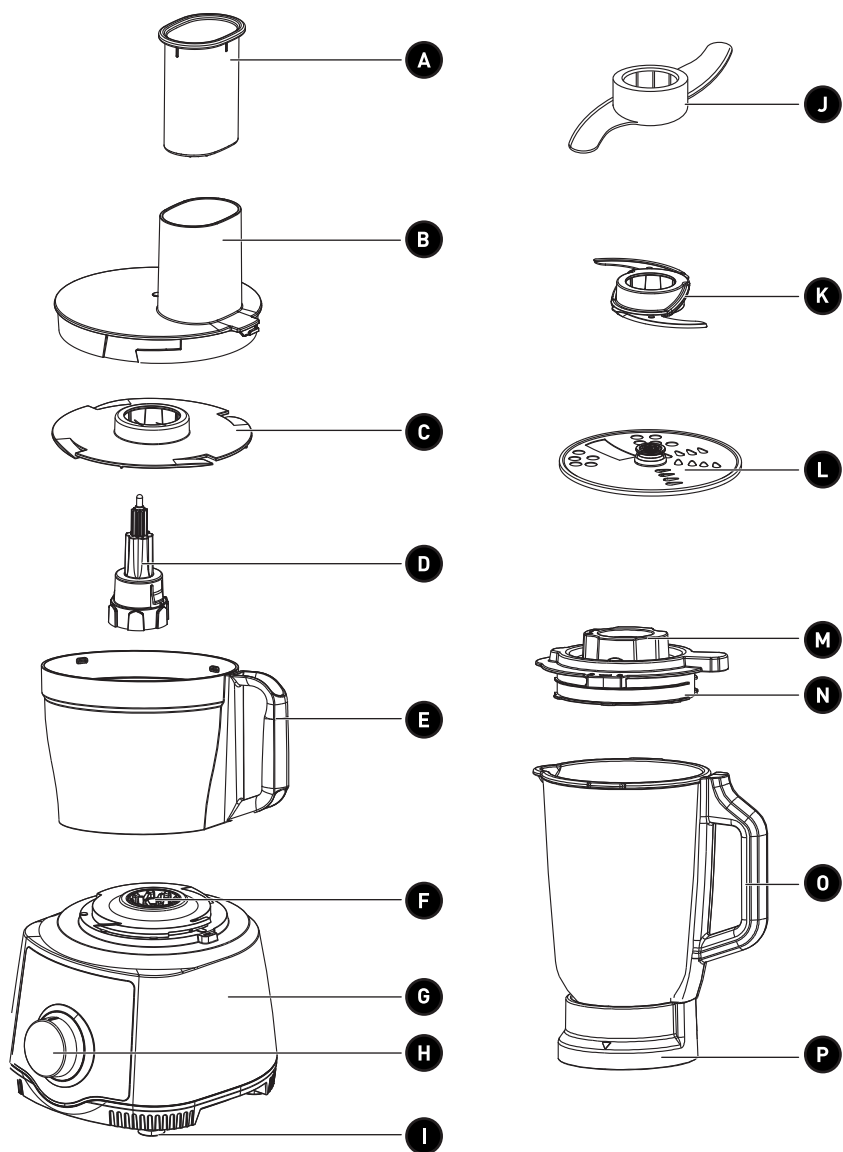


Multifunction robot
Robot multifonction
Keukenrobot
Robot multifunción

993320 - VB-FP1220BK

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	14
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	28
INSTRUCCIONES DE USO	42

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
Specifications

B

Product usage

Using the Food Processor
How to release suction cup feet after use

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting
Storage

Parts

- A** Pusher
- B** Lid with food chute
- C** Maxi-blend canopy
- D** Removable drive sleeve
- E** Bowl
 - motor shaft (not shown)
- F** Rotor
- G** Base unit
 - Rotary knob
 - O** - Off
- H**
 - I** - Low
 - II** - High
 - P** - Pulse
- I** Suction cup feet
- J** Dough tool
- K** Blades
- L** Slicing/shredding discs x 3
- M** Feeding lid
- N** Blender lid
- O** Blender jug



Blender base

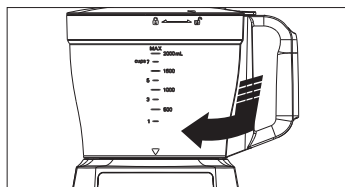
Specifications

Voltage:	220-240V~
Frequency:	50-60Hz
Power:	1200W
Off mode power consumption:	0.1 W
The period after which the equipment reaches automatically off mode:	N/A
Electrical class:	Class II

Using the Food Processor

How to lock the bowl

Align the base unit and the bowl as illustrated. Hold the handle and turn the bowl clockwise until it locks into place.

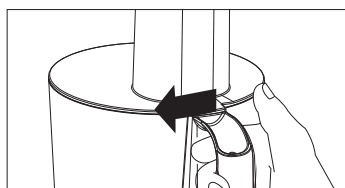
**NOTE:**

The food processor will not work unless the bowl is locked into position.

To unlock the bowl from the base unit, hold the handle and turn the bowl counterclockwise.

How to assemble and lock the lid

Align the lid as illustrated by placing your thumb on the lid tab and turning the lid clockwise.

**NOTE:**

The food processor will not work unless the lid is locked into position.

To unlock the lid from the bowl, place your thumb on the lid tab and turn the lid counterclockwise.

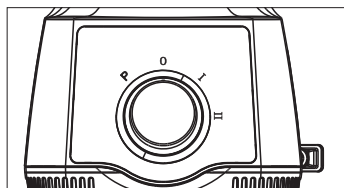
How to operate the controls

The rotary knob is conveniently located on the front of the base unit. Rotate the knob clockwise to select a speed:

0 - Stop

I - Low

II - High



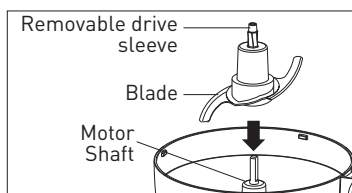
The food processor will run continuously for speed I and II. For instant on and off control, turn the knob counterclockwise to **P** (PULSE) position.

Processing tips and techniques

- This food processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain its peak performance, do not use your food processor for the following: grinding grain, coffee beans or spices; slicing frozen meat; or crushing ice.
- To achieve maximum capacity, use the blades and add food no higher than the maximum fill line on the bowl.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If the unit is operated for 30 seconds continuously, let it rest for about 3 minutes before continuing.

Processing using the blades

- For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Carrots, for example, should all be cut in 1-inch (2.5 cm) chunks. Do not process food in different sizes, for example, 4-inch (10cm) pieces with 1/2- inch (1 cm) pieces.
 - The blades can be used to coarsely chop, finely mince, mix, or purée food to a smooth consistency.
1. Make sure the rotary knob is turned to Off position (**0**) and the unit is unplugged.
 2. Lock the bowl onto the base unit (see **How to lock the bowl** section).
 3. Place the removable drive sleeve and the blades onto the motor shaft in the centre of the bowl. Turn slowly until the blades are locked into place.



WARNING!

Handle carefully; the blades are sharp.

4. Lock the lid onto the bowl. Insert the food pusher into food chute.

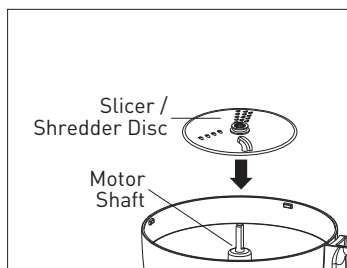
**NOTE:**

Do not purée or mash starchy vegetables like potatoes. They will be over-processed in a second and turn gummy.

