

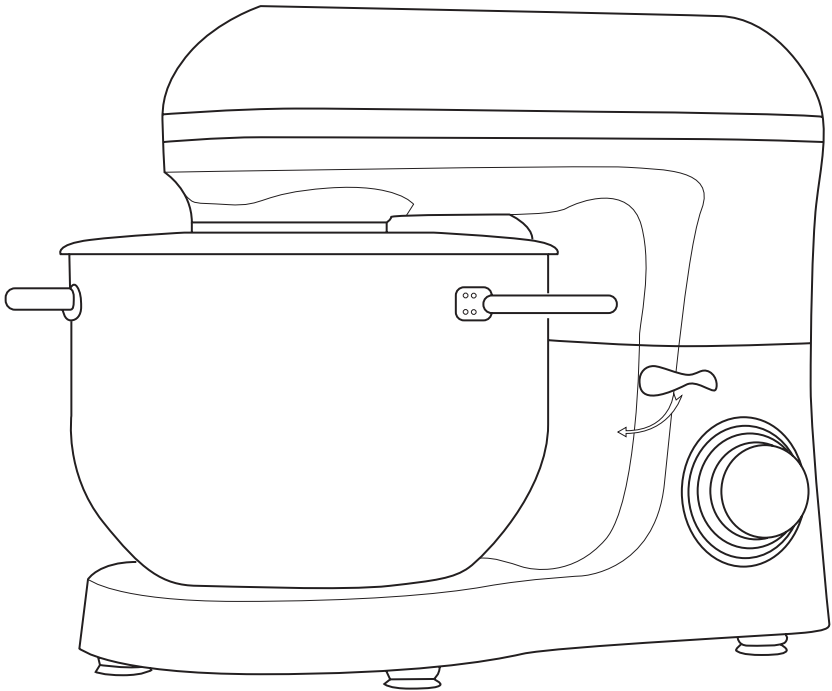
Gebruiksaanwijzing - Keukenmachine

User Manual - Stand Mixer

Manuel d'utilisation - Robot pâtissier

**NL** p.3-9  
**EN** p.10-16  
**FR** p.17-23

Model/Modèle: KB694 / KB718



**CE** **RoHS**



CHN  
MADE IN CHINA



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




## ► **Introductie**


- Bedankt dat je hebt gekozen voor één van onze KitchenBrothers producten. Volg te allen tijde de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik. Mochten er vragen zijn over het product, neem dan contact met ons op via email: [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)

### **Beoogd gebruik**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de verwerking van levensmiddelen in normale huishoudelijke hoeveelheden. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in particuliere huishoudens, het apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor privégebruik in droge binnenruimten, het mag niet buitenshuis worden gebruikt. Het apparaat mag alleen worden gebruikt met originele accessoires. Het mag niet worden gebruikt door kinderen zonder toezicht of personen die vanwege hun beperkte handvaardigheid voortdurend toezicht nodig hebben. Zorg ervoor dat de motorbehuizing niet nat wordt.

## ► **Waarschuwingen en veiligheidsinstructies**

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

 **Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze goed!**

### **Algemeen**

- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van de keukenmachine.
- Verkeerd gebruik van de keukenmachine kan resulteren in persoonlijk letsel en schade aan het apparaat of producten die erop zijn aangesloten.
- Gebruik de keukenmachine alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Als de keukenmachine niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik hem dan NIET en raadpleeg dan de Customer Service.
- De keukenmachine is ontworpen en bedoeld voor privégebruik. Gebruik hem niet voor commerciële doeleinden.
- Laat de keukenmachine NIET onbeheerd achter wanneer hij in gebruik is. Als je de machine niet gebruikt, zet hem dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat je het je de opzetstukken verwisselt of het apparaat schoonmaakt of opbergt.
- Het apparaat is alleen geschikt voor het mixen van eten, gebruik het apparaat NIET om andere dingen te mixen. Steek geen objecten in de roterende onderdelen als het apparaat aanstaat.
- Houd je vingers en haar uit de buurt van de roterende onderdelen als het apparaat aanstaat, dit kan zorgen voor verwondingen.
- De MAX-limiet van de mengkom is 1,5 kg, overschrijd deze limiet NIET.
- Trek NIET aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Verplaats het apparaat NIET door aan het snoer te trekken en draai het snoer NIET.
- Zorg ervoor dat je NIET over de kabel struikelt en dat de kabel NIET geknakt of gedraaid is, of vast zit.
- Zet het apparaat altijd op een stabiel, effen en horizontale ondergrond.
- De kom, de deksel van de kom en de garde zijn vaatwasserbestendig. De menghaak en de kneedhaak kunnen NIET in de vaatwasser.

### **Personen en gebruik**

- Dit apparaat dient NIET gebruikt of gereinigd te worden door kinderen of mensen met een fysieke of mentale beperking, of mensen die geen ervaring met of kennis over het apparaat hebben. Gebruik van het apparaat is alleen toegestaan als er een toezichthouder bij is, die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de gebruiker.
- Gebruik en bewaar de keukenmachine buiten het bereik van kinderen. Zorg dat kinderen niet met het apparaat spelen.

