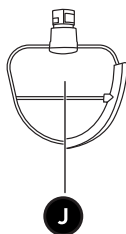
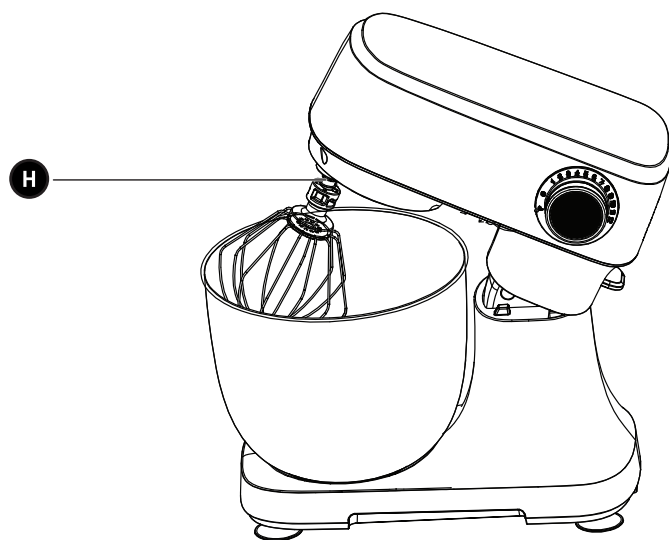
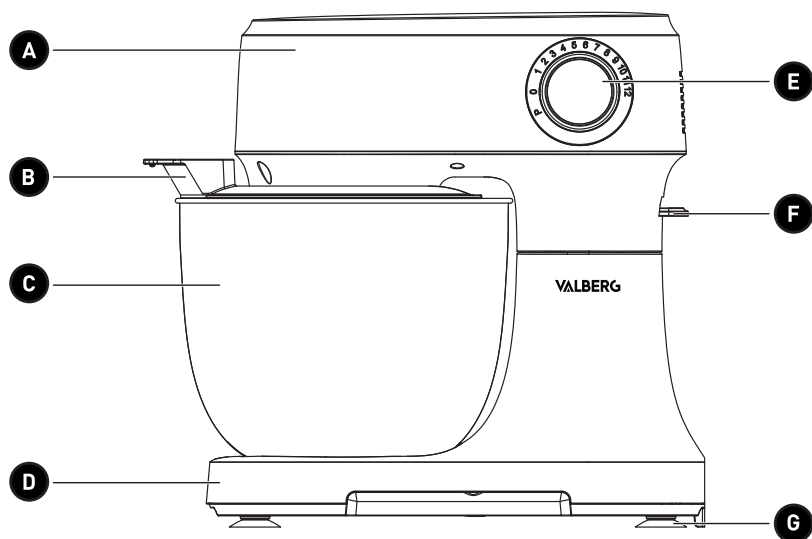


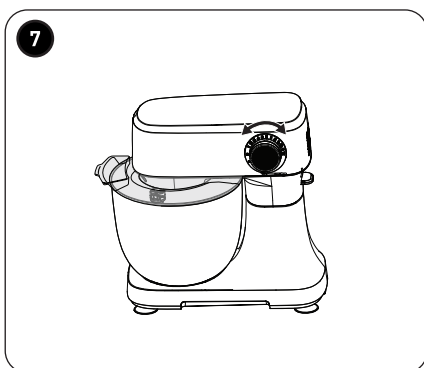
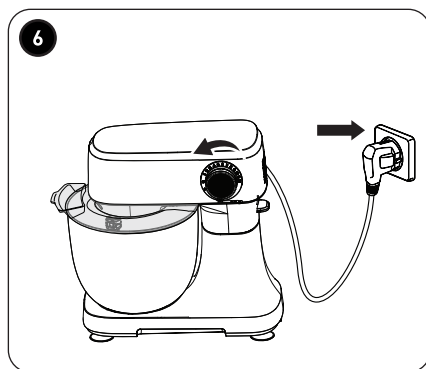
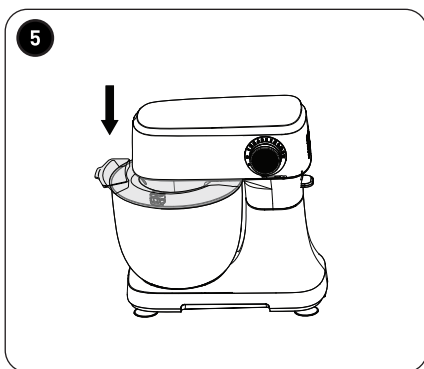
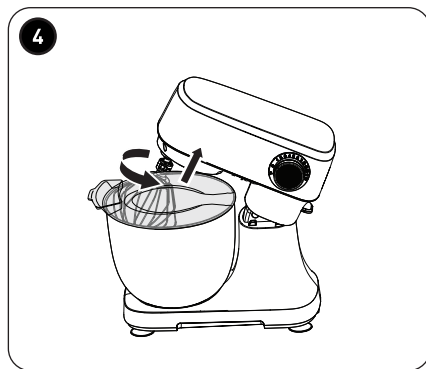
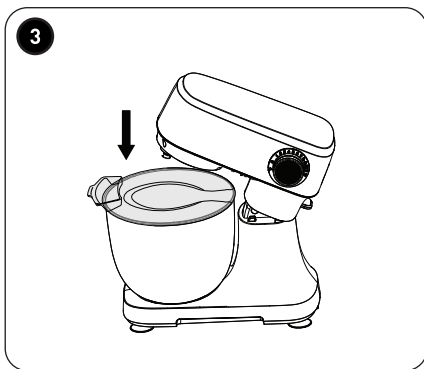
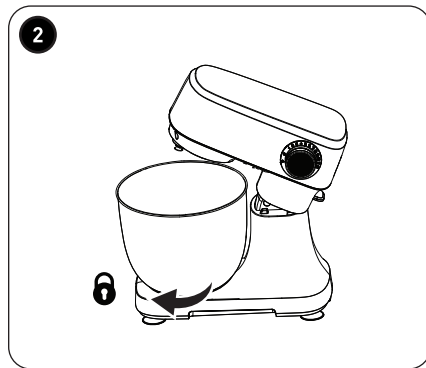
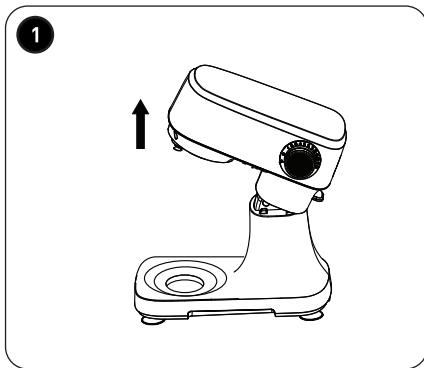
Kitchen machine  
Robot de cuisine  
Keukenmachine  
Robot de cocina

