuten afkoelen om oververhitting en schade te voorkomen.
- Blend géén koolzuurhoudende dranken of gistende vloeistoffen of ingrediënten. De druk van vrijkomende gassen kan de beker en/of het messenblad doen barsten en letsel of schade veroorzaken.
- Blend maximaal 3 minuut aaneengesloten om oververhitting te voorkomen. Wil je langer dan 3 minuut blenden, pauzeer na 3 minuut blenden dan steeds 1 minuut. Laat de basisunit na drie cycli van max. 3 minuut minstens 3 minuten afkoelen voordat je het product weer gebruikt. Het product is uitgerust met een beschermingsfunctie tegen oververhitting. Als het product oververhit raakt schakelt hij automatisch uit. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het product 20 minuten afkoelen voordat je hem weer gebruikt.
- Blend nooit met warme vloeistoffen of ingrediënten; begin altijd met ingrediënten en vloeistoffen die koud of kamertemperatuur zijn (21°C of lager). Door rotatie van het messenblad kan zich druk in de afgesloten beker opbouwen en het risico ontstaan dat de beker in de basisunit verschuift of dat deze bij het openen uit elkaar barst en brandwonden veroorzaakt.
- De MAX-limiet van de mengkom is 1,5 kg, overschrijd deze limiet niet.

- De messen zijn scherp. Raak het messenblad niet aan als het product aan staat. Houd vingers en handen uit de buurt van de messen tijdens het schoonmaken en onderhoud. Zet het product altijd uit als je het gebied rondom het messenblad schoon maakt.
- Dek het product niet af als het aanstaat. Leg nooit kussens of dekens op het product of ertegenaan. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- Gebruik het product alleen wanneer dat nodig is. Laat het product niet oneindig in bedrijf.
- Gebruik het product en de accessoires niet op het fornuis en ook niet in combinatie met kokend water, omdat dit tot schade of persoonlijk letsel kan leiden.
- Gebruik het product niet als het messenblad beschadigd is.
- Het product is niet bedoeld om als ijsbreker te fungeren. Doe dit altijd i.c.m. vloeistof. Wil je een koude drank maken? Gebruik dan bevroren fruit, gekoelde vloeistoffen of geschaafd ijs tot 25% van het totale volume van de beker. Vul dit altijd aan met water of een andere vloeistof tot aan de MAX-lijn.
- Het voedsel moet helemaal ontdooid en niet bevroren zijn als het in het product wordt gedaan. Het product is niet bedoeld om bevroren voedsel te versnipperen.
- Houd geblende ingrediënten niet voor langere tijd in een afgesloten beker. Suikers in groenten en fruit kunnen vergisten, druk in de beker opbouwen en de inhoud doen uitzetten. Als je de beker dan opent of verplaatst kunnen de ingrediënten uit de beker barsten/spuiten.
- Houd het product uit de buurt van extreme warmtebronnen of direct zonlicht.
- Laat het product niet vallen en stel het product niet bloot aan grote schokken.
- Laat het product niet van grote hoogte vallen en zorg ervoor dat het product niet van je werkblad kan vallen.
- Messenbladen zijn scherp! Ga er zorgvuldig mee om en raak de snijranden niet aan om risico op persoonlijk letsel te vermijden.
- Plaats het product niet op plekken waar vaak schokken of trillingen voorkomen. Dit kan leiden tot omvallen van en/of schade aan het product.
- Raak de tandwielen van het messenblad en de koppeling in de basisunit nooit met de handen aan, omdat deze door het blenden heet worden.
- Sommige onderdelen van het product zijn gemaakt van plastic. Hierdoor zijn ze kwetsbaar voor hitte. Zet geen hete spullen op het product.
- Vermijd contact met bewegende delen. Houd je handen en keukengerei bij gebruik van het messenblad weg. Je kunt een schraper gebruiken, maar alleen wanneer je het product niet aan staat.
- Verwijder de deksel pas als het mes stilstaat. Als je dit niet doet kan er hete vloeistof rondspetteren en persoonlijk letsel veroorzaken.
- Vul het product niet voorbij de max-lijn.
- Zorg er altijd voor dat het messenblad en beker/pitcher perfect op elkaar zijn vastgedraaid voordat je de combinatie in de basisunit zet.

- Zorg er altijd voor dat het messenblad onbeschadigd is en de afdichtring op zijn plaats zit.
- Zorg ervoor dat het messenblad niet in contact komt met harde of scherpe objecten.
- Zorg ervoor dat het mondstuk niet geblokkeerd wordt. Houd de openingen vrij van blokkades, stof, kleren etc. Houd je vingers (of andere ledematen) en haar uit de buurt van het mondstuk als het product aan staat.
- Plaats het product altijd op een horizontaal, effen, stabiel, hittebestendig en niet ontvlambaar oppervlak.
- Wanneer je het product inschakelt zullen alle roterende assen altijd bewegen. Pas goed op deze roterende delen als je een ander onderdeel gebruikt. Zorg ervoor dat er geen lichaamsdelen, doeken, keukengerei enzovoort in aanraking komen met deze roterende delen als het product aan staat. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het product.

#### 2.4 Elektra

- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet het product dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Als het oppervlak van het product gebarsten is, zet dan het product uit om een elektrische schok te voorkomen.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage en is daarvan sprake, gebruik het product dan niet en laat het netsnoer en/of de stekker vervangen of repareren door geautoriseerd onderhoudspersoneel.
- Dompel het product, de stroomkabel of de stekker niet onder in water. Als er toch water in of op het product komt, zet het product dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Gebruik en bewaar het product zo dat de kabels niet beschadigd kunnen raken.
- Gebruik het product niet als je vermoedt dat de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, om een elektrische schok te voorkomen. Een beschadigde stroomkabel of stekker moeten gerepareerd of vervangen worden door een professional (een geautoriseerde distributeur).
- Haal de stekker uit het stopcontact en zet het product uit wanneer je het product niet gebruikt en voordat je het product schoonmaakt.
- Haal de stekker van het product niet uit het stopcontact door aan de stroomkabel te trekken. Dit kan brand of een elektrische schok veroorzaken.
- Komt er zwarte rook uit het product, haal de stekker dan onmiddellijk uit het stopcontact. Wacht tot de rook weg is voordat je de inhoud van het product verwijdert en neem contact op met onze klantenservice.
- Laat de kabel(s) niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Leg de kabel(s) niet op warme oppervlakken of in de buurt van olie.
- Stop de kabel(s) niet onder tapijten of dekens. Zorg ervoor dat de kabel nooit in een wandelgang ligt.

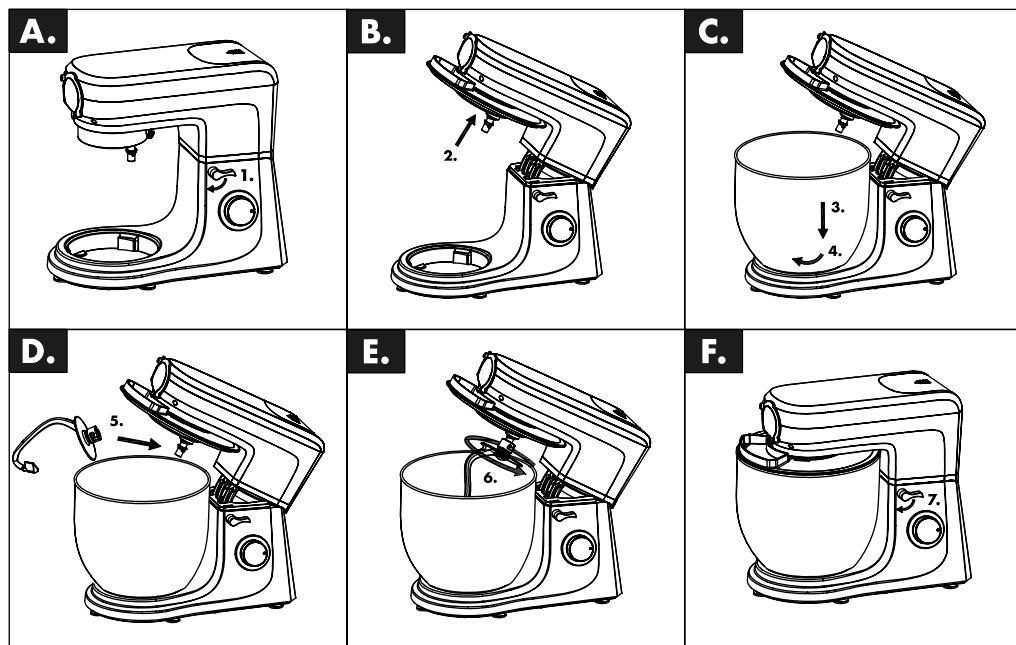
- Verplaats het product niet door aan het snoer te trekken en draai het snoer niet.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je het product aansluit.
- Zorg ervoor dat je niet over de kabel(s) struikelt en dat de kabel(s) niet geknakt of gedraaid is(/zijn), of vastzit(ten).
- Het product is niet geschikt om bediend te worden via een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Laat het product niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Als je het product lange tijd niet gebruikt, zet het product dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Mocht het systeem dat de interne temperatuur regelt niet werken, dan gaat de oververhittingsbeveiliging automatisch aan en zal het product niet meer functioneren. Haal de stekker uit het stopcontact, laat het product compleet afkoelen en herstart het product.
- Verplaats het product niet als het aan staat. Zet het product altijd uit voordat je hem verplaatst of schoonmaakt.

### 3. INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

#### 3.1 Voor het eerste gebruik


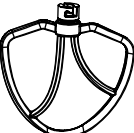
1. Was voor gebruik alle accessoires met schoon water, spoel ze af en droog ze.
2. Plaats het product op een vlakke, schone en droge tafel.


#### 3.2 Mixen en kneden



1. Duw voorzichtig de kop van het product omhoog terwijl je de vergrendelknop omlaag duwt, zoals getoond in afbeelding A. De kop gaat omhoog staan.
2. Monteer het spatscherm op de kop, zoals getoond op afbeelding B.
3. Weeg het te verwerken voedsel en vloeistof af en voeg dit samen in de mengkom, zoals getoond op afbeelding C.
4. Monteer vervolgens de mengkom op het product door deze met de klok mee te draaien totdat de kom is vergrendeld, zoals getoond op afbeelding C.
5. Monteer het gewenste opzetstuk op de as van de kop, zoals getoond op afbeelding D.
6. Duw de opzetstuk voorzichtig omhoog en draai deze een kwartslag linksom naar de vergrendelpositie, zoals getoond op afbeelding E.
7. Druk voorzichtig de kop omlaag. De vergrendelknop zal zicht automatisch vergrendelen door in de horizontale positie te gaan, zoals getoond op afbeelding F.
8. Steek de stekker in het stopcontact.
9. Zet de snelheidsknop op de gewenste snelheid en begin met mixen.
10. Zodra het deeg aan je wensen voldoet, draai je de snelheidsknop terug naar 0 om het product te laten stoppen.
11. Duw voorzichtig de kop van het product omhoog terwijl je de vergrendelknop omlaag duwt. De kop gaat omhoog staan.
12. Draai de mengkom tegen de klok in om deze te verwijderen.
13. Haal het deeg uit de mengkom.
14. Haal de stekker uit het stopcontact voordat je de opzetstukken vervangt, onderdelen wil benaderen die tijdens het gebruik bewegen, als je het wil schoonmaken of als je het wil opbergen.

#### 3.2.1 Suggesties

Opzetstuk	Snelheid	Werking
 Deeghaak	1-2	Meng en kneed (gist)deeg voor brood, pasta, pizza of vlaai.
 Menghaak	3-4	Meng geleidelijk stevige en zwaardere beslagen. Maak aardappelpuree en gekruid gehakt, beslag voor cakes, koekjes, soezen en pannenkoeken of luchtige botercrème, ganache en kruidenboter.

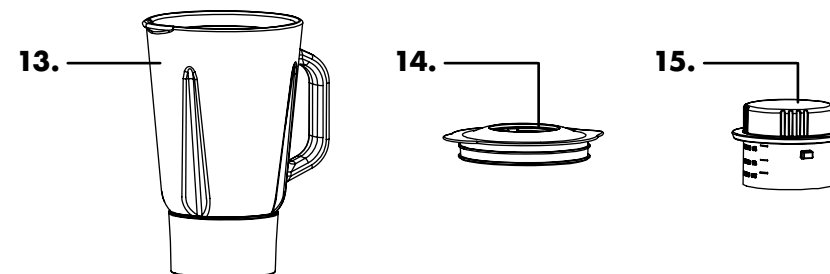
Opzetstuk	Snelheid	Werking
	5-6	Voor alles dat luchtig gemixt moet worden. Het maken van dipsauzen en mayonaise, opkloppen van eieren, stijfkloppen van slagroom en mousse of het maken van biscuitbeslag. Gebruik de garde niet voor beslag met (veel) boter en voor minimaal 3 eiwitten.
Garde	Pulse	Kort en krachtig mixen.

### 3.3 Blenden

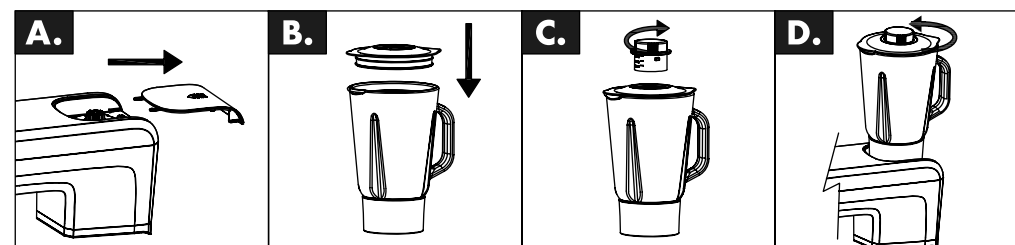
Met de blender kun je voedsel mengen om o.a. soepen, sauzen, milkshakes, babyvoeding, groenten, dranken, desserts, puree enz. te maken. Als je vast voedsel wil gebruiken moet je de ingrediënten in kleine stukjes snijden voordat je deze in de blender doet.

-  *Pas op de roterende delen van het product als je een ander onderdeel gebruikt!*
-  *Steek de stekker nooit in het stopcontact voordat je de blender aan zet. Zorg ervoor dat de blender correct is geïnstalleerd en dat het deksel er goed op zit voordat je hem gebruikt.*
-  *Haal de stekker uit het stopcontact, verwijder de blenderbeker en zet de achterklep op het product als je deze niet wil gebruiken.*
-  *Blend nooit met warme vloeistoffen of ingrediënten; begin altijd met ingrediënten en vloeistoffen die koud of kamertemperatuur zijn (21°C of lager).*
-  *Overschrijf de maximale capaciteit van 1,5 liter niet in de blenderbeker.*
-  *Verwijder de blenderbeker of het deksel niet tijdens het gebruik.*
-  *Laat de blender niet langer dan 3 minuten achter elkaar draaien.*

### 3.3.1 Benodigde onderdelen



### 3.3.2 Gebruiken






1. Verwijder de achterklep, zoals getoond op afbeelding A.
2. Voeg de gewenste ingrediënten toe en plaats de deksel op de blenderbeker, zoals getoond op afbeelding B.
3. Plaats de afdekkap van de blenderbeker met een draaiende beweging op de deksel van de blender, zoals getoond op afbeelding C.
  - Je kunt ingrediënten toevoegen door de afdekkap van de blenderbeker tijdens het gebruik te verwijderen.
4. Plaats de blenderbeker op het product door deze met de klok mee te draaien, zoals getoond op afbeelding D.
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Zet de snelheidsknop op de gewenste snelheid en begin met blenden.
7. Zodra het mengsel aan je wensen voldoet, draai je de snelheidsknop terug naar 0 om het product te laten stoppen.
8. Verwijder de blenderbeker door deze tegen de klok in te draaien.
9. Giet het mengsel voorzichtig uit de blenderbeker of verwijder de deksel om het eruit te kunnen halen.
  - Haal de stekker uit het stopcontact voordat je de opzetstukken vervangt, onderdelen wil benaderen die tijdens het gebruik bewegen, als je het wil schoonmaken of als je het wil opbergen.

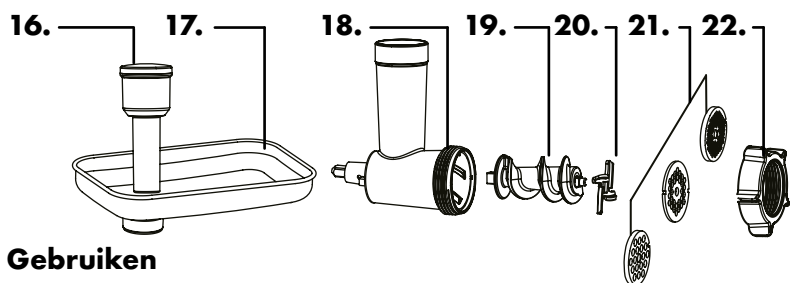
### 3.3.3 Suggestie

1. Verwijder de pit en de harde schil van het fruit.
2. Snijd het fruit in kleine stukken.
3. Doe het fruit in de blenderbeker en doe er water bij.
  - De optimale hoeveelheid is 600 gram fruit en 900 ml water.
4. Doe het deksel erop en schroef de blenderbeker op het product.
5. Steek de stekker in het stopcontact en stel de snelheidsknop in op 4 tot 6.
6. Stop de blender na 3 minuten.
  - Om de levensduur van het product te verlengen, mag de totale gebruikstijd niet meer dan 15 minuten bedragen.

