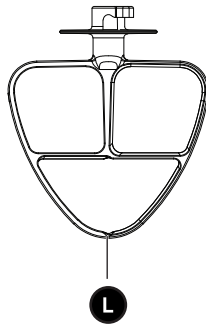
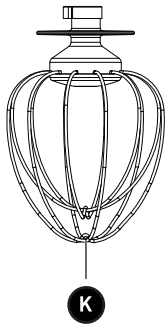
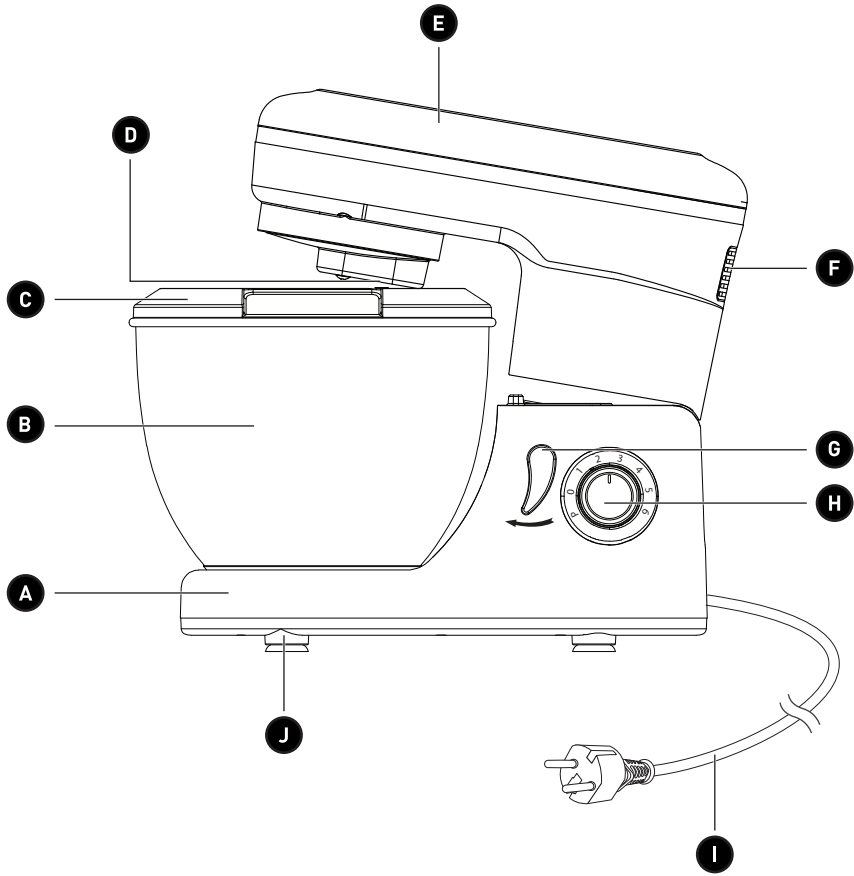


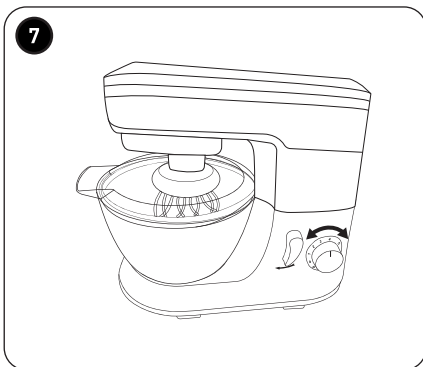
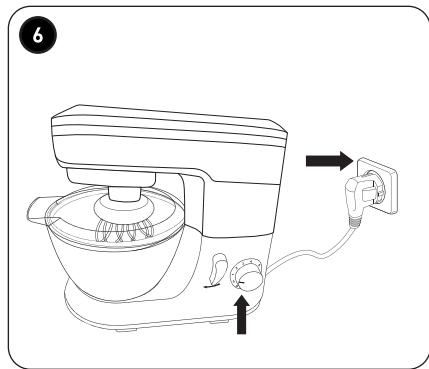
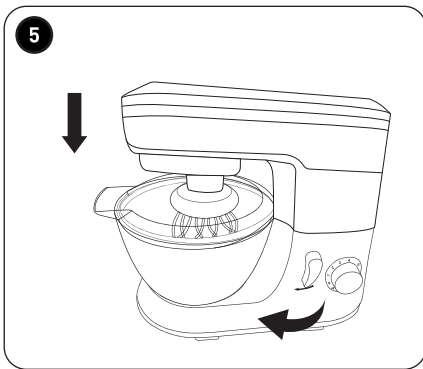
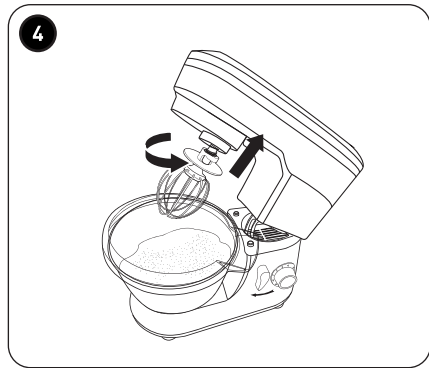
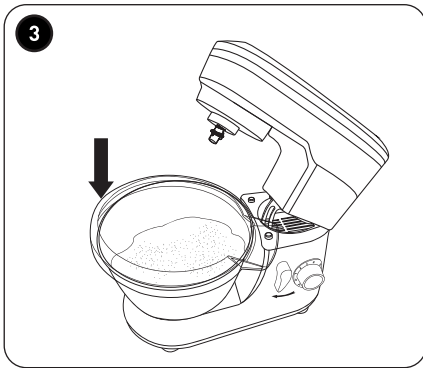
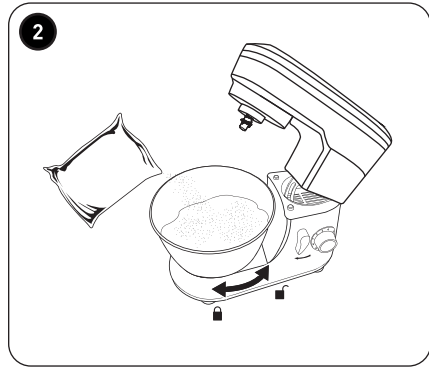
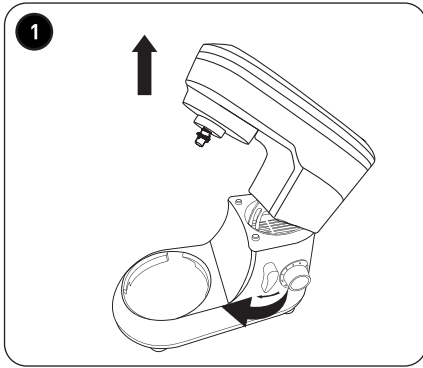
**Robot pâtissier  
Stand Mixer  
Keukenmachine  
Robot de repostería**

