



Keukenmixer

NL/BE - Handleiding - Keukenmixer

EN - User manual - Stand mixer

FR/BE - Manuel d'utilisation - Mélangeur de cuisine

DE - Benutzerhandbuch - Küchenmixer

KB1000790 / KB1000791 / KB1000792 / KB1000793

Scan voor online handleiding
Scan for online user manual
Recherche d'un manuel en ligne
Scannen für Online-Handbuch



NL – Handleiding

Voorwoord

Over dit document

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

Over ons

Bij **KitchenBrothers** geloven we in het samenkomen van toegankelijke en eigentijdse middelen om jouw kookervaring te verrijken met gemak en plezier. Of het nu is voor de beginnende thuiskok of een professionele thuiskok, ons assortiment biedt alles wat er nodig is voor een moeiteloze culinaire reis.

Onze producten brengen de nieuwste innovaties samen met de hoogste kwaliteit en stijlvol design die we kunnen bieden voor de meest toegankelijke prijs. Van vlijmscherpe messensets tot geavanceerde airfryers, veelzijdige keukenmachines en krachtige slowjuicers en nog veel meer, bij KitchenBrothers hebben we alles voor elke kookervaring.

Bekijk onze producten op www.kitchenbrothers.nl.



Inhoudsopgave

1. Veiligheid	6
2. Introductie	8
2.1 Beoogd gebruik	8
2.2 Productoverzicht	9
2.3 Productspecificaties	9
2.4 Inhoud verpakking	10
3. Instructies voor gebruik	10
3.1 Monteren	11
3.2 Hoe te gebruiken	11
3.3 Bedieningspaneel	12
3.4 Bediening	12
3.5 Timer instellen	13
3.6 Suggesties	13
4. Probleemoplossing	14
5. Onderhoud en reiniging	16
5.1 Onderhoud	16
5.2 Reinigen	16
6. Opslag	17
7. Weggooien en recyclen	17
7.1 Weggooien	17
7.2 Elektrisch apparaat	18
8. Service en garantie	18
8.1 Voorwaarden van de garantie	18
8.2 Garantietermijn	18
8.3 Niet gedekt onder de garantie	19

8.4 Aanspraak maken op de garantie 19

9. Disclaimer 19

1. Veiligheid



WAARSCHUWING!

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. Volg de instructies op en bewaar de handleiding voor de toekomst. De verkoper is niet verantwoordelijk voor het niet opvolgen van de veiligheidsinformatie over het gebruik en de omgang met het apparaat of schade aan eigendommen of persoonlijk letsel.



GEVAAR

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die ernstige verwondingen, schade of de dood kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een bad, douche, zwembad of (was)bak met water.
- Raak het apparaat of het snoer niet aan met natte handen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Als het apparaat in aanraking komt met water, schakel het dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Laat huisdieren of kleine kinderen niet op het snoer kauwen. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.



- Houd vingers, haar en loshangende kleding uit de buurt van draaiende onderdelen tijdens gebruik. Dit kan lichamelijk letsel veroorzaken.
- Haal het apparaat niet uit elkaar en probeer het niet zelf te repareren. Laat dit over aan erkend onderhoudspersoneel.
- Laat reparaties altijd uitvoeren door een erkend servicecentrum om schade of letsel te voorkomen.



WAARSCHUWING

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die verwondingen of schade kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

- Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt, gevallen is of beschadigd is. Neem contact op met onze klantenservice.
- Controleer het apparaat vóór elk gebruik op beschadigde of versleten onderdelen of accessoires, zoals barsten of breuken.
- Vervang beschadigde onderdelen alleen door originele of door de fabrikant goedgekeurde onderdelen en accessoires.
- Gebruik geen accessoires die niet door de leverancier zijn geleverd. Die kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken.
- Gebruik het apparaat alleen om voedsel te mixen. Gebruik het niet voor andere materialen.
- Steek geen voorwerpen in de openingen van het apparaat.
- Laat de draaiende onderdelen vrij bewegen. Zorg dat er niets tussen komt.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.



- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.



PAS OP

Deze categorie bevat waarschuwingen waar extra op gelet moet worden om situaties te voorkomen die kleine verwondingen of schade kunnen veroorzaken.

- Verwijder vóór het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en stickers.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of door mensen met een fysieke of mentale beperking, tenzij onder toezicht van een verantwoordelijke volwassene.
- Houd het apparaat uit de buurt van hitte, warme ruimtes en warmtebronnen zoals ovens.
- Plaats het apparaat altijd op een horizontaal, vlak, stabiel en niet-ontvlambaar oppervlak.



2. Introductie

Bedankt dat je hebt gekozen voor een KitchenBrothers apparaat! Volg altijd de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik.

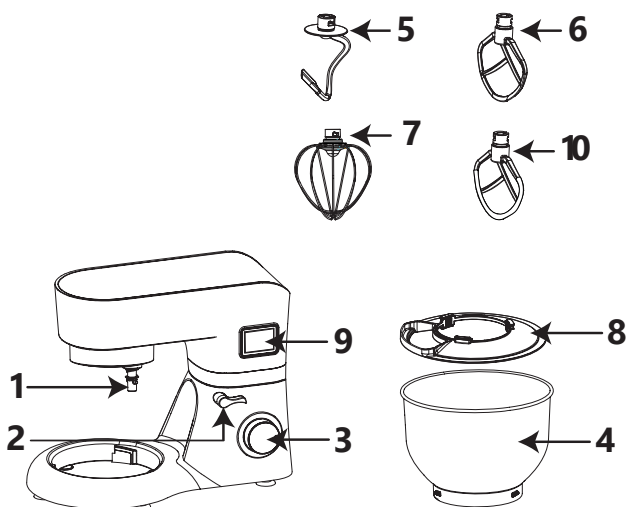
2.1 Beoogd gebruik

Een keukenmixer is bedoeld voor het mengen, kloppen en kneden van voedselingredienten. Het apparaat wordt voornamelijk gebruikt bij de bereiding van deeg, beslag, sauzen en andere mengsels in huishoudelijke keukens. Dankzij verschillende snelheidsstanden en accessoires kunnen uiteenlopende culinaire taken efficiënt worden uitgevoerd. Het apparaat is niet geschikt voor professioneel gebruik of voor het verwerken van harde of bevroren ingrediënten tenzij anders vermeld.

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

2.2 Productoverzicht

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. As voor bevestiging opzetstuk | 6. Menghaak |
| 2. Vergrendelknop | 7. Garde |
| 3. Snelheidsknop | 8. Spatscherm |
| 4. Mengkom | 9. Bedieningspaneel en scherm |
| 5. Kneedhaak | 10. Siliconen menghaak |



2.3 Productspecificaties

Afmetingen	38 x 29,5 x 30,5 cm
Gewicht	5,4 kg
Veiligheidsklasse	II
Spanning	220-240V AC
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	1400W

Stroomverbruik in standby-stand	0.3kWh
Lengte stroomkabel	1 m
Max. geluidsniveau	79dB
Aantal standen	6 + Pulse
Capaciteit mengkom	Totale inhoud: 1,5 kg ingrediënten Max. droge ingrediënten: 1 l Max. vloeistoffen: 0,5 l

2.4 Inhoud verpakking

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de lijst hieronder. Licht de verkoper in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het apparaat beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de verkoper een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je melding te onderbouwen.

- 1x Keukenmixer
- 1x Mengkom
- 1x Kneedhaak
- 1x Menghaak
- 1x Garde
- 1x Spatscher
- 1x Siliconen menghaak
- 1x Handleiding

3. Instructies voor gebruik

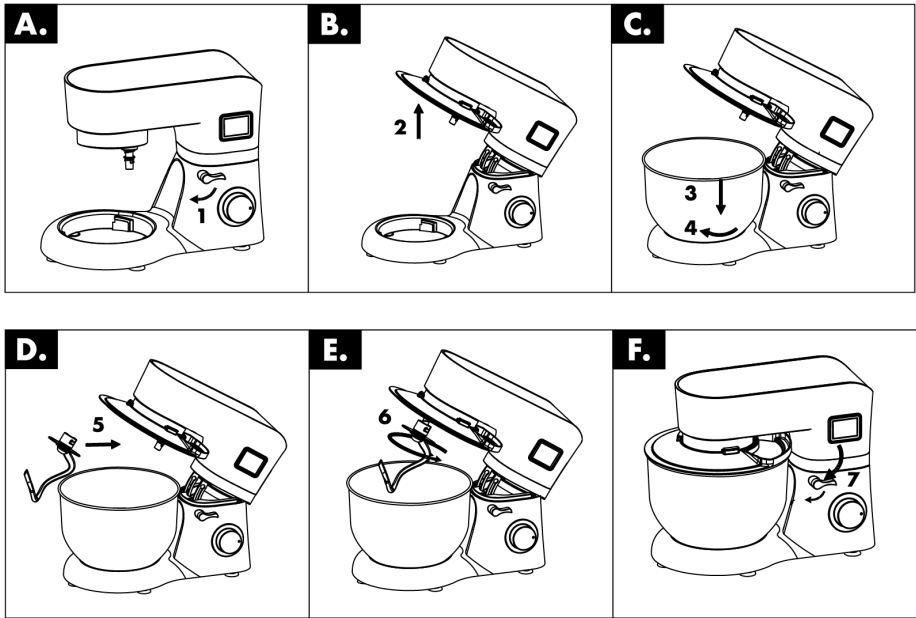


LET OP!

Voor het eerste gebruik:

- Verwijder de blauwe beschermfolie van de RVS-bovenzijde.
- Was de accessoires met schoon water, spoel ze af en droog ze goed af.
- Plaats het apparaat op een vlakke, schone en droge tafel.

3.1 Monteren



1. Duw de kop van het apparaat voorzichtig omhoog terwijl je de vergrendelknop omlaag duwt (zie afbeelding A). De kop klikt omhoog.
2. Monteer het spatscherms op de kop (zie afbeelding B).
3. Weeg de ingrediënten af en doe deze in de mengkom (zie afbeelding C).
4. Plaats de mengkom op het apparaat en draai deze met de klok mee tot hij vergrendelt (zie afbeelding C).
5. Kies het gewenste opzetstuk en plaats dit op de as van de kop (zie afbeelding D).
6. Duw het opzetstuk voorzichtig omhoog en draai het een kwartslag naar links om te vergrendelen (zie afbeelding E).
7. Duw de kop voorzichtig omlaag. De vergrendelknop klikt automatisch in horizontale stand (zie afbeelding F).

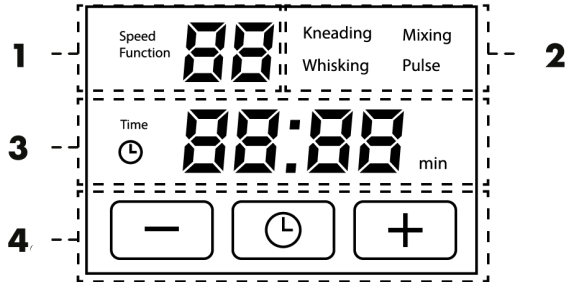
3.2 Hoe te gebruiken

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Draai de snelheidsknop naar de gewenste stand om te beginnen met mixen.
3. Zodra het deeg aan je wensen voldoet, draai je de snelheidsknop terug naar 0 om het apparaat te stoppen.
4. Duw de kop voorzichtig omhoog terwijl je de vergrendelknop omlaag duwt. De kop gaat omhoog staan.