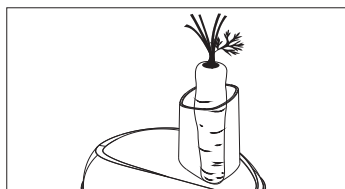
5. Connect the power plug to a mains supply and start processing food .The processing speed and time will determine the finished consistency of the food. The Pulse speed (**P**) can help you avoid overprocessing.
6. When finished processing, turn the rotary knob to Off position (**O**) or release from PULSE position (**P**). **Wait until the blades have stopped rotating before removing the lid.** Unplug the unit.

Processing using the slicer/shredder discs

- To slice or shred cheese, choose a firm cheese like Cheddar, Monterey Jack, or Swiss. Place the cheese in the freezer for 30 minutes before processing.
 - The slicing/shredding discs have a slicing blade on one side and a shredding teeth on the other. Place the disc on the motor shaft with the desired cutting edge facing up.
1. Make sure the rotary knob is turned to Off position (**O**) and the unit is unplugged.
 2. Lock the bowl onto base (see **How to lock the bowl** section).
 3. Place the removable drive sleeve on the motor shaft. Put the slicing/shredding disc on the removable drive sleeve with the desired cutting side facing up. Lock the lid onto the bowl (see **How to assemble and lock the lid** section).



4. **To slice/shred large foods** (such as chunk of cabbage, green pepper, whole tomato), insert the chunk of food into the food chute.



**NOTE:**

- To julienne vegetables, slice them and then remove from the bowl. Then, restack the vegetables and place them into the food chute vertically. Slice them again to make a match-stick cut vegetable pieces.
- **To slice/shred long, thin foods** (such as potato, pepperoni, carrots, celery), lock the lid. Insert the foods into the food chute.

5. Insert the pusher in the food chute. Always use the pusher to feed food into the food chute.

**WARNING!**

NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS.

6. Connect the power plug to a mains supply.
7. Select speed. While pressing on the food pusher, turn the rotary knob to **1** (low) or **2** (high) position for optimum slicing and shredding performance.

**NOTE:**

Turn to **P** [PULSE] position and hold to process food. The unit will stop when you release the knob.

8. When the food chute is empty, turn the rotary knob to Off position (**0**) to stop; or release from **P** [PULSE] position. **Wait until the blades have stopped rotating before removing the lid.**
9. Unplug the unit from the mains supply.

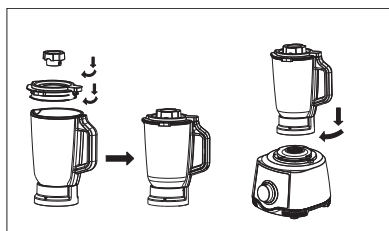
Processing using the maxi-blend canopy

The maxi-blend canopy can be used for whipping cream, beating egg whites, emulsifying or preparing dressings.

1. Make sure the rotary knob is turned to Off position (**0**) and the unit is unplugged.
2. Lock the bowl onto the base unit (see **How to lock the bowl** section).
3. Place the removable drive sleeve onto the motor shaft in the centre of the bowl, and then place the maxi-blend canopy onto the drive shaft.
4. Add your ingredients into the bowl, and then place the lid onto the bowl and turn clockwise to lock it. Place the food pusher into the food chute.
5. Connect the power plug to a mains supply and start processing food. The processing speed and time will determine the finished consistency of the food.
6. When finished processing, turn the rotary knob to Off position (**0**) or release from PULSE position (**P**). Unplug the unit.

Processing using blender jug

1. Install the blender as shown below.



2. Cut fruits, vegetables and other foods into pieces about 2cm x 2cm in size.
3. Put the food into the blender jug.
4. Add appropriate amount of water, juice, milk, honey and other seasonings.
5. Close the lid of the jug and the feeding lid.
6. Install the blender jug with the food in it onto the base unit by turning the jug clockwise.
7. Start blending by turning the knob to select a speed level - I for low and II for high.

**NOTE:**

Turn to **P** (PULSE) position and hold to process food. The unit will stop when you release the knob.

**TIP:**

It is recommended to blend for 30 to 60 seconds when the capacity is half a cup, and you can adjust the actual operation time according to your needs; When the cup is full, it is recommended to blend for 1 to 2 minutes, and the actual operation time can be adjusted according to the needs.

**NOTE:**

The time of each continuous blending should not be longer than 2 minutes. After each 2-minute continuous blending, let the unit rest for 2 minutes before blending again. After 5 times of continuous operation of blending, stop operating the unit and let it cool for 25 minutes before using it again.

8. After blending, turn the rotary knob to the **0** position.
9. After the motor stops running, remove the blender jug by turning it counterclockwise from the base unit, and pour out the food in the jug.

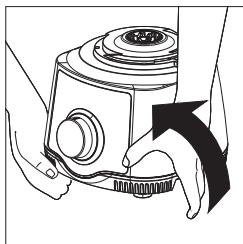
**NOTE:**

- Take care not to put too much food and liquid into the blender jug as the content in the jug might overflow during blending.
- Do not blend extremely hot liquid or food (the temperature of the liquid or food should not exceed 60 °C).
- Never run the machine when the jug is empty [i.e. without any liquid or food in the jug].
- Do not blend hard foods such as bones.

How to release suction cup feet after use

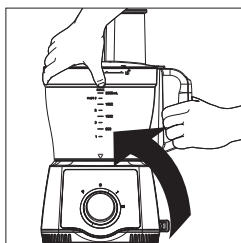
The suction cup feet on the bottom of your Food Processor are designed to keep the unit stationary during use.

- With bowl and lid removed from the Food Processor: lift it from the counter by placing both hands under the unit as shown and lifting to one side



OR

- With the Food Processor fully assembled: lift it from the counter by grabbing the handle as shown and lifting from the same side as the handle.



Cleaning and maintenance

1. Wash bowl, lids, blades, discs, removable drive sleeve and food pusher in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. See **How to assemble and lock the lid** section for information on how to remove food chute lid for cleaning. To clean food thoroughly from the bowl and bowl lid/food chute, immerse them in hot, soapy water.



WARNING!

The blades are very sharp. Handle with care when using and cleaning.



NOTE:

Do not store unit with lid in locked position; this may put strain on the interlock tab.

2. Wipe base unit, rotary knob, and power cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn stain, use a mild non-abrasive cleanser. Do not immerse in water.
3. To store the Food Processor, place the bowl on the base unit. Then place the blades on the motor shaft and the slicing/shredding discs on the blades. The removable drive sleeve may be stored in the bowl. Place the lid on the bowl but do not lock it.

Troubleshooting

Before calling the Customer Service number, carefully check the list below for a possible solution to your question.

Problem	Possible Cause / Solution
Unit does not operate on any speed or Pulse.	• Is the unit plugged in? Does the mains supply work? • Are the bowl, bowl lid, and food chute lid all locked in place? See How to assemble and lock the lid section.

Problem	Possible Cause / Solution
Food is not chopped, sliced or shredded uniformly.	• Packing too much food in the food chute, or pushing too hard on the food pusher may cause the processed food to be irregularly sliced or shredded.
Unit stops and will not come back on.	• Are the bowl, bowl lid, and food chute lid all locked in place? They may have moved slightly during processing. See How to assemble and lock the lid section. • Is the mains outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. If the mains supply does not work, do not use it until it is checked by a qualified electrician. • Turn the unit to Off (O) position, and let it rest for 3 to 4 minutes, then try to turn it on to I or II. If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Call the Customer Service number to get the name of your nearest Authorized Service Centre.
Unit has a burning smell.	• There may be a residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away. If a strong odor or any visible smoke appears, unplug the unit IMMEDIATELY and call the Customer Service number.