## Elektra

- Haal het de keukenmachine NIET uit elkaar, repareer en herstel het apparaat NIET. Dit kan schade aan het apparaat aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur de machine altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je de keukenmachine aansluit.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage en is daarvan sprake, gebruik de keukenmachine dan NIET en laat het netsnoer en/of de stekker vervangen of repareren door geautoriseerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik de keukenmachine NIET in de buurt van een bad, een douche, een zwembad, of bij een (was) bak gevuld met water. Raak het apparaat en het stroomsnoer NIET met natte handen aan. Zorg ervoor dat het apparaat NIET in contact komt met water. Dompel het apparaat NIET onder in water. Als er toch water in of op het apparaat komt, zet het apparaat dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet de keukenmachine dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Houd het apparaat uit de buurt van vocht, hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens.

## Ontvangen van verzending

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

## Inhoud verpakking

- KitchenBrothers Keukenmachine - Zwart - Model KB694 - EAN 8720195251958
- KitchenBrothers Keukenmachine - Rood - Model KB718 - EAN 8720195252948

### Bijgevoegde accessoires

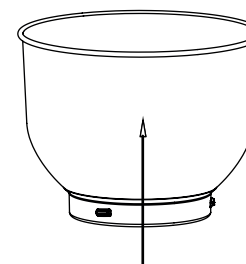
- 1x Handleiding
- 1x Mengkom
- 1x Garde
- 1x Deeghaak
- 1x Menghaak



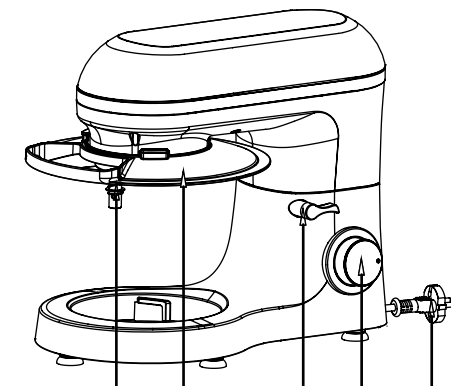
## Producteigenschappen

### Productoverzicht

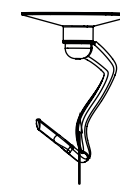
1. Bevestigingspunt voor accessoires
2. Knop kop kantelen
3. Snelheidssknop
4. Stroomsnoer
5. Mengkom
6. Deeghaak
7. Menghaak
8. Garde
9. Deksel



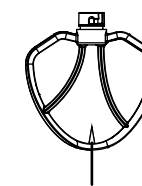
5.



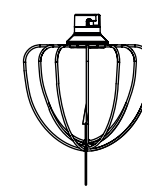
1. 9. 2. 3. 4.



6.



7.



8.

### Technische data

Afmeting	38,7 x 23,8 x 31,4 cm
Gewicht	4800 gr
Kleur	Zwart/Rood   LED-licht: blauw
Materiaal	Deksel: AS plastic   Mengkom: Roestvrij staal 304   Behuizing: ABS
Snoerlengte	110 CM
Nominaal voltage	220V - 240V~
Nominale frequentie	50-60Hz
Nominaal Vermogen	1400W
Aantal opzetstukken	3: garde, menghaak, kneedhaak
Inhoud mengkom	6L
Aantal standen	6 + pulse stand

### Overige eigenschappen

- Oververhittingsbeveiliging;
- BPA-vrij;
- Antislip voeten;
- Mengkom met handvatten.

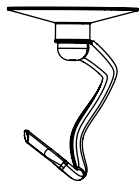
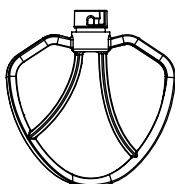
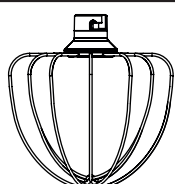


## Instructies voor gebruik

⚠ Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat je het je de opzetstukken verwisselt of het apparaat schoonmaakt of opbergt.

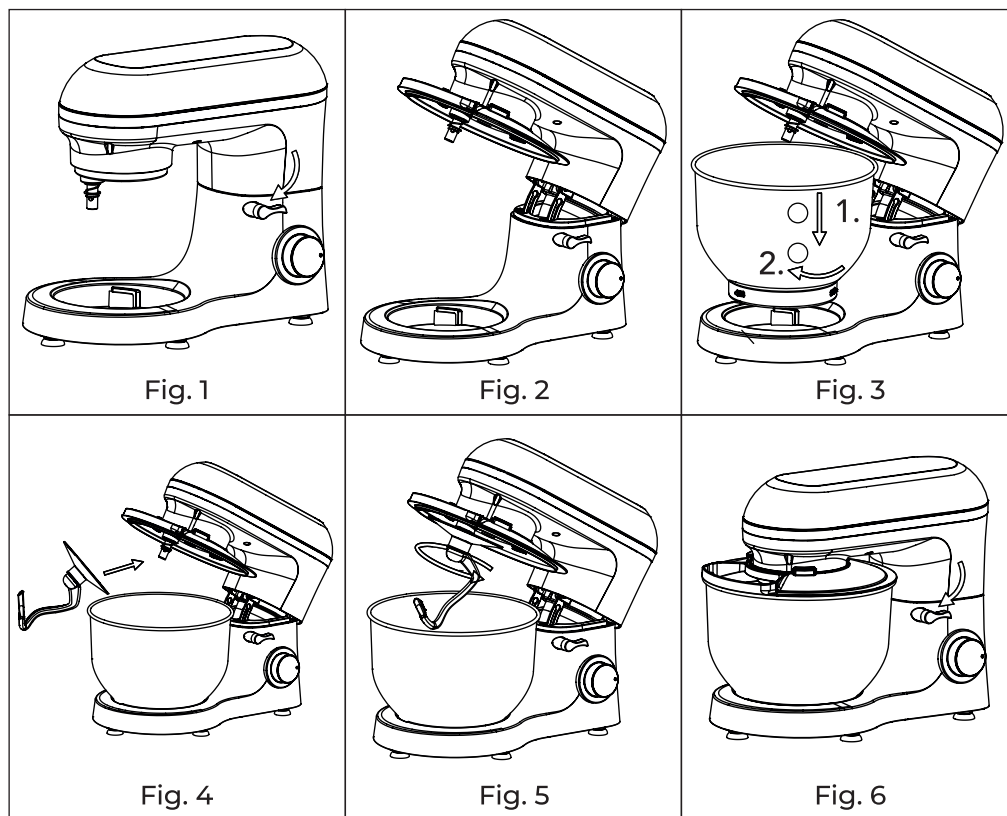
⚠ Houd je vingers en haar uit de buurt van de roterende onderdelen als het apparaat aanstaat, dit kan zorgen voor verwondingen.