5. Draai de mengkom tegen de klok in en haal deze eruit.
6. Haal het deeg uit de mengkom.
7. Haal de stekker uit het stopcontact voordat je opzetstukken vervangt, bewegende onderdelen aanraakt, het apparaat schoonmaakt of opbergt.

3.3 Bedieningspaneel

1. Snelheidsaanduiding
2. Stand-aanduiding
3. Timer-aanduiding
4. Timerfunctieknoppen



Snelheid	Weergave	Stand
01-02	Kneading	Kneden
03-04	Mixing	Mengen
05-06	Whisking	Kloppen
P	Pulse	Pulseren

3.4 Bediening

- Zodra het apparaat is aangesloten, gaat het bedieningspaneel aan en staat het in stand-by.
- Na 3 minuten zonder gebruik schakelt het bedieningspaneel over naar stand-by. Draai aan de snelheidsknop om het display weer in te schakelen.
- Na nog eens 3 minuten zonder actie gaat het apparaat in slaapstand.
- Draai opnieuw aan de snelheidsknop om het apparaat uit slaapstand te halen. De LED-verlichting rond de knop gaat dan aan.

3.5 Timer instellen

1. Druk op  om de tijd aan te passen. De tijd staat standaard ingesteld op 5 minuten.
 - Druk kort op + (verhogen) om 5 seconden toe te voegen. Herhaal dit om je gewenste tijd in te stellen.
 - Druk kort op - (verlagen) om 5 seconden er af te halen. Herhaal dit om je gewenste tijd in te stellen.
 - Houd + ingedrukt om steeds 1 minuut toe te voegen.
 - Houd - (verlagen) ingedrukt om steeds 1 minuut er af te halen.
2. Draai de snelheidsknop op de gewenste snelheid. De stand op het bedieningspaneel zal zich automatisch aanpassen aan de ingestelde snelheid.
3. Het apparaat zal starten met draaien en de timer zal beginnen met aftellen op het bedieningspaneel.
4. Zodra de timer op '0' staat stopt het apparaat met draaien en gaat klinkt er een geluidssignaal.

3.6 Suggesties

Opzetstuk	Snelheid	Toepassing
 Deeghaak	1-2	Voor (gist)deeg voor brood, pizza, pasta of vlaai.
 Menghaak	3-4	Voor stevig beslag, aardappelpuree, gekruide gehakt, cake-, koekjes- of pannenkoekbeslag, botercrème, ganache en kruidenboter.
 Garde	5-6	Voor luchtige mengsels zoals mayonaise, eieren, slagroom, mousse, biscuitbeslag. Niet geschikt voor beslag met veel boter of minder dan 3 eiwitten.
	Pulse	Voor kort en krachtig mixen.

4. Probleemoplossing

Als tijdens het gebruik van het apparaat de volgende problemen optreden, raadpleeg dan onderstaande tabel om een oplossing te vinden. Als de problemen niet kunnen worden opgelost aan de hand van deze opties, neem dan contact op met onze klantenservice.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat stopt plotseling tijdens gebruik.	Het apparaat is te lang gebruikt of de omgeving is te warm. Hierdoor raakt de motor oververhit. Het oververhittingsbeveiligingssysteem schakelt het apparaat automatisch uit.	Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat 15–30 minuten afkoelen tot kamertemperatuur voordat je het weer gebruikt.
Het apparaat maakt veel geluid tijdens gebruik.	Het apparaat maakt meer geluid bij hoge snelheden.	Kies de juiste snelheid voor het mengen volgens de handleiding.
	Er zitten te veel ingrediënten in de mengkom.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	De spanning is onstabiel.	Wacht tot de spanning weer stabiel is voordat je het apparaat gebruikt.
	Het apparaat draait te lang achter elkaar.	Zet het apparaat uit en laat het afkoelen voordat je verder gaat.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De snelheid van het apparaat daalt of is onstabiel.	De kamertemperatuur is te laag, waardoor het smeermiddel in de as hard wordt.	Verwijder de mengkom en laat het apparaat 5 minuten stationair draaien (zonder ingrediënten). Zo wordt het smeermiddel zacht en herstelt de snelheid.
	De ingrediënten zijn te hard of er zit te veel in de kom.	Verminder de hoeveelheid deeg. Zorg voor normale belasting.
	De spanning is tijdelijk gedaald.	Wacht tot de spanning weer stabiel is voordat je het apparaat gebruikt.
Het apparaat trilt of beweegt tijdens gebruik.	Een antislipvoetje ontbreekt.	Controleer of alle antislipvoetjes aanwezig en goed bevestigd zijn.
	Het apparaat staat niet op een vlakke ondergrond.	Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
	Er wordt zwaar deeg gekneed.	Dit is normaal bij zwaar deeg.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De kop veert niet terug na plaatsen van het spatscherm en de mengkom.	Het spatscherm en/of de mengkom zijn niet goed geplaatst.	Haal beide onderdelen los en monteer ze opnieuw volgens de instructies.
Het deeg is donker van kleur na het kneden.	Er is zwart poeder uit de as op het deeg gevallen.	Controleer vóór gebruik of de as en opzetstukken schoon en droog zijn.
Er blijft droge stof achter op de bodem van de mengkom.	Het brooddeeg is nog niet voldoende gekneed.	Dit is normaal. Kneed het deeg wat langer of gebruik een spatel om de droge stof door het deeg te mengen.
De opzetstukken schuren tegen de mengkom.	Het opzetstuk en/of de mengkom zitten niet goed vast.	Controleer of beide onderdelen goed vastzitten.

5. Onderhoud en reiniging

5.1 Onderhoud

- Breng een klein beetje olijfolie aan op de as, de vergrendelknop of de mengkom om oxidatie te voorkomen.
- Als je het apparaat niet gebruikt, dek het dan af met een beschermhoes of plastic zak en bewaar het op een droge plek.

5.2 Reinigen

- Dompel het apparaat nooit onder in water. Spoel het apparaat niet af met water. Dit kan kortsluiting, elektrische schokken, lekkage, roest of andere schade veroorzaken.
- Gebruik geen natte of druipe doek om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen met azijn, zout of andere bijtende of alkalische stoffen. Deze kunnen de behuizing beschadigen.

- Gebruik geen scherpe of ruwe materialen, zoals staalwol, om het apparaat of de accessoires schoon te maken.
- Gebruik alleen milde schoonmaakmiddelen voor de opzetstukken. Vermijd bijtende of alkalische middelen.
- De mengkom en de opzetstukken mogen in de vaatwasser.
- Het spatscherm is van gehard plastic en mag **niet** in de vaatwasser. Maak dit onderdeel schoon met warm water en zeep.
- Laat de opzetstukken niet weken in afwasmiddel, zout water, azijn of andere bijtende vloeistoffen. Spoel ze direct af na het reinigen.
- Droog alle opzetstukken goed af na het schoonmaken.
- Door wrijving en hoge snelheid kunnen zwarte sporen ontstaan op de roterende as. Reinig de as na elk gebruik en houd dit onderdeel goed droog.
- Reinig het bedieningspaneel en het scherm alleen met een licht vochtige doek.
- Zorg dat alle onderdelen goed schoon en droog zijn na elk gebruik.

6. Opslag

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

7. Weggooien en recyclen

Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Je kunt bij je gemeente terecht voor alle informatie over de mogelijkheden voor het afvoeren van afgedankte producten.

7.1 Weggooien



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 recyclen.



Voer de verpakking en de accessoires af conform de milieuvoorschriften die gelden in jouw gemeente. Let op de symbolen op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze – indien nodig – gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van letters en cijfers: 1-7: plastic, 20-22: papier en karton, 80-98 composietmaterialen.



Scheid afval in glas, papier en plastic voor recycling met Tri sélectif. Verminder stortplaatsafval en behoud natuurlijke hulpbronnen. Draag bij aan duurzaamheid door bewust te scheiden.

7.2 Elektrisch apparaat



Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat je dit product aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil af mag laten voeren, maar het moet inleveren op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycleren.

8. Service en garantie

Als je service nodig hebt of een vraag hebt over je apparaat, neem dan contact op met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.

Je krijgt 2 jaar garantie op dit apparaat vanaf de datum waarop je het hebt gekocht. Als het apparaat kapot gaat, heb je altijd recht op wettelijke bescherming via de verkoper. Deze garantie verandert niets aan die wettelijke rechten.

8.1 Voorwaarden van de garantie

De garantie gaat in op de dag dat je het apparaat hebt gekocht. Bewaar daarom goed het originele aankoopbewijs of de e-mailbevestiging – dit is je bewijs van aankoop. Als het apparaat binnen twee jaar na aankoop stukgaat door een materiaal- of fabricagefout, repareren of vervangen wij het apparaat gratis. Hiervoor moet je:

- Contact opnemen met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.
- Een kopie van het aankoopbewijs meesturen.
- Kort opschrijven wat het probleem is en wanneer het is ontstaan.

Als het defect onder de garantie valt, krijg je het gerepareerde of een nieuw apparaat terug. De garantieperiode wordt daardoor niet verlengd of opnieuw gestart.

8.2 Garantietermijn

De garantie duurt 2 jaar. Deze periode wordt niet verlengd als je apparaat is gerepareerd of vervangen. Zitten er bij het uitpakken al beschadigingen of gebreken aan het apparaat? Meld dit dan meteen bij onze klantenservice. Reparatie of vervanging buiten de garantieperiode zijn niet gratis.

8.3 Niet gedekt onder de garantie

Het apparaat is zorgvuldig gemaakt en getest. De garantie geldt alleen voor fouten in het materiaal of de productie. De volgende dingen vallen niet onder de garantie:

- Onderdelen die slijten door normaal gebruik.
- Breekbare onderdelen die beschadigd raken.
- Schade door verkeerd gebruik, onjuist onderhoud of als je het apparaat hebt gebruikt op een manier die niet in de gebruiksaanwijzing staat.
- Gebruik voor zakelijke of commerciële doeleinden.
- Schade door misbruik, geweld of aanpassingen door anderen dan onze eigen serviceafdeling.

Lees de handleiding goed door en volg de aanwijzingen op.

8.4 Aanspraak maken op de garantie

Volg deze stappen voor een snelle afhandeling:

- Houd het aankoopbewijs, artikelnummer en EAN-code bij de hand.
- Je vindt het artikelnummer op het typeplaatje van het apparaat, in de gebruiksaanwijzing (onderaan de titelpagina), of op een sticker aan de achterkant of onderkant van het apparaat.
- Neem bij problemen eerst contact met ons op via service@kitchenbrothers.nl of via het contactformulier op www.kitchenbrothers.nl.
- Na overleg met onze klantenservice kun je het apparaat eventueel opsturen. Gebruik het retouradres dat je van ons krijgt op de retourolabel. Voeg een kopie van het aankoopbewijs toe en schrijf erbij wat het defect is en wanneer dit is ontstaan.