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
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
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Utilisation du robot
Détachement des pieds à ventouse après l'utilisation

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Guide de dépannage
Rangement

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

Pièces

- A** Poussoir
- B** Couvercle avec orifice de remplissage
- C** Disque de mixage
- D** Manchon d'entraînement amovible
- E** Bol mélangeur
 - Arbre du moteur (non illustré)
- F** Rotor
- G** Bloc moteur
 - Bouton rotatif
 - O** - Arrêt
- H**
 - I** - Vitesse lente
 - II** - Vitesse rapide
 - P** - Pulse
- I** Pieds à ventouse
- J** Crochet de pétrissage
- K** Lames
- L** Disques Trancher/Râper x 3
- M** Couvercle de remplissage
- N** Couvercle du blender
- O** Bol du blender



Socle du blender

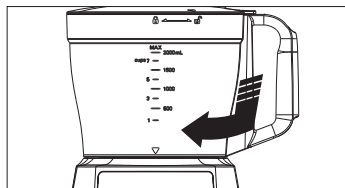
Spécifications

Tension :	220-240 V~
Fréquence :	50-60 Hz
Puissance :	1 200 W
Consommation d'énergie en mode d'arrêt :	0,1 W
Période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode d'arrêt :	N/A
Classe électrique :	Classe II

Utilisation du robot

Verrouillage du bol

Alignez le bloc moteur et le bol comme illustré. En tenant sa poignée, faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



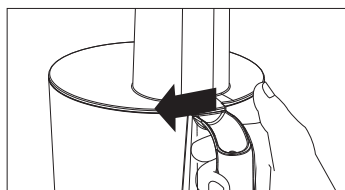
REMARQUE :

Le robot ne fonctionnera pas tant que le bol ne sera pas enclenché et verrouillé dans la bonne position.

Pour déverrouiller le bol et le retirer du bloc moteur, tenez-le par sa poignée et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Montage et verrouillage du couvercle

Alignez le couvercle comme illustré en plaçant votre pouce sur la languette du couvercle et faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.



REMARQUE :

Le robot ne fonctionnera pas tant que le couvercle ne sera pas enclenché et verrouillé dans la bonne position.

Pour déverrouiller le couvercle et le retirer du bol, placez votre pouce sur la languette du couvercle et faites tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

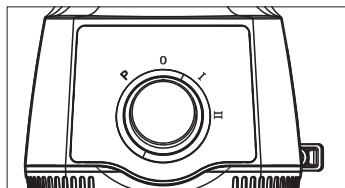
Utilisation des commandes

Le bouton rotatif est placé à l'avant du bloc moteur. Faites tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour choisir une vitesse :

0 - Arrêt

I - Vitesse lente

II - Vitesse rapide



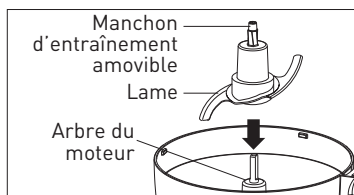
Le robot fonctionne en continu lorsque les vitesses I et II sont sélectionnées. Pour un contrôle instantané du fonctionnement du robot, faites tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position **P** (PULSE).

Conseils et techniques de travail des aliments

- Ce robot est idéal pour hacher, mixer, trancher ou râper la plupart des aliments. Cependant, afin de conserver des performances optimales, n'utilisez pas votre robot pour les opérations suivantes : moulin à café, des grains de café ou des épices, trancher de la viande surgelée ou piler de la glace.
- Pour bénéficier d'une capacité maximale, utilisez les lames et n'ajoutez pas d'aliments au-delà de la ligne de niveau maximum sur le bol.
- La durée d'utilisation dépendra de la quantité d'aliments à travailler. La plupart des aliments peuvent être tranchés, découpés ou râpés en quelques secondes. Si l'appareil fonctionne en continu pendant 30 secondes, laissez-le refroidir pendant environ 3 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Utilisation du robot avec les lames

- Pour une consistance plus homogène, commencez avec des morceaux d'aliments de taille similaire. Les carottes, par exemple, doivent être coupées en morceaux de 2,5 cm. Ne travaillez pas d'aliments de tailles différentes, comme par exemple des morceaux de 10 cm avec des morceaux de 1 cm.
 - Les lames peuvent être utilisées pour couper grossièrement, couper finement, mixer, ou réduire en purée les aliments en leur donnant une consistance homogène.
1. Assurez-vous que le bouton rotatif est sur la position Arrêt (**0**) et que l'appareil est débranché.
 2. Installez et verrouillez le bol sur le bloc moteur (voir la section **Verrouillage du bol**).
 3. Placez le manchon d'entraînement amovible et les lames sur l'arbre du moteur au centre du bol. Faites-le tourner lentement jusqu'à ce que les lames soient enclenchées.

**AVERTISSEMENT !**

Manipulez les lames avec précaution, car elles sont tranchantes.

4. Verrouillez le couvercle sur le bol. Insérez le poussoir dans l'orifice de remplissage.

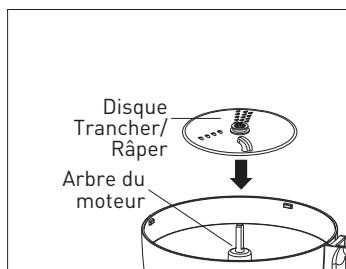
**REMARQUE :**

N'écrasez pas et ne réduisez pas en purée les légumes riches en amidon, comme les pommes de terre. Ils seraient très rapidement travaillés à l'excès et deviendraient alors collants.

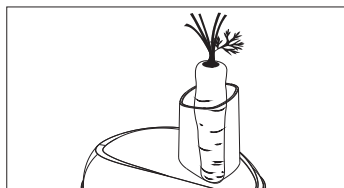
5. Branchez la fiche d'alimentation à une prise secteur et commencez à travailler les aliments. La consistance finale des aliments sera déterminée par la vitesse et la durée du travail des aliments. La vitesse Pulse (P) peut vous permettre d'éviter un travail excessif des aliments.
6. Lorsque vous avez fini d'utiliser le robot, faites tourner le bouton rotatif sur la position Arrêt (O) ou relâchez le bouton s'il est maintenu sur la position PULSE (P). **Attendez que les lames s'arrêtent de tourner avant de retirer le couvercle.** Débranchez l'appareil.

Utilisation du disque Trancher/Râper

- Pour trancher ou râper du fromage, choisissez un fromage ferme, tel que du cheddar, du fromage Monterey Jack ou du fromage suisse. Placez le fromage au congélateur pendant 30 minutes avant de le trancher ou de le râper.
 - Le disque Trancher/Râper dispose d'une lame pour trancher d'un côté et de dents de râpage de l'autre. Placez le disque sur l'arbre du moteur en plaçant le côté correspondant à la coupe souhaitée vers le haut.
1. Assurez-vous que le bouton rotatif est sur la position Arrêt (O) et que l'appareil est débranché.
 2. Installez et verrouillez le bol sur le bloc moteur (voir la section **Verrouillage du bol**).
 3. Placez le manchon d'entraînement amovible sur l'arbre du moteur. Placez le disque Trancher/Râper sur le manchon d'entraînement amovible avec le côté correspondant à la coupe souhaitée vers le haut. Placez et verrouillez le couvercle sur le bol (voir la section **Montage et verrouillage du couvercle**).



4. **Pour trancher/râper des aliments volumineux** (tels que des morceaux de chou, un poivron vert ou une tomate entière), insérez l'aliment dans l'orifice de remplissage.



REMARQUE :

- Pour couper des légumes en julienne, coupez-les en tranches, puis retirez-les du bol. Ensuite, empilez les légumes et placez-les à la verticale dans l'orifice de remplissage. Tranchez-les à nouveau pour obtenir des morceaux de légumes en forme d'allumettes.
- **Pour trancher/râper des aliments longs et fins** (tels que des pommes de terre, des pepperonis, des carottes ou du céleri), verrouillez le couvercle. Insérez les aliments dans l'orifice de remplissage.

5. Insérez le poussoir dans l'orifice de remplissage. Utilisez toujours le poussoir pour ajouter des aliments dans l'orifice de remplissage.



AVERTISSEMENT !

NE PUSSEZ JAMAIS DES ALIMENTS DANS L'ORIFICE DE REMPLISSAGE AVEC LA MAIN.