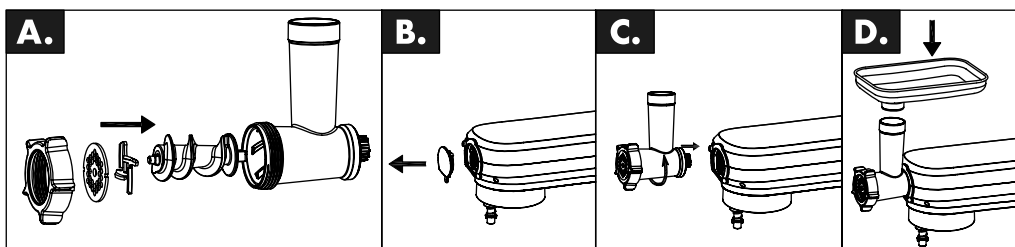
### 3.4 Gehaktmolen

-  *Pas op de roterende delen van het product als je een ander onderdeel gebruikt!*
-  *Steek nooit je vingers of andere lichaamsdelen in de maalmolen!*
-  *Gebruik nooit vlees met bot! Haal het bot altijd van het vlees af voordat je het gaat malen.*

#### 3.4.1 Benodigde onderdelen






#### 3.4.2 Gebruiken

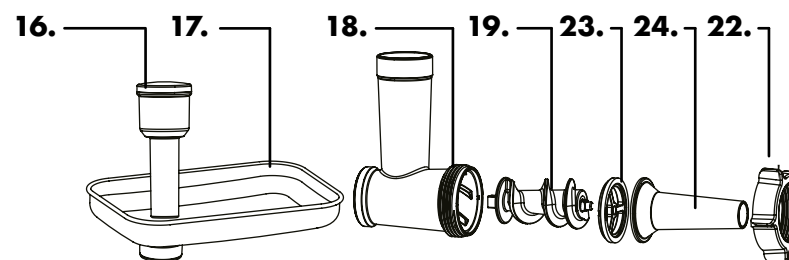


1. Plaats de spiraal as in de maalmolen. Plaats het mes op de spiraal as. Plaats de gewenste maalmolenschijf op het mes. Draai de afsluitring op de maalmolen vast, zoals getoond op afbeelding A.
2. Verwijder de voorklep, zoals getoond op afbeelding B.
3. Druk op de ontgrendelknop, houd de maalmolen vast, sluit hem aan op het koppelstuk aan de voorkant en draai hem linksom tot de vergrendelstand, zoals getoond op afbeelding C.
4. Lijn de afvoerpoort van het plateau uit met de invoerpoort van de maalmolen en installeer het op zijn plaats, zoals getoond op afbeelding D.
5. Plaats een bak of kom bij de uitlaat van de maalmolen. Maak het vlees schoon en snijd het in reepjes of kleine stukjes. De breedte mag niet groter zijn dan de invoeropening van het plateau.
6. Steek de stekker in het stopcontact.
7. Zet de snelheidsknop op de gewenste versnelling.
8. Leg het vlees op het plateau en stop het één voor één in de invoeropening. Gebruik de duwstaaf om het vlees langzaam in de invoeropening van de maalmolen te duwen.
9. Zet de snelheidsknop na gebruik op stand 0 en trek de stekker uit het stopcontact.

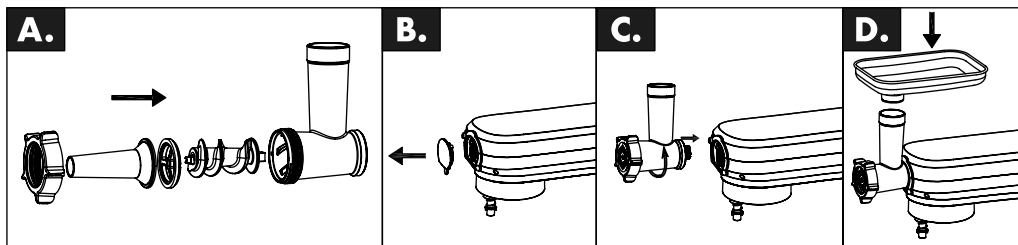
### 3.5 Worsten maken

-  *Pas op de roterende delen van het product als je een ander onderdeel gebruikt!*
-  *Steek nooit je vingers of andere lichaamsdelen in de maalmolen!*
-  *Gebruik nooit vlees met bot. Haal het bot altijd van het vlees af voordat je het gaat malen.*

#### 3.5.1 Benodigde onderdelen



### 3.5.2 Gebruiken



1. Plaats de spiraal as in de maalmolen. Plaats de spiraal as afsluitring op de spiraal as. Plaats de worstenvuller op de worstenscheider. Draai de afsluitring op spiraal as vast, zoals getoond op afbeelding A.
2. Verwijder de voorklep, zoals getoond op afbeelding B.
3. Druk op de ontgrendelknop, houd de maalmolen vast, sluit hem aan op het koppelstuk aan de voorkant en draai hem linksom tot de vergrendelstand, zoals getoond op afbeelding C.
4. Lijn de afvoerpoort van het plateau uit met de invoerpoort van de maalmolen en installeer het op zijn plaats, zoals getoond op afbeelding D.
5. Plaats een bak of kom bij de uitlaat van de maalmolen.
6. Bereid de (gehakt)vulling en voeg alle gewenste kruiden/ingrediënten toe. Meng alles gelijkmatig en laat het geheel enige tijd marineren.
7. Bereid het worstenvel voor. Leg het worstenvel voor gebruik in water en leg een knoop aan het uiteinde. Plaats het worstenvel over de top van de worstenvuller.
8. Steek de stekker in het stopcontact.
9. Zet de snelheidsknop op de gewenste versnelling.
10. Leg het vlees op het plateau en stop het in de invoeropening. Gebruik de duwstaaf om het vlees langzaam in de invoeropening van de maalmolen te duwen.
11. Trek voorzichtig aan de darm om het te vullen met de ingrediënten. Wanneer de worst de gewenste lengte heeft, trek je het strak en bind je het vast met een touw.
12. Zet de snelheidsknop na gebruik op stand 0 en trek de stekker uit het stopcontact.
  - De worst moet een tijdje opgehangen en gedroogd worden. Hij hoeft niet helemaal gedroogd te worden.

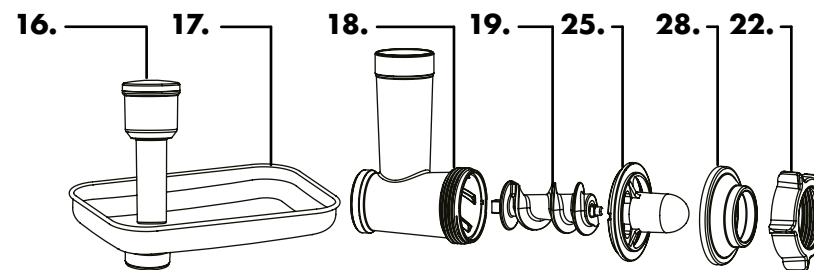
### 3.6 Kibbeh maken

*Pas op de roterende delen van het product als je een ander onderdeel gebruikt!*

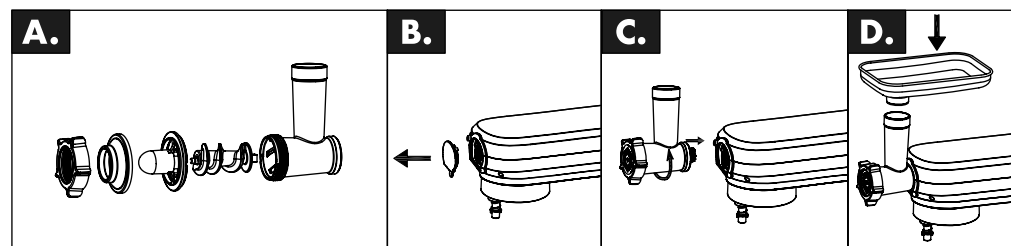
*Steek nooit je vingers of andere lichaamsdelen in de maalmolen!*

*Gebruik nooit vlees met bot. Haal het bot altijd van het vlees af voordat je het gaat malen.*

### 3.6.1 Benodigde onderdelen



### 3.6.2 Gebruiken



1. Plaats de spiraal as in de maalmolen. Plaats het kibbeh-mondstuk op de spiraal as. Plaats de spiraal as afsluitring op het kibbeh-mondstuk. Draai de afsluitring op spiraal as vast, zoals getoond op afbeelding A.
2. Verwijder de voorklep, zoals getoond op afbeelding B.
3. Druk op de ontgrendelknop, houd de maalmolen vast, sluit hem aan op het koppelstuk aan de voorkant en draai hem linksom tot de vergrendelstand, zoals getoond op afbeelding C.
4. Lijn de afvoerpoort van het plateau uit met de invoerpoort van de maalmolen en installeer het op zijn plaats, zoals getoond op afbeelding D.
5. Plaats een bak of kom bij de uitlaat van de maalmolen.
6. Bereid de (gehakt)vulling en voeg alle gewenste kruiden/ingrediënten toe. Meng alles gelijkmatig en laat het geheel enige tijd marineren.
7. Steek de stekker in het stopcontact.
8. Zet de snelheidsknop op de gewenste versnelling.
9. Leg het vlees op het plateau en stop het in de invoeropening. Gebruik de duwstaaf om het vlees langzaam in de invoeropening van de maalmolen te duwen.
10. De kibbeh zal in een holle vorm uit het mondstuk komen. Zodra de kibbeh de gewenste grootte heeft haal je het voorzichtig van het mondstuk af met je hand.

11. De kibbeh is aan beide kanten open. Druk één kant voorzichtig dicht met je vingers. Vul het voorzichtig met je gewenste vulling en druk het aan de andere kant ook voorzichtig dicht met je vingers.
12. Zet de snelheidsknop na gebruik op stand 0 en trek de stekker uit het stopcontact.
13. Leg de kibbeh in een bord met paneermiddel of bloem zodat het niet blijft plakken aan elkaar of aan het bord.

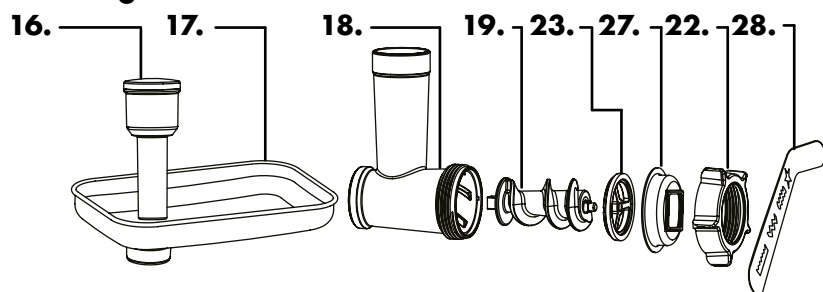
### 3.7 Koekmaker

**!** *Pas op de roterende delen van het product als je een ander onderdeel gebruikt!*

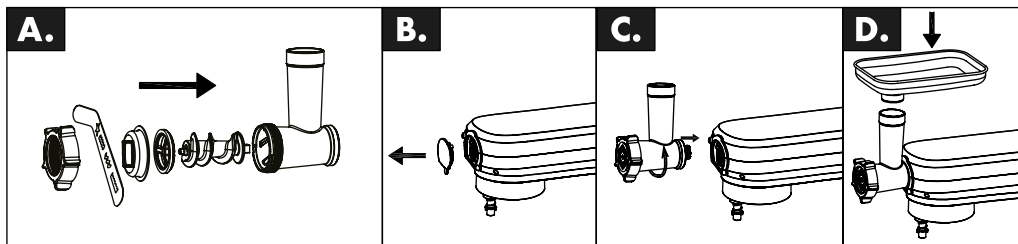
**!** *Steek nooit je vingers of andere lichaamsdelen in de maalmolen!*

**!** *Doe nooit alle deeg in één keer in de maalmolen. Snijd het in kleine reepjes voor je het in de maalmolen doet.*

#### 3.7.1 Benodigde onderdelen



#### 3.7.2. Gebruiken



1. Plaats de spiraal as in de maalmolen. Plaats de spiraal as afsluitring op de spiraal as. Plaats het koekmondstuk op de spiraal as afsluitring mondstuk. Draai de afsluitring op spiraal as vast, zoals getoond op afbeelding A.
2. Verwijder de voorklep, zoals getoond op afbeelding B.
3. Druk op de ontgrendelknop, houd de maalmolen vast, sluit hem aan op het koppelstuk aan de voorkant en draai hem linksom tot de vergrendelstand, zoals getoond op afbeelding C.
4. Lijn de afvoerpoort van het plateau uit met de invoerpoort van de maalmolen en installeer het op zijn plaats, zoals getoond op afbeelding D.
5. Plaats een bak of kom bij de uitlaat van de maalmolen.
6. Steek de stekker in het stopcontact.
7. Zet de snelheidsknop op de gewenste versnelling.
8. Bereid het deeg en snijd het in kleine repen. Doe het deeg via het plateau in de maalmolen. De koekjes worden uit het uitvoergedeelte geperst.
  - Als het deeg aan de binnenkant van de maalmolen blijft plakken, kun je het deeg in er in duwen met de duwstaaf.
9. Zet de snelheidsknop na gebruik op stand 0 en trek de stekker uit het stopcontact.

#### 3.7.3 Suggestie

1. Meng 1 kg bloem en 500 g water en bereid het deeg.
2. Snijd het deeg in reepjes.
3. Steek de stekker in het stopcontact en stel de snelheidsregeling in op 3-6.
4. Doe de reepjes één voor één in de maalmolen.

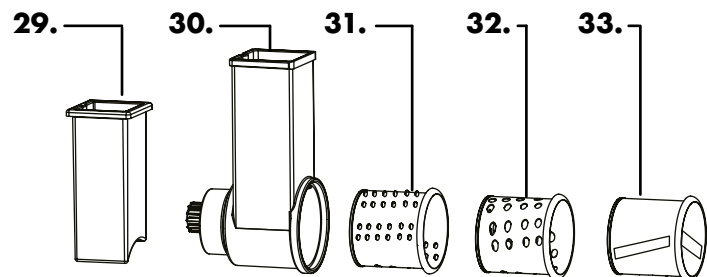
### 3.8 Groente snijden

**!** *Pas op de roterende delen van het product als je een ander onderdeel gebruikt!*

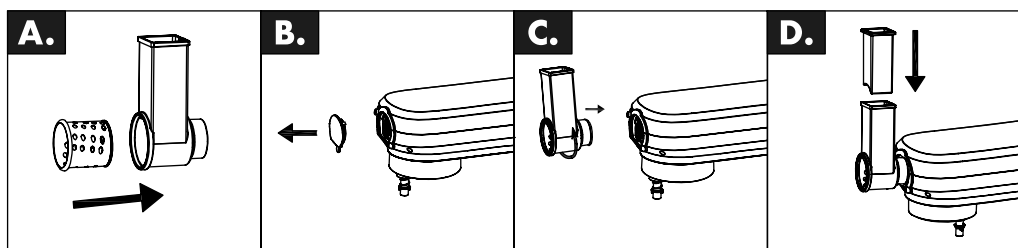
**!** *Steek nooit je vingers of andere lichaamsdelen in de snijmolen!*

**!** *Doe nooit alle groente in één keer in de snijmolen. Snijd het in kleine stukjes voor je het in de snijmolen doet.*

### 3.8.1 Benodigde onderdelen



### 3.8.2 Gebruiken



1. Plaats de gewenste groente rasp in de snijmolen, zoals getoond op afbeelding A.
2. Verwijder de voorklep, zoals getoond op afbeelding B.
3. Druk op de ontgrendelknop, houd de snijmolen vast, sluit hem aan op het koppelstuk aan de voorkant en draai hem linksom tot de vergrendelstand, zoals getoond op afbeelding C.
4. Plaats een bak of kom bij de uitlaat van de maalmolen.
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Zet de snelheidsknop op de gewenste versnelling.
7. Was het groente en snijd het in kleine stukjes.
8. Doe de gesneden groente één voor één in de snijmolen.
9. Gebruik de stamper om de groente in de invoeropening van de snijmolen te duwen, zoals getoond op afbeelding D.
10. Zet de snelheidsknop na gebruik op stand 0 en trek de stekker uit het stopcontact.

## 4. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het product stopt plotseling met werken tijdens het gebruik.	Het kan zijn dat het product te lang draait of dat de omgevingstemperatuur te hoog is, waardoor de motortemperatuur van het product te hoog wordt. Het product start het oververhittingsbeveiligingsprogramma/automatische uitschakeling.	Zet het product uit. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het product weer op kamertemperatuur is. Over het algemeen is het product na 15-30 minuten afgekoeld en kan deze weer gestart worden.
Overmatig geluid wanneer het product draait.	Het product maakt meer geluid in de hoge versnelling dan in de lage versnelling.	Kies de juiste versnelling om voedsel te roeren volgens de aanbevelingen in de handleiding.
	De hoeveelheid ingrediënten is te groot, waardoor het product overbelast raakt.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	De spanning is instabiel.	Als de spanning onstabiel is, wacht dan tot de spanning gestabiliseerd is voor gebruik.
De snelheid van het product daalt of de snelheid is onstabiel.	Het product staat lang te draaien.	Stop het product en laat het koelen voor je het weer gebruikt.
	De kamertemperatuur is laag, waardoor het smeermiddel in de as hard wordt.	Verwijder de mengkom en laat het product 5 minuten stationair draaien om het smeermiddel zacht te maken en de toerentalstabiliteit te herstellen.
	De geroerde ingrediënten zijn te hard en te veel, waardoor het product te zwaar belast wordt.	Verlaag het mengvolume en laat het product werken volgens de normale werkbelasting.
	De spanning is plotseling gedaald.	Als de spanning onstabiel is, wacht dan tot de spanning gestabiliseerd is voor gebruik.