Belangrijk

- Verstuur het apparaat alleen naar het opgegeven adres.
- Zorg voor een stevige verpakking.
- Gebruik geen expreszending, vrachtvervoer of speciale leveringsvormen.
- Stuur ook alle accessoires mee die bij aankoop geleverd zijn.

9. Disclaimer

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

EN – Manual

Foreword

About this document

This manual contains all the information for correct, efficient and safe use of the device. Make sure you have fully read and understood the instructions in this manual before installing or using the device. Use the device only as described and only for the purposes specified. Keep this manual for future reference.

About us

At **KitchenBrothers**, we believe in bringing together accessible and contemporary tools to enrich your cooking experience with ease and fun. Whether for the novice home cook or a professional home cook, our range offers everything needed for an effortless culinary journey.

Our products bring together the latest innovations with the highest quality and stylish design we can offer at the most accessible price. From razor-sharp knife sets to sophisticated airfryers, versatile food processors and powerful slow juicers and more, at KitchenBrothers we have everything for every cooking experience.

Check out our products at www.kitchenbrothers.nl.



Table of contents

1. Safety	23
2. Introduction	25
2.1 Intended use	25
2.2 Product overview	26
2.3 Product specifications	26
2.4 Package contents	27
3. Instructions for use	27
3.1 Mount	28
3.2 How to use	28
3.3 Control panel	29
3.4 Operation	29
3.5 Timer setting	29
3.6 Suggestions	30
4. Troubleshooting	30
5. Maintenance and cleaning	32
5.1 Maintenance	32
5.2 Cleaning	33
6. Storage	33
7. Discarding and recycling	33
7.1 Discard	33
7.2 Electric appliance	34
8. Service and warranty	34
8.1 Terms of the warranty	34
8.2 Warranty period	35
8.3 Not covered under warranty	35

8.4 Making a claim under the warranty 35

9. Disclaimer 36

1. Safety



WARNING!

Make sure that the packaging material does not get into the hands of children. They can choke on it!



Before use, read the manual and safety information carefully. Follow the instructions and save the manual for the future. The seller is not responsible for failure to follow safety information on the use and handling of the device or damage to property or personal injury.



DANGER

This category contains warnings for situations that could cause serious injury, damage or death if not avoided.

- Do not use the device near a bath, shower, swimming pool or (laundry) tub of water. 
- Do not touch the device or cord with wet hands. 
- Never immerse the device in water. 
- If the unit comes into contact with water, turn it off immediately and contact our customer service department.
- Do not allow pets or small children to chew the cord. This may cause an electric shock. 
- Keep fingers, hair and loose clothing away from rotating parts during operation. This may cause bodily injury.

- Do not disassemble or attempt to repair the device yourself. Leave this to authorized maintenance personnel.
- Always have repairs performed by an authorized service center to prevent damage or injury.



WARNING

This category contains warnings for situations that could cause injury or damage if not avoided.

- Do not use the device if it is not working properly, has been dropped or damaged. Please contact our customer service department.
- Before each use, check the device for damaged or worn parts or accessories, such as cracks or fractures.
- Replace damaged parts only with original or manufacturer-approved parts and accessories.
- Do not use accessories not supplied by the supplier. These can be dangerous and cause damage.
- Use the appliance only to mix food. Do not use it for other materials.
- Do not insert objects into the openings of the device.
- Allow the rotating parts to move freely. Make sure nothing gets in between.
- Use the device indoors only.
- Never leave the device unattended during operation.
- Use the device only as described in this manual.





CAUTION

This category contains warnings that need extra attention to avoid situations that could cause minor injuries or damage.

- Before first use, remove all packaging materials and stickers.
- Keep the device and cord out of the reach of children.
- The device should not be used by children or people with physical or mental disabilities unless supervised by a responsible adult.
- Keep the unit away from heat, hot areas and heat sources such as ovens.
- Always place the device on a horizontal, flat, stable and non-flammable surface.



2. Introduction

Thank you for choosing a KitchenBrothers device! Always follow the safety precautions for safe use.

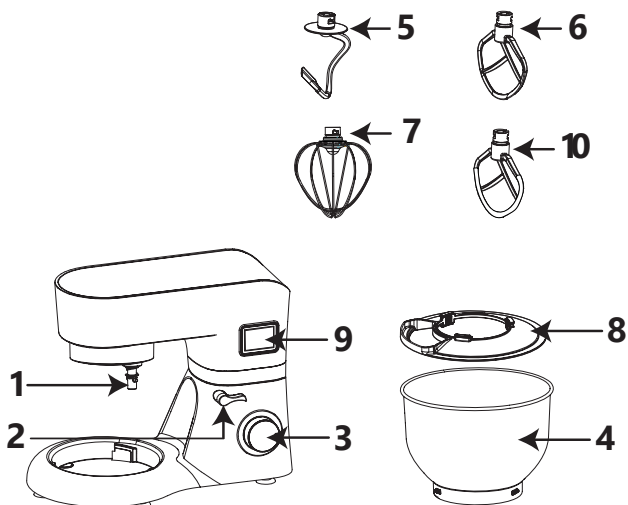
2.1 Intended use

A stand mixer is for mixing, whisking and kneading food ingredients. The device is mainly used in the preparation of dough, batter, sauces and other mixtures in household kitchens. Various speed settings and accessories allow a variety of culinary tasks to be performed efficiently. The appliance is not suitable for professional use or for processing hard or frozen ingredients unless otherwise specified.

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

2.2 Product overview

1. Shaft for attachment attachment
2. Lock button
3. Speed dial
4. Mixing bowl
5. Kneading hook
6. Mixing hook
7. Garde
8. Mudguard
9. Control panel and screen
10. Silicone mixing hook



2.3 Product specifications

Dimensions	38 x 29.5 x 30.5 cm
Weight	5.4 kg
Security class	II
Tension	220-240V AC
Frequency	50/60Hz
Power	1400W
Power consumption in standby mode	0.3kWh
Power cable length	1 m
Max. noise level	79dB

Number of modes	6 + Pulse
Mixing bowl capacity	Total content: 1.5 kg of ingredients Max. dry ingredients: 1 l Max. liquids: 0.5 l

2.4 Package contents

Check that the package contents match the list below. Notify the seller if parts are missing. If the device appears damaged, file a complaint with the carrier immediately and provide the seller with a detailed description of the damage. Keep the damaged parts and packaging to substantiate your report.

- 1x Stand mixer
- 1x Mixing bowl
- 1x Kneading hook
- 1x Mixing hook
- 1x Garde
- 1x Mudguard
- 1x Silicone mixing hook
- 1x Manual

3. Instructions for use

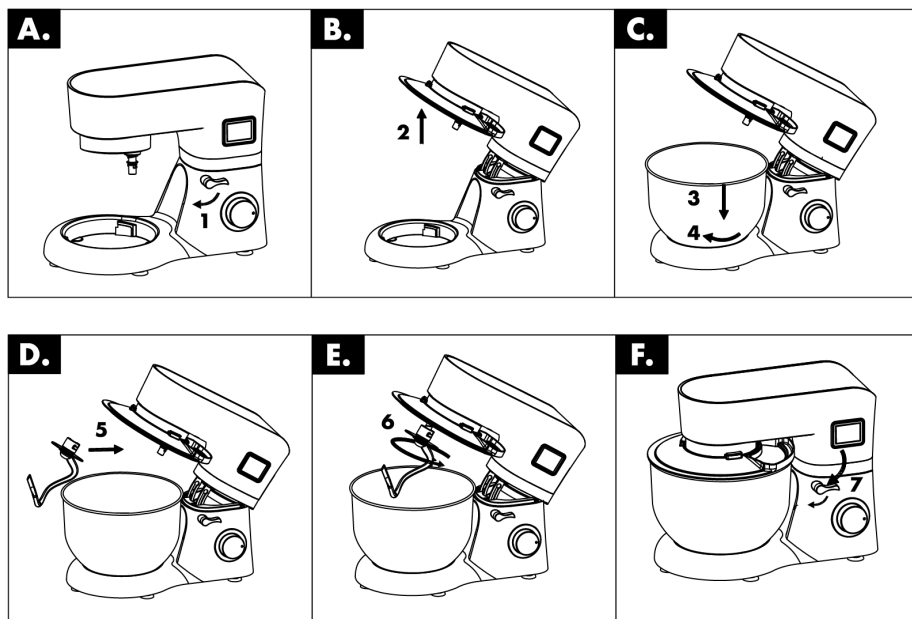


ATTENTION!

Before first use:

- Remove the blue protective film from the stainless steel top.
- Wash the accessories with clean water, rinse and dry them well.
- Place the device on a flat, clean and dry table.

3.1 Mount



1. Gently push up the head of the device while pushing down the locking button (see Figure A). The head snaps up.
2. Mount the splash guard on the head (see Figure B).
3. Weigh the ingredients and place them in the mixing bowl (see Figure C).
4. Place the mixing bowl on the appliance and turn it clockwise until it locks (see Figure C).
5. Select the desired attachment and place it on the shaft of the head (see Figure D).
6. Gently push the attachment up and turn it a quarter turn to the left to lock (see Figure E).
7. Push the head down gently. The locking button automatically snaps into horizontal position (see Figure F).

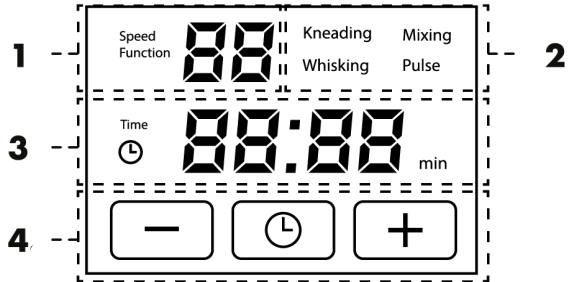
3.2 How to use

1. Plug in the power cord.
2. Turn the speed knob to the desired setting to begin mixing.
3. Once the dough meets your requirements, turn the speed knob back to 0 to stop the machine.
4. Gently push up the head while pushing down the lock button. The head goes up.

- Turn the mixing bowl counterclockwise and remove it.
- Remove the dough from the mixing bowl.
- Unplug the machine before changing attachments, touching moving parts, cleaning or storing it.

3.3 Control panel

- Speed indicator
- Stand indication
- Timer indicator
- Timer function buttons



Speed	Display	Position
01-02	Kneading	Kneading
03-04	Mixing	Mix
05-06	Whisking	Knock
P	Pulse	Pulsing

3.4 Operation

- Once connected, the control panel turns on and is in standby mode.
- After 3 minutes without use, the control panel switches to standby. Turn the speed knob to turn the display back on.
- After another 3 minutes without action, the device goes into sleep mode.
- Turn the speed knob again to bring the device out of sleep mode. The LED lights around the button will then turn on.

3.5 Timer setting

- Press  to adjust the time. The time defaults to 5 minutes.
 - Briefly press + (increase) to add 5 seconds. Repeat to set your desired time.
 - Briefly press - (decrease) to take 5 seconds off. Repeat to set your desired time.
 - Press and hold + to add 1 minute each time.
 - Hold - (decrease) to take 1 minute off each time.
- Turn the speed knob to the desired speed. The position on the control panel will automatically adjust to the set speed.

3. The unit will start running and the timer will begin counting down on the control panel.
4. Once the timer reaches "0," the unit stops running and a beep will sound.