### Opzetstuk en snelheid kiezen

Opzetstuk	Snelheid	Tijd (min)	Maximum	Gebruiken
 Deeghaak	1-3	3-5	1000 g bloem en 538 ml water	30s op stand 1 > 30s op stand 2 > 2 tot 4 min. op stand 3 om het deeg tot een bal te kneden
 Menghaak	2-4	3-5	660 g bloem en 840 ml water	20s op stand 2 > minstens 2, 40 min. op stand 4
 Garde	6	3-10	3 eiwitten (minimum)	3 min. of meer op stand 6

## Gebruiken

1. Draai de knop (2) met de klok mee om de kop van de keukenmachine omhoog te kantelen. De arm zal omhoog gaan (fig.1).
2. Plaats de deksel op de behuizing (fig. 2).
3. Plaats de mengkom in de keukenmachine (stap 1). Draai de kom met de klok mee tot hij vastklikt (stap 2) (fig. 3).
4. Kies het gewenste opzetstuk en bevestig het aan het bevestigingspunt voor accessoires. Draai het opzetstuk tegen de klok in totdat het vastklikt. (fig. 4&5).
5. Doe de ingrediënten in de mengkom. Zorg ervoor dat je de MAX-limiet van 1,5 kg niet overschrijdt.
6. Draai de knop (2) tegen de klok in om de kop van de keukenmachine naar beneden te kantelen (fig. 6).
7. Doe de stekker in het stopcontact.
8. Zet de snelheidsknop (3) op de gewenste snelheid (1 - 6) afhankelijk van het opzetstuk dat je gebruikt.
  - Draai de knop op "PULSE" en houd hem daar vast om de pulse-functie aan te zetten. Zet de pulse-functie uit door de knop los te laten. De knop draait dan automatisch naar de "0"-stand.
9. Draai de snelheidsknop (3) terug naar de "0"-stand zodra je klaar bent met mixen.
10. Draai de knop (2) met de klok mee om de kop van de keukenmachine omhoog te kantelen.
11. Haal het mengsel uit de kom en van het opzetstuk af met een spatel.
12. Verwijder de kom en het opzetstuk en maak deze schoon. Zorg ervoor dat de keukenmachine uitstaat als je het opzetstuk en de kom aanraakt.



## Probleem - oplossing

Probleem	Oplossing
De machine doet het niet	<ul style="list-style-type: none"><li>- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.</li><li>- Controleer of de knop (2) terug op zijn plek gesprongen is</li><li>- Laat de machine afkoelen als hij langer dan 6-10 minuten achter elkaar aanstaat.</li></ul>
De opzetstukken schrapen tegen de kom aan	<ul style="list-style-type: none"><li>- Controleer of de mengkom correct geplaatst is.</li><li>- Controleer of de opzetstukken goed vast zitten</li></ul>
De deksel past niet goed op de mengkom	<ul style="list-style-type: none"><li>- Controleer of de deksel goed op de mengkom geplaatst is.</li><li>- Controleer of de mengkom correct geplaatst is in de machine</li></ul>
De machine werkt niet op elke snelheid	<ul style="list-style-type: none"><li>- Controleer of de aanduiding op de snelheidsknop overeenkomt met de snelheid op de behuizing</li><li>- Draai de snelheidsknop terug op 0 en controleer nogmaals of de machine werkt</li></ul>
De machine beweegt als hij aanstaat	<ul style="list-style-type: none"><li>- Controleer of de anti-slip voeten nog vast zitten</li><li>- Controleer of de machine op een effen en stabiel oppervlak geplaatst is</li></ul>
De knop (2) sprint niet terug op zijn plaats nadat de mengkom en de deksel in de machine geplaatst zijn	<ul style="list-style-type: none"><li>- Controleer of de deksel correct op de machine geplaatst is</li><li>- Controleer of de mengkom correct geïnstalleerd is</li></ul>

## Onderhoud en reiniging

- **Behuizing:** Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is en dat de keukenmachine uit staat. Gebruik een schone, vochtige doek om de buitenkant van de keukenmachine schoon te maken.
- **De kom, de deksel van de kom, de garde:** deze onderdelen zijn vaatwasserbestendig.
- **De menghaak en de kneedhaak:** deze onderdelen kunnen NIET in de vaatwasser. Maak ze schoon met een schone doek en zeep. Gebruik geen scherpe, agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Zorg ervoor dat de onderdelen helemaal droog zijn voordat je ze opnieuw gebruikt.