Het product schommelt en trilt tijdens het draaien.	Het antislip voetje is er af.	Zorg ervoor dat het antislip voetje erop zit.
	Het product staat niet op een glad en vlak oppervlak.	Zorg ervoor dat het product op een glad en vlak oppervlak staat.
	De deegsoort is zwaar.	Bij het kneden van zware deegsoorten is dit normaal.
De kop kan niet terugveren na het plaatsen van het spatscherm en de mengkom.	Het spatscherm en mengkom zitten niet goed gemonteerd.	Draai het spatdeksel en de mengkom er af, en monteer deze correct op hun plaats.
Het deeg is na het draaien donkerder geworden.	Zwart poeder vanuit de as is op het deeg gevallen.	Controleer voor gebruik of de as en het opzetstuk schoon en droog zijn, en of er geen water of stof op zit.
Bij het kneden van brooddeeg blijft er droge stof achter op de bodem.	Het deeg is niet voldoende gekneed.	Dit is normaal. Kneed het deeg langer door zodat het plakkerig wordt en de droge stof opneemt, of gebruik een spatel.
De opzetstukken schrapen tegen de mengkom aan.	Het opzetstuk en/of de mengkom zitten niet goed vast.	Zorg ervoor dat het opzetstuk en de mengkom goed vastzitten.

## 5. ONDERHOUD EN REINIGING

### 5.1 Onderhoud

- Je kunt een beetje olijfolie gebruiken op de as, vergrendelknop of mengkom om ervoor te zorgen dat deze onderdelen niet gaan oxideren.
- Als je het product niet gebruikt, kun je het afdekken met een verpakkingszak en in een droge omgeving plaatsen.

### 5.2 Reinigen

- Dompel het product niet onder in water. Gebruik geen water om het apparaat schoon te spoelen om kortsluiting, elektrische schokken, lekkage, roest en andere storingen te voorkomen.
- Gebruik geen druiptnatte handdoek om het product af te veegen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddel/azijn/zout of andere bijtende, alkalische schoonmaakmiddelen om de behuizing schoon te maken, anders kan het oppervlak van het product beschadigd raken.

- Gebruik geen scherp en ruw gereedschap zoals staaldraad om het product en de accessoires te borstelen. Anders kan het oppervlak gemakkelijk beschadigd raken.
- Was de opzetstukken niet met bijtende of alkalische schoonmaakmiddelen.
- De mengkom, garde, deeghaak, menghaak, fijne rasp, grove rasp, snijder, worstenvuller, kibbeh-mondstuk en koekmaker mogen in de vaatwasser gewassen worden. Het spatscherm is gemaakt van gehard plastic en kan daarom niet in de vaatwasser. Maak het schoon met warm water en zeep.
- Laat de opzetstukken niet lang weken in afwasmiddel, zout water, azijn en andere bijtende vloeistoffen. Spoel ze na het reinigen direct af.
- Droog de opzetstukken goed na het reinigen.
- De roterende as zal een beetje zwarte sporen produceren als gevolg van de hoge snelheid en wrijving wanneer het product draait. Maak de as na elk gebruik schoon en houd het onderdeel droog.
- Reinig het bedieningspaneel en scherm alleen met een licht vochtige doek.
- Zorg ervoor dat je alle onderdelen goed schoon en droog maakt na ieder gebruik.
















## 6. OPSLAG

Bewaar het product op een droge, schone plek. Bewaar het product niet in extreem hoge of lage temperaturen.

## 7. WEGGOOIEN EN RECYCLEN

Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Gooi het product aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever hem in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycelen.

## 8. SYMBOLEN

Symbool	Omschrijving	Symbool	Omschrijving
	Lees en bewaar de handleiding!		Veiligheidsklasse 2 stekker.
	Recycle dit product.		Met zorg behandelen.
	Voedselveilig.		Voorzichtig, breekbaar.
	CE-markering: in overeenstemming met de Europese regelgeving.		Beschermen tegen vocht.
	Elektromagnetische Compatibiliteit (EMC): de beïnvloeding in en tussen elektrische en elektronische componenten en systemen wordt voorkomen en bestrijdt.		Deze kant omhoog.
	AEEA-symbool: niet als ongesorteerd afval weggooien, maar gescheiden inzamelen met het oog recycling.		Niet snijden.
	BPA-vrij: Dit product is vrij van Bisfenol A.		Dit product voldoet aan de Laagspanningsrichtlijn (LVD) (2014/35/EU).
	Geschikt voor binnenshuis.		

## 9. DISCLAIMER

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

## EN – User manual



### FOREWORD

#### About this document

This manual contains all the information for correct, efficient and safe use of the product. Make sure you have fully read and understood the instructions in this manual before installing or using the product. Keep this manual for future use.

#### Original Instructions

This manual was originally written in Dutch. All other languages are translations of the original Dutch manual.

#### Service and warranty

If you need service or information regarding your product, please contact our customer service at [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

We provide a 2-year warranty on our products. Customer must be able to show proof of purchase when claiming warranty. Product defects must be reported to us within 2 years from the date of purchase. Please note that the warranty does not apply: for damage caused by improper use or repair; for parts subject to wear and tear; for defects known to the customer at the time of purchase; for defects caused by the customer's own fault, for damage caused by third parties.

# TABLE OF CONTENTS

<b>1. Introduction</b>	<b>31</b>
1.1 Intended use	31
1.2 Product overview	31
1.3 Product specifications	33
1.4 Other features	33
1.5 Contents of package	34
1.6 Included accessories	34
<b>2. Safety</b>	<b>35</b>
2.1 General	35
2.2 Persons	36
2.3 Use	36
2.4 Electrical	39
<b>3. Instructions for use</b>	<b>40</b>
3.1 Before first use	40
3.2 Mixing and kneading	40
3.2.1 Suggestions	41
3.3 Blending	41
3.4 Mincer	43
3.5 Making sausages	45
3.6 Making kibbeh	46
3.7 Cookie maker	47
3.8 Cutting vegetables	49
<b>4. Troubleshooting</b>	<b>50</b>
<b>5. Maintenance and cleaning</b>	<b>52</b>
5.1 Maintenance	52
5.2 Cleaning	52
<b>6. Storage</b>	<b>52</b>
<b>7. Disposal and recycle</b>	<b>52</b>
<b>8. Symbols</b>	<b>53</b>
<b>9. Disclaimer</b>	<b>53</b>

# 1. INTRODUCTION

Thank you for choosing our KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage.

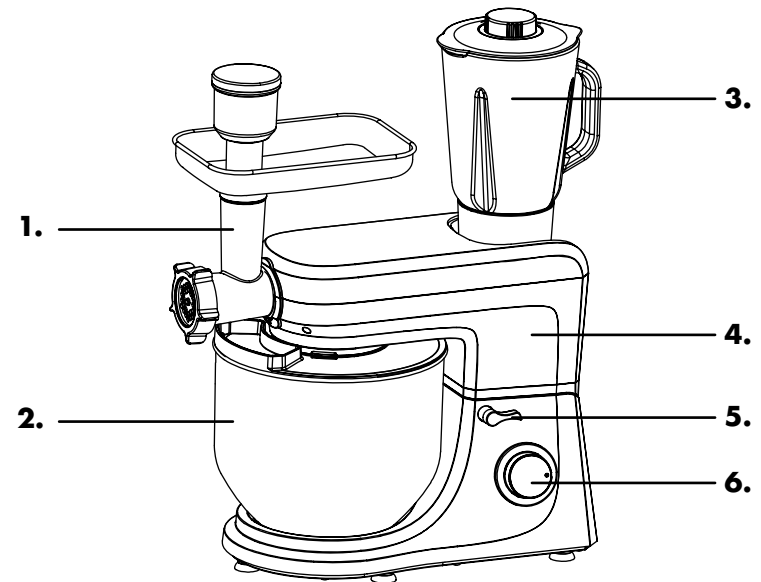
## 1.1 Intended use

The intended use of a food processor is to blend, chop, slice, knead and puree various food ingredients. It is often used in preparing dough, sauces, dips, spreads, smoothies, salads and other culinary creations. A food processor can speed up and ease the cooking process by automating manual tasks. It can also ensure consistent results and often saves time and effort in the kitchen.

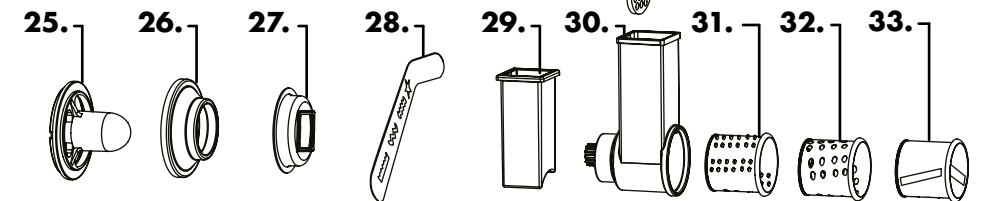
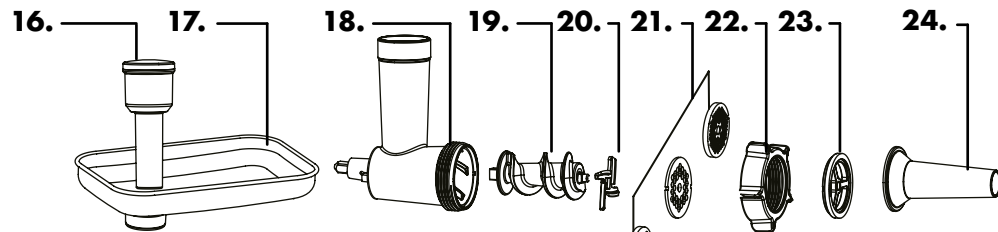
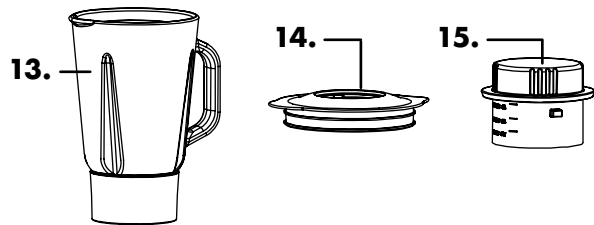
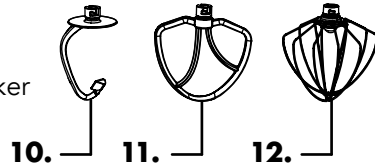
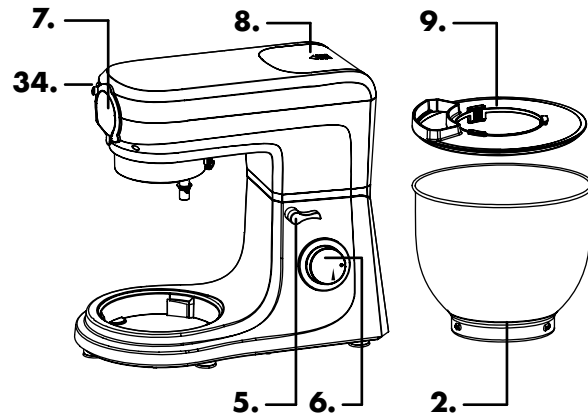
The supplier is released from liability for any injury or damage caused by using the product beyond its intended use. Any modification of the product may affect your safety and warranty.

## 1.2 Product overview

1. Attachment grinder, sausage and cookie maker
2. Mixing bowl
3. Blender attachment
4. Housing
5. Locking button
6. Speed knob



- 7. Front cover
- 8. Rear cover
- 9. Splash screen
- 10. Dough hook
- 11. Mixing hook
- 12. Whisk
- 13. Blender cup
- 14. Blender Lid
- 15. Blender jar cover
- 16. Push bar
- 17. Plateau
- 18. Grinder
- 19. Spiral shaft
- 20. Knife
- 21. Grinding mill discs
- 22. Sealing ring
- 23. Spiral shaft sealing ring sausage/biscuit maker
- 24. Sausage filler
- 25. Spiral shaft sealing ring kibbeh nozzle
- 26. Kibbeh nozzle
- 27. Cookie nozzle
- 28. Cookie maker
- 29. Masher
- 30. Slicer
- 31. Fine grater
- 32. Coarse grater
- 33. Cutter
- 34. Release button



**1.3 Product specifications**

Dimension	39.5 x 21.4 x 34.1 cm
Weight	8.1 kg
Color	KB798: Black   KB799: Red   KB800: Anthracite KB801: Silver
Material	Housing: Aluminum and plastic Dough hook: Coated aluminum Whisk: 304 stainless steel with plastic top Mixing hook: Coated aluminum Chopper: Aluminum, stainless steel and PP plastic Grinding disc/shredder: stainless steel and PP plastic Cookie maker: stainless steel Sausage horn: POM and PP plastic Mixing bowl: 304 stainless steel Splash screen: AS plastic Blender: Glass, stainless steel and ABS plastic
Cord length	1 m
Safety class	2
Voltage	220 - 240V~
Frequency	50/60Hz
Power	1500W
Sound level	79dB
Operating temperature	10 to 45°C
Operating humidity	40 to 80%
Storage temperature	5 to 45°C
Storage humidity	<50%
Number of positions	6 + Pulse
Number of attachments	13
Mixing bowl capacity	1.5 kg: 1 liter dry matter and 0.5 liter liquid
Overheat protection	Yes
BPA-free	Yes

**1.4 Other features**

- Rotary knob with blue LED lighting.
- Includes dishwasher safe mixing bowl, whisk, dough hook, mixing hook, fine grater, coarse grater, slicer, sausage filler, kibbeh nozzle and cake maker.
- Suction cup/anti-slip feet.

- Includes splash screen with opening for adding ingredients in between uses.

### 1.5 Contents of package

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 parts and packing container to substantiate your claim.

KitchenBrothers Food processor set - Black - Model KB798 - EAN 8720195258889  
 KitchenBrothers Food processor set - Red - Model KB799 - EAN 8720195258896  
 KitchenBrothers Food processor set - Anthracite - Model KB800 - EAN 8720195258902  
 KitchenBrothers Food processor set - Silver - Model KB801 - EAN 8720195258919

### 1.6 Included accessories

- 1x User manual
- 1x Dough hook
- 1x Whisk
- 1x Mixing hook
- 1x Mixing bowl
- 1x Splash screen
- 1x Blender cup
- 1x Blender lid
- 1x Blender cup cover
- 1x Push stick
- 1x Plateau
- 1x Chopper
- 1x Spiral shaft
- 1x Knife
- 3x Grinding disc
- 1x Locking ring
- 1x Spiral shaft locking ring
- 1x Sausage stuffer
- 1x Spiral shaft sealing ring kibbeh nozzle
- 1x Kibbeh nozzle
- 1x Cake nozzle
- 1x Cookie cutter
- 1x Vegetable masher
- 1x Cutter for vegetables
- 1x Fine grater
- 1x Coarse grater
- 1x Slicer

## 2. SAFETY



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

Before use, read the manual and safety information carefully. The supplier is not responsible for failure to follow the safety information on the use and handling of the product or damage to property or personal injury.

Always observe the following precautions when using 'the Food processor set', hereinafter referred to as 'the product'.

### 2.1 General

- If this is your first time using the product, it is important to read the manual and instructions carefully.
- If the product is malfunctioning, dropped or damaged, do not use the product and consult our customer service.
- Before each use, check the parts and accessories for damage or wear (cracks/ breakage) that may adversely affect its operation and, if so, replace them with original or manufacturer-recommended parts and accessories.
- Do not use accessories not offered by the supplier. They may pose a danger to the user and damage the product.
- Use the product only for the purposes indicated in this manual.
- Do not disassemble, repair or restore the product. Doing so may cause damage to the product. For your own safety, these parts should only be replaced by authorized service personnel. Always send the product to a service center for repairs to prevent damage and personal injury.
- Be aware of the risks and consequences associated with improper use of the product. Misuse of the product may result in personal injury and damage to the product.
- Before first use, remove all packaging material and any stickers.
- The product is suitable for indoor use only. Do not use the product outdoors. Doing so may result in damage to the product.
- The product is designed and intended for private use. Do not use the product for commercial purposes.
- Keep the product away from heat, areas where the temperature is relatively high, and heat sources such as ovens.
- Do not insert objects into the openings of the product. Make sure that moving parts are not blocked and nothing is pinched.
- Do not expose the product to direct sunlight, extreme temperatures, humidity or wet environments for extended periods of time.

- These accessories are dishwasher safe: whisk, dough hook, mixing hook, fine grater, coarse grater, slicer, sausage filler, kibbeh nozzle and cookie maker. The remaining accessories and parts are not dishwasher safe. They should be carefully cleaned according to the cleaning instructions in this manual. They are not dishwasher safe and should not be cleaned under running water, immersion, partial immersion or strong wetting. Water must not penetrate the housing. This may cause damage to the product.
- Always use the product on a level surface and make sure there is free space under and around the motor housing. Keep the vents on the bottom of the motor housing free from dust and lint to prevent fire, never expose them to liquids or flammable materials such as newspapers, napkins, tea towels, etc.
- Do not place the product too close to the edge of a surface and make sure the product does not fall over.
- Make sure all parts are completely and correctly assembled before using the product.
- Never open the lid of the blender when it is on. This may cause food to splash out of the blender cup.

## 2.2 Persons

- The product may be filled and/or emptied by people with physical or mental disabilities, provided that they are properly supervised and informed regarding the safe use of the product and understand its possible dangers.
- Keep the product and cord out of the reach of children.
- To avoid electric shock, do not allow pets or small children to chew on the power cord.
- Do not allow children to play with the product. Use and store the product out of the reach of children.
- The blender and chopper should not be used by children. Keep the product and cord out of the reach of children.
- The mixer hook, whisk and dough hook may be used by children 8 years of age and older, provided they are properly supervised and instructed in the safe use of the product and understand its potential hazards. Cleaning and maintenance of the product should not be performed by children unless they are over 8 years old and supervised.

## 2.3 Use

- Do not use the product near a bathtub, shower, swimming pool, or near a (laundry) tub filled with water. Do not touch the product and power cord with wet hands. Do not allow the product to come into contact with water. Do not immerse the product in water. If water does get in or on the product, turn the product off immediately and contact our customer service department.
- Keep your fingers and hair away from the rotating parts when the product is on. This may cause personal injury.