3.6 Suggestions

Attachment	Speed	Application
 Dough hook	1-2	For (yeast) dough for bread, pizza, pasta or flan.
 Mixing hook	3-4	For firm batter, mashed potatoes, seasoned mincemeat, cake, cookie or pancake batter, buttercream, ganache and herb butter.
 Garde	5-6	For airy mixtures such as mayonnaise, eggs, whipped cream, mousse, sponge cake batter. Not suitable for batter with lots of butter or less than 3 egg whites.
	Pulse	For short and powerful mixing.

4. Troubleshooting

If the following problems occur while using the device, refer to the table below to find a solution. If the problems cannot be solved using these options, please contact our customer service department.

Problem	Cause	Solution
The device stops suddenly during operation.	The unit has been used too long or the environment is too hot. This causes the engine to overheat. The overheating protection system automatically shuts off the unit.	Turn off the appliance and unplug it. Let it cool to room temperature for 15-30 minutes before using it again.
The device makes a lot of noise during operation.	The unit makes more noise at high speeds.	Select the appropriate speed for mixing according to the instructions.
	There are too many ingredients in the mixing bowl.	Reduce the amount of ingredients.
	The voltage is unstable.	Wait until the voltage is stable again before using the device.
	The device runs for too long in a row.	Turn off the appliance and let it cool before proceeding.
The device speed drops or is unstable.	The room temperature is too low, causing the lubricant in the ash to harden.	Remove the mixing bowl and let the machine idle (without ingredients) for 5 minutes. This softens the lubricant and restores speed.
	The ingredients are too hard or there is too much in the bowl.	Reduce the amount of dough. Provide normal load.
	The voltage dropped temporarily.	Wait until the voltage is stable again before using the device.

Problem	Cause	Solution
The device vibrates or moves during use.	A non-slip foot is missing.	Check that all non-slip feet are present and properly attached.
	The unit is not on a level surface.	Place the device on a stable, level surface.
	Heavy dough is kneaded.	This is normal with heavy dough.
The head does not spring back after placing the splash screen and mixing bowl.	The splash guard and/or mixing bowl are not properly positioned.	Disconnect both parts and reassemble them according to the instructions.
The dough is dark in color after kneading.	Black powder fell from the ashes onto the dough.	Before use, check that the shaft and attachments are clean and dry.
Dry matter remains at the bottom of the mixing bowl.	The bread dough is not yet sufficiently kneaded.	This is normal. Knead the dough a little longer or use a spatula to mix the dry substance through the dough.
The attachments rub against the mixing bowl.	The attachment and/or mixing bowl are not securely attached.	Check that both parts are tight.

5. Maintenance and cleaning

5.1 Maintenance

- Apply a small amount of olive oil to the shaft, locking knob or mixing bowl to prevent oxidation.
- When not in use, cover it with a protective cover or plastic bag and store it in a dry place.

5.2 Cleaning

- Never immerse the device in water. Do not rinse the device with water. This can cause short circuits, electric shock, leakage, rust or other damage.
- Do not use a wet or dripping cloth to clean the unit.
- Do not use cleaning agents with vinegar, salt or other caustic or alkaline substances. These can damage the housing.
- Do not use sharp or rough materials, such as steel wool, to clean the device or accessories.
- Use only mild detergents for the attachments. Avoid caustic or alkaline agents.
- The mixing bowl and attachments may be placed in the dishwasher.
- The splash screen is hardened plastic and should **not** be put in the dishwasher. Clean this part with warm water and soap.
- Do not soak the attachments in detergent, salt water, vinegar or other corrosive liquids. Rinse them immediately after cleaning.
- Dry all attachments thoroughly after cleaning.
- Friction and high speed can create black marks on the rotating shaft. Clean the shaft after each use and keep this part thoroughly dry.
- Clean the control panel and screen only with a slightly damp cloth.
- Make sure all parts are thoroughly clean and dry after each use.

6. Storage

Store the device in a dry, clean place. Do not store the device in extremely high or low temperatures.

7. Discarding and recycling

Think about the environment and contribute to a cleaner living environment! You can contact your municipality for all information on disposal options for discarded products.

7.1 Discard



At the end of its life, do not dispose of the product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.



Dispose of the packaging and accessories in accordance with the environmental regulations in force in your municipality. Observe the symbols on the various packaging materials and dispose of them separately – if necessary. Packaging materials are labeled with letters and numbers: 1-7: plastic, 20-22: paper and cardboard, 80-98 composite materials.



Separate waste into glass, paper and plastic for recycling with Tri sélectif. Reduce landfill waste and conserve natural resources. Contribute to sustainability by consciously separating.

7.2 Electric appliance



This product is subject to European Directive (EU) 2012/19/EU. This directive states that at the end of its useful life, you should not dispose of this product with your normal household waste, but rather return it to a government designated collection point for recycling.

8. Service and warranty

If you need service or have a question about your device, please contact our customer service team at service@kitchenbrothers.nl.

You get a 2-year warranty on this device from the date you bought it. If the device breaks down, you are always entitled to legal protection through the seller. This warranty does not change those legal rights.

8.1 Terms of the warranty

The warranty starts on the day you bought the device. Therefore, keep the original receipt or email confirmation carefully – this is your proof of purchase. If the device breaks down within two years of purchase due to a material or manufacturing defect, we will repair or replace the device free of charge. For this you must:

- Contact our customer service department at service@kitchenbrothers.nl.
- Enclose a copy of the proof of purchase.
- Briefly write down what the problem is and when it arose.

If the defect is covered by warranty, you will receive the repaired device or a new one. This does not extend or restart the warranty period.

8.2 Warranty period

The warranty lasts for 2 years. This period is not extended if your device is repaired or replaced. Are there any damages or defects on the device when it is unpacked? Please report this to our customer service department immediately. Repair or replacement outside the warranty period are not free of charge.

8.3 Not covered under warranty

The device has been carefully made and tested. The warranty applies only to errors in material or manufacturing. The following are not covered by the warranty:

- Parts that wear out from normal use.
- Fragile parts getting damaged.
- Damage caused by misuse, improper maintenance or if you have used the device in a manner not specified in the instructions for use.
- Use for business or commercial purposes.
- Damage caused by abuse, violence or modification by anyone other than our own service department.

Read the manual carefully and follow the instructions.

8.4 Making a claim under the warranty

Follow these steps for quick processing:

- Have the proof of purchase, item number and EAN code handy.
- You can find the part number on the device's nameplate, in the instruction manual (at the bottom of the title page), or on a sticker on the back or bottom of the device.
- If you have any problems, please contact us first at service@kitchenbrothers.nl or via the contact form at www.kitchenbrothers.nl.
- After consulting with our customer service department, you can send the device to us if necessary. Please use the return address provided by us on the return label. Include a copy of the proof of purchase and write what the defect is and when it occurred.

Important

- Send the device only to the address provided.
- Make sure the packaging is sturdy.

- Do not use express shipping, freight shipping or special forms of delivery.
- Also send all accessories that came with your purchase.

9. Disclaimer

Changes subject to change; specifications are subject to change without notice.

FR – Manuel

Avant-propos

À propos de ce document

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à une utilisation correcte, efficace et sûre de l'appareil. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les instructions de ce manuel avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. N'utilisez l'appareil que de la manière décrite et aux fins spécifiées. Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

A propos de nous

Chez **KitchenBrothers**, nous croyons qu'il faut réunir des outils accessibles et contemporains pour enrichir votre expérience culinaire avec facilité et plaisir. Que ce soit pour le cuisinier débutant ou professionnel, notre gamme offre tout ce qui est nécessaire pour un voyage culinaire sans effort.

Nos produits combinent les dernières innovations avec la meilleure qualité et le meilleur design que nous puissions offrir au prix le plus accessible. Des couteaux aiguisés comme des lames de rasoir aux sauteuses sophistiquées, en passant par les robots culinaires polyvalents, les puissants extracteurs de jus et bien plus encore, KitchenBrothers a tout ce qu'il faut pour toutes les expériences culinaires.

Consultez nos produits sur le site www.kitchenbrothers.nl.



Table des matières

1. Sécurité	40
2. Introduction	42
2.1 Utilisation prévue	42
2.2 Aperçu du produit	43
2.3 Spécifications du produit	43
2.4 Contenu de l'emballage	44
3. Mode d'emploi	44
3.1 Montage	45
3.2 Comment l'utiliser	45
3.3 Panneau de contrôle	46
3.4 Fonctionnement	46
3.5 Réglage de la minuterie	47
3.6 Suggestions	47
4. Dépannage	48
5. Entretien et nettoyage	50
5.1 Maintenance	50
5.2 Nettoyage	50
6. Stockage	51
7. Élimination et recyclage	51
7.1 Rejeter	51
7.2 Appareil électrique	52
8. Service et garantie	52
8.1 Conditions de la garantie	52
8.2 Période de garantie	52
8.3 Non couvert par la garantie	53

8.4 Faire une demande d'indemnisation au titre de la garantie 53

9. Clause de non-responsabilité 54

1. Sécurité



ATTENTION !

Veillez à ce que les matériaux d'emballage ne tombent pas entre les mains des enfants. Ils peuvent s'étouffer avec !



Lisez attentivement le manuel et les informations de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Suivez les instructions et conservez le manuel pour vous y référer ultérieurement. Le vendeur n'est pas responsable du non-respect des consignes de sécurité relatives à l'utilisation et à la manipulation de l'appareil, ni des dommages matériels ou corporels.



DANGER

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations susceptibles de provoquer des blessures graves, des dommages ou la mort si elles ne sont pas évitées.

- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'une piscine ou d'un bassin (de lavage) contenant de l'eau.
- Ne pas toucher l'appareil ou le cordon avec des mains mouillées.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- Si l'appareil entre en contact avec de l'eau, éteignez-le immédiatement et contactez notre service clientèle.
- Ne laissez pas les animaux domestiques ou les jeunes enfants mâcher le cordon. Cela peut provoquer un choc électrique.



- Tenir les doigts, les cheveux et les vêtements amples à l'écart des pièces en rotation pendant le fonctionnement. Cela peut entraîner des blessures corporelles.
- Ne démontez pas l'appareil et n'essayez pas de le réparer vous-même. Confiez cette tâche au personnel d'entretien autorisé. 
- Faites toujours effectuer les réparations par un centre de service agréé afin d'éviter tout dommage ou blessure. 



AVERTISSEMENT

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations susceptibles de provoquer des blessures ou des dommages si elles ne sont pas évitées.

- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est endommagé. Veuillez contacter notre service clientèle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne comporte pas de pièces ou d'accessoires endommagés ou usés, tels que des fissures ou des cassures.
- Remplacer les pièces endommagées uniquement par des pièces et accessoires d'origine ou approuvés par le fabricant.
- Ne pas utiliser d'accessoires non fournis par le fournisseur. Ils peuvent être dangereux et causer des dommages.
- N'utilisez l'appareil que pour mélanger des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres matériaux.
- N'insérez pas d'objets dans les ouvertures de l'appareil.
- Laisser les pièces rotatives se déplacer librement. Veillez à ce que rien ne vienne s'intercaler entre les deux.



- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez l'appareil que de la manière décrite dans ce manuel.