## Opslag

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

## Weggoien - Recyclen

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

## Service en Garantie

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

## Disclaimer

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




## Introduction


- Thank you for choosing our KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage. If you have any questions about the product or experience any problems, please contact us by email: [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)

### Intended Use

- The Stand Mixer is intended exclusively for processing foodstuffs in normal household quantities. This appliance is intended solely for use in private households. It is not suitable for commercial use. This appliance is intended only for private use in indoor, dry spaces. It must not be used outdoors. The appliance may only be used with original accessories. It should not be used by unattended children or people who require constant supervision due to limited dexterity. The motor housing is not intended to be wet.

## Warnings and Safety Instructions

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

 Make sure to keep this user manual. Read the manual carefully before use

- Be aware of the risks and consequences resulting from misuse of the Stand Mixer. Misuse of the Stand Mixer can result in personal injury, or destruction of the instrument/appliance/device and of the installations.
- Use the Stand Mixer only for purposes described in this user manual.
- If the Stand Mixer malfunctions, is dropped or (appears to be) damaged in any manner, do NOT use it and contact Customer Service.
- The Stand Mixer is designed and intended for private, non-commercial use only.
- Do NOT leave the Stand Mixer unattended when in use. When you are not using the mixer turn the device off and disconnect the device from the power socket.
- Turn the mixer off and remove the plug from its socket before switching the attachments or cleaning and storing the device.
- The mixer can only be used for mixing food. Do NOT use the device to mix other substances. Do not put any objects into the rotating parts when the machine is turned on. This can cause injuries or damages to the product.
- Keep your fingers and hair away from the rotating or moving parts when the Stand Mixer is turned on.
- The max. capacity of the mixing bowl is 1,5 kg, do NOT exceed this limit.
- Do NOT disconnect the Stand Mixer from its power supply by pulling the cable.
- Do NOT carry or pull the device by its cable.
- Make sure that you do NOT trip over the cable. The cable should not be kinked, trapped or twisted.
- Always place the device on a stable, level and horizontal surface.
- The bowl, the lid and the whisk are dishwasher proof. The dough hook and beater are NOT dishwasher proof.

### Persons and Use

- This device should NOT be used or cleaned by children or persons with physical, sensory or mental disabilities, or persons with lack of experience with and knowledge of the device, unless they are supervised or have been given instruction concerning the use by a person responsible for their safety.
- Keep the Stand Mixer away from children when using and storing. Make sure that children do not play with the mixer.

### Medical remarks

- This device is NOT a substitute for treatments administered by doctors or physiotherapists.
- Before using the PRODUCT, consult your doctor regarding any unexplained pain, if you are undergoing medical treatment or using medical equipment.

### Electronics

- Do NOT reconstruct, repair or disassemble the Stand Mixer. This can damage the device. For safety reasons, these parts may only be replaced by authorized service personnel. In order to prevent hazards, always send the mixer to the service centre for repairs.
- Make sure your outlet supplies the correct power voltage to avoid damage to the mixer
- Always check the power cord and plug before using the Stand mixer. Do NOT operate the mixer if the cord or plug are damaged. A damaged cord or plug must be replaced by a qualified person in order to avoid damages and personal injuries.
- Only use the adapter provided by KitchenBrothers.
- Do NOT use the Stand Mixer in or near a bath, shower, swimming pool, or over a basin filled with water.
- Do NOT operate the device with damp or wet hands and do NOT touch the power cord with damp or wet hands. Make sure to prevent any contact with water. Do NOT submerge the mixer in water. If water does get inside the casing, turn the mixer off immediately and contact our customer service.
- If the power fails during usage, turn off the mixer immediately and pull the plug from the socket.
- Keep the Stand mixer away from moisture, heat and in or close to areas where the surrounding temperature is relatively hot (e.g. stoves or other sources of heat).

## Receiving Your Shipment

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

## Contents of Package

- KitchenBrothers Stand Mixer - Black - Model KB694 - EAN 8720195251958
- KitchenBrothers Stand Mixer - Red - Model KB718 - EAN 8720195252948