6. Branchez la fiche d'alimentation sur le secteur.
7. Sélectionnez la vitesse. Tout en appuyant sur le poussoir, faites tourner le bouton rotatif sur la position **I** (vitesse basse) ou **II** (vitesse rapide) pour un résultat de tranchage ou de râpage optimal.



REMARQUE :

Faites tourner le bouton sur la position **P** (PULSE) et maintenez-le pour travailler les aliments. L'appareil s'arrêtera une fois le bouton relâché.

8. Lorsque l'orifice de remplissage est vide, faites tourner le bouton rotatif sur la position Arrêt (**O**) pour arrêter l'appareil ou relâchez-le s'il est en position **P** (PULSE). **Attendez que les lames s'arrêtent de tourner avant de retirer le couvercle.**
9. Débranchez l'appareil de la prise secteur.

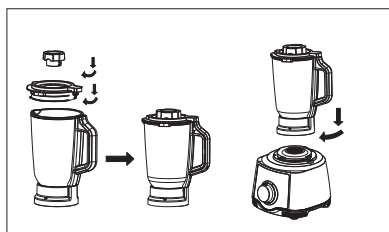
Utilisation du disque de mixage

Le disque de mixage peut être utilisé pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs, émulsifier ou préparer des sauces.

1. Assurez-vous que le bouton rotatif est sur la position Arrêt (**O**) et que l'appareil est débranché.
2. Installez et verrouillez le bol sur le bloc moteur (voir la section **Verrouillage du bol**).
3. Placez le manchon d'entraînement amovible sur l'arbre du moteur au centre du bol, puis placez le disque de mixage sur l'arbre du moteur.
4. Ajoutez vos ingrédients au bol, puis placez le couvercle sur le bol et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Placez le poussoir dans l'orifice de remplissage.
5. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise secteur et commencez à travailler les aliments. La consistance finale des aliments sera déterminée par la vitesse et la durée du travail des aliments.
6. Lorsque vous avez fini d'utiliser le robot, faites tourner le bouton rotatif sur la position Arrêt (**O**) ou relâchez le bouton s'il est maintenu sur la position PULSE (**P**). Débranchez l'appareil.

Utilisation du bol du blender

1. Installez le blender comme illustré ci-dessous.



2. Coupez les fruits, les légumes et les autres aliments en morceaux d'une taille d'environ 2 cm x 2 cm.
3. Placez les aliments dans le bol du blender.
4. Ajoutez une quantité adéquate d'eau, de jus, de lait, de miel et d'autres ingrédients.
5. Fermez le couvercle du bol et le bouchon de l'orifice de remplissage.
6. Installez le bol du blender contenant les aliments sur le bloc moteur en faisant tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Commencez à mélanger en faisant tourner le bouton pour choisir un niveau de vitesse : I pour la vitesse lente et II pour la vitesse rapide.

**REMARQUE :**

Faites tourner le bouton sur la position **P** (PULSE) et maintenez-le pour travailler les aliments. L'appareil s'arrêtera une fois le bouton relâché.

**CONSEIL :**

Il est recommandé de mixer pendant 30 à 60 secondes pour une capacité correspondant à la moitié du bol, mais vous pouvez ajuster la durée de mixage selon vos besoins. Lorsque le bol est plein, il est recommandé de mixer pendant 1 à 2 minutes, mais vous pouvez ajuster la durée de mixage selon vos besoins.

**REMARQUE :**

La durée de chaque cycle de mixage en continu ne doit pas dépasser 2 minutes. Au bout de 2 minutes de mixage en continu, laissez l'appareil refroidir pendant 2 minutes avant de mixer à nouveau. Après 5 cycles de mixage en continu, cessez d'utiliser l'appareil et laissez-le refroidir pendant 25 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

8. Après le mixage, faites tourner le bouton rotatif sur la position **0**.
9. Une fois que le moteur cesse de tourner, retirez le bol du blender en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le bloc moteur, et videz le contenu du bol.

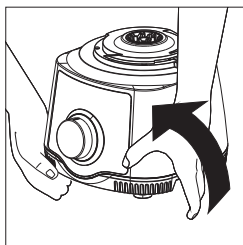
**REMARQUE :**

- Faites attention à ne pas ajouter trop d'aliments et de liquide dans le bol du blender, car le contenu pourrait déborder pendant le mixage.
- Ne mixez pas de liquides ou d'aliments chauds (la température des liquides ou aliments ne doit pas dépasser 60 °C).
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le bol vide (c'est-à-dire sans aucun liquide ni aliment dans le bol).
- Ne mixez pas d'aliments durs, tels que des os.

Détachement des pieds à ventouse après l'utilisation

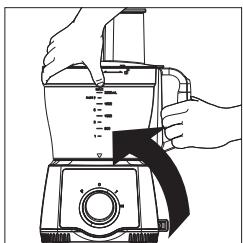
Les pieds à ventouse situés sous le robot sont conçus pour maintenir l'appareil immobile pendant l'utilisation.

- Lorsque le bol et le couvercle ont été retirés du robot : soulevez le robot du plan de travail en plaçant les deux mains sous le robot comme illustré et en le soulevant d'un côté



ou

- Lorsque le robot est complètement assemblé : soulevez le robot du plan de travail en le tenant par la poignée comme illustré et en le soulevant en même temps que la poignée.



Nettoyage et entretien

1. Nettoyez le bol, les couvercles, les lames, les disques, le manchon d'entraînement amovible et le poussoir dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-les bien. Consultez la section **Montage et verrouillage du couvercle** pour plus d'informations sur la façon de retirer le couvercle avec orifice de remplissage pour le nettoyer. Pour éliminer complètement la nourriture du bol et du couvercle du bol/de l'orifice de remplissage, plongez-les dans de l'eau chaude savonneuse.



AVERTISSEMENT !

Les lames sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution lors de l'utilisation et du nettoyage.



REMARQUE :

Ne rangez pas l'appareil avec le couvercle en position verrouillée, car cela pourrait mettre trop de pression sur la languette de verrouillage.

2. Essuyez le bloc moteur, le bouton rotatif et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humides. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux non abrasif. Ne le plongez pas dans l'eau.
3. Placez le bol sur le bloc moteur pour ranger le robot. Placez ensuite les lames sur l'arbre du moteur et le disque Trancher/Râper sur les lames. Le manchon d'entraînement amovible peut être stocké dans le bol. Placez le couvercle sur le bol, sans le verrouiller.

Guide de dépannage

Avant d'appeler le service client, consultez attentivement la liste ci-dessous pour trouver une solution possible à votre problème.

Problème	Cause possible/solution
L'appareil ne fonctionne pas lorsqu'une vitesse ou la fonction Pulse est sélectionnée.	• L'appareil est-il branché ? La prise secteur fonctionne-t-elle ? • Le bol, le couvercle du bol et le bouchon de l'orifice de remplissage sont-ils bien placés et verrouillés ? Consultez la section Montage et verrouillage du couvercle.
Les aliments ne sont pas coupés, tranchés ou râpés de façon homogène.	• Une quantité trop importante d'aliments insérés dans l'orifice de remplissage ou une pression excessive sur le poussoir peuvent causer un tranchage ou un râpage irréguliers des aliments.
L'appareil s'arrête et ne se remet pas en marche.	• Le bol, le couvercle du bol et le bouchon de l'orifice de remplissage sont-ils bien placés et verrouillés ? Ils pourraient avoir bougé légèrement pendant l'utilisation. Consultez la section Montage et verrouillage du couvercle. • La prise secteur fonctionne-t-elle toujours ? Vérifiez son bon fonctionnement en y branchant une lampe ou un autre appareil qui fonctionnent. Si la prise secteur ne fonctionne pas, ne l'utilisez pas avant qu'elle n'ait été vérifiée par un électricien qualifié. • Mettez l'appareil en position Arrêt (0) et laissez-le reposer pendant 3 à 4 minutes, puis essayez de l'allumer en choisissant I ou II. Si aucune de ces solutions ne résout le problème, N'essayez PAS de réparer l'appareil. Appelez le service client pour obtenir le nom du centre de réparation agréé le plus proche.
L'appareil dégage une odeur de fumée.	• Il peut y avoir des résidus de fabrication sur le moteur, susceptibles de causer une légère odeur lors de la première utilisation. Ce phénomène s'estompera. En cas d'odeur forte ou de fumée visible, débranchez IMMÉDIATEMENT l'appareil et appelez le service client.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et sans poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage et l'utiliser pour y ranger l'appareil lorsqu'il est prévu de ne pas l'utiliser 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