**993023 - VB-KM842WH**

CONSIGNES D'UTILISATION	.....02
INSTRUCTIONS FOR USE	.....12
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	.....22
INSTRUCCIONES DE USO	.....32

**VALBERG**





# Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.  
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,  
les produits de la marque VALBERG vous assurent  
une utilisation simple, une performance fiable et  
une qualité irréprochable.  
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation  
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)

**VOTRE AVIS COMPTE !**



**PARTAGEZ  
VOTRE EXPERIENCE  
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons  
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par  
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

**Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>**



**ELECTRO DEPOT**

2

FR

# Table des matières

**A**

## **Aperçu de l'appareil**

Composants  
Aperçu de l'appareil  
Utilisation prévue  
Caractéristiques

---

**B**

## **Utilisation de l'appareil**

Avant la première utilisation  
Utilisation du robot

---

**C**

## **Nettoyage et entretien**

Nettoyage et entretien  
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site  
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>  
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Lisez attentivement ce mode d'emploi ainsi que le livret d'avertissements réglementaires avant d'utiliser l'appareil. Gardez ce mode d'emploi pour vous y reporter ultérieurement et transmettez-le aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

## Composants

- A** Socle
- B** Bol mélangeur
- C** Pare-éclaboussures avec ouverture de remplissage
- D** Tête de raccordement des accessoires
- E** Bras réglable
- F** Grille d'aération
- G** Levier de verrouillage du bras
- H** Bouton de commande de la vitesse (**P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6**)
- I** Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation
- J** Pieds-ventouses
- K** Fouet
- L** Batteur plat
- M** Crochet à pâte

## Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil et retirez toutes les étiquettes à l'exception de la plaque signalétique. Veuillez vérifier que toutes les pièces de l'appareil sont présentes et intactes. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

## Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour mélanger des ingrédients et ne doit pas être utilisé à d'autres fins. Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à un usage industriel ou commercial. Toute autre utilisation est susceptible d'endommager le produit ou de provoquer des blessures.

## Caractéristiques

Modèle :	993023 - VB-KM842WH
Tension :	220-240 V~, 50/60 Hz
Consommation électrique :	800 W
Puissance en mode d'arrêt :	0,425 W
Durée d'utilisation maximale en continu :	5 minutes
Capacité du bol :	4,2 L
Classe de protection :	Classe II

L'appareil entrera en mode d'arrêt immédiatement après l'opération.

## Avant la première utilisation



- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (→ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).
- Posez l'appareil sur une surface stable, plate et anti-dérapante.
- Lors de son utilisation, l'appareil peut vibrer et se déplacer légèrement sur le plan de travail. Ne posez pas l'appareil à proximité du rebord du plan de travail car il pourrait accidentellement tomber.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude comme une cuisinière.