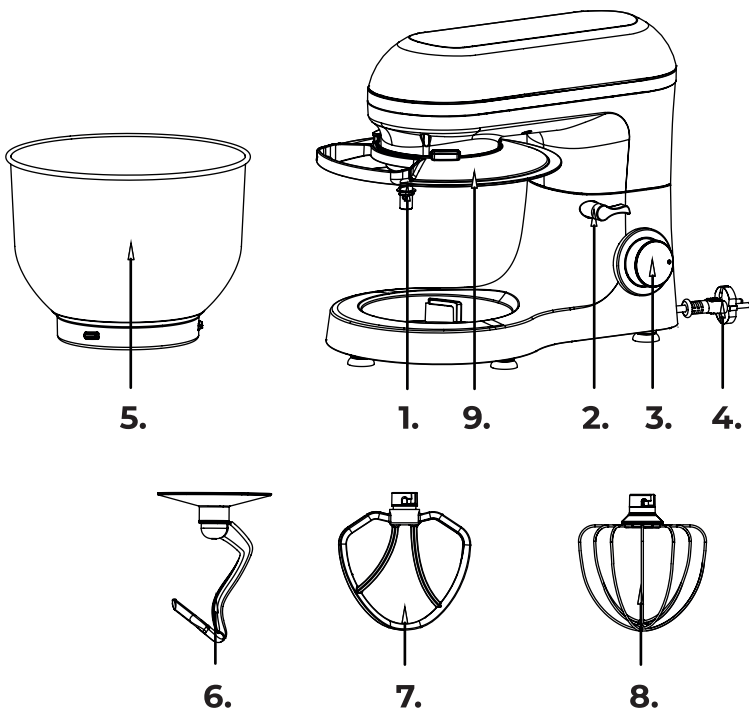
### Included Accessories

- 1x User Manual
- 1x Mixing Bowl
- 1x Whisk
- 1x Dough hook
- 1x Beater

## Product Features

### Product Overview

1. Attachment shaft
2. Tilt button
3. Speed button
4. Power cord
5. Mixing bowl
6. Dough Hook
7. Beater
8. Whisk
9. Lid



### Technical Data

Size	38,7 x 23,8 x 31,4 cm
Weight	4800 gr
Colour	Black/Red   LED light: blue
Material	Lid: AS plastic   Mixing bowl: Stainless steel 304   Casing: ABS
Cable Length	110 CM
Nominal Voltage	220V - 240V~
Nominal Frequency	50-60Hz
Nominal Power Consumption	1400W
nr. attachments	3: whisk, Beater, Dough Hook
Capacity Mixing bowl	6L
Speed settings	6 + pulse setting

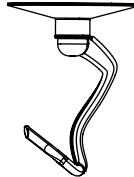
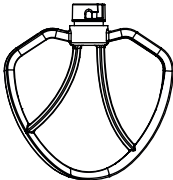
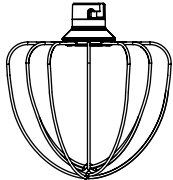
### Other Features

- Overheating protection;
- BPA free;
- Anti-slip feet;
- Mixing bowl with handles.

## Operating Instructions

- ⚠ Turn the mixer off and remove the plug from its socket before switching the attachments or cleaning and storing the device.
- ⚠ Keep your fingers and hair away from the rotating or moving parts when the Stand Mixer is turned on.

### Choosing the attachment and speed

Attachment	Speed	Time (min)	Maximum	Use
 Dough Hook	1-3	3-5	1000 g flour and 538 ml water	30s on speed 1 > 30s on speed 2 > 2 to 4 min on speed 3 to knead the dough into a ball
 Beater	2-4	3-5	660 g flour and 840 ml water	20s op speed 2 > at least 2,40 min op speed 4
 Whisk	6	3-10	3 egg whites (minimum)	3 min. or more on speed 6

## How to Use

1. Turn the tilt button (2) clockwise to tilt the head of the Stand Mixer upwards. The arm will move upwards (fig. 1).
2. Place the lid on the housing (fig. 2).
3. Place the mixing bowl into the Stand Mixer (step 1). Turn the bowl clockwise until it locks into place (step 2) (fig. 3).
4. Choose the preferred attachment and attach it onto the attachment shaft. turn the attachment counter clockwise until it locks into place (fig. 4 & 5).
5. Put the ingredients into the mixing bowl, Make sure that you do NOT exceed the MAX limit of 1,5 kg.
6. Turn the tilt button (2) counter clockwise to tilt the head of the Stand Mixer downwards (fig. 6).
7. Put the plug into the wall socket.
8. Turn the speed button (3) on the preferred setting (1-6) depending on the attachment.
  - Turn the button to "PULSE" and keep it in place to turn on the pulse function. Let go of the button to turn the pulse function off. the button will turn to the "0" setting automatically.
9. Turn the speed button (3) back to "0" when you're done using the Stand Mixer.
10. Turn the tilt button (2) clockwise to turn the head of the stand mixer upwards.
11. Use a spatula to remove the mixer from the bowl and the attachment.
12. Remove the bowl and the attachment and clean them. Make sure that the Stand Mixer is turned off before removing the bowl and attachment.



Fig. 1

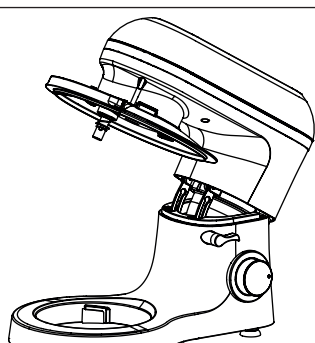


Fig. 2

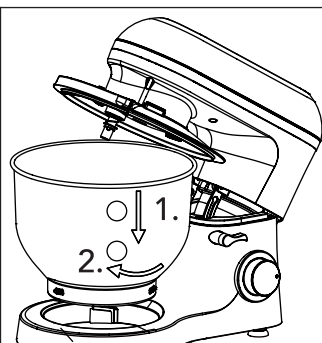


Fig. 3

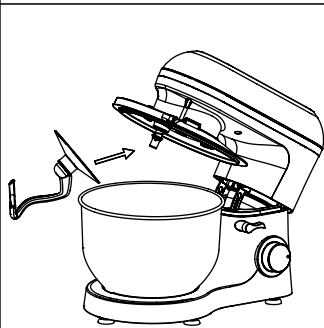


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



## Troubleshooting

Problem	Solution
The machine doesn't work	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check if the plug is in good contact with the socket.</li> <li>- Check if the rise button springs back in place.</li> <li>- Let the motor cool down if you have used the machine continuously for 6-10 minutes.</li> </ul>
The accessories are scraping against the bowl	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check if the mixing bowl is properly installed.</li> <li>- Check if the accessory is correctly installed.</li> </ul>
The Lid doesn't fit the mixing bowl properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check if the lid is placed on the machine correctly.</li> <li>- Check if the mixing bowl is installed correctly.</li> </ul>
The machine doesn't work on a certain speed	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check if the mark on the speed knob corresponds to the speed silkscreen on the housing.</li> <li>- Rotate the speed knob to "0" ,and re-check if the machine works.</li> </ul>
The machine is moving	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check if the anti-slip feet have fallen off.</li> <li>- Make sure that the machine is placed on a smooth and flat tabletop.</li> </ul>
The rise button didn't spring back into place after installing the mixing bowl and lid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check if the lid is placed on the machine correctly.</li> <li>- Check if the mixing bowl is correctly installed.</li> </ul>