- Never leave the product unattended when in use.
- Do not clean the product while it is still plugged in.
- Always place the product on a horizontal, level, stable and non-flammable surface.
- The product is only suitable for processing food. Do not use the product to process other things. Do not insert objects into the rotating parts when the product is on.
- Turn off the product and unplug it before replacing accessories or approaching parts that move during operation.
- Do not plug in the product until you have first installed all necessary accessories.
- Make sure the blender is turned off before removing it from the base.
- When preparing e.g., satay sauce or other oil-based ingredients, the mixture may stick to the cup wall. Blend for 20-30 seconds and then tap and/or open the cup to scrape down the ingredients with a scraper. Allow to cool for 10 minutes after 4-5 cycles to prevent overheating and damage.
- Do not blend carbonated beverages or fermenting liquids or ingredients. The pressure of released gases may crack the cup and/or blade and cause injury or damage.
- Blend for up to 3 minutes at a time to prevent overheating. If you want to blend for longer than 3 minutes, pause for 1 minute each time after 3 minutes of blending. Let the base unit cool for at least 3 minutes after three cycles of up to 3 minutes before using the product again. The product is equipped with an overheating protection function. If the product overheats, it automatically shuts off. Unplug the product and let it cool for 20 minutes before using it again.
- Never blend with hot liquids or ingredients; always start with ingredients and liquids that are cold or room temperature (21°C or below). Rotation of the blade can build up pressure in the sealed cup and risk shifting the cup in the base unit or bursting apart when opened and causing burns.
- The MAX limit of the mixing bowl is 1.5 kg, do not exceed this limit.
- The blades are sharp. Do not touch the blade when the product is on. Keep fingers and hands away from the blades during cleaning and maintenance. Always turn the product off when cleaning the area around the blade.
- Do not cover the product when it is on. Never place pillows or blankets on or against the product. This may cause a fire hazard, electric shock, personal injury or damage to the product.
- Use the product only when necessary. Do not leave the product in operation indefinitely.
- Do not use the product and accessories on the stove or in combination with boiling water, as this may result in damage or personal injury.
- Do not use the product if the blade is damaged.
- The product is not intended to act as an icebreaker. Always do this i.c.w. liquid. Want to make a cold drink? Then use frozen fruit, chilled liquids or shaved ice up to 25% of the total volume of the cup. Always top this up with water or another liquid up to the MAX line.

- The food must be completely thawed and not frozen when put into the product. The product is not designed to shred frozen food.
- Do not keep blended ingredients in a sealed cup for long periods of time. Sugars in fruits and vegetables can ferment, build up pressure in the cup and cause the contents to expand. If you then open or move the cup, the ingredients may burst/spill out of the cup.
- Keep the product away from extreme heat sources or direct sunlight.
- Do not drop the product or expose the product to large shocks.
- Do not drop the product from a great height and make sure the product cannot fall off your worktop.
- Knife blades are sharp! Handle them carefully and do not touch the cutting edges to avoid risk of personal injury.
- Do not place the product where shock or vibration is common. This may result in tipping over and/or damage to the product.
- Never touch the blade gears and clutch in the base unit with your hands, as they become hot from blending.
- Some parts of the product are made of plastic. This makes them vulnerable to heat. Do not put hot items on the product.
- Avoid contact with moving parts. Keep your hands and utensils away from the blade when using it. You can use a scraper, but only when the product is not on.
- Remove the lid only when the knife is stationary. If you don't, hot liquid may splash around and cause personal injury.
- Do not fill the product past the max line.
- Always make sure the blade and cup/pitcher are perfectly screwed together before placing the combination in the base unit.
- Always make sure the blade is undamaged and the sealing ring is in place.
- Make sure the blade is not in contact with hard or sharp objects.
- Make sure the nozzle is not blocked. Keep the openings free of blockages, dust, clothes, etc. Keep your fingers (or other limbs) and hair away from the mouthpiece when the product is on.
- Always place the product on a horizontal, level, stable, heat-resistant and non-flammable surface.
- When you turn on the product, all rotating shafts will always move. Pay close attention to these rotating parts when using any other part. Make sure that no body parts, cloths, utensils, etc. come in contact with these rotating parts when the product is on. This may result in personal injury and damage to the product.

## 2.4 Electrical

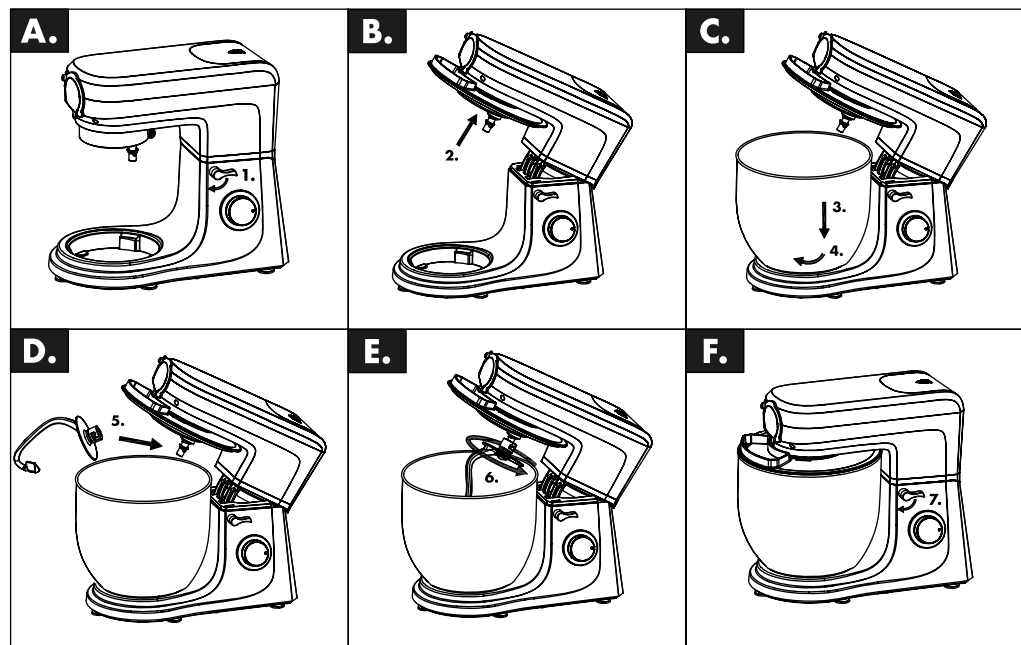
- If the power fails during use, turn off the product immediately and unplug the product.
- If the surface of the product is cracked, turn off the product to avoid electric shock.
- Check both power cord and plug regularly for signs of damage or wear, and if there is any, do not use the product and have the power cord and/or plug replaced or repaired by authorized service personnel.
- Do not immerse the product, power cord or plug in water. If water does get inside or on the product, turn the product off immediately and contact our customer service department.
- Use and store the product so that the cables cannot be damaged.
- To avoid electric shock, do not use the product if you suspect the power cord or plug is damaged. A damaged power cord or plug should be repaired or replaced by a professional (an authorized distributor).
- Unplug and turn off the product when not in use and before cleaning the product.
- Do not unplug the product by pulling the power cord. This may cause fire or electric shock.
- If black smoke comes out of the product, unplug the product immediately. Wait until the smoke is gone before removing the contents of the product and contact our customer service department.
- Do not leave the cable(s) hanging over the edge of a table or countertop.
- Do not place the cable(s) on hot surfaces or near oil.
- Do not tuck the cable(s) under rugs or blankets. Never lay the cable(s) in a walkway.
- Do not move the product by pulling the cord or twist the cord.
- Before connecting the product, make sure that the mains voltage indicated on the rating plate matches that of your mains supply.
- Make sure you do not trip over the cable(s) and that the cable(s) are not kinked, twisted, or stuck.
- The product is not suitable to be controlled by an external timer or a separate remote control.
- Do not leave the product unattended when in use. If you do not use the product for a long period of time, turn the product off and unplug it.
- Should the system that controls the internal temperature fail, the overheating protection will automatically turn on and the product will stop functioning. Unplug the product, let it cool down completely and restart the product.
- Do not move the product while it is on. Always turn the product off before moving or cleaning it.

### 3. INSTRUCTIONS FOR USE

#### 3.1 Before first use

1. Before use, wash all accessories with clean water, rinse and dry them.
2. Place the product on a flat, clean and dry table.


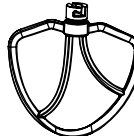

#### 3.2 Mixing and kneading



1. Gently push up the head of the product while pushing down the lock button, as shown in image A. The head will rise.
2. Mount the splash screen on the head, as shown in image B.
3. Weigh the food and liquid to be processed and combine them in the mixing bowl, as shown in image C.
4. Then mount the mixing bowl on the product by turning it clockwise until the bowl is locked in place, as shown in image C.
5. Mount the desired attachment onto the shaft of the head, as shown in image D.
6. Gently push the attachment up and turn it a quarter turn counterclockwise to the locking position, as shown in image E.
7. Gently push the head down. The lock button will automatically lock sight by moving to the horizontal position, as shown in image F.
8. Plug in the power cord.
9. Set the speed knob to the desired speed and begin mixing.








10. Once the dough meets your requirements, turn the speed knob back to 0 to stop the product.
11. Gently push the head of the product up while pushing the lock button down. The head will rise.
12. Turn the mixing bowl counterclockwise to remove it.
13. Remove the dough from the mixing bowl.
14. Unplug it before changing attachments, accessing parts that move during use, when cleaning it or when storing it.

#### 3.2.1 Suggestions

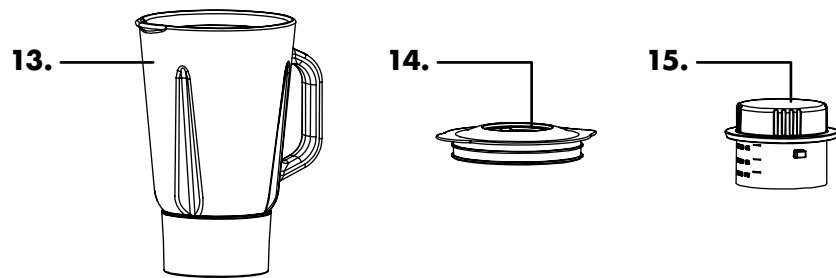
Attachment	Speed	Operation
 Dough hook	1-2	Mix and knead (yeast) dough for bread, pasta, pizza or flan.
 Mixing hook	3-4	Gradually mix firm and heavier batters. Make mashed potatoes and seasoned minced meat, batter for cakes, cookies, puffs and pancakes or fluffy buttercream, ganache and herb butter.
 Whisk	5-6	For anything that needs airy mixing. Making dips and mayonnaise, beating eggs, stiffening whipped cream and mousse or making sponge cake batter. Do not use the whisk for batter with (a lot of) butter and for at least 3 egg whites.
	Pulse	Short and vigorous mixing.

#### 3.3 Blending

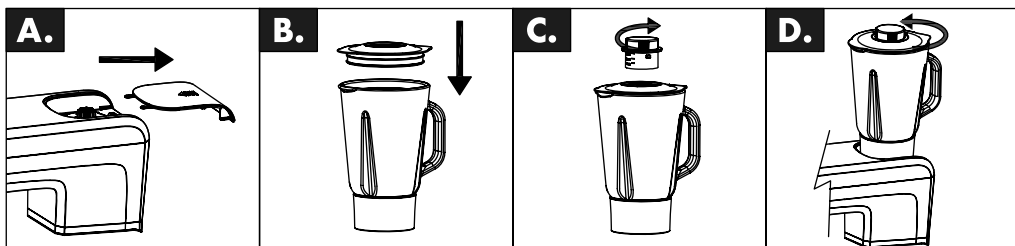
The blender allows you to blend food to make soups, sauces, milkshakes, baby food, vegetables, drinks, desserts, purees, etc., among other things. If you want to use solid foods, you must cut the ingredients into small pieces before putting them in the blender.

-  *Be careful of the rotating parts of the product when using any other part!*
-  *Never plug in the blender before turning it on. Make sure the blender is properly installed and the lid is on properly before using it.*
-  *Unplug the blender, remove the blender cup and put the back cover on the product when you don't want to use it.*
-  *Never blend with hot liquids or ingredients; always start with ingredients and liquids that are cold or room temperature (21°C or below).*
-  *Do not exceed the maximum capacity of 1.5 liters in the blender cup.*
-  *Do not remove the blender cup or lid during use.*
-  *Do not run the blender for more than 3 minutes at a time.*

**3.3.1 Required parts**



**3.3.2 How to use**






1. Remove the back cover, as shown in image A.
2. Add the desired ingredients and place the lid on the blender cup, as shown in image B.
3. Using a twisting motion, place the blender cup cover on the blender lid, as shown in image C.
4. You can add ingredients by removing the blender cup cover during use.
5. Place the blender cup on the product by rotating it clockwise, as shown in image D.
6. Plug in the power cord.
7. Set the speed dial to the desired speed and start blending.
8. Once the mixture meets your requirements, turn the speed knob back to 0 to stop the product.
9. Remove the blender cup by turning it counterclockwise.
10. Carefully pour the mixture out of the blender cup or remove the lid to take it out.
11. Unplug the blender before changing attachments, accessing parts that move during use, when cleaning it or when storing it.

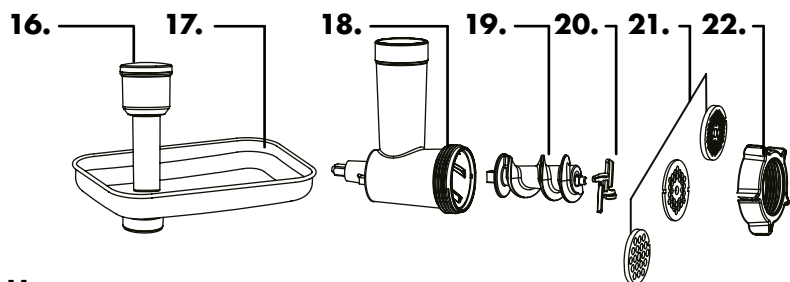
**3.3.3 Suggestion**

1. Remove the stone and hard skin from the fruit.
2. Cut the fruit into small pieces.
3. Put the fruit in the blender cup and add water.
  - The optimal amount is 600 grams of fruit and 900 ml of water.
4. Put on the lid and screw the blender cup onto the product.
5. Plug it in and set the speed knob to 4 to 6.
6. Stop the blender after 3 minutes.
  - To extend the life of the product, the total operating time should not exceed 15 minutes.

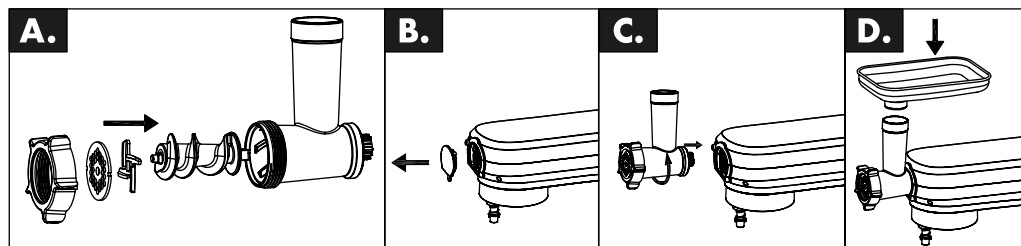
**3.4 Mincer**

-  *Be careful of the rotating parts of the product when using any other part!*
-  *Never insert your fingers or other body parts into the grinder!*
-  *Never use meat with bone! Always remove the bone from the meat before grinding.*

### 3.4.1 Required parts






### 3.4.2 How to use

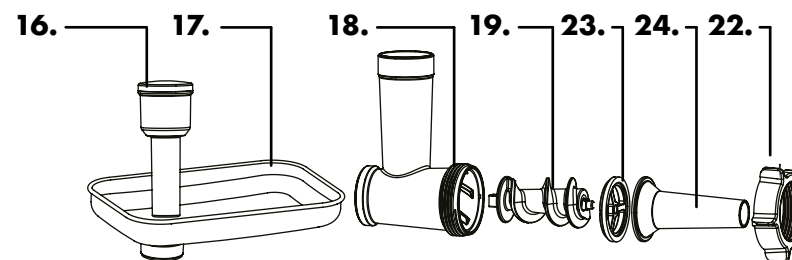


1. Place the spiral shaft in the grinding mill. Place the blade on the spiral shaft. Place the desired grinding wheel on the blade. Tighten the sealing ring on the grinding mill, as shown in image A.
2. Remove the front cover, as shown in image B.
3. Press the release button, hold the grinder, connect it to the front coupler and turn it counterclockwise to the lock position, as shown in image C.
4. Align the outlet port of the tray with the input port of the grinder and install it in place, as shown in image D.
5. Place a container or bowl near the outlet of the grinder. Clean the meat and cut it into strips or small pieces. The width should not exceed the feed opening of the tray.
6. Plug in the power cord.
7. Set the speed knob to the desired gear.
8. Place the meat on the tray and insert it into the feed opening one at a time. Use the push bar to slowly push the meat into the feed opening of the grinder.
9. After use, turn the speed knob to position 0 and unplug the power cord.

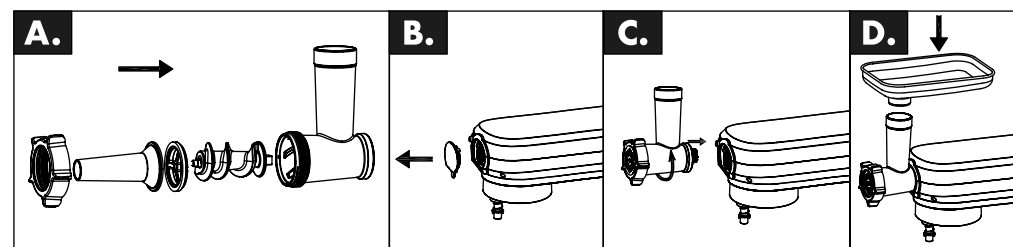
### 3.5 Making sausages

-  Be careful of the rotating parts of the product when using any other part!
-  Never insert your fingers or other body parts into the grinder!
-  Never use meat with bone. Always remove the bone from the meat before grinding.