## Utilisation du robot



### AVERTISSEMENT !

- Avant de procéder au montage de l'appareil ou à un changement d'accessoire, positionnez toujours le bouton de commande de la vitesse sur 0 (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves blessures.
- Ne touchez pas les pièces mobiles lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Il y a un risque de blessures.
- Utilisez l'appareil en continu pendant 5 minutes maximum. Si vous souhaitez utiliser l'appareil plus longtemps, laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes entre deux cycles. Vous pouvez renouveler cette opération pendant 20 cycles maximum.
- Ne faites jamais fonctionner le robot à vide afin d'éviter toute surchauffe du moteur.

- 1 Pour régler la position du bras, poussez le levier de verrouillage du bras vers le haut, en direction de la flèche. Inclinez le bras réglable à l'angle souhaité et assurez-vous qu'il s'enclenche.
- 2 Posez le bol sur le socle. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, vers le symbole « cadenas fermé »  jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Mettez les ingrédients dans le bol. (Pour retirer le bol à tout moment, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, vers le symbole « cadenas ouvert »  et soulevez-le.)



**REMARQUE :** Ne remplissez pas trop le bol.

- 3 Fixez le pare-éclaboussures sur le bol. Appuyez sur le pare-éclaboussures pour le fixer sur le bol. L'ouverture de remplissage doit être orientée vers le bouton de commande de la vitesse. (Pour retirer le pare-éclaboussures, enlevez-le simplement du bol en le soulevant.)





**REMARQUE :** Utilisez toujours le pare-éclaboussures avec le bol afin d'éviter les projections de nourriture en dehors du bol.

- 4 Fixez l'un des trois accessoires fournis (batteur plat, fouet ou crochet à pâte) sur la tête de raccordement des accessoires. Enfoncez l'accessoire aussi loin que possible en poussant vers le haut. Tournez ensuite l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (Pour retirer l'accessoire, poussez vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache).
- 5 Poussez le levier de verrouillage du bras en direction de la flèche et inclinez le bras réglable vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 6 Réglez le bouton de commande de la vitesse sur **0**. Branchez l'appareil sur une prise de courant.



**REMARQUE :** Après avoir branché la fiche d'alimentation à une prise de courant, utilisez la fonction d'impulsion en premier lieu (en positionnant le bouton de commande de la vitesse sur **P**) afin de contrôler si le bol est correctement installé.

- 7 Pour commencer à mélanger, tournez le bouton de commande de la vitesse sur la position souhaitée (soit **P** pour impulsion, soit sur la vitesse souhaitée **1-6**).
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande de la vitesse sur **0**. Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.

Accessoires	Utilisations	Réglages suggérés
Fouet	Permet d'incorporer de l'air dans des préparations humides comme des blancs d'œufs, de la crème fouettée, de la mayonnaise et du beurre.	Commencez par mélanger à basse vitesse, puis augmentez la vitesse afin de réduire les risques de projection de nourriture en dehors du bol.  Pour monter 18 blancs d'œufs en neige, utilisez l'appareil en vitesse <b>4</b> , puis passez à la vitesse <b>6</b> pendant 4 minutes.  Pour fouetter 250 ml de crème, utilisez l'appareil en vitesse <b>4</b> pendant 4 minutes.

Batteur plat	Pour les mélanges normaux à lourds. Utilisez cet accessoire pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtes, des pâtisseries, des pains de viande et des purées.	Utilisez l'appareil à basse vitesse pour mélanger les ingrédients. Augmentez ensuite la vitesse jusqu'en position 6 jusqu'à obtenir le résultat souhaité.
Crochet à pâte	Pour mélanger et pétrir des pâtes à pain, à roulé, à pizza et à brioche. <b>REMARQUE :</b> La quantité maximale de farine est de 600 g. Nous suggérons que la proportion de farine et d'eau soit d'environ 5:3.	Pour mélanger et pétrir les pâtes : 1. Niveau <b>1</b> – 30 secondes. 2. Niveau <b>2</b> – 30 secondes. 3. Niveau <b>3</b> – 3 minutes. <b>REMARQUE :</b> Ne dépassez pas le niveau 3 lorsque vous élaborez une pâte car cela risquerait d'endommager l'appareil.

**REMARQUE :**

- Tournez le bouton de commande de la vitesse en position **1-3** lorsque vous rajoutez des ingrédients. Versez les ingrédients supplémentaires dans le bol à travers l'ouverture de remplissage.
- Utilisez la fonction d'impulsion **P** pour une augmentation de la puissance facile à contrôler. N'utilisez pas cette fonction plus d'1 minute pour éviter toute surchauffe du moteur.
- N'introduisez jamais votre main ou vos doigts dans le bol lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas cet appareil pour piler de la glace ou préparer des liquides chauds.
- Ne déplacez pas le robot si les ingrédients sont toujours dans le bol.

## Nettoyage et entretien



### AVERTISSEMENT !

- Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez et débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- N'immergez en aucun cas l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide, car ils contiennent des composants électriques. Ne les rincez pas sous le robinet.
- N'utilisez en aucun cas des solvants, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, des brosses métalliques, des objets pointus ou des tampons à récurer pour nettoyer l'appareil.