10009551 - VAL-KM6W4.5L

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

**VALBERG**





# 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.



**ELECTRO DEPOT**

# Table of Contents

## A

### Product overview

Parts  
Product overview  
Intended use  
Specifications

---

## B

### Product usage

Before first use  
Use

---

## 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** Mixer arm
- B** Splash guard with filler opening
- C** Mixing bowl
- D** Base
- E** Speed control knob (**P, 0, 1 to 12**)
- F** Arm-tilting lever
- G** Suction feet
- H** Accessory-connecting head
- I** Whisk
- J** Flat beater
- K** 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:                                                               | 10009551 - VAL-KM6W4.5L |
| Voltage:                                                             | 220-240 V ~, 50-60 Hz   |
| Power consumption:                                                   | 600 W                   |
| Off mode power consumption:                                          | 0.3 W                   |
| The period after which the equipment reaches automatically off mode: | N/A                     |
| Maximum continuous use time:                                         | 4min 30s                |
| Bowl capacity:                                                       | 4.5 L                   |
| Protection class:                                                    | Class II                |

## 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.

## Use



### 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.
- Do not continuously use the unit for more than 4 minutes and 30 seconds. If you would like to use the unit for a longer period of time, let the unit cool down for 20 minutes between the two four-and-a-half-minute cycles.  
**NOTE:** We recommend that this operation can be repeated for a maximum of 20 cycles.
- Never operate the mixer while it is empty as it may lead to overheating of the motor.

- 1** Push the arm tilting-lever upwards, in the direction of the arrow. The mixer arm will automatically release and lock into tilt position.
- 2** Place the mixing bowl on the base. Turn the bowl clockwise in the direction towards the “lock” symbol (**6**), and until it clicks into place. Place the ingredients in the bowl. (To remove the bowl at any time, turn it anticlockwise 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 be facing the front of the mixer. (To remove the splash guard, keep the mixing arm down and pull the splash guard upwards and remove it from 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 and 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 mixing arm downwards until it locks into place. (To lift the mixing arm up, push the arm-tilting lever upwards to unlock and tilt the mixing arm.)
- 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 to 12 for the desired speed).

**WARNING!**

Do not put knife, metal spoon, fork or other utensils into the mixing bowl when operating.

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| <b>Low speed</b>         | Speed 1 to 3   |
| <b>Medium speed</b>      | Speed 4 to 6   |
| <b>Medium-high speed</b> | Speed 7 to 9   |
| <b>High speed</b>        | Speed 10 to 12 |

- 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.

**CAUTION!**

The speed control knob must be at **0** position and the mixer should be unplugged from the mains socket before pulling out the beater/dough hook/whisk.

## Recommended settings

| Accessories | Functions                                                                                                                                                                                           | Recommended settings                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Whisk       | <p>To be used to incorporate air into moist preparations, such as egg whites, whipped cream, mayonnaise and butter.</p> <p><b>NOTE:</b> When using egg whites, a minimum of 4 eggs is required.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Start by mixing at a low speed, then gradually increase the speed to reduce the risk of food splattering out of the bowl.</li> <li>• To whip 4 egg whites into stiff peaks, use speed <b>12</b> for 2 to 4 minutes.</li> <li>• To whip 250 ml of cream, use speed <b>12</b> for 4 minutes.</li> </ul> |
| Flat beater | <p>For normal to heavy mixtures, use this accessory to prepare cakes, biscuits, pasta, pastries, meat loaf and purées.</p>                                                                          | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                      |
| Dough hook  | <p>Ideal for mixing and kneading bread, Swiss roll, pizza and brioche doughs.</p> <p><b>NOTE:</b> Never use more than 500 g of flour. We recommend a flour to water ratio of approx. 5:3.</p>       | <p>To mix and knead dough:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Speed <b>1</b> – 30 seconds.</li> <li>2. Speed <b>3</b> – 4 minutes.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> When mixing the dough, do not exceed speed <b>3</b> as this could damage the unit.</p>                                                                                |