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

De keukenmachine gebruiken
Hoe de zuignapvoeten na gebruik losmaken

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing
Opslag

Onderdelen

- A** Stamper
- B** Deksel met vulkoker
- C** Kap met snijmessen
- D** Verwijderbare aandrijving
- E** Kom
 - motoras (niet afgebeeld)
- F** Rotor
- G** Basiseenheid
 - Draaiknop
 - O** - Uit
- H**
 - I** - Laag
 - II** - Hoog
 - P** - Puls
- I** Zuignapvoeten
- J** Deeghaak
- K** Messen
- L** Snij-/raspschijven x 3
- M** Vulkokerdeksel
- N** Deksel van de blender
- O** Blenderkan

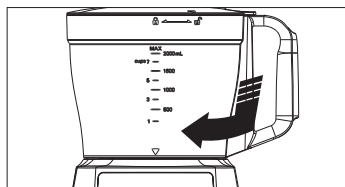
P Blendervoetstuk**Specificaties**

Spanning:	220-240V~
Frequentie:	50-60 Hz
Vermogen:	1200 W
Stroomverbruik in Uit-modus:	0,1 W
De periode waarna het apparaat de uit-modus automatisch bereikt:	NVT
Elektrische klasse:	Klasse II

De keukenmachine gebruiken

Hoe de kom vergrendelen

Lijn de basiseenheid en de kom uit zoals afgebeeld. Houd de handgreep vast en draai de kom rechtsom totdat deze vastklikt.

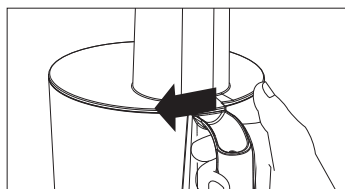
**OPMERKING:**

De keukenmachine werkt niet tenzij de kom op zijn plaats is vergrendeld.

Om de kom van de basiseenheid te ontgrendelen, houdt u de handgreep vast en draait u de kom linksom.

Hoe het deksel in elkaar zetten en vergrendelen

Lijn het deksel uit zoals afgebeeld door uw duim op het deksellipje te plaatsen en het deksel rechtsom te draaien.

**OPMERKING:**

De keukenmachine werkt niet tenzij het deksel op zijn plaats is vergrendeld.

Om het deksel van de kom te ontgrendelen, plaatst u uw duim op het deksellipje en draait u het deksel linksom.

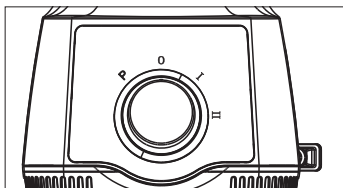
Hoe de bedieningselementen gebruiken

De draaiknop bevindt zich handig aan de voorkant van de basiseenheid. Draai de knop rechtsom om een snelheid te selecteren:

0 - Stop

I - Laag

II - Hoog



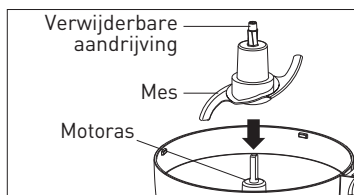
De keukenmachine draait continu op snelheid I en II. Om de bediening direct in en uit te schakelen, draait u de knop linksom naar de stand **P** (PULS).

Verwerkingstips en -technieken

- Deze keukenmachine is uitstekend geschikt om de meeste etenswaren fijn te hakken, te mengen, in plakjes te snijden of te raspen. Om de topprestaties te behouden, mag u uw keukenmachine echter niet gebruiken voor het volgende: het malen van graan, koffiebonen of specerijen; het snijden van bevroren vlees of het pletten van ijs.
- Om de maximale capaciteit te bereiken, gebruikt u de messen en voegt u geen voedsel toe hoger dan de maximale vullijn op de kom.
- De gebruiksduur is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die wordt verwerkt. De meeste voedingsmiddelen kunnen in enkele seconden worden gesneden, gehakt of geraspt. Als het apparaat 30 seconden continu wordt gebruikt, laat het apparaat dan ongeveer 3 minuten rusten voordat u verder gaat.

Verwerking met behulp van de messen

- Begin met stukken voedsel die qua grootte vergelijkbaar zijn voor een meer uniforme consistentie. Wortelen dienen bijvoorbeeld best allemaal in stukken van 2,5 cm (1 inch) te worden gesneden. Verwerk geen voedsel van verschillende grootte, bijvoorbeeld stukken van 10 cm (4 inch) met stukken van 1 cm (1/2 inch).
 - De messen kunnen worden gebruikt om voedsel grof te hakken, fijn te hakken, te mengen of te pureren tot een gladde consistentie.
1. Zorg ervoor dat de draaiknop in de Uit-stand (**0**) staat en dat de stekker van het apparaat niet in zit.
 2. Vergrendel de kom op de basiseenheid (zie het gedeelte **Hoe de kom vergrendelen**).
 3. Plaats de verwijderbare aandrijving en de messen op de motoras in het midden van de kom. Draai langzaam totdat de messen op hun plaats zijn vergrendeld.

**WAARSCHUWING!**

Wees voorzichtig; de messen zijn scherp.

4. Sluit het deksel op de kom. Steek de stamper in de vulkoker.

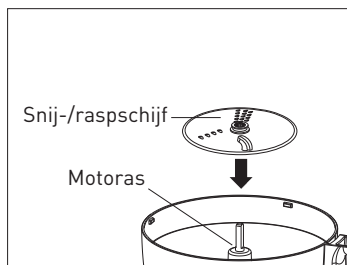
**OPMERKING:**

Puree of prak geen zetmeelrijke groenten zoals aardappelen. Ze worden direct teveel verwerkt en worden kleverig.

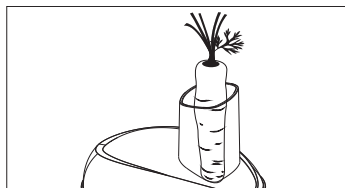
5. Steek de stekker in het stopcontact en begin met het verwerken van voedsel. De verwerkingssnelheid en -tijd bepalen de uiteindelijke consistentie van het voedsel. De pulssnelheid (**P**) kan u helpen oververwerking te voorkomen.
6. Wanneer u klaar bent met de verwerking, draait u de draaiknop naar de Uit-stand (**O**) of laat u los vanuit de PULS-stand (**P**). **Wacht tot de messen niet meer draaien voordat u het deksel verwijderd.** Haal de stekker uit het stopcontact.

Verwerking met behulp van de snij-/raspschijven

- Om kaas te snijden of te raspen, kiest u een stevige kaas zoals Cheddar, Monterey Jack of Zwitserse kaas. Leg de kaas 30 minuten in de vriezer voordat u hem verwerkt.
 - De snij-/raspschijven hebben aan de ene kant een snijblad en aan de andere kant rasptanden. Plaats de schijf op de motoras met de gewenste snijkant naar boven gericht.
1. Zorg ervoor dat de draaiknop in de Uit-stand (**O**) staat en dat de stekker van het apparaat niet in zit.
 2. Vergrendel de kom op de basis (zie het gedeelte **Hoe de kom vergrendelen**).
 3. Plaats de verwijderbare aandrijving op de motoras. Plaats de snij-/raspschijf met de gewenste snijzijde naar boven op de verwijderbare aandrijving. Sluit het deksel op de kom (zie het gedeelte **Hoe het deksel in elkaar zetten en vergrendelen**).