PRUDENCE

Cette catégorie contient des avertissements qui requièrent une attention particulière afin d'éviter des situations qui pourraient causer des blessures mineures ou des dommages.

- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants.
- Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental, sauf sous la surveillance d'un adulte responsable.
- Tenir l'appareil à l'écart de la chaleur, des zones chaudes et des sources de chaleur telles que les fours.
- Placez toujours l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et ininflammable.



2. Introduction

Merci d'avoir choisi l'appareil KitchenBrothers! Respectez toujours les consignes de sécurité pour une utilisation sûre.

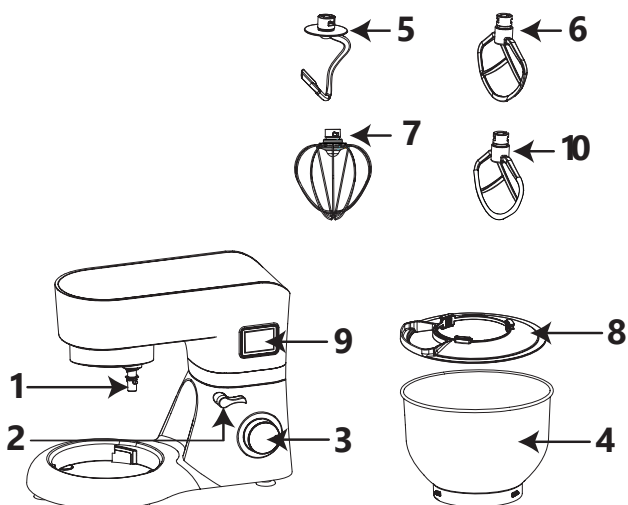
2.1 Utilisation prévue

Un mixeur de cuisine est destiné à mélanger, fouetter et pétrir les ingrédients alimentaires. Il est principalement utilisé dans la préparation de pâtes, de pâtes à frire, de sauces et d'autres mélanges dans les cuisines domestiques. Les différents réglages de vitesse et les accessoires permettent de réaliser efficacement une grande variété de tâches culinaires. L'appareil ne convient pas à un usage professionnel ni au traitement d'ingrédients durs ou congelés, sauf indication contraire.

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

2.2 Aperçu du produit

- | | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| 1. Arbre de fixation | 6. Crochet mélangeur |
| 2. Bouton de verrouillage | 7. Garde |
| 3. Bouton de vitesse | 8. Garde-boue |
| 4. Bol à mélanger | 9. Panneau de contrôle et affichage |
| 5. Crochet de pétrissage | 10. Crochet mélangeur en silicone |



2.3 Spécifications du produit

Dimensions	38 x 29,5 x 30,5 cm
Poids	5,4 kg
Classe de sécurité	II □
Tension	220-240V AC
Fréquence	50/60Hz
Puissance	1400W

Consommation électrique en mode veille	0.3kWh
Longueur du câble d'alimentation	1 m
Max. niveau de bruit	79dB
Nombre de modes	6 + Impulsion
Capacité du bol à mélanger	Contenu total : 1,5 kg d'ingrédients Max. ingrédients secs : 1 l Max. liquides : 0,5 l

2.4 Contenu de l'emballage

Vérifiez que le contenu de l'emballage correspond à la liste ci-dessous. Informez le vendeur s'il manque des pièces. Si l'appareil semble endommagé, déposez immédiatement une plainte auprès de l'opérateur et donnez au vendeur une description détaillée des dommages. Conservez les pièces endommagées et l'emballage pour étayer votre rapport.

- 1x Mixeur de cuisine
- 1x Bol à mélanger
- 1x crochet de pétrissage
- 1x Crochet mélangeur
- 1x Garde
- 1x garde-boue
- 1x crochet mélangeur en silicone
- 1x Manuel

3. Mode d'emploi

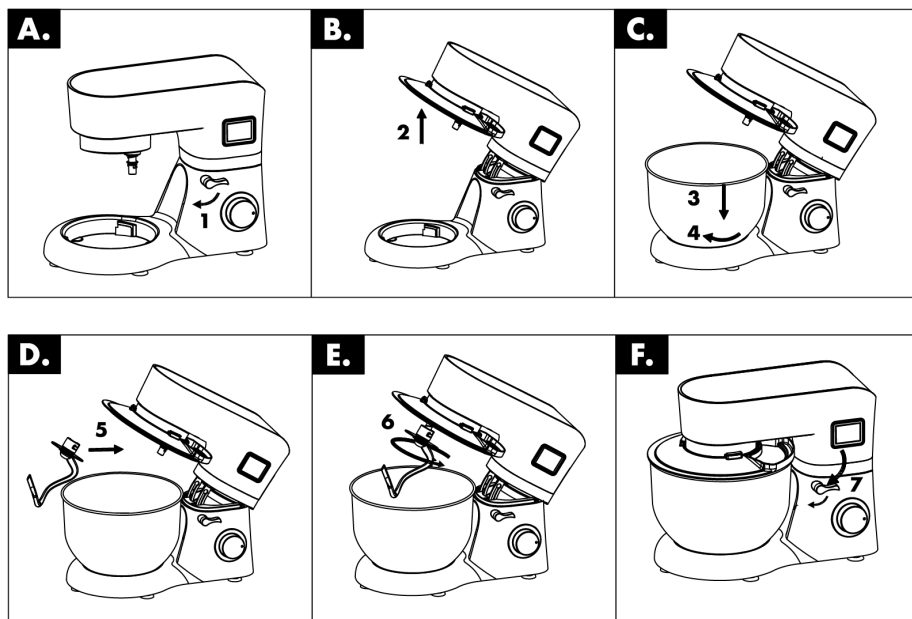


ATTENTION !

Avant la première utilisation :

- Retirer le film protecteur bleu de la partie supérieure en acier inoxydable.
- Lavez les accessoires à l'eau claire, rincez-les et séchez-les bien.
- Placez l'appareil sur une table plane, propre et sèche.

3.1 Montage



1. Poussez doucement la tête de l'appareil vers le haut tout en appuyant sur le bouton de verrouillage (voir figure A). La tête se relève.
2. Monter le pare-éclaboussures sur la tête (voir figure B).
3. Pesez les ingrédients et mettez-les dans le bol à mélanger (voir figure C).
4. Placez le bol à mélanger sur l'appareil et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (voir figure C).
5. Choisissez l'accessoire souhaité et placez-le sur l'axe de la tête (voir figure D).
6. Poussez doucement l'accessoire vers le haut et le tourner d'un quart de tour vers la gauche pour le verrouiller (voir figure E).
7. Poussez doucement la tête vers le bas. Le bouton de verrouillage s'enclenche automatiquement en position horizontale (voir figure F).

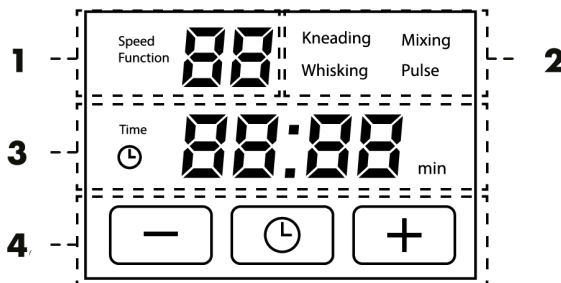
3.2 Comment l'utiliser

1. Branchez le cordon d'alimentation.
2. Tournez le bouton de vitesse sur le réglage souhaité pour commencer à mélanger.
3. Lorsque la pâte répond à vos exigences, ramenez le bouton de vitesse sur 0 pour arrêter l'appareil.

4. Pousser doucement la tête vers le haut tout en poussant le bouton de verrouillage vers le bas. La tête se lève.
5. Tourner le bol de mixage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
6. Retirer la pâte du saladier.
7. Débranchez la machine avant de la changer d'accessoire, de toucher les pièces mobiles, de la nettoyer ou de la ranger.

3.3 Panneau de contrôle

1. Indicateur de vitesse
2. Indication de la position
3. Indicateur de minuterie
4. Touches de fonction de la minuterie



Vitesse	Affichage	Position
01-02	Pétrissage	Pétrissage
03-04	Mélange	Mélange
05-06	Fouetter	Frapper
P	Impulsion	Pulsation

3.4 Fonctionnement

- Une fois connecté, le panneau de contrôle s'allume et est en mode veille.
- Après 3 minutes sans utilisation, le panneau de contrôle se met en veille. Tournez le bouton de vitesse pour réactiver l'affichage.
- Après 3 minutes supplémentaires sans action, l'appareil passe en mode veille.
- Tournez à nouveau le sélecteur rapide pour sortir l'appareil du mode veille. L'éclairage LED autour du bouton s'allume.

3.5 Réglage de la minuterie

- Appuyez sur  pour régler l'heure. La durée est réglée par défaut sur 5 minutes.
 - Appuyez brièvement sur + (augmentation) pour ajouter 5 secondes. Répétez l'opération pour régler la durée souhaitée.
 - Appuyez brièvement sur - (diminution) pour retirer 5 secondes. Répétez l'opération pour régler la durée souhaitée.
 - Maintenez la **touche +** enfoncée pour ajouter 1 minute à chaque fois.
 - Maintenir - (diminution) pour enlever 1 minute à chaque fois.
- Tourner le bouton de vitesse à la vitesse souhaitée. La position sur le panneau de commande s'ajuste automatiquement à la vitesse réglée.
- L'appareil commence à fonctionner et le compte à rebours s'affiche sur le panneau de commande.
- Lorsque la minuterie atteint "0", l'appareil s'arrête de fonctionner et un signal sonore retentit.

3.6 Suggestions

Pièce jointe	Vitesse	Application
 Crochet à pâte	1-2	Pour les pâtes (levées) à pain, à pizza, à pâtes ou à flan.
 Crochet mélangeur	3-4	Pour pâte ferme, purée de pommes de terre, viande hachée assaisonnée, pâte à gâteau, à biscuit ou à crêpe, crème au beurre, ganache et beurre aux herbes.
 Garde	5-6	Pour les mélanges aérés tels que la mayonnaise, les œufs, la crème fouettée, la mousse, la pâte à génoise. Ne convient pas aux pâtes contenant beaucoup de beurre ou moins de 3 blancs d'œufs.
	Impulsion	Pour un mélange court et puissant.

4. Dépannage

Si les problèmes suivants surviennent lors de l'utilisation de l'appareil, consultez le tableau ci-dessous pour trouver une solution. Si ces options ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service clientèle.

Problème	Cause	Solution
L'appareil s'arrête brusquement en cours de fonctionnement.	L'appareil a été utilisé trop longtemps ou l'environnement est trop chaud. Cela entraîne une surchauffe du moteur. Le système de protection contre la surchauffe éteint automatiquement l'appareil.	Éteindre l'appareil et le débrancher. Laissez-le refroidir à température ambiante pendant 15 à 30 minutes avant de le réutiliser.
L'appareil fait beaucoup de bruit pendant l'utilisation.	L'appareil fait plus de bruit à grande vitesse.	Choisissez la bonne vitesse de mélange selon les instructions.
	Il y a trop d'ingrédients dans le bol à mélanger.	Réduire la quantité d'ingrédients.
	La tension est instable.	Attendez que la tension soit à nouveau stable avant d'utiliser l'appareil.
	L'appareil fonctionne trop longtemps d'affilée.	Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de continuer.