**NOTE:**

- Always start mixing at lowest speed. When ingredients turn into a smooth paste, increase to the recommended speed gradually.
- Turn the speed control knob to low speed (**1**, **2** or **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 mixer 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 splash guard, mixing bowl and accessories. Then clean as follows:**

| Parts                                                                                                                                                               | Cleaning method                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Arm</li><li>• Base unit</li></ul>                                                                                           | <ol style="list-style-type: none"><li>1. 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.</li><li>2. Dry completely.</li></ol>                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Splash guard with filler opening</li><li>• Mixing bowl</li><li>• Whisk</li><li>• Flat beater</li><li>• Dough hook</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soak in soapy water (washing-up liquid) to soften any food residue.</li><li>2. Wash thoroughly.</li><li>3. Rinse off with clean water.</li><li>4. Once clean, dry all parts well.</li></ol> <p><b>NOTE:</b> Do not wash the dough hook, flat beater or splash guard in the dishwasher. The bowl and whisk are dishwasher-safe.</p> |

## 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



# 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**

# Table des matières

**A**

## **Aperçu de l'appareil**

Pièces  
Présentation du produit  
Utilisation prévue  
Spécifications

---

**B**

## **Utilisation de l'appareil**

Avant la première utilisation  
Utilisation

---

**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>

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le mode d'emploi et le livret d'avertissements réglementaires. Gardez ce mode d'emploi pour vous y reporter ultérieurement et transmettez-le à tout nouveau propriétaire de l'appareil.

## Pièces

- A** Bras du mixeur
- B** Pare-éclaboussures avec ouverture de remplissage
- C** Bol de mixage
- D** Base
- E** Bouton de réglage de la vitesse (**P, 0, 1 à 12**)
- F** Levier d'inclinaison du bras
- G** Pieds-ventouses
- H** Tête de raccordement des accessoires
- I** Fouet
- J** Batteur plat
- K** Crochet pétrisseur



## Présentation du produit

- 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 la machine est endommagée ou défectueuse, ne l'utilisez pas et confiez-la à votre revendeur ou à un centre de service après-vente.
- Gardez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

## Utilisation prévue

- Cet appareil a été conçu pour mélanger des ingrédients et ne doit pas être utilisé à d'autres fins. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales. Toute autre utilisation risque d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

## Spécifications

|                                                                       |                         |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Modèle :                                                              | 10009551 - VAL-KM6W4.5L |
| Tension :                                                             | 220-240 V ~, 50-60 Hz   |
| Consommation électrique :                                             | 600 W                   |
| Consommation d'énergie en mode arrêt :                                | 0,3 W                   |
| Délai après lequel la machine passe automatiquement en mode d'arrêt : | N/A                     |
| Durée d'utilisation maximale en continu :                             | 4 min 30 sec            |
| Capacité du bol :                                                     | 4,5 L                   |
| Classe de protection :                                                | Classe II               |

## Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (→ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et sèche.
- L'appareil peut vibrer et se déplacer légèrement sur le plan de travail pendant l'utilisation. Ne placez pas l'appareil près du bord d'un plan de travail, car il pourrait tomber accidentellement.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une cuisinière.

## Utilisation



### AVERTISSEMENT !

- Avant d'assembler l'appareil ou de changer les accessoires, réglez toujours le bouton de réglage de la vitesse sur **0** (Arrêt) et débranchez le câble 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. Vous risquez de vous blesser.
- N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 4 minutes et 30 secondes. Si vous souhaitez utiliser l'appareil plus longtemps, laissez-le refroidir pendant 20 minutes entre les deux cycles de quatre minutes et demie.

**REMARQUE :** Nous vous recommandons de répéter cette opération pour un maximum de 20 cycles.

- Ne faites jamais fonctionner le mixeur lorsqu'il est vide, car cela pourrait entraîner une surchauffe du moteur.

- 1 Poussez le levier d'inclinaison du bras vers le haut, dans le sens de la flèche. Le bras du mixeur se débloque automatiquement et se verrouille en position d'inclinaison.
- 2 Placez le bol de mixage sur la base. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, en direction du symbole de « verrouillage » **(6)**, jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placez les ingrédients dans le bol. (Pour retirer le bol à tout moment, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le).



### REMARQUE :

Ne remplissez pas trop le bol.

- 3 Fixez le pare-éclaboussures sur le dessus du bol. Appuyez sur le pare-éclaboussures pour le fixer sur le bol. L'ouverture de remplissage doit être orientée vers l'avant du mixeur. (Pour retirer le pare-éclaboussures, maintenez le bras de mixage en position basse et tirez le pare-éclaboussures vers le haut pour le retirer du bol).

**REMARQUE :**

Utilisez toujours le pare-éclaboussures avec le bol pour empêcher les projections de nourriture en dehors du bol.