## Maintenance and Cleaning

- **Housing:** Remove the plug from its wall socket and turn the machine off before cleaning it. Use a clean, damp towel to clean the housing.
- **The bowl, the lid and the whisk:** these parts are dishwasher proof.
- **The dough hook and beater:** These parts are NOT dishwasher proof. Clean them with a clean towel and soap. Do not use sharp aggressive or abrasive cleaners. Let the parts dry thoroughly before reusing them.



## Storage

- Store the Stand Mixer in a clean and dry place. Do not store the device in extreme high or extreme low temperatures.





### Disposal - Recycle

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



### Service and Warranty

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



### Disclaimer

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



### Introduction


- Merci d'avoir choisi ce produit de KitchenBrothers! Suivez toujours les instructions pour une utilisation sûre. Si vous avez des questions sur le produit ou si vous rencontrez des problèmes, veuillez nous contacter par courrier électronique : [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)

#### Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné exclusivement au traitement de produits alimentaires en quantités usuelles pour un ménage. L'appareil est destiné exclusivement à une utilisation dans les ménages privés. L'appareil n'est pas approprié pour un usage commercial. L'appareil est conçu pour l'usage privé dans les espaces intérieurs et secs. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Utilisez uniquement les accessoires originaux. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants non surveillés ou par des personnes qui nécessitent une surveillance constante à cause de la dextérité limitée. Le boîtier du moteur ne doit pas être mouillé.

### Avertissements et consignes de sécurité

 **Veillez à ce que l'emballage soit tenu hors de la portée des enfants ! Risque d'étouffement !**

 **Veillez à conserver ce manuel d'utilisation. Avant d'utiliser votre robot pâtissier, lisez attentivement ce qui suit :**

#### Général

- Faites attention aux risques et aux conséquences liés à la maltraitance du robot pâtissier. La maltraitance du robot pâtissier peut entraîner des dommages corporels et des dégâts à l'appareil ou aux produits qui y sont reliés.
- Utilisez le robot pâtissier seulement pour les buts indiqués dans ce manuel.
- Si le robot pâtissier ne fonctionne pas correctement ou si l'appareil est tombé ou endommagé, NE L'UTILISEZ PAS et consultez le service à la clientèle.
- Le robot pâtissier est conçu pour l'usage privé. Ne l'utilisez pas pour des fins commerciales.
- Ne laissez pas le robot pâtissier sans surveillance en cours d'utilisation. Quand vous n'utilisez pas le robot pâtissier, éteignez l'appareil et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise électrique avant que vous remplacez les embouts et avant que vous nettoyez ou rangez l'appareil.
- L'appareil est uniquement approprié pour la mélange des aliments, n'utilisez pas l'appareil pour mélanger d'autres choses. Ne mettez pas d'objets dans les pièces rotatives lorsque l'appareil est allumé.
- Gardez les doigts et les cheveux loin des pièces rotatives lorsque l'appareil est allumé, cela peut entraîner des dommages corporels.
- La capacité maximale du bol mélangeur est de 1,5 kg, ne dépassez PAS cette limite.
- NE TIREZ PAS sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- NE DÉPLACEZ PAS l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation et NE DÉFORMEZ PAS le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que vous ne trébuchez pas sur le cordon et que le cordon N'EST PAS brisé, déformé ou accroché.
- Placez l'appareil toujours sur une surface stable, lisse et horizontale.
- Le bol mélangeur, le couvercle du bol et le fouet sont résistants au lave-vaisselle. Le crochet pétrisseur et le batteur ne sont PAS résistants au lave-vaisselle.

#### Personnes et utilisation

- Des enfants et des personnes ayant un handicap physique ou mental, des personnes qui n'ont pas d'expérience avec cet appareil et des personnes qui n'ont pas de connaissance sur cet appareil ne doivent pas utiliser ou nettoyer cet appareil. Utilisation de l'appareil est seulement permis quand il y a un surveillant(e) présent qui est responsable pour la sécurité de l'utilisateur.
- Utilisez et gardez le robot pâtissier hors de la portée des enfants. Supervisez des enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### Équipement électronique

- NE DÉMONTÉZ PAS le robot pâtissier. NE RÉPAREZ OU RESTAUREZ PAS l'appareil. Cela peut entraîner des dégâts à l'appareil. Pour votre propre sécurité, les pièces peuvent être remplis seulement par personnel de maintenance autorisé. Envoyez toujours le robot pâtissier à un centre de service pour des réparations pour prévenir des dégâts et des dommages corporels.
- Assurez-vous que la tension du réseau qui est indiquée sur l'image indication-modèle, correspond à celle de votre réseau électrique avant que vous branchiez le robot pâtissier.
- Contrôlez le cordon d'alimentation et la fiche régulièrement pour des signes de dommages ou d'usure.
- En cas de dommages ou d'usure, N'UTILISEZ PAS le robot pâtissier et laissez remplacer ou réparer le cordon et / ou la fiche par personnel de maintenance autorisé.
- N'UTILISEZ PAS le robot pâtissier à proximité d'un bain, une douche, une piscine ou un lavabo rempli d'eau. NE TOUCHEZ PAS l'appareil et le cordon d'alimentation avec des mains mouillées. Assurez-vous que l'appareil N'ENTRE PAS en contact avec de l'eau. NE PLONGEZ PAS l'appareil dans l'eau. S'il entre quand même de l'eau sur ou dans l'appareil, éteignez l'appareil immédiatement et contactez notre service clientèle.
- En cas de coupure d'électricité lors de l'utilisation, éteignez le robot pâtissier immédiatement et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Gardez l'appareil loin d'humidité, de chaleur, des espaces où la température est élevée et des sources de chaleur comme des fours.