### 3.5.1 Required parts






### 3.5.2 How to use



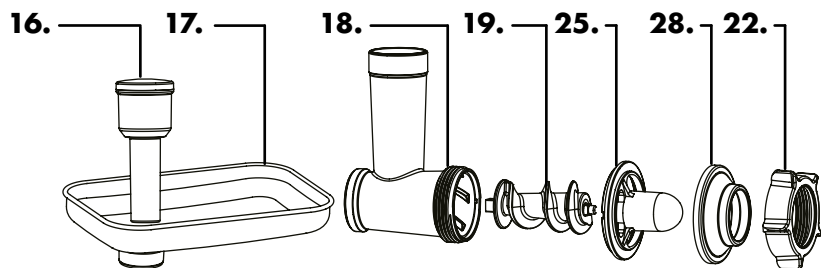
1. Place the spiral shaft in the grinding mill. Place the spiral shaft sealing ring on the spiral shaft. Place sausage filler on sausage separator. Tighten the sealing ring on spiral shaft, as shown in image A.
2. Remove front cover, as shown in image B.
3. Press release button, hold grinder, connect to front coupler and turn counterclockwise to lock position, as shown in image C.

4. Align the outlet port of the tray with the input port of the grinder and install it in place, as shown in image D.
5. Place a container or bowl near the outlet of the grinding mill.
6. Prepare the (minced) filling and add all desired spices/ingredients. Mix everything evenly and allow to marinate for some time.
7. Prepare the sausage casing. Place the sausage casing in water before use and tie a knot at the end. Place the sausage skin over the top of the sausage stuffer.
8. Plug in the power cord.
9. Set the speed knob to the desired gear.
10. Place the meat on the tray and insert it into the feed opening. Use the push rod to slowly push the meat into the feed opening of the grinder.
11. Gently pull the casing to fill it with the ingredients. When the sausage is the desired length, pull it tight and tie it with a string.
12. After use, turn the speed knob to position 0 and unplug it.
  - The sausage should be hung and dried for a while. It does not need to be dried completely.

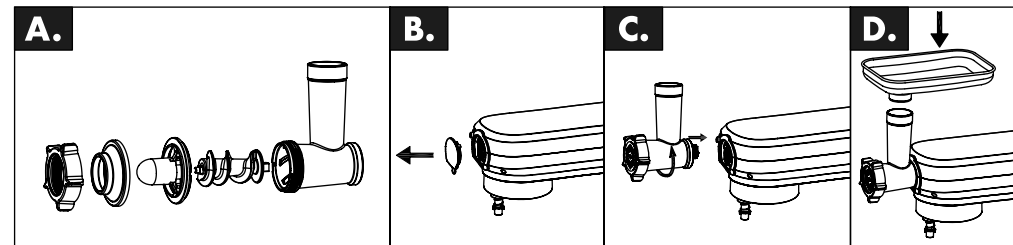
### 3.6 Making kibbeh

-  *Be careful of the rotating parts of the product when using any other part!*
-  *Never insert your fingers or other body parts into the grinder!*
-  *Never use meat with bone. Always remove the bone from the meat before grinding.*

#### 3.6.1 Required parts






#### 3.6.2 How to use



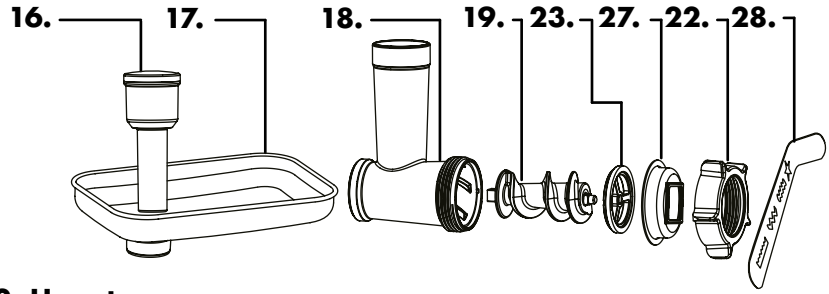
1. Place the spiral shaft in the grinding mill. Place the kibbeh nozzle on the spiral shaft. Place spiral shaft sealing ring on kibbeh nozzle. Tighten the sealing ring on spiral shaft, as shown in image A.
2. Remove the front cover, as shown in image B.
3. Press the release button, hold the grinder, connect it to the front coupler and turn it counterclockwise to the lock position, as shown in image C.
4. Align the outlet port of the tray with the input port of the grinder and install it in place, as shown in image D.
5. Place a container or bowl near the outlet of the grinding mill.
6. Prepare the (minced) filling and add all desired spices/ingredients. Mix everything evenly and allow to marinate for some time.
7. Plug in the power cord.
8. Set the speed dial to the desired gear.
9. Place the meat on the tray and insert it into the feed opening. Use the push bar to slowly push the meat into the feed opening of the grinder.
10. The kibbeh will come out of the nozzle in a hollow shape. Once the kibbeh is the desired size gently remove it from the nozzle with your hand.
11. The kibbeh will be open on both sides. Gently press one side closed with your fingers. Carefully fill it with your desired filling and also gently press it closed on the other side with your fingers.
12. After use, turn the speed dial to setting 0 and unplug it.
13. Place the kibbeh in a plate with breadcrumbs or flour so that it does not stick to each other or to the plate.

#### 3.7 Cookie maker

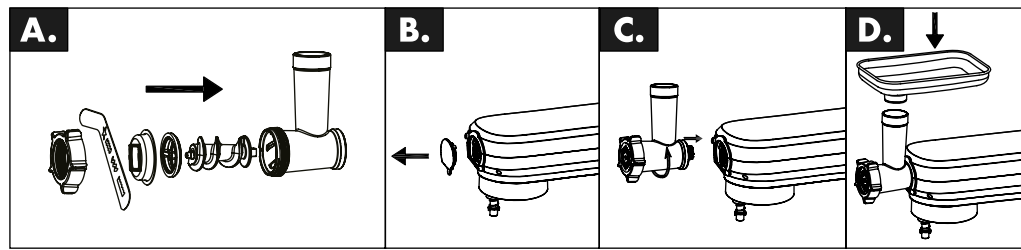
-  *Be careful of the rotating parts of the product when using any other part!*
-  *Never insert your fingers or other body parts into the grinder!*

 *Never put all the dough into the grinder at once. Cut it into small strips before putting it into the grinder.*

**3.7.1 Required parts**



**3.7.2. How to use**





1. Place the spiral shaft in the grinding mill. Place the spiral shaft sealing ring on the spiral shaft. Place cake nozzle on spiral shaft sealing ring nozzle. Tighten the sealing ring on spiral shaft, as shown in image A.
2. Remove front cover, as shown in image B.
3. Press release button, hold grinder, connect to front coupler and turn counterclockwise to lock position, as shown in image C.
4. Align the outlet port of the tray with the input port of the grinder and install it in place, as shown in image D.
5. Place a container or bowl near the outlet of the grinder.
6. Plug in the power cord.
7. Set the speed knob to the desired gear.
8. Prepare the dough and cut it into small strips. Put the dough through the platform into the grinder. The cookies will be pressed out of the output section.
  - If the dough sticks to the inside of the grinder, you can push the dough in with the push bar.
9. After use, set the speed knob to position 0 and unplug the grinder.


**3.7.3 Suggestion**

1. Mix 1 kg of flour and 500 g of water and prepare the dough.
2. Cut the dough into strips.
3. Plug in and set the speed control to 3-6.
4. Put the strips into the grinder one by one.

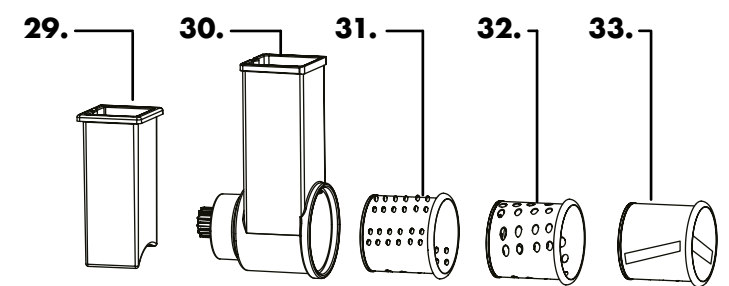
**3.8 Cutting vegetables**

 *Be careful of the rotating parts of the product when using any other part!*

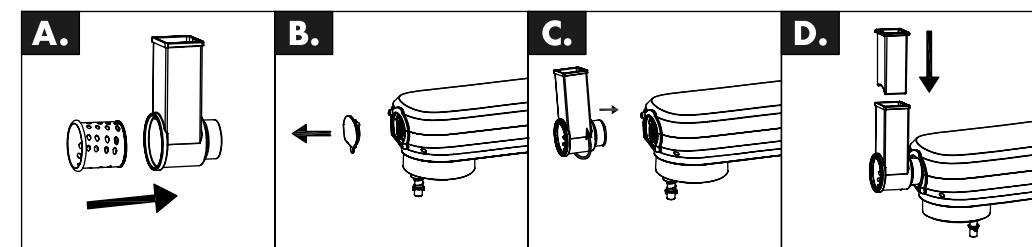
 *Never insert your fingers or other body parts into the cutting mill!*

 *Never put all the vegetables in the cutting mill at once. Cut it into small pieces before putting it into the cutting mill.*

**3.8.1 Required parts**



**3.8.2 How to use**



1. Place the desired vegetable grater in the cutting grinder, as shown in image A.
2. Remove the front cover, as shown in image B.
3. Press the release button, hold the grinder, connect it to the front coupler and turn it counterclockwise to the lock position, as shown in image C.
4. Place a container or bowl near the outlet of the grinder.
5. Plug in the power cord.
6. Set the speed dial to the desired gear.
7. Wash the vegetables and cut them into small pieces.
8. Put the cut vegetables into the grinder one at a time.
9. Use the pestle to push the vegetables into the feed opening of the cutting mill, as shown in image D.
10. After use, turn the speed dial to position 0 and unplug the machine.

## 4. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Product suddenly stops working during operation.	The product may be running too long or the ambient temperature may be too high, causing the product's motor temperature to become too high. The product starts the overheat protection program/automatic shutdown.	Turn the product off. Unplug the product and wait for it to return to room temperature. Generally, after 15-30 minutes, the product has cooled down and can be started again.
Excessive noise when the product is running.	The product makes more noise in high gear than in low gear.	Choose the appropriate gear to stir food according to the recommendations in the manual.
	The amount of ingredients is too large, causing the product to overload.	Reduce the amount of ingredients.
	The voltage is unstable.	If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before use.
	The product is spinning for a long time.	Stop the product and let it cool before using it again.

Problem	Cause	Solution
Product speed decreases or speed is unstable.	The room temperature is low, causing the lubricant in the shaft to harden.	Remove the mixing bowl and let the product idle for 5 minutes to soften the lubricant and restore speed stability.
	The stirred ingredients are too hard and too much, overloading the product.	Reduce the mixing volume and let the product operate according to its normal workload.
	The tension has suddenly dropped.	If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before use.
The product oscillates and vibrates while spinning.	The non-slip base is off.	Make sure the non-slip base is on it.
	The product is not on a smooth and flat surface.	Make sure the product is on a smooth and flat surface.
	The dough is heavy.	This is normal when kneading heavy doughs.
The head cannot spring back after placing the splash screen and mixing bowl.	The splash screen and mixing bowl are not properly mounted.	Unscrew the splash cover and mixing bowl, and assemble them correctly in place.
The dough has darkened after turning.	Black powder from the ash has fallen onto the dough.	Before use, check that the shaft and attachment are clean and dry, and that there is no water or dust on them.
When kneading bread dough, dry dust remains on the bottom.	The dough is not sufficiently kneaded.	This is normal. Knead the dough longer so that it becomes sticky and picks up the dry dust, or use a spatula.
The attachments scrape against the mixing bowl.	The attachment and/or mixing bowl are not properly attached.	Make sure the attachment and mixing bowl are securely attached.

## 5. MAINTENANCE AND CLEANING

### 5.1 Maintenance

- You can use a little olive oil on the shaft, locking button or mixing bowl to ensure that these parts do not oxidize.
- When you are not using the product, you can cover it with a packing bag and place it in a dry environment.

### 5.2 Cleaning

- Do not immerse the product in water. Do not use water to rinse the unit to avoid short circuit, electric shock, leakage, rust and other malfunctions.
- Do not use a dripping wet towel to wipe the product.
- Do not use detergent/vinegar/salt or other caustic, alkaline cleaners to clean the casing, otherwise the surface of the product may be damaged.
- Do not use sharp and rough tools such as steel wire to brush the product and accessories. Otherwise, the surface may be easily damaged.
- Do not wash the attachments with caustic or alkaline detergents.
- The mixing bowl, whisk, dough hook, mixing hook, fine grater, coarse grater, slicer, sausage filler, kibbeh nozzle and cookie maker may be washed in the dishwasher. The splash screen is made of hardened plastic and therefore cannot be washed in the dishwasher. Clean it with warm water and soap.
- Do not soak the attachments in dish soap, salt water, vinegar and other corrosive liquids for a long time. Rinse them immediately after cleaning.
- Dry the attachments well after cleaning.
- The rotating shaft will produce some black marks due to the high speed and friction when the product rotates. Clean the shaft after each use and keep the part dry.
- Clean the control panel and screen only with a slightly damp cloth.
- Be sure to clean and dry all parts thoroughly after each use.
















## 6. STORAGE

Store the product in a clean and dry place. Do not store the product in extreme high or extreme low temperatures.

## 7. DISPOSAL AND RECYCLE

Think about the environment and contribute to a cleaner living environment! This product is subject to the European Directive (EU) 2012/19/EU. At the end of its service life, do not dispose of the product with normal household waste, but deliver it to a collection point designated by the authorities for recycling.

## 8. SYMBOLS

Symbol	Description	Symbol	Description
	Please read and save the manual!		Safety class 2 plug.
	Recycle this product.		Handle with care.
	Food safe.		Careful, fragile.
	CE mark: in accordance with European regulations.		Protect from moisture.
	Electromagnetic Compatibility (EMC): prevent and combat interference in and between electrical and electronic components and systems.		This side up.
	WEEE symbol: do not throw away as unsorted waste, but collect separately for recycling.		Do not cut.
	BPA-free: This product is free of Bisphenol A.		This product complies with the Low Voltage Directive (LVD) (2014/35/EU).
	Suitable for indoor use.		

## 9. DISCLAIMER

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

## FR – Manuel d'utilisation



### AVANT-PROPOS

#### À propos de ce document

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à une utilisation correcte, efficace et sûre du produit. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les instructions de ce manuel avant d'installer ou d'utiliser le produit. Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

#### Instructions originales

Ce manuel a été rédigé à l'origine en néerlandais. Toutes les autres langues sont des traductions du manuel original en néerlandais.

#### Service et garantie

Si vous avez besoin d'un service ou d'une information concernant votre produit, veuillez contacter notre service clientèle via [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

Nous offrons une garantie de 2 ans sur nos 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.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. Introduction</b>	<b>56</b>
1.1 Utilisation prévue	56
1.2 Description du produit	56
1.3 Spécifications du produit	58
1.4 Autres caractéristiques	59
1.5 Contenu de l'emballage	59
1.6 Accessoires inclus	59
<b>2. Sécurité</b>	<b>60</b>
2.1 Général	60
2.2 Personnes	61
2.3 Utilisation	62
2.4 Électricité	64
<b>3. Mode d'emploi</b>	<b>65</b>
3.1 Avant la première utilisation	65
3.2 Mélange et pétrissage	65
3.3 Mixer	67
3.4 Hachoir	69
3.5 Fabrication de saucisses	71
3.6 Fabrication du kibbeh	72
3.7 Machine à biscuits	74
3.8 Couper des légumes	75
<b>4. Résolution des problèmes</b>	<b>76</b>
<b>5. Entretien et nettoyage</b>	<b>78</b>
5.1 Entretien	78
5.2 Nettoyage	78
<b>6. Stockage</b>	<b>79</b>
<b>7. Élimination et recyclage</b>	<b>79</b>
<b>8. Symboles</b>	<b>80</b>
<b>9. Clause de non-responsabilité</b>	<b>80</b>

# 1. INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi notre produit KitchenBrothers ! Suivez toujours les instructions pour une utilisation sûre.

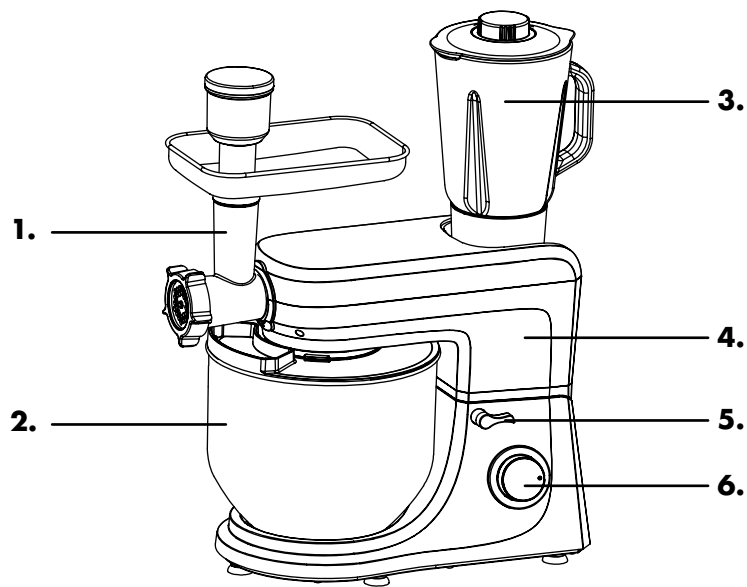
## 1.1 Utilisation prévue

L'utilisation prévue d'un robot de cuisine est de mélanger, hacher, trancher, pétrir et réduire en purée divers ingrédients alimentaires. Il est souvent utilisé pour préparer des pâtes, des sauces, des trempettes, des pâtes à tartiner, des smoothies, des salades et d'autres créations culinaires. Un robot culinaire peut accélérer et faciliter le processus de cuisson en automatisant les tâches manuelles. Il garantit également des résultats constants et permet souvent d'économiser du temps et des efforts dans la cuisine.