- 4 Fixez l'un des trois accessoires fournis (bateur plat, fouet ou crochet pétrisseur) à la tête de raccordement des accessoires. Poussez vers le haut pour insérer l'accessoire jusqu'à la butée et tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (Pour retirer l'accessoire, poussez-le vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache).
- 5 Poussez le bras de mixage vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (Pour soulever le bras de mixage, poussez le levier d'inclinaison du bras vers le haut pour déverrouiller et incliner le bras de mixage).
- 6 Réglez le bouton de réglage de la vitesse sur **0**. Branchez l'appareil sur une prise de courant.

**REMARQUE :**

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant, puis utilisez d'abord la fonction d'impulsion (en plaçant le bouton de réglage de la vitesse sur **P**) pour vérifier si le bol a été correctement installé.

- 7 Pour commencer à mélanger, tournez le bouton de réglage de la vitesse sur la position souhaitée (soit **P** pour l'impulsion ou de **1** à **12** pour la vitesse souhaitée).

**AVERTISSEMENT !**

Ne mettez pas de couteau, de cuillère en métal, de fourchette ou d'autres ustensiles dans le bol de mixage lorsqu'il fonctionne.

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| <b>Vitesse faible</b>         | Vitesse 1 à 3   |
| <b>Vitesse moyenne</b>        | Vitesse 4 à 6   |
| <b>Vitesse moyenne-élevée</b> | Vitesse 7 à 9   |
| <b>Vitesse élevée</b>         | Vitesse 10 à 12 |

- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de réglage de la vitesse sur **0**. Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous avez fini de l'utiliser.

**ATTENTION !**

Le bouton de réglage de la vitesse doit être en position **0** et le mixeur doit être débranché de la prise de courant avant de retirer le batteur / crochet pétrisseur / fouet.

**Réglages recommandés**

| Accessoires        | Fonctions                                                                                                                                                                                                                                                  | Réglages recommandés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fouet              | <p>Sert à incorporer de l'air dans les préparations humides, telles que les blancs d'œufs, la crème fouettée, la mayonnaise et le beurre.</p> <p><b>REMARQUE :</b> L'utilisation pour monter les blancs en neige s'effectue avec un minimum de 4 œufs.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commencez par mélanger à vitesse faible, puis augmentez progressivement la vitesse pour réduire le risque d'éclaboussures d'aliments hors du bol.</li> <li>• Pour monter 4 blancs d'œufs en neige, utilisez la vitesse <b>12</b> pendant 2 à 4 minutes.</li> <li>• Pour fouetter 250 ml de crème, utilisez la vitesse <b>12</b> pendant 4 minutes.</li> </ul> |
| Batteur plat       | <p>Pour des mélanges normaux à lourds, utilisez cet accessoire pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtes, des pâtisseries, des pains de viande et des purées.</p>                                                                                 | <p>Utilisez l'appareil à faible vitesse pour mélanger les ingrédients. Augmentez progressivement la vitesse jusqu'à <b>6</b> jusqu'à ce que vous obteniez le résultat souhaité.</p>                                                                                                                                                                                                                    |
| Crochet pétrisseur | <p>Idéal pour mélanger et pétrir les pâtes à pain, à petits pains, à pizza et à brioche.</p> <p><b>REMARQUE :</b> N'utilisez jamais plus de 500 g de farine. Nous recommandons un rapport farine / eau d'environ 5:3.</p>                                  | <p>Pour mélanger et pétrir la pâte :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vitesse <b>1</b> - 30 secondes.</li> <li>2. Vitesse <b>3</b> - 4 minutes.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Lorsque vous mélangez la pâte, ne dépassez pas la vitesse <b>3</b> car cela pourrait endommager l'appareil.</p>                                                                                           |

**REMARQUE :**

- Commencez toujours à mélanger à la vitesse la plus faible. Lorsque les ingrédients se transforment en une pâte lisse, augmentez progressivement la vitesse recommandée.
- Tournez le bouton de réglage de la vitesse sur la vitesse faible (**1, 2 ou 3**) lorsque vous ajoutez des ingrédients. Versez tout ingrédient supplémentaire dans le bol par l'ouverture de remplissage.
- Utilisez la fonction d'impulsion (**P**) pour une augmentation de puissance facile à contrôler. N'utilisez pas cette fonction pendant plus d'une minute pour éviter une surchauffe du moteur.
- Ne mettez jamais votre main ou vos doigts dans le bol lorsque l'appareil est en marche.
- N'utilisez pas cet appareil pour piler de la glace ou préparer des liquides chauds.
- Ne déplacez pas le mixeur s'il reste des ingrédients 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.
- Vous ne devez en aucun cas immerger l'appareil, son câble d'alimentation ou sa fiche dans l'eau ou tout autre liquide, car ils contiennent des composants électriques. Ne les rincez pas sous le robinet.
- N'utilisez jamais de solvants, de produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, de brosses métalliques, d'objets pointus ou de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil.