### Recevoir la livraison

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

### Contenu de la boîte

- KitchenBrothers robot pâtissier - Noir - Modèle KB694 - EAN 8720195251958
- KitchenBrothers robot pâtissier - Rouge - Model KB718 - EAN 8720195252948

#### Accessoires inclus

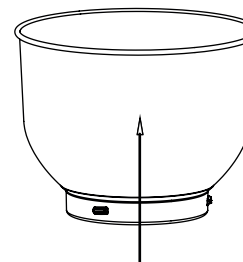
- 1x Manuel d'utilisation
- 1x Bol mélangeur
- 1x Fouet
- 1x Crochet pétrisseur
- 1x Batteur



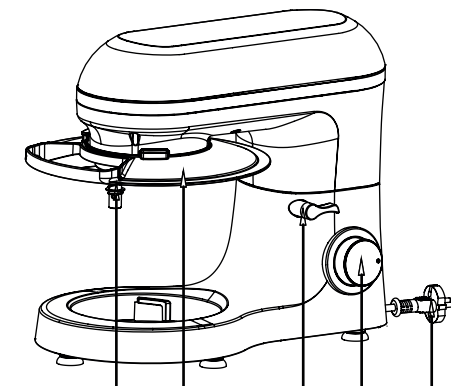
### Caractéristiques du produit

#### Description du produit

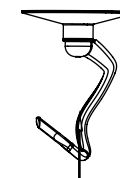
1. Axe de fixation pour accessoires
2. Levier de verrouillage
3. Variateur de vitesse
4. Cordon d'alimentation
5. Bol mélangeur
6. Crochet pétrisseur
7. Batteur
8. Fouet
9. Couvercle



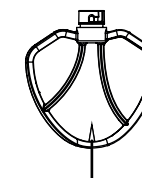
5.



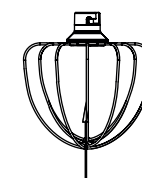
1. 9. 2. 3. 4.



6.



7.



8.

#### Données techniques

Taille	38,7 x 23,8 x 31,4 cm
Poids	4800 gr
Couleur	Noir/Rouge   Lumière LED: bleu
Matériel	Couvercle: plastique AS   Bol mélangeur: Acier inoxydable 304 Boîtier: ABS
Longueur du cordon	110 CM
Tension Nominale	220V - 240V~
Fréquence Nominale	50-60Hz
Puissance Nominale	1400W
Quantité d'embouts	3: fouet, batteur, crochet pétrisseur
Capacité du bol mélangeur	6L
Quantité de modes	6 + fonction pulse

#### Autres caractéristiques

- Protection contre la surchauffe ;
- Sans BPA ;
- Pieds antidérapants ;
- Bol de mélange avec poignées.

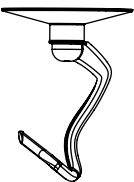
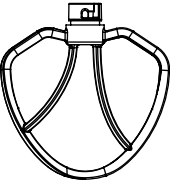
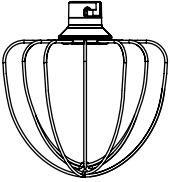


## Instructions d'utilisation

⚠ Éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise électrique avant que vous remplaciez les embouts et avant que vous nettoyez ou rangez l'appareil.

⚠ Gardez les doigts et les cheveux loin des pièces rotatives lorsque l'appareil est allumé, cela peut entraîner des dommages corporels.

Embout et choisir la vitesse

Embout	Vitesse	Temps (min)	Maximum	Utiliser
 Crochet pétrisseur	1-3	3-5	1000 g de farine et 538 ml d'eau	30s en mode 1 > 30s en mode 2 > 2 jusqu'à 4 min en mode 3 pour pétrir la pâte en une boule
 Batteur	2-4	3-5	660 g de farine et 840 ml d'eau	20s en mode 2 > au moins 2,40 min en mode 4
 Fouet	6	3-10	3 blancs d'œufs (minimum)	3 min ou plus en mode 6

## Utiliser

1. Tournez le levier de verrouillage (2) dans le sens horaire pour incliner la tête du robot pâtissier vers le haut. Le bras se lèvera (fig. 1).
2. Placez le couvercle sur le boîtier (fig. 2).
3. Placez le bol mélangeur dans le robot pâtissier (étape 1). Tournez le bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille. (étape 2) (fig. 3).
4. Choisissez l'embout préféré et attachez-le à l'axe de fixation pour accessoires. Tournez l'embout dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se verrouille (fig. 4&5).
5. Placez les ingrédients dans le bol mélangeur. Assurez-vous que vous ne dépassiez pas la limite de 1,5 kg.
6. Tournez le levier de verrouillage (2) dans le sens antihoraire pour incliner la tête du robot pâtissier vers le bas (fig. 6).
7. Branchez la fiche à la prise électrique.
8. Mettez le variateur de vitesse (3) en mode de vitesse souhaitée (1-6) dépendant de l'embout que vous utilisez.
  - Tournez le variateur sur "PULSE" et maintenez-le enfoncé pour activer la fonction pulse. Relâchez le variateur pour désactiver la fonction pulse. Le variateur tourne automatiquement au mode "0".
9. Retournez le variateur de vitesse à "0" dès que vous avez fini de mélanger.
10. Tournez le levier de verrouillage (2) dans le sens horaire pour incliner la tête du robot pâtissier vers le haut.
11. Enlevez le mélange du bol et de l'embout avec une spatule.
12. Enlevez le bol et l'embout et nettoyez-les. Assurez-vous que le robot pâtissier est éteint si vous touchez l'embout et le bol.