4. **Om grote stukken voedsel** (zoals een stuk kool, groene paprika, hele tomaat) in plakjes te snijden of te raspen, plaatst u het stuk voedsel in de vulkoker.



OPMERKING:

- Om groenten in julienne te snijden, snijdt u ze eerst gewoon en haalt u ze dan uit de kom. Stapel vervolgens de groenten en steek ze verticaal in de vulkoker. Snijd ze opnieuw om de groenten in lucifervorm te snijden.
- **Om lange, dunne etenswaren** (zoals aardappel, pepperoni, wortelen, selderij) te snijden/raspen, sluit u het deksel. Steek het voedsel in de vulkoker.

5. Steek de stamper in de vulkoker. Gebruik altijd de stamper om voedsel in de vulkoker te steken.



WAARSCHUWING!

DUW VOEDSEL NOOIT MET DE HANDEN IN DE KOKER.

6. Steek de stekker in een stopcontact.
7. Selecteer snelheid. Terwijl u op de stamper drukt, draait u de draaiknop naar de stand **1** (laag) of **2** (hoog) voor optimale snij- en raspprestaties.



OPMERKING:

Draai naar de **P** (PULS)-stand en houd deze ingedrukt om voedsel te verwerken. Het apparaat stopt wanneer u de knop loslaat.

8. Als de vulkoker leeg is, draait u de draaiknop naar de Uit-stand (**0**) om te stoppen; of laat u deze terug los in de **P** (PULS)-stand. **Wacht tot de messen niet meer draaien voordat u het deksel verwijdt.**
9. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Verwerking met behulp van de kap met snijmessen

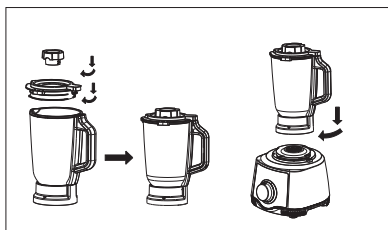
De kap met snijmessen kan worden gebruikt voor het kloppen van room, het kloppen van eiwitten, het emulgeren of het bereiden van dressings.

1. Zorg ervoor dat de draaiknop in de Uit-stand (**0**) staat en dat de stekker van het apparaat niet in zit.
2. Vergrendel de kom op de basiseenheid (zie het gedeelte **Hoe de kom vergrendelen**).

3. Plaats de verwijderbare aandrijving op de motoras in het midden van de kom en plaats vervolgens de kap met snijmessen op de aandrijving.
4. Voeg uw ingrediënten toe aan de kom, plaats het deksel op de kom en draai rechtsom om de kom te vergrendelen. Steek de stamper in de vulkoker.
5. Steek de stekker in het stopcontact en begin met het verwerken van voedsel. De verwerkingssnelheid en -tijd bepalen de uiteindelijke consistentie van het voedsel.
6. Wanneer u klaar bent met de verwerking, draait u de draaiknop naar de Uit-stand **(O)** of laat u los vanuit de PULS-stand **(P)**. Haal de stekker uit het stopcontact.

Verwerking met behulp van een blenderkan

1. Installeer de blender zoals hieronder weergegeven.



2. Snij fruit, groenten en ander voedsel in stukken van ongeveer 2 cm x 2 cm groot.
3. Doe het eten in de blenderkan.
4. Voeg de juiste hoeveelheid water, sap, melk, honing en andere kruiden toe.
5. Sluit het deksel van de kan en het vulkokerdeksel.
6. Plaats de blenderkan met het voedsel erin op de basiseenheid door de kan rechtsom te draaien.
7. Begin met blenden door aan de knop te draaien om een snelheidsniveau te selecteren: I voor laag en II voor hoog.



OPMERKING:

Draai naar de **P** (PULS)-stand en houd deze ingedrukt om voedsel te verwerken. Het apparaat stopt wanneer u de knop loslaat.



TIP:

Het wordt aanbevolen om gedurende 30 tot 60 seconden te mengen wanneer de capaciteit een halve beker is, en u kunt de werkelijke gebruikstijd aanpassen aan uw behoeften. Als de beker vol is, wordt aanbevolen om 1 tot 2 minuten te mengen en de werkelijke gebruikstijd kan worden aangepast aan de behoeften.



OPMERKING:

De tijd van elke continue menging mag niet langer zijn dan 2 minuten. Na elke continue menging van 2 minuten laat u het apparaat 2 minuten rusten voordat u opnieuw mengt. Na 5 keer continu mengen stopt u met het gebruik van het apparaat en laat u het 25 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

8. Draai na het mengen de draaiknop naar de **0**-stand.
9. Nadat de motor stopt met draaien, verwijdert u de blenderkan door deze linksom van de basiseenheid te draaien en giet u het voedsel uit de kan.

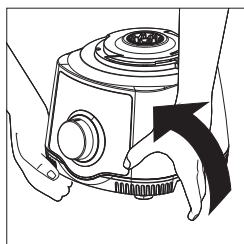
**OPMERKING:**

- Zorg ervoor dat u niet te veel voedsel en vloeistof in de blenderkan doet, omdat de inhoud van de kan tijdens het mengen kan overlopen.
- Meng geen extreem hete vloeistof of voedsel (de temperatuur van de vloeistof of het voedsel mag niet hoger zijn dan 60 °C).
- Laat de machine nooit draaien als de kan leeg is (dus zonder vloeistof of voedsel in de kan).
- Meng geen hard voedsel zoals botten.

Hoe de zuignapvoeten na gebruik losmaken

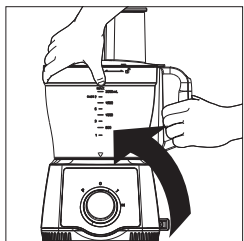
De zuignapvoeten aan de onderkant van uw keukenmachine zijn ontworpen om het apparaat tijdens gebruik stil te houden.

- Met de kom en het deksel van de keukenmachine verwijderd: til de keukenmachine van het aanrecht door beide handen onder het apparaat te leggen, zoals afgebeeld, en opzij te tillen



OF

- Met de keukenmachine volledig gemonteerd: til hem van het aanrecht door de handgreep vast te pakken zoals afgebeeld en vanaf dezelfde kant als de handgreep op te tillen.



Reiniging en onderhoud

1. Was de kom, de deksels, de messen, de schijven, de verwijderbare aandrijving en de stamper in warm zeepwater. Spoel en veeg grondig droog. Zie het gedeelte **Hoe het deksel in elkaar zetten en vergrendelen** voor informatie over het verwijderen van het deksel van de vulkoker voor reiniging. Om de kom en het deksel van de kom/de vulkoker grondig schoon te maken, dompelt u ze onder in warm zeepwater.



WAARSCHUWING!

De messen zijn erg scherp. Wees voorzichtig bij gebruik en reiniging.



OPMERKING:

Bewaar het apparaat met deksel niet in een vergrendelde positie; dit kan het vergrendelingslipje onder druk zetten.

2. Veeg het basisapparaat, de draaiknop en het netsnoer schoon met een vochtige doek of spons. Gebruik een mild, niet-schurend reinigingsmiddel om hardnekkige vlekken te verwijderen. Niet onderdompelen in water.
3. Om de keukenmachine op te bergen, plaatst u de kom op de basiseenheid. Plaats vervolgens de messen op de motoras en de snij-/raspschijven op de messen. De verwijderbare aandrijving kan in de kom worden opgeborgen. Plaats het deksel op de kom, maar sluit deze niet.