**Démontez le mixeur en retirant le pare-éclaboussures, le bol de mixage et les accessoires. Nettoyez ensuite de la manière suivante :**

| Pièces                                                                                                                                                                                         | Méthode de nettoyage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Bras</li><li>• Bloc moteur</li></ul>                                                                                                                   | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide et d'une petite quantité de liquide vaisselle. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.</li><li>2. Séchez-le complètement.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Pare-éclaboussures avec ouverture de remplissage</li><li>• Bol de mixage</li><li>• Fouet</li><li>• Batteur plat</li><li>• Crochet pétrisseur</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Faites-les tremper dans de l'eau savonneuse (liquide vaisselle) pour ramollir les résidus alimentaires.</li><li>2. Lavez soigneusement.</li><li>3. Rincez à l'eau claire.</li><li>4. Une fois l'appareil nettoyé, séchez bien toutes les pièces.</li></ol> <p><b>REMARQUE :</b> Ne lavez pas le crochet pétrisseur, le batteur plat ou le pare-éclaboussures au lave-vaisselle. Le bol et le fouet peuvent être lavés au lave-vaisselle.</p> |

**Rangement**

- Débranchez toujours la machine avant de la ranger.
- Rangez la machine dans un endroit frais, sec et exempt de poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Conservez l'emballage et utilisez-le pour ranger votre appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

# 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)



**ELECTRO DEPOT**



## Inhoudstafel

**A**

### Overzicht van het toestel

Onderdelen  
Productoverzicht  
Beoogd gebruik  
Specificaties

**B**

### Gebruik van het toestel

Voor het eerste gebruik  
Gebruik

**C**

### Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud  
Opslag

Lees voor gebruik van het toestel zowel de handleiding als het boekje met de wettelijke waarschuwingen zorgvuldig door. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadpleging en geef deze mee aan eventuele nieuwe eigenaars van het toestel.

## Onderdelen

- A** Mengarm
- B** Spatscherp met vulopening
- C** Mengkom
- D** Basis
- E** Snelheidsregelknop (**P, 0, 1** tot **12**)
- F** Armkantelhendel
- G** Zuigvoeten
- H** Accessoireaansluitkop
- I** Garde
- J** Platte menghaak
- K** Deeghaak

## Productoverzicht

- Pak het toestel uit en verwijder alle labels van het toestel, uitgezonderd het typeplaatje. Controleer of alle onderdelen van het apparaat geleverd en onbeschadigd zijn. Als het toestel beschadigd of defect is, gebruik het dan niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen.

## Beoogd gebruik

- Dit apparaat is ontworpen om ingrediënten te mengen en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor industriële of commerciële doeleinden. Elk ander gebruik kan het apparaat beschadigen of letsel veroorzaken.

## Specificaties

|                                                                        |                         |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Model:                                                                 | 10009551 - VAL-KM6W4.5L |
| Spanning:                                                              | 220-240 V ~, 50-60 Hz   |
| Stroomverbruik:                                                        | 600 W                   |
| Stroomverbruik in uit-stand:                                           | 0,3 W                   |
| De periode waarna het apparaat automatisch naar de uit-stand schakelt: | N.v.t.                  |
| Maximale ononderbroken gebruikstijd:                                   | 4 min 30 sec.           |
| Inhoud kom:                                                            | 4,5 L                   |
| Beschermingsklasse:                                                    | Klasse II               |

## Voor het eerste gebruik

- Reinig het toestel voor het eerste gebruik (→ **REINIGING EN ONDERHOUD**).
- Plaats het toestel op een stabiele, vlakke en antislip ondergrond.
- Het apparaat kan tijdens het gebruik trillen en enigszins over het werkblad bewegen. Plaats het apparaat niet in de buurt van de rand van een werkblad, omdat het per ongeluk kan vallen.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak, zoals een fornuis.

## Gebruik



### WAARSCHUWING!

- Voordat u het apparaat in elkaar zet of de accessoires vervangt, moet u altijd de snelheidsregelknop op **0** (Uit) zetten en de stekker uit het stopcontact trekken. Doet u dit niet, dan kan dit leiden tot ernstig letsel.
- Raak bewegende onderdelen niet aan wanneer het apparaat in gebruik is. Er is een risico op letsel.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 4 minuten en 30 seconden ononderbroken. Als u het apparaat langere tijd wilt gebruiken, laat u het apparaat 20 minuten afkoelen tussen de twee cycli van vier en een halve minuut.  
**OPMERKING:** Wij raden aan deze handeling maximaal 20 cycli te herhalen.
- Gebruik de mixer nooit als deze leeg is, omdat dit kan leiden tot oververhitting van de motor.

- 1 Duw de armkantelhendel omhoog, in de richting van de pijl. De mengarm zal automatisch loslaten en vergrendelen in kantelpositie.
- 2 Plaats de mengkom op de bodem. Draai de kom met de klok mee in de richting van het 'slot'-symbool (6) en totdat deze op zijn plaats klikt. Doe de ingrediënten in de kom. (Als u de kom op elk gewenst moment wilt verwijderen, draait u deze tegen de klok in en tilt u deze omhoog.)



### OPMERKING:

Vul de kom niet te vol.

- 3 Zet het spatscherm bovenop de kom vast. Druk het spatscherm naar beneden om die vast te zetten op de kom. De vulopening moet naar de voorkant van de mixer gericht zijn. (Om het spatscherm te verwijderen, houdt u de mengarm omlaag en trekt u het spatscherm omhoog en haalt u die uit de kom.)

**OPMERKING:**

Gebruik altijd het spatscherm met de kom om te voorkomen dat eten uit de kom spat.