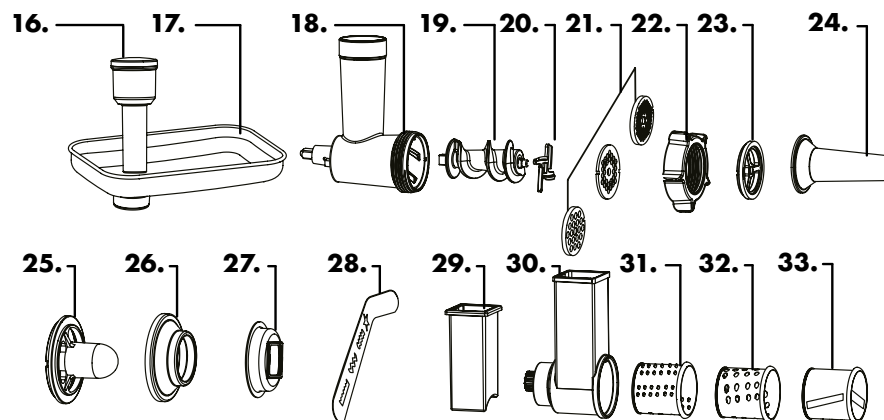
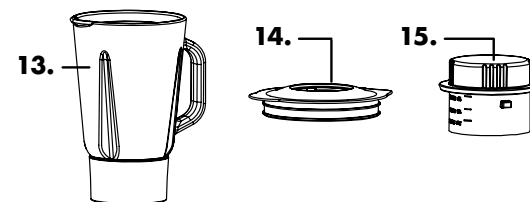
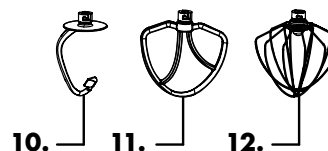
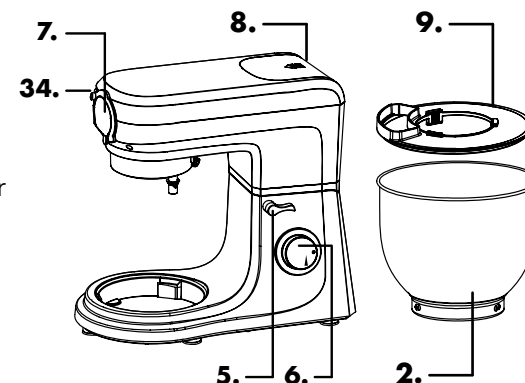
Le fournisseur est dégagé de toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages causés par l'utilisation du produit au-delà de l'usage prévu. Toute modification du produit peut affecter votre sécurité et la garantie.

## 1.2 Description du produit

1. Hachoir, accessoire pour saucisses et biscuits
2. Bol mélangeur
3. Dispositif de mixage
4. Boîtier
5. Bouton de verrouillage
6. Bouton de vitesse



7. Couverture avant
8. Couverture arrière
9. Protection anti-éclaboussures
10. Crochet à pâte
11. Crochet mélangeur
12. Fouet
13. Gobelet du mixeur
14. Couverture du mixeur
15. Couverture du récipient du mixeur
16. Barre de poussée
17. Plateau
18. Broyeur
19. Arbre hélicoïdal
20. Couteau
21. Disques de broyage
22. Bague d'étanchéité
23. Bague d'étanchéité de l'arbre hélicoïdal
24. Remplisseur de saucisses
25. Bague d'étanchéité à arbre hélicoïdal buse kibbeh
26. Buse à kibbeh
27. Buse à biscuits
28. Biscuiterie
29. Broyeur
30. Eminceur
31. Râpe fine
32. Râpe à gros grains
33. Eminceur
34. Bouton de déverrouillage



### 1.3 Spécifications du produit

Dimensions	39,5 x 21,4 x 34,1 cm
Poids	8,1 kg
Couleur	KB798 : noir   KB799 : rouge   KB800 : anthracite KB801 : argent
Matériau	Boîtier : aluminium et plastique Crochet à pâte : aluminium revêtu Fouet : acier inoxydable 304 avec couvercle en plastique Crochet mélangeur : aluminium revêtu Hachoir : aluminium, acier inoxydable et plastique PP Disque de broyage/broyeur : acier inoxydable et plastique PP Biscuiterie : acier inoxydable Corne à saucisse : POM et plastique PP Bol de mélange : acier inoxydable 304 Tamis à boue : plastique AS Mélangeur : verre, acier inoxydable et plastique ABS
Longueur du cordon	1 m
Classe de sécurité	2
Tension	220 – 240V~
Fréquence	50/60Hz
Puissance	1500W
Niveau sonore	79dB
Température de fonctionnement	10 à 45°C
Humidité de fonctionnement	40 à 80 % d'humidité
Température de stockage	5 à 45°C
Humidité de stockage	<50%
Nombre de modes	6 + Impulsion
Nombre d'accessoires	13
Capacité du bol de mixage	1,5 kg : 1 litre de matière sèche et 0,5 litre de liquide
Protection contre la surchauffe	Oui
Sans BPA	Oui

### 1.4 Autres caractéristiques

- Bouton rotatif avec éclairage LED bleu.
- Comprend un bol à mélanger allant au lave-vaisselle, un fouet, un crochet à pâte, un crochet à mélanger, une râpe fine, une râpe grossière, un éminceur, un remplisseur de saucisses, une buse à kibbeh et une machine à biscuits.
- Pieds à ventouse/antidérapants.
- Comprend un pare-éclaboussures avec une ouverture pour ajouter des ingrédients entre les deux.

### 1.5 Contenu de l'emballage

Vérifiez que le contenu du colis correspond au bordereau d'expédition lorsque vous recevez l'envoi. Informez votre fournisseur si des pièces sont manquantes. Si le produit semble endommagé, déposez immédiatement une plainte auprès du transporteur et donnez au fournisseur une description détaillée des dommages. Conservez les pièces endommagées et l'emballage pour étayer votre plainte.

KitchenBrothers Set de robot ménager - Noir - Modèle KB798 - EAN 8720195258889

KitchenBrothers Set de robot ménager - Rouge - Modèle KB799 - EAN 8720195258896

KitchenBrothers Set de robot ménager - Anthracite - Modèle KB800 - EAN 8720195258902

KitchenBrothers Set de robot ménager - Argent - Modèle KB801 - EAN 8720195258919

### 1.6 Accessoires inclus

- 1x Manuel d'utilisation
- 1x Crochet à pâte
- 1x Fouet
- 1x Crochet à mélanger
- 1x Bol à mélanger
- 1x Protection contre les éclaboussures
- 1x Tasse du mixeur
- 1x Couvercle du mixeur
- 1x Couvercle du pot du mixeur
- 1x Barre de poussée
- 1x Plateau
- 1x Hachoir
- 1x Arbre en spirale
- 1x Couteau
- 3x Disque abrasif
- 1x Bague de verrouillage
- 1x Bague d'étanchéité de l'arbre hélicoïdal
- 1x Bourreuse de saucisses
- 1x Bague d'étanchéité de l'arbre en spirale buse de kibbeh
- 1x Buse à kibbeh
- 1x Buse à gâteau
- 1x Coupe-cookie
- 1x Presse-légumes
- 1x Coupe-légumes
- 1x Râpe fine
- 1x Râpe à gros grains
- 1x Eminceur

## 2. SÉCURITÉ

Veillez à ce que le matériel d'emballage ne tombe pas entre les mains des enfants. Ils pourraient s'étouffer avec !

Avant toute utilisation, lisez attentivement le manuel et les informations de sécurité. Le fournisseur n'est pas responsable du non-respect des consignes de sécurité relatives à l'utilisation et à la manipulation de le produit, ni des dommages matériels ou corporels.

Respectez toujours les précautions suivantes lors de l'utilisation « le Set de robot ménager », ci-après dénommé « le produit ».

### 2.1 Général

- Si vous utilisez le produit pour la première fois, il est important de lire attentivement le manuel et les instructions.
- Si le produit fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il a été endommagé, ne l'utilisez pas et consultez notre service clientèle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les pièces et les accessoires ne sont pas endommagés ou usés (fissures/cassures), ce qui pourrait nuire aux performances, et, le cas échéant, remplacez-les par des pièces et des accessoires d'origine ou recommandés par le fabricant.
- N'utilisez pas d'accessoires non proposés par le fournisseur. Ils peuvent présenter un danger pour l'utilisateur et endommager le produit.
- N'utilisez le produit qu'aux fins indiquées dans ce manuel.
- Ne pas démonter, réparer ou restaurer le produit. Cela pourrait endommager le produit. Pour votre propre sécurité, ces pièces ne doivent être remplacées que par du personnel de service autorisé. Confiez toujours le produit à un centre de service pour le faire réparer afin d'éviter tout dommage et toute blessure.
- Soyez conscient des risques et des conséquences liés à une mauvaise utilisation du produit. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures et endommager le produit.
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants.
- Le produit ne convient qu'à un usage intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Cela pourrait endommager le produit.
- Le produit est conçu et destiné à un usage privé. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales.
- Conservez le produit à l'écart de la chaleur, des pièces où la température est relativement élevée et des sources de chaleur telles que les fours.
- N'insérez pas d'objets dans les ouvertures du produit. Assurez-vous que les pièces mobiles ne sont pas bloquées et que rien n'est coincé.
- N'exposez pas l'appareil à la lumière directe du soleil, à des températures extrêmes, à l'humidité ou à des environnements humides pendant une période prolongée.

- Les accessoires suivants peuvent être lavés au lave-vaisselle : le fouet, le crochet pétrisseur, le crochet mélangeur, la râpe fine, la râpe grossière, la trancheuse, le four à saucisses, la buse à kibbeh et la biscuiterie. Les autres accessoires et pièces ne passent pas au lave-vaisselle. Ils doivent être nettoyés soigneusement selon les instructions de nettoyage de ce manuel. Ils ne passent pas au lave-vaisselle et ne doivent pas être nettoyés à l'eau courante, en immersion, en immersion partielle ou en les mouillant fortement. L'eau ne doit pas pénétrer dans le boîtier. Cela pourrait endommager le produit.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et veillez à ce qu'il y ait un espace libre sous et autour du boîtier du moteur. Veillez à ce que les orifices d'aération situés au bas du boîtier du moteur soient exempts de poussière et de peluches afin d'éviter tout risque d'incendie. Ne les exposez jamais à des liquides ou à des matériaux inflammables tels que des journaux, des serviettes de table, des torchons, etc.
- Ne placez pas l'appareil trop près du bord d'une surface et veillez à ce qu'il ne bascule pas.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement et correctement assemblées avant d'utiliser le produit.
- N'ouvrez jamais le couvercle du mixeur lorsqu'il est en marche. Des aliments risqueraient d'être projetés hors du gobelet du mixeur.

### 2.2 Personnes

- Le produit peut être rempli et/ou vidé par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental, à condition qu'elles soient correctement surveillées et informées de l'utilisation sûre du produit et qu'elles en comprennent les dangers potentiels.
- Gardez le produit et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne laissez pas les animaux domestiques ou les jeunes enfants mâcher le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Utilisez et rangez le produit hors de portée des enfants.
- Le mixeur et le hachoir ne doivent pas être utilisés par les enfants. Conservez le produit et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Le crochet de mixage, le fouet et le crochet pétrisseur peuvent être utilisés par des enfants âgés de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient correctement surveillés et informés de l'utilisation sûre du produit et qu'ils en comprennent les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

### 2.3 Utilisation

- N'utilisez pas le produit à proximité d'un bain, d'une douche, d'une piscine ou d'un bac (à linge) rempli d'eau. Ne pas toucher le produit et le cordon d'alimentation avec des mains mouillées. Veillez à ce que le produit n'entre pas en contact avec de l'eau. N'immergez pas le produit dans l'eau. Si de l'eau pénètre à l'intérieur ou sur le produit, éteignez-le immédiatement et contactez notre service clientèle.
- Gardez vos doigts et vos cheveux à l'écart des pièces rotatives lorsque le produit est en marche. Cela peut entraîner des blessures.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne nettoyez pas l'appareil lorsqu'il est encore branché.
- Placez toujours l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et ininflammable.
- Le produit est uniquement destiné à la transformation des aliments. Ne l'utilisez pas pour traiter d'autres produits. N'introduisez pas d'objets dans les parties rotatives lorsque le produit est en marche.
- Éteignez le produit et débranchez-le avant de remplacer les accessoires ou d'approcher les pièces qui bougent pendant l'utilisation.
- Ne branchez pas le produit avant d'avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- Assurez-vous que le mixeur est éteint avant de le retirer de son socle.
- Lorsque vous préparez, par exemple, de la sauce satay ou d'autres ingrédients à base d'huile, le mélange peut coller à la paroi du gobelet. Mixez pendant 20 à 30 secondes, puis tapotez et/ou ouvrez le gobelet pour racler les ingrédients à l'aide d'un grattoir. Laissez refroidir pendant 10 minutes après 4-5 cycles pour éviter la surchauffe et les dommages.
- Ne pas mélanger des boissons gazeuses ou des liquides ou ingrédients en fermentation. La pression des gaz libérés peut faire éclater le gobelet et/ou la lame et provoquer des blessures ou des dommages.
- Ne mixez pas plus de 3 minutes à la fois pour éviter toute surchauffe. Si vous souhaitez mixer pendant plus de 3 minutes, faites une pause d'une minute à chaque fois après 3 minutes de mixage. Après trois cycles de 3 minutes maximum, laissez l'unité de base refroidir pendant au moins 3 minutes avant d'utiliser à nouveau le produit. Le produit est équipé d'une fonction de protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement. Débranchez le produit et laissez-le refroidir pendant 20 minutes avant de le réutiliser.
- Ne mixez jamais avec des liquides ou des ingrédients chauds ; commencez toujours par des ingrédients et des liquides froids ou à température ambiante (21°C ou moins). La rotation de la lame peut entraîner une augmentation de la pression dans le gobelet scellé et risque de faire bouger le gobelet dans l'unité de base ou de le faire éclater lorsqu'il est ouvert, provoquant ainsi des brûlures.
- La limite MAX du bol de mixage est de 1,5 kg, ne pas dépasser cette limite.
- Les lames sont tranchantes. Ne touchez pas les lames lorsque l'appareil est en marche. Gardez les doigts et les mains à l'écart des lames pendant le nettoyage et l'entretien. Éteignez toujours l'appareil lorsque vous nettoyez la zone autour de la lame.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Ne placez jamais de coussins ou de couvertures sur ou contre l'appareil. Cela pourrait entraîner un risque d'incendie, un choc électrique, des blessures ou des dommages à l'appareil.
- N'utilisez le produit qu'en cas de nécessité. Ne laissez pas l'appareil fonctionner indéfiniment.
- Ne pas utiliser l'appareil et ses accessoires sur la cuisinière ou en combinaison avec de l'eau bouillante, car cela peut entraîner des dommages ou des blessures.
- N'utilisez pas le produit si la lame est endommagée.
- Le produit n'est pas destiné à servir de brise-glace. Il doit toujours être utilisé avec du liquide. Vous voulez préparer une boisson froide ? Utilisez alors des fruits congelés, des liquides réfrigérés ou de la glace pilée jusqu'à 25 % du volume total de la tasse. Complétez toujours avec de l'eau ou un autre liquide jusqu'à la ligne MAX.
- Les aliments doivent être complètement décongelés et non congelés lorsqu'ils sont introduits dans le produit. L'appareil n'est pas conçu pour déchiqueter des aliments congelés.
- Ne conservez pas les ingrédients mixés dans une tasse hermétiquement fermée pendant de longues périodes. Les sucres contenus dans les fruits et les légumes peuvent fermenter, créer une pression dans le gobelet et faire gonfler le contenu. Si vous ouvrez ou déplacez le gobelet, les ingrédients risquent d'éclater ou de se répandre.
- Conservez le produit à l'abri des sources de chaleur extrême ou de la lumière directe du soleil.
- Ne laissez pas tomber le produit et ne l'exposez pas à des chocs importants.
- Ne laissez pas tomber le produit d'une grande hauteur et assurez-vous qu'il ne peut pas tomber de votre plan de travail.
- Les lames de couteau sont tranchantes ! Manipulez-les avec précaution et ne touchez pas les bords coupants pour éviter tout risque de blessure.
- Ne placez pas le produit dans un endroit où des chocs ou des vibrations se produisent fréquemment. Il risquerait de basculer et/ou d'être endommagé.
- Ne touchez jamais les engrenages de la lame et l'embrayage de l'unité de base avec vos mains, car ils deviennent chauds en raison du mélange.
- Certaines pièces du produit sont en plastique. Elles sont donc vulnérables à la chaleur. Ne posez pas d'objets chauds sur l'appareil.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez vos mains et vos ustensiles à l'écart de la lame lorsque vous l'utilisez. Vous pouvez utiliser un grattoir, mais uniquement lorsque le produit n'est pas allumé.
- Ne retirez le couvercle que lorsque la lame est à l'arrêt. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des éclaboussures de liquide chaud et des blessures.

- Ne pas remplir au-delà de la ligne maximale.
- Assurez-vous toujours que la lame du couteau et le gobelet/la cruche sont parfaitement vissés ensemble avant de placer la combinaison dans l'unité de base.
- Assurez-vous toujours que la lame n'est pas endommagée et que le joint d'étanchéité est en place.
- Veillez à ce que la lame n'entre pas en contact avec des objets durs ou tranchants.
- Veillez à ce que la buse ne soit pas obstruée. Veillez à ce que les ouvertures ne soient pas obstruées par de la poussière, des vêtements, etc. Gardez vos doigts (ou autres membres) et vos cheveux à l'écart de l'embout buccal lorsque le produit est en marche.
- Placez toujours le produit sur une surface horizontale, plane, stable, résistante à la chaleur et ininflammable.
- Lorsque vous mettez le produit en marche, tous les arbres rotatifs sont toujours en mouvement. Prenez soin de ces pièces rotatives lorsque vous utilisez d'autres pièces. Veillez à ce qu'aucune partie du corps, aucun chiffon, aucun ustensile, etc. n'entre en contact avec ces pièces rotatives lorsque l'appareil est en marche. Cela pourrait entraîner des blessures et endommager le produit.