**Démontez le robot en enlevant le bol mélangeur, le pare-éclaboussures et les accessoires. Nettoyez ensuite de la manière suivante :**

Composants	Méthode de nettoyage
Bras Socle	Nettoyez avec un chiffon doux et légèrement humide et un peu de détergent. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Séchez complètement.
Pare-éclaboussures avec ouverture de remplissage Bol mélangeur Fouet Batteur plat Crochet à pâte	Trempez dans de l'eau avec du détergent afin de ramollir les résidus alimentaires. Lavez abondamment. Rincez à l'eau claire. Après nettoyage, séchez bien toutes les pièces.  <b>Remarque :</b> Ne lavez pas le crochet à pâte, le batteur plat ou le pare-éclaboussures au lave-vaisselle. Le bol et le fouet sont lavables au lave-vaisselle.

## Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre, sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.



# Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



# Table of Contents

**A**

## **Product overview**

Parts  
Product overview  
Intended use  
Specifications

---

**B**

## **Product usage**

Before first use  
Using the stand mixer

---

**C**

## **Cleaning and maintenance**

Cleaning and maintenance  
Storage

Before using the unit, carefully read both the **Manual and Regulatory Warnings** booklet. Keep these instructions for future reference and pass them onto any new owners of the unit.

## Parts

- A** Base unit
- B** Mixing bowl
- C** Splash guard with filler opening
- D** Accessory-connecting head
- E** Adjustable arm
- F** Air vent
- G** Arm-locking lever
- H** Speed control knob (**P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6**)
- I** Power cable with plug
- J** Suction feet
- K** Whisk
- L** Flat beater
- M** Dough hook



## Product overview

- Unpack and remove all labels from the unit, except the nameplate. Please check that all of the unit's parts are included and intact. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

## Intended use

This unit has been designed to mix ingredients and should not be used for any other purpose. The unit is intended exclusively for household use and may not be used for industrial or commercial purposes. Any other use may damage the unit or cause injury.

## Specifications

Model:	993023 - VB-KM842WH
Voltage:	220-240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption:	800 W
Off mode power:	0.425 W
Maximum continuous use time:	5 minutes
Bowl capacity:	4.2 L
Protection class:	Class II

The device goes into off mode immediately after completing the operation.

## Before first use



- Clean the unit before first use (→ **CLEANING AND MAINTENANCE**).
- Place the unit on a stable, flat and non-slip surface.
- The unit may vibrate and move slightly across the worktop during use. Do not place the unit near the edge of a worktop as it could accidentally fall.
- Do not place the unit on a hot surface such as a stove.

## Using the stand mixer



### WARNING!

- Before assembling the unit or changing the accessories, always set the speed control knob to 0 (Off) and unplug the power cable from the wall socket. Failure to do so could result in serious injury.
- Do not touch moving parts when the unit is in use. There is a risk of injury.
- Only ever use the unit continuously for a maximum of 5 minutes. If you would like to use the unit for a longer period of time, let the unit cool down for 10 minutes between the two cycles. This operation can be repeated for a maximum of 20 cycles.
- Never operate the food processor while it is empty, in order to avoid overheating the motor.

- 1 To adjust the arm position, push the arm locking-lever upwards, in the direction of the arrow. Tilt the adjustable arm to the desired angle and make sure it clicks into place.
- 2 Place the bowl on the base. Turn the bowl clockwise towards the “lock”  symbol, until it clicks into place. Place the ingredients in the bowl. (To remove the bowl at any time, turn it anticlockwise towards the “unlock symbol”  and lift it up.)



**NOTE:** Do not overfill the bowl.

- 3 Secure the splash guard on top of the bowl. Press the splash guard down to secure it onto the bowl. The filler opening should now be facing the speed control knob. (To remove the splash guard, simply lift it off the bowl.)



**NOTE:** Always use the splash guard with the bowl to prevent food from splashing out of the bowl.

- 4 Attach one of the three supplied accessories (flat beater, whisk or dough hook) to the accessory-connecting head. Push upwards to insert the accessory as far as it will go. Then, turn the accessory anticlockwise until it clicks into place. (To remove the accessory, push it up and turn it clockwise until it comes off).
- 5 Push the arm-locking lever in the direction of the arrow and tilt the adjustable arm downwards until it clicks into place.
- 6 Set the speed control knob to **0**. Plug the unit into a mains socket.



**NOTE:** Plug the power plug into the mains socket, then use the pulse function first (by setting the speed control knob to **P**) to check whether or not the bowl has been correctly installed.

- 7 To start mixing, turn the speed control knob to the desired position (either **P** for pulse or **1-6** for the desired speed).
- To switch off the unit, turn the speed control knob to **0**. Always unplug the unit from the mains socket whenever you have finished using it.