- 4 Bevestig één van de drie meegeleverde accessoires (platte menghaak, garde of deeghaak) aan de accessoireaansluitkop. Duw omhoog om het accessoire zo ver mogelijk in te brengen en draai het accessoire tegen de klok in totdat het op zijn plaats klikt. (Om het accessoire te verwijderen, duwt u het omhoog en draait u het met de klok mee totdat het loskomt).
- 5 Duw de mengarm naar beneden totdat deze vastklikt. (Om de mengarm omhoog te tillen, drukt u de armkantelhendel omhoog om de mengarm te ontgrendelen en te kantelen.)
- 6 Zet de snelheidsregelknop op **0**. Steek de stekker in een stopcontact.

**OPMERKING:**

Steek de stekker in het stopcontact en gebruik vervolgens eerst de pulsfunctie (door de snelheidsregelknop op **P** te zetten) om te controleren of de kom correct is geplaatst.

- 7 Om te beginnen met mengen, draait u de snelheidsregelknop naar de gewenste stand (**P** voor puls of **1** tot **12** voor de gewenste snelheid).

**WAARSCHUWING!**

Plaats geen mes, metalen lepel, vork of ander keukengerei in de mengkom tijdens het gebruik.

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>Lage snelheid</b>       | Snelheid 1 tot 3   |
| <b>Gemiddelde snelheid</b> | Snelheid 4 tot 6   |
| <b>Middelhoge snelheid</b> | Snelheid 7 tot 9   |
| <b>Hoge snelheid</b>       | Snelheid 10 tot 12 |

- Om het apparaat uit te schakelen, draait u de snelheidsregelknop naar **0**. Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact wanneer u klaar bent met het gebruik.

**VOORZICHTIG!**

De snelheidsregelknop moet op **0** staan en de stekker van de mixer moet uit het stopcontact worden getrokken voordat u de menghaak/deeghaak/garde eruit trekt.

## Aanbevolen instellingen

| Accessoires     | Funcities                                                                                                                                                                                                 | Aanbevolen instellingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Garde           | <p>Te gebruiken om lucht in vochtige bereidingen te verwerken, zoals eiwitten, slagroom, mayonaise en boter.</p> <p><b>OPMERKING:</b> Bij gebruik van eiwitten zijn minimaal 4 eieren nodig.</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begin met mengen op een lage snelheid en verhoog dan geleidelijk de snelheid om het risico te verminderen dat voedsel uit de kom spat.</li> <li>• Om 4 eiwitten in stijve pieken te kloppen, gebruikt u het apparaat op snelheid <b>12</b> gedurende 2 tot 4 minuten.</li> <li>• Gebruik snelheid <b>12</b> gedurende 4 minuten om 250 ml room op te kloppen.</li> </ul> |
| Platte menghaak | Voor normale tot zware mengsels, gebruikt u dit accessoire om taarten, koekjes, pasta, gebak, gehaktbrood en puree te bereiden.                                                                           | Gebruik het apparaat op een lage snelheid om de ingrediënten te mengen. Verhoog de snelheid geleidelijk naar <b>6</b> tot het gewenste resultaat is verkregen.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Deeghaak        | <p>Ideaal voor het mengen en kneden van brood, Swiss roll, pizza en briochedee.</p> <p><b>OPMERKING:</b> Gebruik nooit meer dan 500 g bloem. Wij adviseren een bloem/watervrhouding van ongeveer 5:3.</p> | <p>Deeg mengen en kneden:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Snelheid <b>1</b> - 30 seconden.</li> <li>2. Snelheid <b>3</b> - 4 minuten.</li> </ol> <p><b>OPMERKING:</b> Bij het mengen van het deeg mag u snelheid <b>3</b> niet overschrijden, omdat dit het apparaat kan beschadigen.</p>                                                                                                           |

**OPMERKING:**

- Begin altijd met mengen op de laagste snelheid. Wanneer de ingrediënten veranderen in een gladde pasta, verhoog dan geleidelijk tot de aanbevolen snelheid.
- Draai de snelheidsregelknop naar lage snelheid (**1**, **2** of **3**) bij het toevoegen van ingrediënten. Giet eventuele extra ingrediënten via de vulopening in de kom.
- Gebruik de pulsfunctie (**P**) voor een eenvoudig te bedienen powerboost. Gebruik deze functie niet langer dan 1 minuut om te voorkomen dat de motor oververhit raakt.
- Plaats nooit uw hand of vingers in de kom terwijl het apparaat in gebruik is.
- Gebruik dit apparaat niet om ijs te vermalen of hete vloeistoffen te bereiden.
- Verplaats de mixer niet als er nog ingrediënten in de kom zitten.

## Reiniging en onderhoud



### WAARSCHUWING!

- Om het risico op elektrocutie te voorkomen, schakelt u het toestel uit en haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u het toestel schoonmaakt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Dompel het apparaat, de voedingskabel of de stekker in geen geval onder in water of een andere vloeistof, omdat deze elektrische onderdelen bevatten. Spoel ze niet onder de kraan schoon.
- Gebruik nooit oplosmiddelen, chemische of schurende reinigingsmiddelen, staalborstels, scherpe voorwerpen of schuursponsjes om het toestel schoon te maken.