## 2.4 Électricité

- En cas de coupure de courant pendant l'utilisation, éteignez immédiatement le produit et débranchez le cordon d'alimentation.
- Si la surface de du produit est fissurée, éteignez le produit afin d'éviter tout choc électrique.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent pas de signes d'endommagement ou d'usure. Si c'est le cas, n'utilisez pas le produit et faites remplacer ou réparer le cordon d'alimentation et/ou la fiche par un personnel de service agréé.
- N'immergez pas le produit, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Si de l'eau pénètre à l'intérieur ou sur le produit, éteignez-le immédiatement et contactez notre service clientèle.
- Utilisez et stockez le produit de manière à ce que les câbles ne soient pas endommagés.
- Pour éviter tout choc électrique, n'utilisez pas le produit si vous pensez que le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e). Un câble d'alimentation ou une fiche endommagée(e) doit être réparé(e) ou remplacé(e) par un professionnel (un distributeur agréé).
- Débranchez et éteignez le produit lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Ne débranchez pas le produit en tirant sur le câble d'alimentation. Cela pourrait provoquer un incendie ou une électrocution.

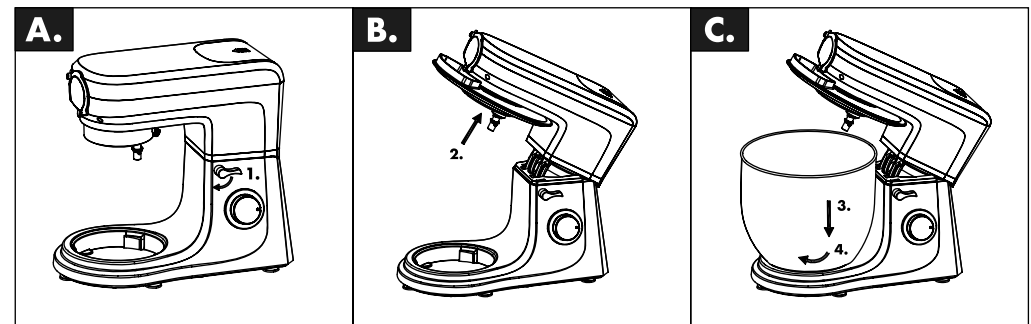
- Si de la fumée noire s'échappe de ce produit, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée ait disparu avant de retirer le contenu de ce produit et de contacter notre service clientèle.
- Ne laissez pas le(s) câble(s) pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas placer le(s) câble(s) sur des surfaces chaudes ou à proximité d'huile.
- Ne placez pas le(s) câble(s) sous des tapis ou des couvertures. Veillez à ce que le câble ne se trouve jamais dans un passage.
- Ne déplacez pas le produit en tirant sur le cordon ou en le tordant.
- Avant de brancher le produit, assurez-vous que la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre réseau électrique.
- Veillez à ne pas trébucher sur le(s) câble(s) et à ce que le(s) câble(s) ne soit(nt) pas plié(s), tordu(s) ou coincé(s).
- Le produit n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Si vous n'utilisez pas le produit pendant une longue période, éteignez-le et débranchez-le.
- En cas de défaillance du système de contrôle de la température interne, la protection contre la surchauffe se déclenche automatiquement et le produit cesse de fonctionner. Débranchez le produit, laissez-le refroidir complètement et redémarrez-le.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est allumé. Éteignez toujours le produit avant de le déplacer ou de le nettoyer.

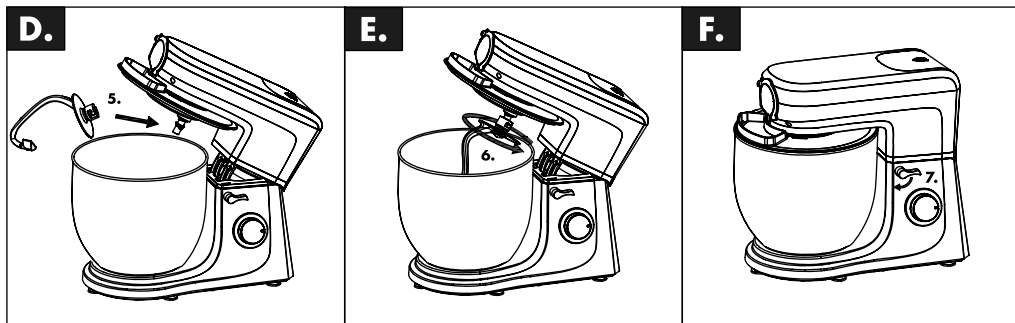
## 3. MODE D'EMPLOI

### 3.1 Avant la première utilisation

1. Avant l'utilisation, lavez tous les accessoires à l'eau claire, rincez-les et séchez-les.
2. Placer le produit sur une table plane, propre et sèche.


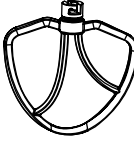

### 3.2 Mélange et pétrissage





1. Poussez doucement la tête du produit vers le haut tout en appuyant sur le bouton de verrouillage, comme indiqué dans la figure A. La tête se lève.
2. Montez l'écran d'affichage sur la tête, comme indiqué sur la figure B.
3. Pesez les aliments et les liquides à traiter et mélangez-les dans le bol de mixage, comme indiqué sur la figure C.
4. Montez ensuite le bol de mixage sur le produit en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé, comme le montre la figure C.
5. Montez l'accessoire souhaité sur l'arbre de la tête, comme le montre la figure D.
6. Poussez doucement l'accessoire vers le haut et tournez-le d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage, comme le montre la figure E.
7. Poussez doucement la tête vers le bas. Le bouton de verrouillage verrouille automatiquement la vue en se plaçant en position horizontale, comme le montre la figure F.
8. Branchez le cordon d'alimentation.
9. Réglez le bouton de vitesse sur la vitesse souhaitée et commencez à mélanger.
10. Une fois que la pâte répond à vos exigences, ramenez le bouton de vitesse sur 0 pour arrêter le produit.
11. Poussez doucement la tête de l'appareil vers le haut tout en appuyant sur le bouton de verrouillage. La tête se lève.
12. Tournez le bol de mixage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
13. Retirez la pâte du bol de mixage.
14. Débranchez le produit avant de changer les accessoires, d'accéder aux pièces qui bougent pendant l'utilisation, de le nettoyer ou de le ranger.

### 3.2.1 Suggestions

Pièce jointe	Vitesse	Fonctionnement
 Crochet à pâte	1-2	Mélanger et pétrir la pâte (à base de levure) pour le pain, les pâtes, la pizza ou le flan.
 Crochet mélangeur	3-4	Mélanger progressivement des pâtes fermes et plus lourdes. Préparer de la purée de pommes de terre et de la viande hachée assaisonnée, de la pâte à gâteaux, des biscuits, des feuilletés et des crêpes ou de la crème au beurre onctueuse, de la ganache et du beurre aux herbes.
 Garde	5-6	Pour tout ce qui nécessite un mélange aéré. Préparer des trempettes et de la mayonnaise, battre des œufs, faire monter de la crème fouettée et de la mousse ou préparer de la pâte à génoise. Ne pas utiliser le fouet pour les pâtes contenant (beaucoup) de beurre et pour au moins 3 blancs d'œufs.
	Impulsion	Mélangez brièvement et vigoureusement.

### 3.3 Mixer






Vous pouvez utiliser le blender pour mixer des aliments afin de préparer, entre autres, des soupes, des sauces, des milk-shakes, des aliments pour bébés, des légumes, des boissons, des desserts, des purées, etc. Si vous souhaitez utiliser des aliments solides, vous devez couper les ingrédients en petits morceaux avant de les placer dans le mixeur.



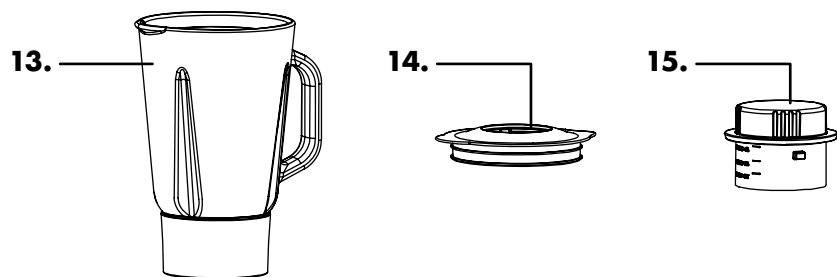
Faites attention aux parties rotatives de l'appareil lorsque vous utilisez une autre partie !



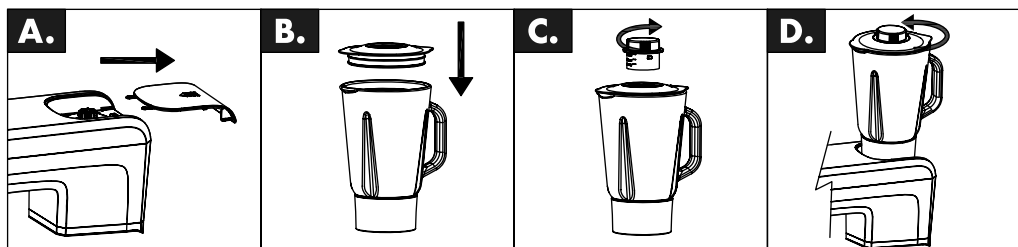
Ne branchez jamais le mixeur avant de l'avoir mis en marche. Assurez-vous que le mixeur est correctement installé et que le couvercle est bien en place avant de l'utiliser.

-  *Débranchez le mixeur, retirez le gobelet et remettez le couvercle sur le produit lorsque vous ne voulez pas l'utiliser.*
-  *Ne mixez jamais avec des liquides ou des ingrédients chauds ; commencez toujours par des ingrédients et des liquides froids ou à température ambiante (21°C ou moins).*
-  *Ne dépassez pas la capacité maximale de 1,5 litre dans le gobelet du mixeur.*
-  *Ne retirez pas le gobelet ou le couvercle du mixeur pendant l'utilisation.*
-  *Ne pas faire fonctionner le mixeur pendant plus de 3 minutes d'affilée.*

**3.3.1 Pièces nécessaires**



**3.3.2 Utilisation**






1. Retirez le couvercle arrière, comme indiqué dans la figure A.
2. Ajoutez les ingrédients souhaités et placez le couvercle sur le gobelet du mixeur, comme indiqué sur la figure B.
3. Placez le couvercle du gobelet sur le couvercle du mixeur en effectuant un mouvement de rotation, comme indiqué sur la figure C.
- Vous pouvez ajouter des ingrédients en retirant le couvercle du gobelet mixeur pendant l'utilisation.

4. Placez le gobelet du mixeur sur le produit en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, comme le montre la figure D.
5. Branchez le cordon d'alimentation.
6. Réglez le sélecteur de vitesse sur la vitesse souhaitée et commencez à mixer.
7. Une fois que le mélange est conforme à vos exigences, ramenez le bouton de vitesse sur 0 pour arrêter le produit.
8. Retirez le gobelet du mixeur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
9. Versez délicatement le mélange dans le gobelet du mixeur ou retirez le couvercle pour l'extraire.
- Débranchez le produit avant de changer d'accessoire, d'accéder aux pièces mobiles pendant l'utilisation, de le nettoyer ou de le ranger.

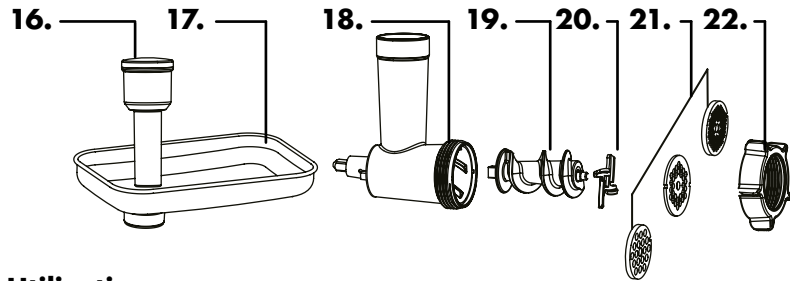
**3.3.3 Suggestion**

1. Enlever le noyau et la peau dure du fruit.
2. Coupez les fruits en petits morceaux.
3. Mettez les fruits dans la tasse du mixeur et ajoutez de l'eau.
- La quantité optimale est de 600 grammes de fruits et 900 ml d'eau.
4. Mettez le couvercle et vissez le gobelet du mixeur sur le produit.
5. Branchez et réglez le bouton de vitesse sur 4 à 6.
6. Arrêtez le mixeur au bout de 3 minutes.
- Pour prolonger la durée de vie du produit, le temps de fonctionnement total ne doit pas dépasser 15 minutes.

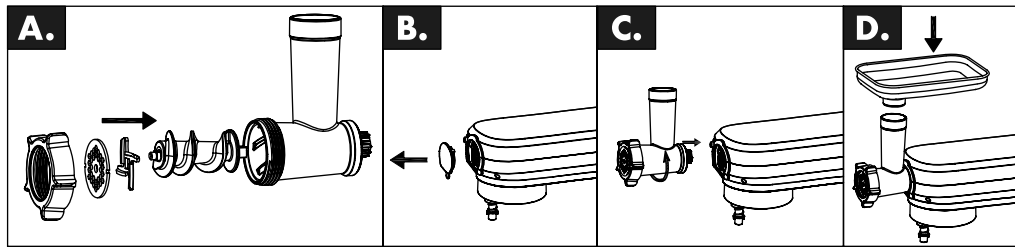
**3.4 Hachoir**

-  *Faites attention aux parties rotatives de ce produit lors de l'utilisation de toute autre partie !*
-  *N'introduisez jamais vos doigts ou d'autres parties du corps dans le hachoir !*
-  *N'utilisez jamais de viande avec des os ! Retirez toujours l'os de la viande avant de la hacher.*

### 3.4.1 Pièces nécessaires



### 3.4.2 Utilisation

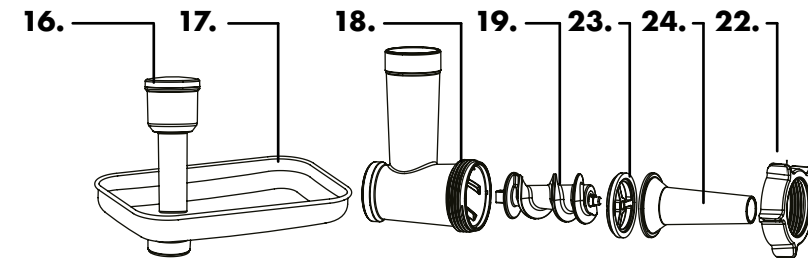


1. Placez l'arbre en spirale dans le broyeur. Placez le couteau sur l'arbre en spirale. Placez la meule souhaitée sur le couteau. Serrez le joint d'étanchéité de l'affûteuse, comme indiqué dans la figure A.
2. Retirez le couvercle avant, comme indiqué dans la figure B.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage, tenez la meule, branchez-la au connecteur avant et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage, comme le montre la figure C.
4. Alignez l'orifice de sortie du plateau avec l'orifice d'entrée du broyeur et mettez-le en place, comme le montre la figure D.
5. Placez un récipient ou un bol près de la sortie du hachoir. Nettoyez la viande et coupez-la en lanières ou en petits morceaux. La largeur ne doit pas dépasser l'ouverture d'alimentation du plateau.
6. Branchez la fiche d'alimentation.
7. Réglez le bouton de vitesse sur le rapport souhaité.
8. Placez la viande sur le plateau et insérez-la une à une dans l'ouverture d'alimentation. Utilisez la barre de poussée pour pousser lentement la viande dans l'ouverture d'alimentation du hachoir.
9. Après utilisation, réglez le bouton de vitesse sur la position 0 et débranchez le produit.

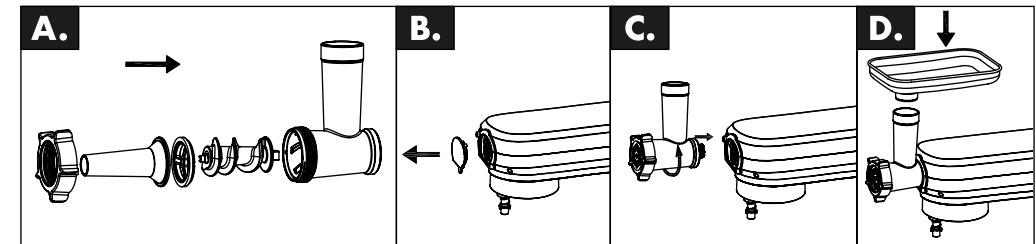
### 3.5 Fabrication de saucisses

- ⚠ Attention aux parties rotatives de ce produit lors de l'utilisation de toute autre partie !
- ⚠ N'introduisez jamais vos doigts ou d'autres parties du corps dans le hachoir !
- ⚠ N'utilisez jamais de viande avec des os. Retirez toujours l'os de la viande avant de la hacher.

### 3.5.1 Pièces nécessaires






### 3.5.2 Utilisation



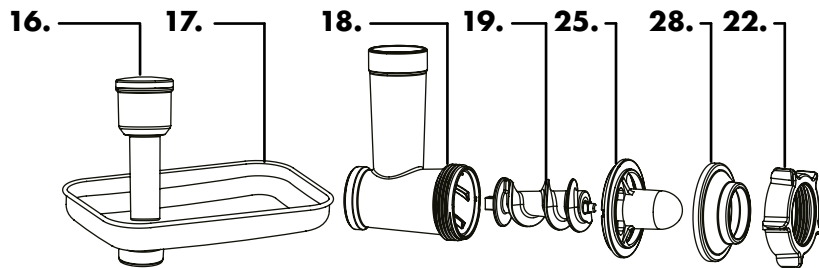
1. Placer l'arbre hélicoïdal dans le broyeur. Placer la bague d'étanchéité de l'arbre spiralé sur l'arbre spiralé. Placer la remplisseuse de saucisses sur le séparateur de saucisses. Serrez la bague d'étanchéité sur l'arbre en spirale, comme indiqué sur la figure A.
2. Retirez le couvercle avant, comme indiqué sur la figure B.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage, tenez le hachoir, connectez-le au coupleur avant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage, comme indiqué sur la figure C.