Accessories	Functions	Recommended settings
Whisk	Used to incorporate air into moist preparations, such as egg whites, whipped cream, mayonnaise and butter.	Start by mixing at a low speed, then gradually increase the speed to reduce the risk of food splattering out of the bowl.  To whip 18 egg whites into stiff peaks, use the unit at speed <b>4</b> , then increase it to speed <b>6</b> for 4 minutes.  To whip 250 ml of cream, use speed <b>4</b> for <b>4</b> minutes.
Flat beater	For normal to heavy mixtures Use this accessory to prepare cakes, biscuits, pasta, pastries, meatloaf and purées.	Use the unit on a low speed to mix the ingredients. Gradually increase the speed to <b>6</b> until the desired result is obtained.

## Dough hook

Ideal for mixing and kneading bread, Swiss roll, pizza and brioche doughs.

**NOTE:** Never use more than 600 g of flour. We recommend a flour to water ratio of approx. 5:3.

To mix and knead dough:

1. Level **1** – 30 seconds.
2. Level **2** – 30 seconds.
3. Level **3** – 3 minutes.

**NOTE:** When mixing the dough, do not exceed level 3 as this could damage the unit.

**NOTE:**

- Turn the speed control knob to position **1-3** when adding ingredients. Pour any additional ingredients into the bowl via the filler opening.
- Use the pulse function (**P**) for an easy-to-control power boost. Do not use this function for more than 1 minute to prevent the motor from overheating.
- Never put your hand or fingers into the bowl whilst the unit is in use.
- Do not use this unit to crush ice or prepare hot liquids.
- Do not move the food processor if there are still ingredients in the bowl.

## Cleaning and maintenance



### WARNING!

- To prevent the risk of electrocution, turn off and unplug the unit from the mains socket before cleaning.
- Allow the unit to cool completely before cleaning it.
- Under no circumstances should you immerse the unit, its power cable or plug in water or any other liquid, as they contain electrical components. Do not rinse them under the tap.
- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the unit.

**Disassemble the mixer by removing the mixing bowl, splash guard and accessories. Then clean as follows:**

Parts	Cleaning method
Arm Base unit	Clean with a soft, slightly damp cloth and a small amount of washing-up liquid. Make sure that no liquid enters the inside of the unit. Dry completely.
Splash guard with filler opening Mixing bowl Whisk Flat beater Dough hook	Soak in soapy water (washing-up liquid) to soften any food residue. Wash thoroughly. Rinse off with clean water. Once clean, dry all parts well.
	<b>Note:</b> Do not wash the dough hook, flat beater or splash guard in the dishwasher. The bowl and whisk are dishwasher-safe.

## Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.



# Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: [www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)





**A**

## **Overzicht van het toestel**

Onderdelen  
Overzicht van het apparaat  
Doelmatig gebruik  
Specificaties

---

**B**

## **Gebruik van het toestel**

Voor ingebruikname  
De keukenmachine gebruiken

---

**C**

## **Reiniging en onderhoud**

Reiniging en onderhoud  
Opslag

Lees deze gebruiksaanwijzing en de gids met wettelijke voorschriften aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadpleging en als u dit apparaat aan een derde geeft, doe dan tevens deze handleiding erbij.

## Onderdelen

- A** Voetstuk
- B** Mengkom
- C** Spatscherm met vulopening
- D** Aansluitkop voor accessoires
- E** Verstelbare arm
- F** Ventilatierooster
- G** Hendel voor armvergrendeling
- H** Snelheidsregelaar **(P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6)**
- I** Netsnoer met stekker
- J** Zuignapvoetjes
- K** Garde
- L** Platte klopper
- M** Deeghaak

## Overzicht van het apparaat

- Pak het apparaat uit en verwijder alle labels van het apparaat, uitgezonderd het typeplaatje. Controleer of alle onderdelen van het apparaat aanwezig en in een goede staat zijn. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het terug naar uw handelaar of klantendienst.
- Bewaar alle verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

## Doelmatig gebruik

Dit apparaat is bestemd voor het mengen van ingrediënten en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt. Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor commerciële of industriële doeleinden. Elk ander gebruik kan schade aan het product of letsel aan personen teweegbrengen.

## Specificaties

Model:	993023 - VB-KM842WH
Spanning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Elektriciteitsverbruik:	800 W
Vermogen in uit-stand:	0,425 W
Max. continue werkingstijd:	5 minuten
Inhoud van kom:	4,2 L
Beschermingsklasse:	Klasse II

Het apparaat gaat direct na het voltooien van de bewerking in de uit-stand.

## Voor ingebruikname



- Maak het apparaat voor ingebruikname schoon (→**REINIGING EN ONDERHOUD**).
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak antislippoppervlak.
- Het apparaat kan tijdens de werking trillen en lichtjes op het aanrecht worden verplaatst. Plaats het apparaat niet in de buurt van de rand van het aanrecht om ongewenst vallen te vermijden.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, zoals een fornuis.