## Demonteer de mixer door het spatscherm, mengkom en accessoires te verwijderen. Reinig vervolgens als volgt:

| Onderdelen                                                                                                                                                       | Reinigingsmethode                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arm</li> <li>• Basiseenheid</li> </ul>                                                                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maak schoon met een zachte, licht vochtige doek en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het toestel terechtkomt.</li> <li>2. Droog volledig af.</li> </ol>                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spatscherm met vulopening</li> <li>• Mengkom</li> <li>• Garde</li> <li>• Platte menghaak</li> <li>• Deeghaak</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Week in zeepsop (afwasmiddel) om eventuele voedselresten los te weken.</li> <li>2. Was grondig af.</li> <li>3. Spoel af met schoon water.</li> <li>4. Nadat het apparaat schoon is, droogt u alle onderdelen goed af.</li> </ol> <p><b>OPMERKING:</b> Was de deeghaak, platte menghaak of spatscherm niet in de vaatwasser. De kom en garde zijn vaatwasmachinebestendig.</p> |

**Opslag**

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Berg het apparaat op in een koele, droge en stofvrije ruimte, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om uw apparaat in op te bergen wanneer u denkt het langere tijd niet 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

Partes  
Descripción general del producto  
Uso previsto  
Especificaciones

---

## B

### Utilización del aparato

Antes del primer uso  
Uso

---

## C

### Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento  
Almacenamiento

**Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el Manual y el folleto de Advertencias Reglamentarias. Guarde estas instrucciones para futuras consultas y entréguelas a los nuevos propietarios del aparato.**

## Partes

- A** Brazo mezclador
- B** Protector antisalpicaduras con abertura de llenado
- C** Bol
- D** Base
- E** Regulador de velocidad (**P, 0, 1 a 12**)
- F** Palanca de inclinación del brazo
- G** Pies de ventosa
- H** Cabezal de conexión de accesorios
- I** Batidor de varillas
- J** Batidor plano
- K** Gancho

## Descripción general del producto

- Desembale y retire todas las etiquetas de la unidad excepto la placa de características. Compruebe que todas las piezas del aparato estén incluidas e intactas. Si el aparato estuviera dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio de postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Si los niños juegan con los materiales de embalaje, podrían correr el riesgo de sufrir accidentes.

## Uso previsto

- Esta unidad ha sido diseñada para mezclar ingredientes y no debe utilizarse para ningún otro propósito. La unidad está destinada exclusivamente para uso doméstico y no puede utilizarse para fines industriales o comerciales. Cualquier otro uso puede dañar el aparato o causar lesiones.

## Especificaciones

|                                                                |                         |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Modelo:                                                        | 10009551 - VAL-KM6W4.5L |
| Voltaje:                                                       | 220-240 V ~, 50-60 Hz   |
| Consumo de energía:                                            | 600 W                   |
| Consumo de energía en modo apagado:                            | 0,3 W                   |
| El periodo tras el cual el equipo se apaga automáticamente es: | N/A                     |
| Tiempo máximo de uso continuo:                                 | 4 min, 30 s             |
| Capacidad del bol:                                             | 4,5 L                   |
| Clase de protección:                                           | Clase II                |

## Antes del primer uso

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

## Uso



### ¡ADVERTENCIA!

- Antes de montar la unidad o cambiar los accesorios, ajuste siempre el regulador de velocidad a **0** (Off) y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. De lo contrario, podría sufrir lesiones graves.
  - No toque las partes móviles cuando la unidad esté en uso. Existe riesgo de lesiones.
  - No utilice la unidad de forma continua durante más de 4 minutos y 30 segundos. Si desea utilizar la unidad durante un período de tiempo más largo, deje que la unidad se enfríe durante 20 minutos entre los dos ciclos de cuatro minutos y medio.
- NOTA:** Recomendamos no repetir esta operación más de 20 ciclos.
- Nunca use la batidora si está vacía, ya que el motor podría sobrecalentarse.

- 1 Empuje la palanca de inclinación del brazo hacia arriba, en dirección de la flecha. El brazo mezclador se liberará automáticamente y se bloqueará en posición de inclinación.
- 2 Coloque el bol en la base. Gire el bol en sentido horario hacia el símbolo de “bloqueo” (6), hasta que encaje en su lugar. Añada los ingredientes al bol. (Para retirar el bol en cualquier momento, gírelo en sentido antihorario y levántelo).



### NOTA:

No llene el bol en exceso.

- 3 Asegure la tapa contra salpicaduras en la parte superior del bol. Presione la tapa contra salpicaduras hacia abajo para asegurarla en el bol. La abertura de llenado debe estar orientada hacia el frente de la batidora. (Para retirar la tapa antisalpicaduras, mantenga el brazo mezclador abajo y tire de la tapa hacia arriba para retirarla del bol.)

**NOTA:**

Siempre use la tapa antisalpicaduras con el bol para evitar que la comida salpique fuera del bol.

- 4 Conecte uno de los tres accesorios suministrados (batidor plano, batidor de varillas o gancho) al cabezal de conexión de accesorios. Empuje hacia arriba para insertar el accesorio hasta el fondo y gire el accesorio en sentido antihorario hasta que encaje en su lugar. (Para retirar el accesorio, empújelo hacia arriba y gírelo en sentido horario hasta que se suelte).
- 5 Empuje el brazo mezclador hacia abajo hasta que se bloquee en su lugar. (Para levantar el brazo mezclador, empuje la palanca de inclinación del brazo hacia arriba para desbloquear e inclinar el brazo mezclador).
- 6 Ajuste el regulador de velocidad a **0**. Enchufe el aparato en una toma de corriente.