Fig. 1

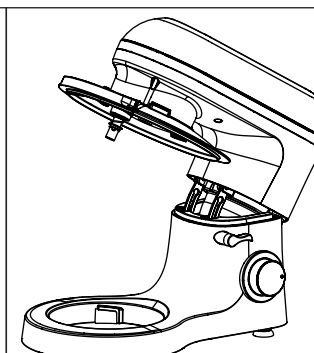


Fig. 2

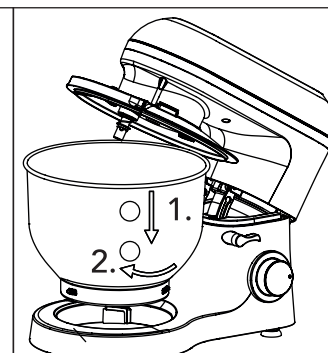


Fig. 3

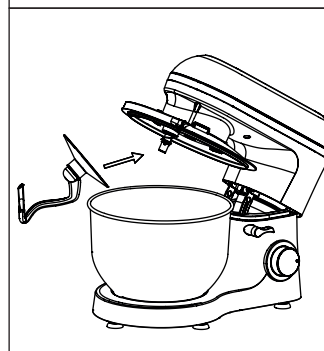


Fig. 4

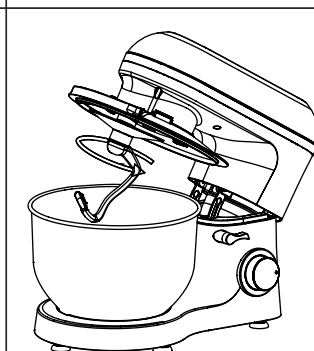


Fig. 5

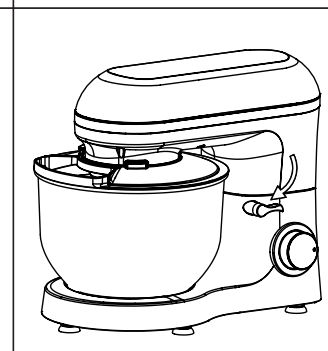


Fig. 6

## Problème - solution

Problème	Solution
La machine ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contrôlez si la fiche est correctement branchée à la prise électrique.</li><li>- Contrôlez si le levier (2) est remis en position initiale.</li><li>- Laissez refroidir la machine s'il a été allumé pendant plus longtemps que 6-10 minutes sans interruption.</li></ul>
Les embouts grattent le bol mélangeur	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contrôlez si le bol mélangeur est correctement en place.</li><li>- Contrôlez si les embouts sont correctement attachés.</li></ul>
Le couvercle ne convient pas au bol mélangeur	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contrôlez si le couvercle est correctement placé sur le bol mélangeur</li><li>- Contrôlez si le bol mélangeur est correctement placé dans la machine.</li></ul>
La machine ne fonctionne pas à chaque vitesse	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contrôlez si l'indication sur le variateur de vitesse correspond à la vitesse indiquée sur le boîtier.</li><li>- Retournez le variateur de vitesse à "0" et contrôlez si la machine fonctionne à nouveau.</li></ul>
La machine bouge lorsqu'il est allumé	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contrôlez si les pieds antidérapants sont encore attachés.</li><li>- Contrôlez si la machine est placée sur une surface stable et lisse.</li></ul>
Le levier de verrouillage (2) ne se remet pas en position initiale après que le bol mélangeur et le couvercle sont placés dans le bol.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contrôlez si le couvercle est correctement placé dans la machine.</li><li>- Contrôlez si le bol mélangeur est correctement installé.</li></ul>

## Entretien et nettoyage

- **Boîtier:** Assurez-vous que la fiche est retirée de la prise électrique et que le robot pâtissier est éteint. Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'extérieur du robot pâtissier.
- **Le bol, le couvercle du bol, le fouet:** ces pièces sont résistantes au lave-vaisselle.
- **Le batteur, le crochet pétrisseur:** ces pièces ne sont PAS résistantes au lave-vaisselle. Nettoyez-les avec un chiffon propre et du savon. N'utilisez pas de produits de nettoyage tranchants, agressifs ou abrasifs. Assurez-vous que les pièces soient entièrement secs avant de les utiliser à nouveau.

## Stockage

- Rangez le robot pâtissier dans un endroit propre et sec. Ne le rangez pas dans des lieux soumis à des températures extrêmement élevées ou extrêmement basses.

## Élimination - Recyclage

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

## Service and Warranty

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

## Clause de non-responsabilité

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

© **LifeGoods B.V.**

Wisselweg 33  
1314CB Almere

Netherlands

09/2021 - V.2

[www.lifegoods.nl](http://www.lifegoods.nl)