## De keukenmachine gebruiken



### WAARSCHUWING!

- Voordat u het apparaat in elkaar zet of een accessoire vervangt, stel de snelheidsregelaar altijd eerst op 0 (Uit) in en haal de stekker uit het stopcontact. Het negeren van deze instructie kan ernstig letsel veroorzaken.
- Raak de bewegende onderdelen niet aan wanneer het apparaat in werking is. Er is risico op letsel.
- Gebruik het apparaat maximaal 5 minuten ononderbroken. Als u het apparaat langer wilt gebruiken, laat het apparaat eerst 10 minuten afkoelen voordat het opnieuw wordt gebruikt. U kunt deze handeling maximum 20 keer herhalen.
- Gebruik de keukenmachine nooit leeg om het oververhitten van de motor te vermijden.

- 1 Om de gewenste positie van de arm in te stellen, duw de hendel voor armvergrendeling omhoog, in de richting van de pijl. Kantel de verstelbare arm naar de gewenste hoek en zorg dat deze wordt vastgezet.
- 2 Plaats de kom op het voetstuk. Draai de kom met de klok mee, naar het symbool „gesloten slot“ , totdat het vast komt te zitten. Doe de ingrediënten in de kom. (Om de kom op elk moment af te halen, draai de kom tegen de klok in naar het symbool „open slot“  en til het op.)



### OPMERKING: Vul de kom niet te veel.

- 3 Maak het spatscherm aan de bovenkant van de kom vast. Duw op het spatscherm om het aan de kom vast te maken. De vulopening moet naar de snelheidsregelaar zijn gericht. (Om het spatscherm te verwijderen, til het van de kom op.)



**OPMERKING:** Breng het spatscherm altijd op de kom aan om het opspatten van levensmiddelen uit de kom te vermijden.

- 4 Maak een van de drie inbegrepen accessoires (platte klopper, garde of deeghaak) vast aan de aansluitkop voor accessoires. Breng het accessoire zo ver mogelijk in de kop aan door het omhoog te duwen. Draai het accessoire vervolgens tegen de klok in totdat het vast komt te zitten. (Om het accessoire te verwijderen, duw het omhoog en draai het met de klok mee totdat het loskomt).
- 5 Duw de hendel voor armvergrendeling in de richting van de pijl en kantel de verstelbare arm naar onder totdat het vast komt te zitten.
- 6 Stel de snelheidsregelaar in op **0**. Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact.



**OPMERKING:** Nadat de stekker in het stopcontact zit, gebruik eerst de pulsfunctie (door de snelheidsregelaar in te stellen op **P**) om na te gaan of de kom juist is geïnstalleerd.

- 7 Om het mengproces te starten, draai de snelheidsregelaar naar de gewenste positie (**P** voor de pulsfunctie of op de gewenste snelheid **1-6**).
- Om het apparaat uit te schakelen, draai de snelheidsregelaar naar **0**. Na gebruik, haal altijd de stekker uit het stopcontact.

Accessoire	Gebruik	Aanbevolen instelling
Garde	Voor het toevoegen van lucht aan vochtige bereidingen, zoals eiwit, slagroom, mayonaise en boter.	Start op een lage snelheid en verhoog geleidelijk aan om het risico op het opspatten van levensmiddelen uit de kom te beperken.  Om 18 eiwitten tot schuim te kloppen, gebruik het apparaat eerst op snelheid <b>4</b> en vervolgens 4 minuten op snelheid <b>6</b> .  Om 250 ml room op te kloppen, gebruik het apparaat <b>4</b> minuten op snelheid <b>4</b> .
Platte klopper	Voor normale tot zware mengsels. Gebruik dit accessoire voor het bereiden van wafels, koekjes, pasta, gebak, vleesbrood en puree.	Meng de ingrediënten op een lage snelheid. Verhoog de snelheid vervolgens tot positie <b>6</b> totdat het gewenste resultaat wordt verkregen.

## Deeghaak

Om brood-, pizza- en cakedeeg te mengen en te kneden.

**OPMERKING:** De maximale hoeveelheid meel is 600 g. Wij bevelen aan dat de verhouding meel op water ongeveer 5:3 is.

Voor het mengen en kneden van deeg:

1. Niveau **1** – 30 seconden.
2. Niveau **2** – 30 seconden.
3. Niveau **3** – 3 minuten.

**OPMERKING:** Overschrijd het niveau 3 niet, u zult een deeg krijgen die het apparaat kan beschadigen.

**OPMERKING:**

- Draai de snelheidsregelaar naar de positie **1-3** voordat er ingrediënten worden toegevoegd. Voeg de extra ingrediënten via de vulopening aan de kom toe.
- Gebruik de pulsfunctie **P** om de toename aan vermogen eenvoudig te regelen. Gebruik deze functie niet langer dan 1 minuut om oververhitting van de motor te vermijden.
- Steek nooit uw hand of vingers in de kom wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik dit apparaat niet voor het vergruizen van ijs of het bereiden van warme dranken.
- Verplaats de keukenmachine niet als er zich nog ingrediënten in de kom bevinden.

## Reiniging en onderhoud



### WAARSCHUWING!

- Om het risico op elektrische schokken te vermijden, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt gereinigd.
- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof, ze bevatten elektrische componenten. Spoel ze niet onder de kraan.
- Maak het apparaat nooit schoon met een oplosmiddel, chemisch of agressief schoonmaakmiddel, metalen borstel, scherp voorwerp of een schuursponsje.