Probleemoplossing

Voordat u het klantenservicenummer belt, moet u de onderstaande lijst zorgvuldig controleren voor een mogelijke oplossing voor uw vraag.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat werkt niet op een snelheid of puls.	• Zit de stekker van het apparaat in? Werkt de netvoeding? • Zijn de kom, het deksel van de kom en het deksel van de vulkoker allemaal op hun plaats vergrendeld? Zie het gedeelte Hoe het deksel in elkaar zetten en vergrendelen.
Voedsel wordt niet gelijkmatig gehakt, gesneden of geraspt.	• Als u te veel voedsel in de vulkoker steekt of te hard op de stamper duwt, kan het bewerkte voedsel onregelmatig worden gesneden of geraspt.
Het apparaat stopt en gaat niet meer aan.	• Zijn de kom, het deksel van de kom en het deksel van de vulkoker allemaal op hun plaats vergrendeld? Ze zijn mogelijk iets verplaatst tijdens de verwerking. Zie het gedeelte Hoe het deksel in elkaar zetten en vergrendelen. • Werkt het stopcontact nog steeds? Controleer dit door een werklamp of ander apparaat aan te sluiten. Als de netvoeding niet werkt, gebruik deze dan niet voordat deze is gecontroleerd door een gekwalificeerde elektricien. • Zet de machine in de Uit-stand (0), laat hem 3 tot 4 minuten rusten en probeer hem vervolgens in te schakelen op I of II. Als geen van deze suggesties het probleem verhelpt, probeer dan NIET om het apparaat te repareren. Bel het nummer van de klantenservice om de naam van het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum te krijgen.
Het apparaat heeft een brandgeur.	• Tijdens het fabricageproces kan er een residu op de motor achterblijven, dat bij het eerste gebruik een lichte geur kan veroorzaken. Dit gaat wel weg. Als er een sterke geur of zichtbare rook verschijnt, trek dan ONMIDDELLIJK de stekker uit het stopcontact en bel het nummer van de klantenservice.

Opslag

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



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Partes
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Uso del procesador de alimentos
Cómo liberar las patas con ventosa después de
usar el aparato

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas
Almacenamiento

Partes

- A** Empujador
- B** Tapa con tolva de alimentos
- C** Maxicubierta para batir
- D** Manguito impulsor extraíble
- E** Bol
 - Eje del motor (no mostrado)
- F** Rotor
- G** Base
 - Mando giratorio
 - O** - Apagado
- H**
 - I** - Baja
 - II** - Alta
 - P** - Pulso
- I** Patas con ventosa
- J** Amasador
- K** Cuchillas
- L** Discos para cortar/triturar x 3
- M** Tapa de introducción de alimentos
- N** Tapa de batidora
- O** Jarra de batidora



Base de batidora

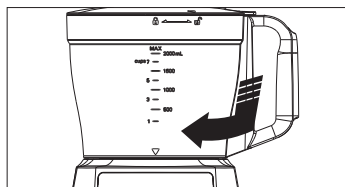
Especificaciones

Voltaje:	220-240 V~
Frecuencia:	50-60 Hz
Potencia:	1200 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,1 W
El período después del cual el equipo alcanza automáticamente el modo apagado:	N/A
Clase eléctrica:	Clase II

Uso del procesador de alimentos

Cómo bloquear el bol

Alinee la base y el bol como se muestra en el dibujo. Sujete el asa y gire el bol en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee en su posición.

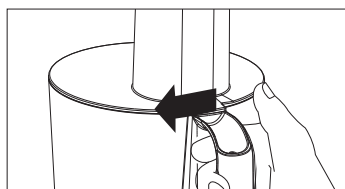
**NOTA:**

El procesador de alimentos no funcionará a menos que el bol esté bloqueado en su posición.

Para desbloquear el bol de la base, sujete el asa y gire el bol en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Cómo montar y bloquear la tapa

Alinee la tapa como se muestra en el dibujo colocando el pulgar en la pestaña de la tapa y girando la tapa en el sentido de las agujas del reloj.

**NOTA:**

El procesador de alimentos no funcionará a menos que la tapa esté bloqueada en su posición.

Para desbloquear la tapa del bol, coloque el pulgar en la pestaña de la tapa y gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj.

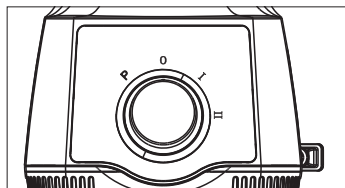
Cómo usar los controles

El mando giratorio está convenientemente ubicado en la parte delantera de la base. Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar una velocidad:

0 - Detener

I - Baja

II - Alta



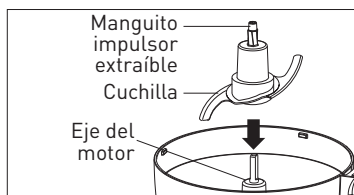
El procesador de alimentos funcionará de forma continua con las velocidades I y II. Para el control instantáneo del encendido y apagado, gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **P** (PULSO).

Consejos y técnicas de procesamiento

- Este procesador de alimentos es excelente para picar, batir, cortar o triturar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener su máximo rendimiento, no utilice su procesador de alimentos para lo siguiente: moler granos, granos de café o especias; cortar carne congelada; o picar hielo.
- Para lograr la máxima capacidad, utilice las cuchillas y añada los alimentos sin superar la línea de llenado máximo del bol.
- El tiempo de funcionamiento dependerá de la cantidad de alimentos que procese. La mayoría de los alimentos se pueden cortar, picar o triturar en unos segundos. Si el aparato funciona durante 30 segundos de forma continua, déjelo reposar unos 3 minutos antes de continuar.

Procesamiento con las cuchillas

- Para una consistencia más uniforme, empiece con trozos de comida que sean de un tamaño similar. Las zanahorias, por ejemplo, deberán cortarse en trozos de 2,5 cm. No procese alimentos de diferentes tamaños, por ejemplo, trozos de 10 cm con trozos de 1 cm.
 - Las cuchillas se pueden usar para picar en trozos gruesos o finos, batir o hacer puré los alimentos hasta obtener una consistencia suave.
1. Asegúrese de que el mando giratorio esté girado hasta la posición de Apagado (**0**) y que el aparato esté desenchufado.
 2. Bloquee el bol en la base (consulte el apartado **Cómo bloquear el bol**).
 3. Coloque el mango impulsor extraíble y las cuchillas en el eje del motor en el centro del bol. Gire lentamente hasta que las cuchillas estén bloqueadas en su posición.

**¡ADVERTENCIA!**

Manipúlelas con cuidado, las cuchillas están afiladas.

4. Bloquee la tapa en el bol. Inserte el empujador de alimentos en la tolva de alimentos.

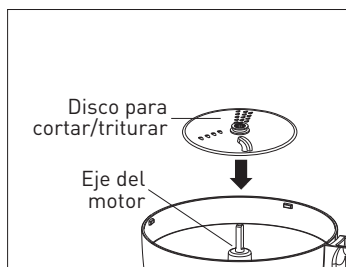
**NOTA:**

No haga puré ni machaque las verduras con almidón, como las patatas. Se sobreprocesarán demasiado en un segundo y se volverán gomosas.

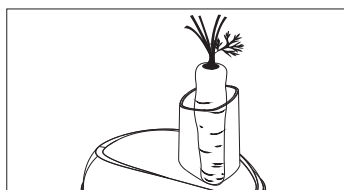
5. Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente y comience a procesar los alimentos. La velocidad y el tiempo de procesamiento determinarán la consistencia final de los alimentos. La velocidad de la función Pulso (**P**) puede ayudarle a evitar el procesamiento excesivo.
6. Cuando termine de procesar, gire el mando giratorio hasta la posición de Apagado (**0**) o suéltelo de la posición PULSO (**P**). **Espere hasta que las cuchillas hayan dejado de girar antes de quitar la tapa.** Desenchufe el aparato.