4. Alignez l'orifice de sortie du plateau avec l'orifice d'entrée du broyeur et mettez-le en place, comme indiqué sur la figure D.
  5. Placez un récipient ou un bol près de la sortie du broyeur.
  6. Préparez la garniture (hachée) et ajoutez tous les épices/ingrédients souhaités. Mélangez le tout uniformément et laissez mariner pendant un certain temps.
  7. Préparer le boyau de la saucisse. Placer la peau de la saucisse dans de l'eau avant de l'utiliser et faire un nœud à l'extrémité. Placez la peau de saucisse sur le dessus de la machine à farcir les saucisses.
  8. Insérer la fiche dans la prise.
  9. Réglez le bouton de vitesse sur la vitesse souhaitée.
  10. Placez la viande sur le plateau et insérez-la dans l'ouverture d'alimentation. Utilisez la tige de poussée pour pousser lentement la viande dans l'ouverture d'alimentation du hachoir.
  11. Tirez doucement sur le boyau pour le remplir d'ingrédients. Lorsque la saucisse a atteint la longueur souhaitée, tirez-la et attachez-la avec une ficelle.
  12. Après utilisation, tournez le bouton de vitesse sur le réglage 0 et débranchez le produit.
- La saucisse doit être suspendue et séchée pendant un certain temps. Il n'est pas nécessaire de la faire sécher complètement.

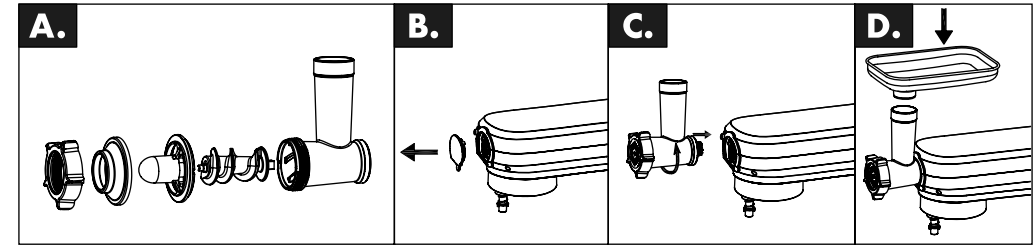
### 3.6 Fabrication du kibbeh

-  *Faites attention aux parties rotatives de ce produit lorsque vous utilisez une autre partie !*
-  *N'introduisez jamais vos doigts ou d'autres parties du corps dans le hachoir !*
-  *N'utilisez jamais de viande avec des os. Retirez toujours l'os de la viande avant de la broyer.*

#### 3.6.1 Pièces nécessaires





#### 3.6.2 Utilisation



1. Placer l'arbre à spirales dans le broyeur. Placer la buse de kibbeh sur l'arbre spiralé. Placez la bague d'étanchéité de l'arbre en spirale sur la buse de kibbeh. Serrez la bague d'étanchéité sur l'arbre hélicoïdal, comme indiqué dans la figure A.
2. Retirez le couvercle avant, comme indiqué dans la figure B.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage, tenez le broyeur, connectez-le au raccord avant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage, comme le montre la figure C.
4. Alignez l'orifice de sortie du plateau avec l'orifice d'entrée du broyeur et mettez-le en place, comme le montre la figure D.
5. Placez un récipient ou un bol près de la sortie du broyeur.
6. Préparez la garniture (hachée) et ajoutez tous les épices/ingrédients souhaités. Mélangez le tout uniformément et laissez mariner pendant un certain temps.
7. Branchez la prise d'alimentation.
8. Tournez le bouton de vitesse sur la vitesse souhaitée.
9. Placez la viande sur le plateau et insérez-la dans l'ouverture d'alimentation. Utilisez la barre de poussée pour pousser lentement la viande dans l'ouverture d'alimentation du hachoir.
10. Le kibbeh sortira de la buse avec une forme creuse. Une fois que le kibbeh a atteint la taille souhaitée, retirez-le doucement de la buse avec votre main.
11. Le kibbeh est ouvert des deux côtés. Refermez délicatement un côté avec vos doigts. Remplissez-la délicatement avec la garniture de votre choix et refermez-la doucement de l'autre côté avec vos doigts.
12. Après utilisation, mettez le sélecteur de vitesse sur 0 et débranchez le kibbeh.
13. Placez les kibbeh dans une assiette avec de la chapelure ou de la farine afin qu'ils ne collent pas les uns aux autres ou à l'assiette.

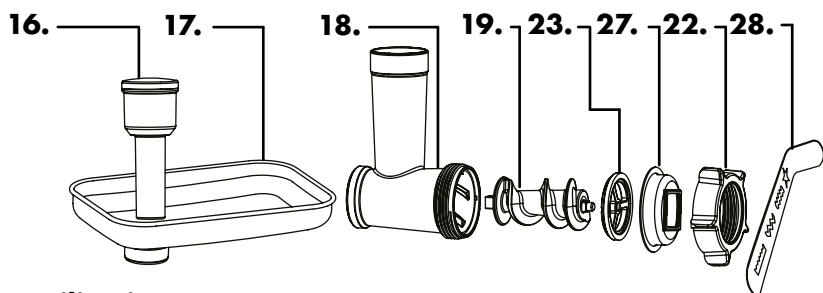
### 3.7 Machine à biscuits

 *Faites attention aux parties rotatives de ce produit lors de l'utilisation de toute autre partie !*

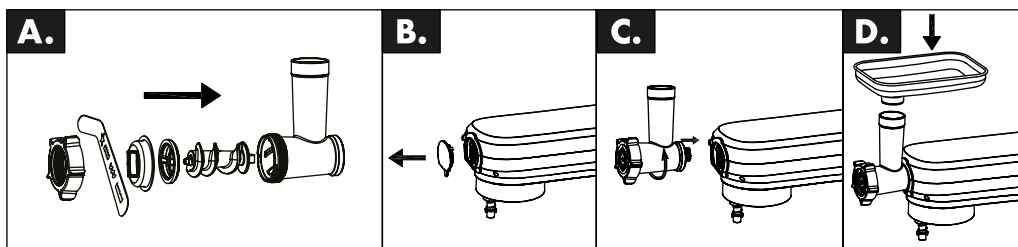
 *N'introduisez jamais vos doigts ou d'autres parties du corps dans le broyeur !*

 *Ne mettez jamais toute la pâte dans le broyeur en une seule fois. Coupez-la en petites bandes avant de la mettre dans le broyeur.*

#### 3.7.1 Pièces nécessaires



#### 3.7.2. Utilisation




1. Placer l'arbre hélicoïdal dans le broyeur. Placez la bague d'étanchéité de l'arbre hélicoïdal sur l'arbre hélicoïdal. Placez la buse du gâteau sur la buse de la bague d'étanchéité de l'arbre en spirale. Serrez la bague d'étanchéité sur l'arbre hélicoïdal, comme indiqué dans la figure A.
2. Retirez le couvercle avant, comme indiqué dans la figure B.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage, tenez le broyeur, connectez-le au raccord avant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage, comme le montre la figure C.
4. Alignez l'orifice de sortie du plateau avec l'orifice d'entrée du broyeur et mettez-le en place, comme le montre la figure D.


5. Placez un récipient ou un bol près de la sortie du broyeur.
6. Branchez la fiche d'alimentation.
7. Réglez le bouton de vitesse sur la vitesse souhaitée.
8. Préparez la pâte et coupez-la en petites bandes. Introduisez la pâte dans le broyeur par la plate-forme. Les biscuits seront pressés dans la section de sortie.
2. Si la pâte colle à l'intérieur du broyeur, vous pouvez la pousser à l'aide de la barre de poussée.
9. Après utilisation, réglez le bouton de vitesse sur la position 0 et débranchez le produit.


#### 3.7.3 Suggestion

1. Mélangez 1 kg de farine et 500 g d'eau et préparez la pâte.
2. Coupez la pâte en bandes.
3. Branchez la prise et réglez le régulateur de vitesse sur 3-6.
4. Introduisez les bandes une à une dans le broyeur.

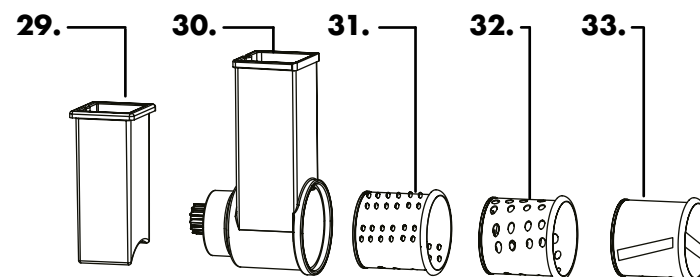
### 3.8 Couper des légumes

 *Faites attention aux parties rotatives de ce produit lors de l'utilisation de toute autre partie !*

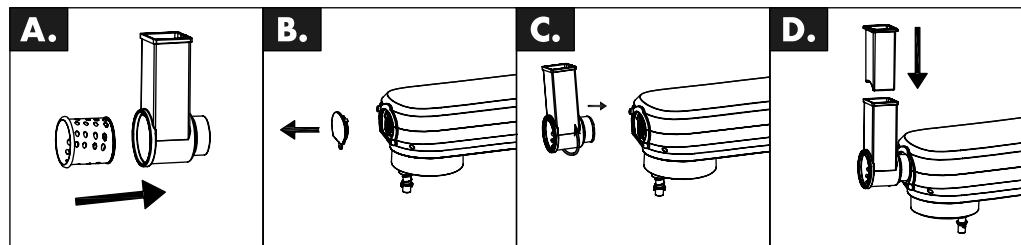
 *N'introduisez jamais vos doigts ou d'autres parties du corps dans le moulin à légumes !*

 *Ne mettez jamais tous les légumes en même temps dans le moulin à légumes. Coupez-les en petits morceaux avant de les introduire dans le moulin à légumes.*

#### 3.8.1 Pièces nécessaires



### 3.8.2 Utilisation



1. Insérez la râpe à légumes souhaitée dans le broyeur, comme indiqué dans la figure A.
2. Retirez le couvercle avant, comme indiqué dans la figure B.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage, tenez le moulin à légumes, connectez-le au raccord avant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage, comme indiqué dans la figure C.
4. Placez un récipient ou un bol près de la sortie du broyeur.
5. Branchez la fiche d'alimentation.
6. Réglez le bouton de vitesse sur la vitesse souhaitée.
7. Lavez les légumes et coupez-les en petits morceaux.
8. Mettez les légumes coupés un par un dans le broyeur.
9. Utilisez le pilon pour pousser les légumes dans l'ouverture d'alimentation du broyeur, comme illustré à la figure D.
10. Après utilisation, tournez le bouton de vitesse en position 0 et débranchez le produit.

## 4. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
Le produit s'arrête soudainement en cours de fonctionnement.	Le produit peut fonctionner trop longtemps ou la température ambiante peut être trop élevée, ce qui entraîne une température trop élevée du moteur du produit. Le produit démarre le programme de protection contre la surchauffe/l'arrêt automatique.	Éteindre le produit. Débranchez le produit et attendez qu'il revienne à température ambiante. En général, le produit aura refroidi au bout de 15 à 30 minutes et pourra être remis en marche.

Bruit excessif lorsque le produit fonctionne.	Le produit fait plus de bruit en vitesse supérieure qu'en vitesse inférieure.	Choisissez la bonne vitesse pour remuer les aliments selon les recommandations du manuel.
	La quantité d'ingrédients est trop importante, ce qui entraîne une surcharge du produit.	Réduisez la quantité d'ingrédients.
	La tension est instable.	Si la tension est instable, attendez qu'elle se stabilise avant de l'utiliser.
	Le produit fonctionne pendant une longue période.	Arrêtez le produit et laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
La vitesse du produit diminue ou est instable.	La température ambiante est basse, ce qui entraîne le durcissement du lubrifiant dans l'arbre.	Retirez le bol de mixage et laissez le produit tourner à vide pendant 5 minutes pour assouplir le lubrifiant et rétablir la stabilité de la vitesse.
	Les ingrédients mélangés sont trop durs et trop nombreux, ce qui entraîne une surcharge du produit.	Réduisez le volume de mélange et laissez le produit fonctionner selon sa charge de travail normale.
	La tension a soudainement baissé.	Si la tension est instable, attendez qu'elle se stabilise avant d'utiliser le produit.
Le produit oscille et vibre lorsqu'il tourne.	La base antidérapante n'est pas en place.	Assurez-vous que la base antidérapante est en place.
	Le produit n'est pas sur une surface lisse et plane.	Assurez-vous que le produit se trouve sur une surface lisse et plane.
	La pâte est lourde.	Lors du pétrissage de pâtes lourdes, ce phénomène est normal.

La tête ne peut pas revenir en arrière après avoir placé la protection contre les éclaboussures et le bol de mixage.	La protection contre les éclaboussures et le bol de mixage ne sont pas correctement montés.	Dévissez le couvercle anti-éclaboussures et le bol de mixage, et remettez-les correctement en place.
La pâte a noirci après l'essorage.	De la poudre noire provenant des cendres est tombée sur la pâte.	Avant utilisation, vérifiez que le manche et l'accessoire sont propres et secs, et qu'ils ne sont pas recouverts d'eau ou de poussière.
De la poussière sèche reste sur le fond lors du pétrissage de la pâte à pain.	La pâte n'est pas suffisamment pétrie.	C'est normal. Pétrissez la pâte plus longtemps pour qu'elle devienne collante et absorbe la poussière sèche, ou utilisez une spatule.
Les accessoires raclent le bol de mixage.	L'accessoire et/ou le bol de mixage ne sont pas correctement fixés.	Assurez-vous que l'accessoire et le bol de mixage sont bien fixés.

## 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 5.1 Entretien

- Vous pouvez utiliser un peu d'huile d'olive sur l'arbre, le bouton de verrouillage ou le bol de mélange pour éviter que ces pièces ne s'oxydent.
- Lorsque vous n'utilisez pas le produit, vous pouvez le couvrir d'un sac d'emballage et le placer dans un environnement sec.

### 5.2 Nettoyage

- Ne pas immerger le produit dans l'eau. N'utilisez pas d'eau pour rincer le produit afin d'éviter les courts-circuits, les chocs électriques, les fuites, la rouille et d'autres dysfonctionnements.
- N'utilisez pas de serviette mouillée pour essuyer le produit.
- N'utilisez pas de détergent, de vinaigre, de sel ou d'autres produits de nettoyage caustiques ou alcalins pour nettoyer le boîtier, sous peine d'endommager la surface de du produit.
- N'utilisez pas d'outils tranchants et rugueux, tels que des fils d'acier, pour brosser le produit et les accessoires. Sinon, la surface risque d'être facilement endommagée.
- Ne l'avez pas les accessoires avec des détergents caustiques ou alcalins.

- Le bol à mélanger, le fouet, le crochet à pâte, le crochet à mélanger, la râpe fine, la râpe grossière, la trancheuse, le four à saucisses, la buse à kibbeh et la biscuiterie peuvent être lavés au lave-vaisselle. Le pare-éclaboussures est en plastique durci et ne peut donc pas être lavé au lave-vaisselle. Nettoyez-le à l'eau tiède et au savon.
- Ne pas laisser tremper les accessoires pendant longtemps dans du liquide vaisselle, de l'eau salée, du vinaigre ou d'autres liquides corrosifs. Rincez-les immédiatement après le nettoyage.
- Séchez bien les accessoires après le nettoyage.
- L'arbre rotatif produira des marques noires en raison de la vitesse élevée et de la friction lors de la rotation du produit. Nettoyez l'arbre après chaque utilisation et gardez la pièce sèche.
- Nettoyez le panneau de commande et l'écran avec un chiffon légèrement humide uniquement.
- Veillez à bien nettoyer et sécher toutes les pièces après chaque utilisation.




## 6. STOCKAGE

Stockez le produit dans un endroit sec et propre. Ne stockez pas le produit à des températures extrêmement élevées ou basses.

## 7. ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

Pensez à l'environnement et contribuez à un cadre de vie plus propre ! Ce produit est soumis à la directive européenne (UE) 2012/19/EU. En fin de vie, ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers normaux, mais déposez-le dans un point de collecte désigné par les autorités pour le recyclage.

## 8. SYMBOLES

Symbole	Description de l'application	Symbole	Description de l'application
	Lisez et conservez le manuel !		Prise de classe de sécurité 2.
	Recycler ce produit.		A manipuler avec précaution.
	Convient aux aliments.		Attention, fragile.
	Marquage CE : conforme à la réglementation européenne.		Protéger de l'humidité.
	Compatibilité électromagnétique (CEM) : prévenir et combattre les interférences dans et entre les composants et systèmes électriques et électroniques.		Ce côté vers le haut.
	Symbole DEEE : ne pas jeter avec les déchets non triés, mais collecter séparément pour le recyclage.		Ne pas couper.
	Sans BPA : ce produit ne contient pas de bisphénol A.		Ce produit est conforme à la directive sur les basses tensions (2014/35/EU).
	Convient pour une utilisation à l'intérieur.		

## 9. CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

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



# KEUKENMACHINE SET

---

KB798 / KB799 / KB800 / KB801



**LVD**



Made in China  
CHN

NL - Handleiding - Oorspronkelijke handleiding  
EN - User manual - Translation of the original manual  
FR - Manuel d'utilisation - Traduction du manuel original

 KitchenBrothers

©LifeGoods B.V.  
Wisselweg 33, 1314 CB Almere  
[www.kitchenbrothers.nl](http://www.kitchenbrothers.nl) - [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)  
08/2023 - v1.0