Haal de keukenmachine uit elkaar door de mengkom, het spatscherm en de accessoires te verwijderen. Maak de onderdelen vervolgens op de volgende manier schoon:

Onderdelen	Reinigingsmethode
Arm Voetstuk	Maak schoon met een licht bevochtigde, zachte doek en een beetje afwasmiddel. Zorg dat er geen vloeistof in het apparaat terecht komt. Veeg volledig droog.
Spatscherm met vulopening Mengkom Garde Platte klopper Deeghaak	Dompel in een warm sopje om de etensresten zacht te maken. Was overvloedig. Spoel met schoon water. Na reiniging, veeg alle onderdelen grondig droog.  <b>Opmerking:</b> Stop de deeghaak, de platte klopper of het spatscherm niet in de vaatwasmachine. De kom en de garde zijn vaatwasmachinebestendig.

**Opslag**

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en schone ruimte, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om uw apparaat in op te bergen als u het langere tijd niet denkt te gebruiken.





# ¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: [www.electrodepot.es](http://www.electrodepot.es)



**ELECTRO DEPOT**

## A

### Descripción del aparato

Componentes  
Descripción del aparato  
Uso previsto  
Características

---

## B

### Utilización del aparato

Antes del primer uso  
Uso del robot

---

## C

### Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento  
Almacenamiento

Lea detenidamente este manual de instrucciones y las advertencias normativas antes de utilizar el aparato. Guarde este manual de instrucciones para futuras consultas y entrégueselo a los posibles nuevos propietarios del aparato.

## Componentes

- A** Base
- B** Bol mezclador
- C** Antisalpicaduras con abertura de llenado
- D** Cabezal de conexión de accesorios
- E** Brazo ajustable
- F** Rejilla de ventilación
- G** Palanca de bloqueo del brazo
- H** Botón de control de la velocidad (**P, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6**)
- I** Cable de alimentación con enchufe de alimentación
- J** Patas con ventosas
- K** Varillas
- L** Batidor plano
- M** Gancho de amasar

## Descripción del aparato

- Desembale y retire todas las etiquetas de la unidad excepto la placa de características. Asegúrese de que el embalaje contiene todas las piezas del aparato y estas están intactas. Si el aparato presenta daños o un mal funcionamiento, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o al servicio de posventa.
- Mantenga todos los elementos del embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían producirse accidentes si los niños juegan con los materiales del embalaje.

## Uso previsto

Este aparato está concebido para batir ingredientes y no deberá utilizarse para otros fines. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y no deberá emplearse para uso industrial o comercial. Cualquier otro uso podría dañar el producto o provocar lesiones.

## Características

Modelo:	993023 - VB-KM842WH
Tensión:	220-240 V ~, 50/60 Hz
Consumo eléctrico:	800 W
Potencia en modo apagado:	0,425 W
Tiempo máximo de uso continuado:	5 minutos
Capacidad del bol:	4,2 L
Clase de protección:	Clase II

El aparato pasa al modo apagado inmediatamente después de completar la operación.

## Antes del primer uso



- Limpie el aparato antes del primer uso (→ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**).
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y antideslizante.
- Durante su uso, el aparato puede vibrar y desplazarse ligeramente por la encimera. No coloque el aparato cerca del borde de una encimera, ya que podría caerse accidentalmente.
- No coloque el aparato sobre una superficie caliente, como una cocina.

## Uso del robot



### ¡ADVERTENCIA!

- Antes de montar el aparato o cambiar algún accesorio, coloque siempre el botón de control de la velocidad en la posición 0 (Apagado) y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Si no se cumple esta indicación, pueden producirse graves lesiones.
- No toque las piezas móviles durante el uso del aparato. Existe el riesgo de lesiones.
- Utilice el aparato de forma continuada durante 5 minutos como máximo. Si desea utilizar el aparato durante más tiempo, deje que se enfríe durante 10 minutos entre dos ciclos. Puede repetir esta operación durante 20 ciclos como máximo.
- Para evitar que el motor se sobrecaliente, nunca ponga en funcionamiento el robot vacío.

- 1 Para ajustar la posición del brazo, empuje la palanca de bloqueo del brazo hacia arriba siguiendo la dirección de la flecha. Incline el brazo ajustable con el ángulo que desee y asegúrese de que quede sujeto.
- 2 Coloque el bol sobre la base. Gire el bol en el sentido de las agujas del reloj hacia el símbolo del «candado cerrado»  hasta que quede sujeto. Eche los ingredientes en el bol. (Para sacar el bol en cualquier momento, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hacia el símbolo del «candado abierto»  y levántelo.)



**NOTA:** No llene excesivamente el bol.

- 3 Fije el antisalpicaduras en el bol. Presione sobre el antisalpicaduras para fijarlo en el bol. La abertura de llenado deberá estar orientada hacia el botón de control de la velocidad. (Para quitar el antisalpicaduras, simplemente retírelo del bol levantándolo.)