Problème	Cause	Solution
La vitesse de l'appareil diminue ou est instable.	La température ambiante est trop basse, ce qui entraîne le durcissement du lubrifiant contenu dans les cendres.	Retirer le bol de mélange et laisser l'appareil tourner à vide (sans ingrédients) pendant 5 minutes. Cela ramollit le lubrifiant et rétablit la vitesse.
	Les ingrédients sont trop durs ou il y en a trop dans le bol.	Réduire la quantité de pâte. Fournir une charge normale.
	La tension est temporairement retombée.	Attendez que la tension soit à nouveau stable avant d'utiliser l'appareil.
L'appareil vibre ou bouge pendant le fonctionnement.	Il manque un pied antidérapant.	Vérifiez que tous les pieds antidérapants sont présents et correctement fixés.
	L'appareil ne se trouve pas sur une surface plane.	Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
	La pâte lourde est pétrie.	C'est normal pour les pâtes lourdes.
La tête ne revient pas en arrière après avoir placé la protection contre les éclaboussures et le bol à mélanger.	La protection contre les éclaboussures et/ou le bol de mixage ne sont pas correctement positionnés.	Déconnectez les deux parties et réassemblez-les en suivant les instructions.
La pâte est de couleur foncée après le pétrissage.	De la poudre noire tomba des cendres sur la pâte.	Avant l'utilisation, vérifiez que l'arbre et les accessoires sont propres et secs.

Problème	Cause	Solution
La matière sèche reste au fond du bol de mélange.	La pâte à pain n'est pas encore suffisamment pétrie.	C'est normal. Pétrir la pâte un peu plus longtemps ou utiliser une spatule pour mélanger la substance sèche à la pâte.
Les accessoires frottent contre le bol de mixage.	L'accessoire et/ou le bol de mixage ne sont pas solidement fixés.	Vérifier que les deux pièces sont bien serrées.

5. Entretien et nettoyage

5.1 Maintenance

- Appliquer une petite quantité d'huile d'olive sur la tige, le bouton de verrouillage ou le bol à mélanger pour éviter l'oxydation.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, recouvrez-le d'une housse de protection ou d'un sac en plastique et rangez-le dans un endroit sec.

5.2 Nettoyage

- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau. Ne pas rincer l'appareil avec de l'eau. Cela peut provoquer des courts-circuits, des chocs électriques, des fuites, de la rouille ou d'autres dommages.
- N'utilisez pas de chiffon mouillé ou dégoulinant pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant du vinaigre, du sel ou d'autres substances caustiques ou alcalines. Ceux-ci peuvent endommager le boîtier.
- N'utilisez pas de matériaux tranchants ou rugueux, tels que la laine d'acier, pour nettoyer l'appareil ou les accessoires.
- N'utilisez que des détergents doux pour les accessoires. Éviter les agents caustiques ou alcalins.
- Le bol de mixage et les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- L'écran d'affichage est en plastique durci et **ne** doit pas être mis au lave-vaisselle. Nettoyez cette pièce avec de l'eau chaude et du savon.
- Ne pas tremper les accessoires dans du détergent, de l'eau salée, du vinaigre ou d'autres liquides corrosifs. Rincez-les immédiatement après le nettoyage.
- Séchez soigneusement tous les accessoires après les avoir nettoyés.

- Le frottement et la vitesse élevée peuvent créer des marques noires sur l'arbre en rotation. Nettoyez l'axe après chaque utilisation et gardez cette partie bien sèche.
- Nettoyez le panneau de commande et l'écran uniquement à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- Veillez à ce que toutes les pièces soient parfaitement propres et sèches après chaque utilisation.

6. Stockage

Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre. Ne stockez pas l'appareil à des températures extrêmement élevées ou basses.

7. Élimination et recyclage

Pensez à l'environnement et contribuez à un cadre de vie plus propre ! Vous pouvez contacter votre mairie pour obtenir toutes les informations sur les possibilités d'élimination des produits mis au rebut.

7.1 Rejeter



En fin de vie, ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte désigné par le gouvernement pour qu'il soit recyclé.



Éliminez l'emballage et les accessoires conformément à la réglementation environnementale en vigueur dans votre commune. Notez les symboles sur les différents matériaux d'emballage et éliminez-les séparément - si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont étiquetés avec des lettres et des chiffres : 1-7 : plastique, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.



Séparer les déchets en verre, papier et plastique pour les recycler avec Tri sélectif. Réduire les déchets dans les décharges et préserver les ressources naturelles. Contribuez à la durabilité en vous séparant consciemment.

7.2 Appareil électrique



Ce produit est soumis à la directive européenne (UE) 2012/19/EU. Cette directive stipule qu'à la fin de sa durée de vie utile, vous ne devez pas jeter ce produit avec les déchets ménagers normaux, mais plutôt le retourner à un point de collecte désigné par le gouvernement en vue de son recyclage.

8. Service et garantie

Si vous avez besoin d'un service après-vente ou si vous avez des questions concernant votre appareil, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse suivante : service@kitchenbrothers.nl.

Cet appareil bénéficie d'une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. Si l'appareil tombe en panne, vous avez toujours droit à une protection juridique par l'intermédiaire du vendeur. Cette garantie ne modifie pas ces droits légaux.

8.1 Conditions de la garantie

La garantie prend effet le jour de l'achat de l'appareil. Conservez l'original du reçu ou l'e-mail de confirmation : il fait office de preuve d'achat. Si l'appareil tombe en panne dans les deux ans suivant l'achat en raison d'un défaut de matériel ou de fabrication, nous le réparerons ou le remplacerons gratuitement. Pour bénéficier de la garantie :

- Contactez notre service clientèle à l'adresse suivante : service@kitchenbrothers.nl.
- Joindre une copie de la preuve d'achat.
- Décrivez brièvement le problème et la date à laquelle il s'est posé.

Si le défaut est couvert par la garantie, vous recevrez l'appareil réparé ou un nouvel appareil. Cela ne prolonge ni ne renouvelle la période de garantie.

8.2 Période de garantie

La garantie est de 2 ans. Cette période n'est pas prolongée si votre appareil est réparé ou remplacé. L'appareil présente-t-il des dommages ou des défauts lorsqu'il est déballé ? Si c'est le cas, signalez-le immédiatement à notre service clientèle. La réparation ou le remplacement hors garantie n'est pas gratuit.

8.3 Non couvert par la garantie

L'appareil a été soigneusement fabriqué et testé. La garantie ne s'applique qu'aux défauts de matériel ou de production. Les éléments suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- Pièces qui s'usent dans le cadre d'une utilisation normale.
- Pièces fragiles endommagées.
- Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un mauvais entretien ou si vous avez utilisé l'appareil d'une manière non spécifiée dans le mode d'emploi.
- Utilisation à des fins professionnelles ou commerciales.
- Les dommages dus à un usage abusif, à des chocs ou à des modifications réalisées par toute personne autre que notre service après-vente ne sont pas couverts.

Lisez attentivement le manuel et suivez les instructions.

8.4 Faire une demande d'indemnisation au titre de la garantie

Suivez les étapes suivantes pour un traitement rapide :

- Conservez la preuve d'achat, le numéro d'article et le code EAN à portée de main.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique de l'appareil, dans le manuel d'utilisation (en bas de la page de titre) ou sur un autocollant situé à l'arrière ou en bas de l'appareil.
- En cas de problème, veuillez nous contacter d'abord à l'adresse service@kitchenbrothers.nl ou via le formulaire de contact à l'adresse www.kitchenbrothers.nl.
- Après avoir consulté notre service clientèle, vous pouvez nous renvoyer l'appareil si nécessaire. Veuillez utiliser l'adresse de retour que nous vous avons fournie sur l'étiquette de retour. Joignez une copie de la preuve d'achat et indiquez la nature du défaut et la date à laquelle il s'est produit.

Important

- Envoyer le dispositif uniquement à l'adresse spécifiée.
- Veillez à ce que l'emballage soit solide.
- Ne pas utiliser d'envoi express, de transport de fret ou de formes spéciales de livraison.
- Envoyez également tous les accessoires qui accompagnent votre achat.

9. Clause de non-responsabilité

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

DE – Handbuch

Vorwort

Über dieses Dokument

Dieses Handbuch enthält alle Informationen für den korrekten, effizienten und sicheren Gebrauch des Geräts. Stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen in diesem Handbuch vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen. Verwenden Sie das Gerät nur wie beschrieben und nur für die angegebenen Zwecke. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Gebrauch auf.

Über uns

Wir von **KitchenBrothers** glauben daran, dass wir zugängliche und zeitgemäße Werkzeuge zusammenbringen, um Ihr Kocherlebnis mit Leichtigkeit und Freude zu bereichern. Ob für Kochanfänger oder Kochprofis, unser Sortiment bietet alles, was man für eine mühelose kulinarische Reise braucht.

Unsere Produkte vereinen die neuesten Innovationen mit der höchsten Qualität und dem stilvollen Design, das wir zu einem erschwinglichen Preis anbieten können. Von rasiermesserscharfen Messersets bis hin zu raffinierten Heißluftföns, vielseitigen Küchenmaschinen und leistungsstarken Entsaftern und vielem mehr, haben wir bei KitchenBrothers alles für jedes Kocherlebnis.

Informieren Sie sich über unsere Produkte unter www.kitchenbrothers.nl.

 **KitchenBrothers**

Inhaltsübersicht

1. Sicherheit	58
2. Einführung	61
2.1 Verwendungszweck	61
2.2 Produktübersicht	61
2.3 Produktspezifikationen	62
2.4 Inhalt der Verpackung	62
3. Anweisungen für den Gebrauch	63
3.1 Berg	63
3.2 Wie zu verwenden	64
3.3 Bedienfeld	64
3.4 Operation	65
3.5 Einstellung des Timers	65
3.6 Vorschläge	65
4. Fehlersuche	66
5. Wartung und Reinigung	69
5.1 Wartung	69
5.2 Reinigung	69
6. Lagerung	69
7. Entsorgung und Recycling	70
7.1 Ablegen	70
7.2 Elektrisches Gerät	70
8. Service und Garantie	71
8.1 Bedingungen der Garantie	71
8.2 Gewährleistungsfrist	71
8.3 Nicht von der Garantie abgedeckt	71

8.4 Inanspruchnahme der Garantie	72
--	----

9. Haftungsausschluss	72
------------------------------------	-----------

1. Sicherheit



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass das Verpackungsmaterial nicht in die Hände von Kindern gelangt. Daran können sie ersticken!



Lesen Sie das Handbuch und die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Befolgen Sie die Anweisungen und bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf. Der Verkäufer haftet nicht für die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise zur Verwendung und Handhabung des Geräts sowie für Sach- und Personenschäden.



GEFAHR

Diese Kategorie enthält Warnhinweise für Situationen, die zu schweren Verletzungen, Schäden oder Tod führen können, wenn sie nicht vermieden werden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines Schwimmbeckens oder eines (Wasch-)Beckens mit Wasser.
- Berühren Sie das Gerät oder das Kabel nicht mit nassen Händen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Wenn das Gerät mit Wasser in Berührung kommt, schalten Sie es sofort aus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Lassen Sie Haustiere oder kleine Kinder nicht auf dem Kabel herumkauen. Dies kann zu einem Stromschlag führen.