**NOTA:**

Conecte el enchufe a la toma de corriente y luego use primero la función de impulsos (ajustando el regulador de velocidad a **P**) para verificar si el bol se ha instalado correctamente.

- 7 Para comenzar a mezclar y batir, gire el regulador de velocidad a la posición deseada (ya sea **P** para impulsos o **1** a **12** para la velocidad deseada).

**¡ADVERTENCIA!**

No inserte cuchillos, cucharas de metal, tenedores u otros utensilios en el bol durante el funcionamiento.

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| <b>Velocidad baja</b>       | Velocidad 1 a 3   |
| <b>Velocidad media</b>      | Velocidad 4 a 6   |
| <b>Velocidad media-alta</b> | Velocidad 7 a 9   |
| <b>Velocidad alta</b>       | Velocidad 10 a 12 |

- Para apagar la unidad, gire el regulador de velocidad a **0**. Desenchufe siempre la unidad de la toma de corriente cada vez que haya terminado de usarla.

**¡PRECAUCIÓN!**

El regulador de velocidad debe estar en la posición **0** y la batidora debe estar desenchufada de la toma de corriente antes de sacar el batidor plano, el gancho o el batidor de varillas.

## Ajustes recomendados

| Accesorios          | Funciones                                                                                                                                                                                          | Ajustes recomendados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Batidor de varillas | Sirve para incorporar aire en preparaciones húmedas, como claras de huevo, nata montada, mayonesa y mantequilla.<br><b>NOTA:</b> Al usar claras de huevo, se requieren un mínimo de 4 huevos.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Comience batiendo a baja velocidad y luego aumente gradualmente la velocidad para reducir el riesgo de que la comida salpique fuera del bol.</li> <li>Para batir 4 claras de huevo hasta que estén a punto de nieve, use la velocidad <b>12</b> durante 2 a 4 minutos.</li> <li>Para batir 250 ml de nata, use la velocidad <b>12</b> durante 4 minutos.</li> </ul> |
| Batidor plano       | Para mezclas normales a pesadas, use este accesorio para preparar pasteles, galletas, pasta, masas de repostería, carne picada y purés.                                                            | Utilice la unidad a baja velocidad para mezclar los ingredientes. Aumente gradualmente la velocidad a <b>6</b> hasta obtener el resultado deseado.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Gancho              | Ideal para mezclar y amasar masas de pan, brazo de gitano, pizza y brioche.<br><b>NOTA:</b> Nunca use más de 500 g de harina. Recomendamos una proporción de harina a agua de aproximadamente 5:3. | <p>Para mezclar y amasar la masa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Velocidad <b>1</b> – 30 segundos.</li> <li>Velocidad <b>3</b> – 4 minutos.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> Al mezclar la masa, no exceda la velocidad <b>3</b>, ya que se podría dañar la unidad.</p>                                                                                                                              |

**NOTA:**

- Siempre comience a mezclar a la velocidad más baja. Cuando los ingredientes se conviertan en una pasta suave, aumente gradualmente a la velocidad recomendada.
- Gire el regulador de velocidad a baja velocidad (**1, 2 o 3**) al agregar ingredientes. Vierta cualquier ingrediente adicional en el bol a través de la abertura de llenado.
- Utilice la función de impulsos (**P**) para aumentar la potencia de forma más controlada. No use esta función durante más de 1 minuto para evitar que el motor se sobrecaliente.
- Nunca meta la mano o los dedos en el bol mientras la unidad esté en uso.
- No utilice esta unidad para triturar hielo o preparar líquidos calientes.
- No mueva la batidora si todavía hay ingredientes 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.
- Deje que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Bajo ninguna circunstancia debe sumergir la unidad, su cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido, ya que contienen componentes eléctricos. No los aclare bajo el grifo.
- Nunca utilice disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados ni estropajos para limpiar el aparato.

**Desmonte la batidora quitando la tapa antisalpicaduras, el bol y los accesorios. Luego límpiela de la siguiente manera:**

| Partes                                                                                                                                                                                    | Método de limpieza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Brazo</li><li>• Unidad base</li></ul>                                                                                                             | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Limpie con un paño suave ligeramente humedecido y una pequeña cantidad de lavavajillas. Asegúrese de que no entre líquido en el interior de la unidad.</li><li>2. Deje que se seque completamente.</li></ol>                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Protector antisalpicaduras con abertura de llenado</li><li>• Bol</li><li>• Batidor de varillas</li><li>• Batidor plano</li><li>• Gancho</li></ul> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Remoje en agua jabonosa (lavavajillas) para ablandar cualquier residuo de comida.</li><li>2. Lave a fondo.</li><li>3. Enjuague con agua limpia.</li><li>4. Una vez limpias, seque bien todas las partes.</li></ol> <p><b>NOTA:</b> No lave el gancho, el batidor plano o la tapa antisalpicaduras en el lavavajillas. El bol y el batidor de varillas son aptos para lavavajillas.</p> |

## Almacenamiento

- Desenchufe siempre la unidad antes de guardarla.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, seco y libre de polvo, y fuera del alcance de los niños y los animales de compañía.
- Conserve el embalaje y utilícelo para guardar su unidad cuando no la utilice durante un período prolongado de tiempo.



## 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.

## 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.

## 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