**NOTA:** Utilice siempre el antisalpicaduras con el bol para evitar que los alimentos salpiquen fuera del bol.

- 4 Fije uno de los tres accesorios suministrados (batidor plano, varillas o gancho de amasar) en el cabezal de conexión de accesorios. Presione el accesorio todo lo que sea posible empujándolo hacia arriba. A continuación, gire el accesorio en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede sujeto. (Para quitar el accesorio, empújelo hacia arriba y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se suelte).
- 5 Empuje la palanca de bloqueo del brazo siguiendo la dirección de la flecha e incline el brazo ajustable hacia abajo hasta que quede sujeto.
- 6 Ajuste el botón de control de la velocidad en la posición **0**. Conecte el aparato a una toma de corriente.



**NOTA:** Después de enchufar el enchufe de alimentación en una toma de corriente, utilice primero la función de impulso (colocando el botón de control de la velocidad en la posición **P**) para comprobar si el bol está correctamente colocado.

- 7 Para empezar a batir, gire el botón de control de la velocidad hasta la posición que desee (**P** para impulso o la velocidad deseada **1-6**).
- Para apagar el aparato, gire el botón de control de la velocidad hasta la posición **0**. Después de usar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente.

Accesorios	Usos	Ajustes recomendados
Varillas	Permite incorporar aire en las preparaciones húmedas, como claras a punto de nieve, nata montada, mayonesa y mantequilla.	<p>Empiece batiendo a baja velocidad y, luego, aumente la velocidad para reducir el riesgo de que los alimentos salpiquen fuera del bol.</p> <p>Para montar 18 claras a punto de nieve, utilice el aparato a velocidad <b>4</b> y, luego, cambie a la velocidad <b>6</b> durante 4 minutos.</p> <p>Para montar 250 ml de nata, utilice el aparato a velocidad <b>4</b> durante <b>4</b> minutos.</p>

Batidor plano	Para batir preparaciones normales o pesadas. Utilice este accesorio para preparar bizcochos, galletas, pasta, pasteles, pasteles de carne y purés.	Utilice el aparato a baja velocidad para batir los ingredientes. Luego, aumente la velocidad hasta la posición 6 hasta obtener el resultado deseado.
Gancho de amasar	Para mezclar y amasar masas de pan, brazo de gitano, pizza y brioche. <b>NOTA:</b> La cantidad máxima de harina es de 600 g. Le recomendamos que la proporción de harina y agua sea de aproximadamente 5:3.	Para batir y amasar las masas: 1. Nivel <b>1</b> : 30 segundos. 2. Nivel <b>2</b> : 30 segundos. 3. Nivel <b>3</b> : 3 minutos. <b>NOTA:</b> No supere el nivel 3 cuando prepare una masa, ya que podría dañar el aparato.

**NOTA:**

- Gire el botón de control de la velocidad hasta la posición **1-3** cuando añada ingredientes. Eche los ingredientes adicionales en el bol a través de la abertura de llenado.
- Utilice la función de impulso **P** para aumentar la potencia de manera que sea fácil de controlar. Para evitar que se sobrecaliente el motor, no utilice esta función durante más de 1 minuto.
- Nunca introduzca la mano ni los dedos en el bol durante el uso del aparato.
- No utilice este aparato para picar hielo ni para preparar líquidos calientes.
- No mueva el robot si los ingredientes aún están en el bol.



## Limpieza y mantenimiento



### ¡ADVERTENCIA!

- Para evitar el riesgo de electrocución, apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Espere a que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.
- No sumerja nunca el aparato, su cable ni su enchufe en el agua ni en ningún otro líquido, ya que contienen componentes eléctricos. No los enjuague debajo del grifo.
- No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos metálicos, objetos punzantes ni estropajos tradicionales o metálicos para limpiar el aparato.

**Desmonte el robot quitando el bol mezclador, el antisalpicaduras y los accesorios. A continuación, límpielos de la siguiente forma:**

Componentes	Método de limpieza
Brazo Base	Límpielos con un paño suave ligeramente humedecido y un poco de detergente. Asegúrese de que no entre ningún líquido en el interior del aparato. Séquelos completamente.
Antisalpicaduras con abertura de llenado	Remójelos en agua con detergente para ablandar los restos de comida.
Bol mezclador	Lávalos bien.
Varillas	Aclárelos con agua limpia.
Batidor plano Gancho de amasar	Cuando haya terminado de limpiar todas las piezas, séquelas bien.

**Nota:** No lave el gancho de amasar, el batidor plano ni el antisalpicaduras en el lavavajillas. El bol y las varillas sí se pueden lavar en el lavavajillas.

## Almacenamiento

- Antes de almacenar el dispositivo, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.



## CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat\*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

\*sur présentation du ticket de caisse.

## WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.\* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

\*proof of purchase required.

## GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum\*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

\*op vertoon van kassabon.

## CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra\* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

\*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