- Halten Sie während des Betriebs Finger, Haare und lose Kleidung von den rotierenden Teilen fern. Dies kann zu Körperverletzungen führen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Überlassen Sie dies dem autorisierten Wartungspersonal. 
- Lassen Sie Reparaturen immer von einer autorisierten Fachwerkstatt durchführen, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden. 



WARNUNG

Diese Kategorie enthält Warnhinweise für Situationen, die Verletzungen oder Schäden verursachen können, wenn sie nicht vermieden werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, heruntergefallen ist oder beschädigt wurde. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf beschädigte oder abgenutzte Teile oder Zubehörteile, wie Risse oder Brüche.
- Ersetzen Sie beschädigte Teile nur durch Originalteile oder vom Hersteller zugelassene Teile und Zubehör.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Lieferanten geliefert wurde. Diese können gefährlich sein und Schäden verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum Mixen von Lebensmitteln. Verwenden Sie es nicht für andere Materialien.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Geräts.
- Lassen Sie die rotierenden Teile frei laufen. Achten Sie darauf, dass nichts dazwischen kommt.

- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben.



VORSICHT

Diese Kategorie enthält Warnhinweise, die besondere Aufmerksamkeit erfordern, um Situationen zu vermeiden, die zu leichten Verletzungen oder Schäden führen können.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät sollte nicht von Kindern oder Menschen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen benutzt werden, es sei denn, sie werden von einem verantwortlichen Erwachsenen beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät von Hitze, heißen Bereichen und Wärmequellen wie Öfen fern.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine waagerechte, flache, stabile und nicht brennbare Oberfläche.



2. Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für das Gerät KitchenBrothers entschieden haben! Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise für eine sichere Verwendung.

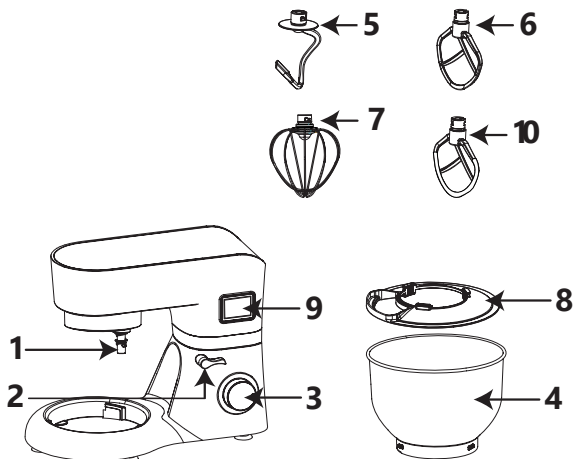
2.1 Verwendungszweck

Ein Küchenmixer ist zum Mischen, Verquirlen und Kneten von Lebensmittelzutaten gedacht. Es wird hauptsächlich für die Zubereitung von Teigen, Rührteigen, Soßen und anderen Mischungen in Haushaltsküchen verwendet. Verschiedene Geschwindigkeitsstufen und Zubehörteile ermöglichen es, eine Vielzahl von kulinarischen Aufgaben effizient auszuführen. Das Gerät ist nicht für den professionellen Einsatz oder für die Verarbeitung von harten oder gefrorenen Zutaten geeignet, sofern nicht anders angegeben.

Der Verkäufer haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts entstehen. Jede Veränderung am Gerät kann Ihre Sicherheit und Garantie beeinträchtigen.

2.2 Produktübersicht

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1. Welle für Montagebefestigung | 6. Rührhaken |
| 2. Taste sperren | 7. Garde |
| 3. Taste Geschwindigkeit | 8. Kotflügel |
| 4. Rührschüssel | 9. Bedienfeld und Display |
| 5. Knethaken | 10. Mischhaken aus Silikon |



2.3 Produktspezifikationen

Abmessungen	38 x 29,5 x 30,5 cm
Gewicht	5,4 kg
Sicherheitsklasse	II 
Spannung	220–240V AC
Frequenz	50/60Hz
Strom	1400W
Stromverbrauch im Standby-Modus	0.3kWh
Länge des Stromkabels	1 m
Max. geräuschpegel	79dB
Anzahl der Modi	6 + Impuls
Fassungsvermögen des Mixtopfs	Gesamtinhalt: 1,5 kg Zutaten Max. trockene Zutaten: 1 l Max. flüssigkeiten: 0,5 l

2.4 Inhalt der Verpackung

Überprüfen Sie, ob der Inhalt der Verpackung mit der nachstehenden Liste übereinstimmt. Informieren Sie den Verkäufer, wenn Teile fehlen. Wenn das Gerät beschädigt erscheint, reklamieren Sie es sofort bei der Spedition und geben Sie dem Verkäufer eine genaue Beschreibung des Schadens. Bewahren Sie die beschädigten Teile und die Verpackung auf, um Ihren Bericht zu belegen.

- 1x Küchenmixer
- 1x Rührschüssel
- 1x Knethaken
- 1x Rührhaken
- 1x Garde
- 1x Kotflügel
- 1x Silikon-Mischhaken
- 1x Handbuch

3. Anweisungen für den Gebrauch

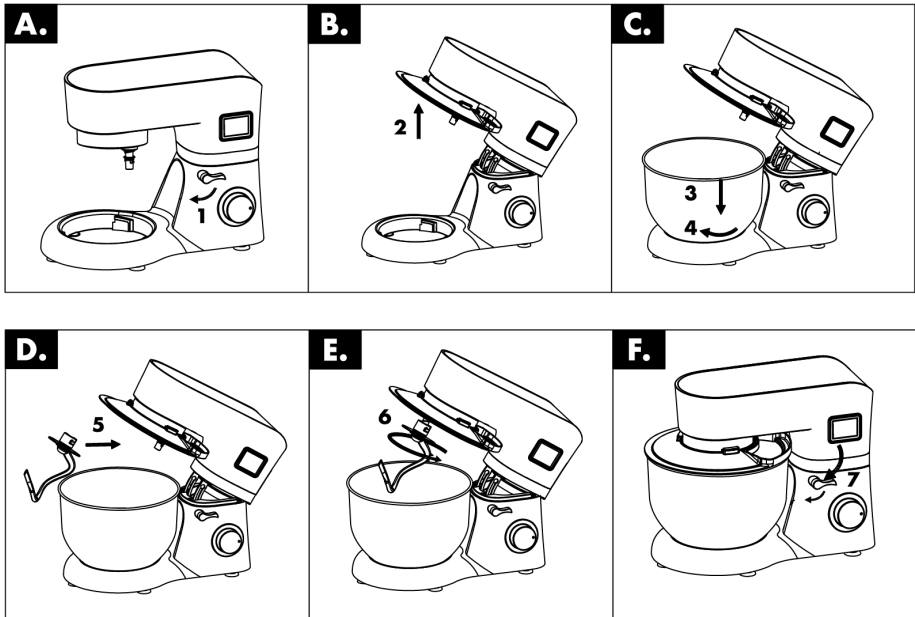


ACHTUNG!

Vor dem ersten Gebrauch:

- Entfernen Sie die blaue Schutzfolie von der Edelstahlabdeckung.
- Waschen Sie das Zubehör mit sauberem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gut ab.
- Stellen Sie das Gerät auf einen flachen, sauberen und trockenen Tisch.

3.1 Berg



1. Drücken Sie den Kopf des Geräts vorsichtig nach oben, während Sie den Verriegelungsknopf nach unten drücken (siehe Abbildung A). Der Kopf schnappt hoch.
2. Montieren Sie den Spritzschutz am Kopf (siehe Abbildung B).
3. Wiegen Sie die Zutaten ab und geben Sie sie in den Mixtopf (siehe Abbildung C).
4. Setzen Sie den Mixtopf auf das Gerät und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet (siehe Abbildung C).

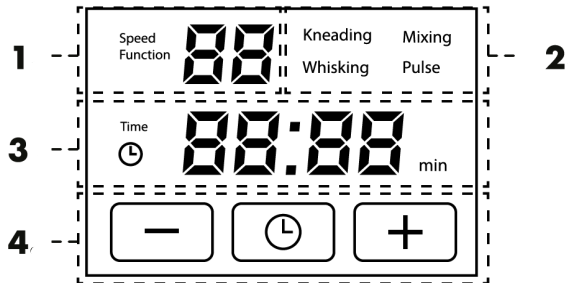
- Wählen Sie den gewünschten Aufsatz und setzen Sie ihn auf die Achse des Kopfes (siehe Abbildung D).
- Drücken Sie den Aufsatz vorsichtig nach oben und drehen Sie ihn zum Verriegeln eine Vierteldrehung nach links (siehe Abbildung E).
- Drücken Sie den Kopf vorsichtig nach unten. Der Verriegelungsknopf rastet automatisch in der horizontalen Position ein (siehe Abbildung F).

3.2 Wie zu verwenden

- Schließen Sie das Netzkabel an.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Einstellung, um den Mixvorgang zu starten.
- Sobald der Teig Ihren Anforderungen entspricht, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf 0, um das Gerät auszuschalten.
- Schieben Sie den Kopf vorsichtig nach oben und drücken Sie gleichzeitig den Verriegelungsknopf nach unten. Der Kopf geht nach oben.
- Drehen Sie den Mixtopf gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn heraus.
- Nehmen Sie den Teig aus dem Mixtopf.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Anbaugeräte wechseln, bewegliche Teile berühren, das Gerät reinigen oder lagern.

3.3 Bedienfeld

- Geschwindigkeitsanzeige
- Standanzeige
- Timer-Anzeige
- Tasten für Timerfunktionen



Geschwindigkeit	Anzeige	Position
01-02	Kneten	Kneten
03-04	Mischen	Mischen Sie
05-06	Schneebesen	Klopfen
P	Puls	Pulsierend

3.4 Operation

- Sobald die Verbindung hergestellt ist, schaltet sich das Bedienfeld ein und befindet sich im Standby-Modus.
- Nach 3 Minuten ohne Benutzung schaltet das Bedienfeld auf Standby. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die Anzeige wieder einzuschalten.
- Nach weiteren 3 Minuten ohne Aktion geht das Gerät in den Ruhezustand über.
- Drehen Sie die Kurzwahltaste erneut, um das Gerät aus dem Ruhemodus zu holen. Die LED-Beleuchtung um die Taste herum leuchtet dann auf.

3.5 Einstellung des Timers

1. Drücken Sie , um die Zeit einzustellen. Die Zeit ist standardmäßig auf 5 Minuten eingestellt.
 - Drücken Sie kurz + (erhöhen), um 5 Sekunden hinzuzufügen. Wiederholen Sie den Vorgang, um die gewünschte Zeit einzustellen.
 - Drücken Sie kurz auf - (Verringern), um 5 Sekunden abzuschalten. Wiederholen Sie den Vorgang, um die gewünschte Zeit einzustellen.
 - Halten Sie + gedrückt, um jedes Mal 1 Minute hinzuzufügen.
 - Halten - (verringern), um jedes Mal 1 Minute abzunehmen.
2. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit. Die Position auf dem Bedienfeld wird automatisch an die eingestellte Geschwindigkeit angepasst.
3. Das Gerät beginnt zu laufen und der Timer auf dem Bedienfeld beginnt herunterzuzählen.
4. Sobald der Timer den Wert "0" erreicht, stoppt das Gerät den Betrieb und ein akustisches Signal ertönt.

3.6 Vorschläge

Anlage	Geschwindigkeit	Anmeldung
 Kneithaken	1-2	Für (Hefe-)Teig für Brot, Pizza, Pasta oder Flan.

 Rührhaken	3-4	Für festen Teig, Kartoffelpüree, gewürztes Hackfleisch, Kuchen-, Biskuit- oder Pfannkuchenteig, Buttercreme, Ganache und Kräuterbutter.
 Garde	5-6	Für luftige Mischungen wie Mayonnaise, Eier, Schlagsahne, Mousse, Biskuitteig. Nicht geeignet für Teig mit viel Butter oder weniger als 3 Eiweiß.
	Puls	Für kurzes und kraftvolles Mischen.

4. Fehlersuche

Wenn die folgenden Probleme bei der Verwendung des Geräts auftreten, finden Sie in der nachstehenden Tabelle eine Lösung. Wenn sich die Probleme mit diesen Optionen nicht lösen lassen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät bleibt während des Betriebs plötzlich stehen.	Das Gerät wurde zu lange benutzt oder die Umgebung ist zu heiß. Dies führt zu einer Überhitzung des Motors. Das Überhitzungsschutzsystem schaltet das Gerät automatisch ab.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie ihn 15-30 Minuten auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie ihn wieder verwenden.

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät macht bei der Benutzung viel Lärm.	Das Gerät macht bei hohen Geschwindigkeiten mehr Lärm.	Wählen Sie die richtige Geschwindigkeit für das Mischen gemäß den Anweisungen.
	Es befinden sich zu viele Zutaten im Mixtopf.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten.
	Die Spannung ist unstabil.	Warten Sie, bis die Spannung wieder stabil ist, bevor Sie das Gerät benutzen.
	Das Gerät läuft zu lange am Stück.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie fortfahren.
Die Geschwindigkeit des Geräts fällt ab oder ist instabil.	Die Raumtemperatur ist zu niedrig, wodurch das Schmiermittel in der Asche aushärtet.	Nehmen Sie den Mixtopf heraus und lassen Sie das Gerät (ohne Zutaten) 5 Minuten lang ruhen. Dadurch wird das Schmiermittel weicher und die Geschwindigkeit wiederhergestellt.
	Die Zutaten sind zu hart oder es ist zu viel in der Schüssel.	Verringern Sie die Menge des Teigs. Normale Belastung vorsehen.
	Die Spannung fiel vorübergehend ab.	Warten Sie, bis die Spannung wieder stabil ist, bevor Sie das Gerät benutzen.

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät vibriert oder bewegt sich während des Betriebs.	Es fehlt ein rutschfester Fuß.	Prüfen Sie, ob alle rutschfesten Füße vorhanden und richtig befestigt sind.
	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche.	Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche.
	Der schwere Teig wird geknetet.	Das ist bei schwerem Teig normal.
Der Kopf federt nach dem Aufsetzen des Spritzschutzes und der Rührschüssel nicht zurück.	Der Spritzschutz und/oder der Mixtopf sind nicht richtig positioniert.	Trennen Sie beide Teile und bauen Sie sie gemäß den Anweisungen wieder zusammen.
Der Teig hat nach dem Kneten eine dunkle Farbe.	Schwarzes Pulver fiel aus der Asche auf den Teig.	Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass der Schaft und die Anbauteile sauber und trocken sind.
Die Trockenmasse bleibt am Boden des Mixtopfs zurück.	Der Brotteig ist noch nicht ausreichend geknetet.	Das ist normal. Kneten Sie den Teig etwas länger oder verwenden Sie einen Spatel, um die Trockensubstanz im Teig zu verteilen.
Die Aufsätze reiben am Mixtopf.	Der Aufsatz und/oder der Mixtopf sind nicht sicher befestigt.	Prüfen Sie, ob beide Teile dicht sind.

5. Wartung und Reinigung

5.1 Wartung

- Tragen Sie eine kleine Menge Olivenöl auf den Schaft, den Verschlussknopf oder den Mixtopf auf, um Oxidation zu verhindern.
- Wenn Sie ihn nicht benutzen, decken Sie ihn mit einer Schutzhülle oder Plastiktüte ab und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

5.2 Reinigung

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein. Spülen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab. Dies kann zu Kurzschlüssen, Stromschlägen, Leckagen, Rost oder anderen Schäden führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts kein nasses oder tropfendes Tuch.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel mit Essig, Salz oder anderen ätzenden oder alkalischen Substanzen. Diese können das Gehäuse beschädigen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder rauen Materialien, wie z. B. Stahlwolle, um das Gerät oder das Zubehör zu reinigen.
- Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel für die Aufsätze. Vermeiden Sie ätzende oder alkalische Mittel.
- Der Mixtopf und die Aufsätze sind spülmaschinenfest.
- Der Spritzschutz besteht aus gehärtetem Kunststoff und sollte **nicht** in die Spülmaschine gegeben werden. Reinigen Sie dieses Teil mit warmem Wasser und Seife.
- Tauchen Sie die Aufsätze nicht in Reinigungsmittel, Salzwasser, Essig oder andere ätzende Flüssigkeiten ein. Spülen Sie sie nach der Reinigung sofort aus.
- Trocknen Sie alle Anbaugeräte nach der Reinigung gründlich ab.
- Durch Reibung und hohe Geschwindigkeit können schwarze Flecken auf der rotierenden Welle entstehen. Reinigen Sie die Achse nach jedem Gebrauch und halten Sie dieses Teil gründlich trocken.
- Reinigen Sie das Bedienfeld und den Bildschirm nur mit einem leicht feuchten Tuch.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile nach jedem Gebrauch gründlich sauber und trocken sind.

6. Lagerung

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen Ort. Lagern Sie das Gerät nicht bei extrem hohen oder niedrigen Temperaturen.

7. Entsorgung und Recycling

Denken Sie an die Umwelt und tragen Sie zu einem sauberen Lebensraum bei! Sie können sich an Ihre Gemeindeverwaltung wenden, um alle Informationen über die Möglichkeiten der Entsorgung ausgedienter Produkte zu erhalten.

7.1 Ablegen



Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei einer staatlich anerkannten Sammelstelle zum Recycling ab.



Entsorgen Sie die Verpackung und das Zubehör in Übereinstimmung mit den in Ihrer Gemeinde geltenden Umweltvorschriften. Beachten Sie die Symbole auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie diese – falls erforderlich – getrennt. Die Verpackungsmaterialien sind mit Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: 1–7: Kunststoff, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundmaterialien.



Trennen Sie Ihre Abfälle in Glas, Papier und Kunststoff für das Recycling mit Tri sélectif. Verringerung des Deponiemülls und Schonung der natürlichen Ressourcen. Tragen Sie zur Nachhaltigkeit bei, indem Sie sich bewusst trennen.

7.2 Elektrisches Gerät



Dieses Produkt unterliegt der Europäischen Richtlinie (EU) 2012/19/EU. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen dürfen, sondern es bei einer staatlich ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling abgeben müssen.

8. Service und Garantie

Wenn Sie Service benötigen oder eine Frage zu Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstteam unter service@kitchenbrothers.nl.

Sie erhalten auf dieses Gerät eine 2-jährige Garantie ab Kaufdatum. Wenn das Gerät kaputt geht, haben Sie immer Anspruch auf Rechtsschutz durch den Verkäufer. Diese Garantie ändert nichts an diesen gesetzlichen Rechten.

8.1 Bedingungen der Garantie

Die Garantie beginnt an dem Tag, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Bewahren Sie das Original des Kaufbelegs oder der E-Mail-Bestätigung auf. Es ist Ihr Kaufnachweis. Wenn das Gerät innerhalb von zwei Jahren nach dem Kauf aufgrund eines Material- oder Herstellungsfehlers ausfällt, reparieren oder ersetzen wir das Gerät kostenlos. Das müssen Sie tun:

- Kontaktieren Sie unseren Kundendienst unter service@kitchenbrothers.nl.
- Legen Sie eine Kopie des Kaufbelegs bei.
- Beschreiben Sie kurz das Problem und wann es aufgetreten ist.

Wenn der Defekt unter die Garantie fällt, erhalten Sie das reparierte Gerät oder ein neues Gerät zurück. Die Garantiezeit wird dadurch nicht verlängert oder neu gestartet.

8.2 Gewährleistungsfrist

Die Garantie gilt für 2 Jahre. Diese Frist wird nicht verlängert, wenn Ihr Gerät repariert oder ersetzt wird. Gibt es beim Auspacken Schäden oder Mängel am Gerät? Melden Sie dies in diesem Fall unverzüglich unserem Kundendienst. Reparatur oder Austausch außerhalb der Garantiezeit sind nicht kostenlos.

8.3 Nicht von der Garantie abgedeckt

Das Gerät wurde sorgfältig hergestellt und getestet. Die Garantie gilt nur für Material- oder Produktionsfehler. Folgende Punkte sind von der Garantie ausgeschlossen:

- Teile, die durch normalen Gebrauch verschleißten.
- Zerbrechliche Teile beschädigt.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Wartung oder durch eine nicht in der Bedienungsanleitung beschriebene Verwendung des Geräts entstanden sind.
- Verwendung für geschäftliche oder kommerzielle Zwecke.
- Schäden durch Missbrauch, Gewalteinwirkung oder Änderungen durch Dritte außer unserer Serviceabteilung sind ausgeschlossen.

Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen.

8.4 Inanspruchnahme der Garantie

Befolgen Sie diese Schritte für eine schnelle Bearbeitung:

- Halten Sie den Kaufbeleg, die Artikelnummer und den EAN-Code bereit.
- Sie finden die Teilenummer auf dem Typenschild des Geräts, in der Bedienungsanleitung (unten auf der Titelseite) oder auf einem Aufkleber auf der Rückseite oder Unterseite des Geräts.
- Bei Problemen wenden Sie sich bitte zunächst an service@kitchenbrothers.nl oder über das Kontaktformular auf www.kitchenbrothers.nl.
- Nach Rücksprache mit unserem Kundendienst können Sie das Gerät gegebenenfalls an uns schicken. Bitte verwenden Sie die von uns auf dem Rücksendetikett angegebene Adresse. Fügen Sie eine Kopie des Kaufbelegs bei und notieren Sie den Mangel sowie das Auftrittsdatum.

Wichtig

- Senden Sie das Gerät nur an die angegebene Adresse.
- Vergewissern Sie sich, dass die Verpackung stabil ist.
- Verwenden Sie keine Expresssendungen, Frachttransporte oder Sonderformen der Zustellung.
- Schicken Sie auch jegliches Zubehör mit, das mit Ihrem Kauf geliefert wurde.

9. Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KB1000790 / KB1000791 / KB1000792 / KB1000793



LifeGoods Group B.V.

P.J. Oudweg 4, 1314 CH Almere (NL)

www.kitchenbrothers.nl - service@kitchenbrothers.nl

08.2025 - v3.0