Procesamiento con los discos para cortar/triturar

- Para cortar o rallar queso, elija un queso firme como Cheddar, Monterey Jack o suizo. Meta el queso en el congelador 30 minutos antes de procesarlo.
 - Los discos para cortar/triturar tienen una cuchilla de corte en un lado y dientes de trituración en el otro. Coloque el disco en el eje del motor con el borde de corte que desee orientado hacia arriba.
1. Asegúrese de que el mando giratorio esté girado hasta la posición de Apagado (**0**) y que el aparato esté desenchufado.
 2. Bloquee el bol en la base (consulte el apartado **Cómo bloquear el bol**).
 3. Coloque el manguito impulsor extraíble en el eje del motor. Coloque el disco para cortar/triturar en el manguito impulsor extraíble con el lado de corte que desee orientado hacia arriba. Bloquee la tapa en el bol (consulte el apartado **Cómo montar y bloquear la tapa**).



4. **Para cortar/triturar alimentos grandes** (como trozos de repollo, pimiento verde o tomate entero), inserte el trozo de alimento en la tolva de alimentos.

**NOTA:**

- Para cortar las verduras en juliana, córtelas y luego retírelas del bol. A continuación, vuelva a amontonar las verduras y colóquelas en la tolva de alimentos verticalmente. Vuelva a cortarlas para cortar las verduras en tiras.
- **Para cortar/triturar alimentos largos y finos** (como patatas, pepperoni, zanahorias o apio), bloquee la tapa. Inserte los alimentos en la tolva de alimentos.

5. Inserte el empujador en la tolva de alimentos. Utilice siempre el empujador para introducir los alimentos en la tolva de alimentos.

**¡ADVERTENCIA!**

NUNCA EMPUJE LOS ALIMENTOS POR LA TOLVA CON LAS MANOS.

6. Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente.
7. Seleccione la velocidad. Mientras presiona el empujador de alimentos, gire el mando giratorio hasta la posición **1** (baja) o **2** (alta) para unos resultados de corte y trituración óptimos.

**NOTA:**

Gírelo hasta la posición **P** (PULSO) y manténgalo en esa posición para procesar los alimentos. El aparato se detendrá cuando suelte el mando.

8. Cuando la tolva de alimentos esté vacía, gire el mando giratorio hasta la posición de Apagado **(0)** para detener el aparato; o suéltelo de la posición **P** (PULSO). **Espere hasta que las cuchillas hayan dejado de girar antes de quitar la tapa.**
9. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

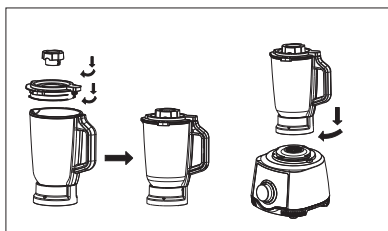
Procesamiento con la maxicubierta para batir

La maxicubierta para batir se puede utilizar para montar nata, montar claras de huevo, emulsionar o preparar aderezos.

1. Asegúrese de que el mando giratorio esté girado hasta la posición de Apagado **(0)** y que el aparato esté desenchufado.
2. Bloquee el bol en la base (consulte el apartado **Cómo bloquear el bol**).
3. Coloque el manguito impulsor extraíble en el eje del motor en el centro del bol y, a continuación, coloque la maxicubierta para batir en el eje impulsor.
4. Añada sus ingredientes en el bol y luego coloque la tapa sobre el bol y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla. Coloque el empujador de alimentos en la tolva de alimentos.
5. Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente y comience a procesar los alimentos. La velocidad y el tiempo de procesamiento determinarán la consistencia final de los alimentos.
6. Cuando termine de procesar, gire el mando giratorio hasta la posición de Apagado **(0)** o suéltelo de la posición PULSO **(P)**. Desenchufe el aparato.

Procesamiento con la jarra de batidora

1. Instale la batidora como se muestra a continuación.



2. Corte las frutas, verduras y otros alimentos en trozos de aproximadamente 2 x 2 cm de tamaño.
3. Introduzca los alimentos en la jarra de batidora.
4. Añada la cantidad adecuada de agua, zumo, leche, miel y otros condimentos.
5. Cierre la tapa de la jarra y la tapa de introducción de alimentos.
6. Coloque la jarra de batidora con los alimentos en su interior en la base girando la jarra en el sentido de las agujas del reloj.
7. Comience a batir girando el mando para seleccionar un nivel de velocidad: I para baja y II para alta.

**NOTA:**

Gírelo hasta la posición **P** (PULSO) y manténgalo en esa posición para procesar los alimentos. El aparato se detendrá cuando suelte el mando.

**CONSEJO:**

Se recomienda batir durante 30 a 60 segundos cuando la capacidad es de media jarra, y puede ajustar el tiempo de funcionamiento real según sus necesidades. Cuando la jarra esté llena, se recomienda batir durante 1 a 2 minutos, y el tiempo de funcionamiento real se puede ajustar según sus necesidades.

**NOTA:**

Cada vez que bata de forma continuada no deberá exceder los 2 minutos. Después de batir de forma continuada durante 2 minutos, deje reposar el aparato durante 2 minutos antes de volver a batir. Después de batir de forma continuada 5 veces, deje de utilizar el aparato y deje que se enfríe durante 25 minutos antes de usarlo de nuevo.

8. Después de batir, gire el mando giratorio hasta la posición **0**.
9. Después de que el motor deje de funcionar, retire la jarra de batidora de la base girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj y sirva los alimentos de la jarra.

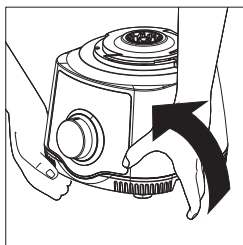
**NOTA:**

- Tenga cuidado de no echar demasiada comida y líquido en la jarra de batidora, ya que el contenido de la jarra podría desbordarse cuando lo bata.
- No bata líquidos o alimentos extremadamente calientes (la temperatura del líquido o alimento no deberá superar los 60 °C).
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato cuando la jarra esté vacía (es decir, sin líquido ni alimentos en su interior).
- No bata alimentos duros, como huesos.

Cómo liberar las patas con ventosa después de usar el aparato

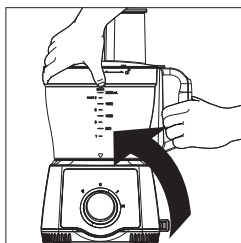
Las patas con ventosa de la parte inferior de su Procesador de alimentos están diseñadas para mantener inmóvil el aparato durante su uso.

- Con el bol y la tapa retirados del Procesador de alimentos: levántelo de la encimera colocando ambas manos debajo del aparato como se muestra y levantándolo hacia un lado



0

- Con el Procesador de alimentos completamente montado: levántelo de la encimera sujetando el asa como se muestra y levantándolo desde el mismo lado del asa.



Limpieza y mantenimiento

1. Lave el bol, las tapas, las cuchillas, los discos, el manguito impulsor extraíble y el empujador de alimentos con agua caliente jabonosa. Aclárelos y séquelos completamente. Consulte el apartado **Cómo montar y bloquear la tapa** para obtener información acerca de cómo quitar la tapa de la tolva de alimentos para limpiar el aparato. Para limpiar a fondo los alimentos del bol y la tapa del bol/tolva de alimentos, sumérjalos en agua caliente jabonosa.



¡ADVERTENCIA!

Las cuchillas están muy afiladas. Manipúlelas con cuidado cuando las use y las limpie.



NOTA:

No guarde el aparato con la tapa en posición bloqueada; ya que podría ejercer tensión sobre la pestaña de enganche.

2. Limpie la base, el mando giratorio y el cable de alimentación con una esponja o un paño húmedo. Para eliminar las manchas difíciles, utilice un limpiador suave no abrasivo. No lo sumerja en el agua.
3. Para guardar el Procesador de alimentos, coloque el bol en la base. A continuación, coloque las cuchillas en el eje del motor y los discos para cortar/triturar en las cuchillas. El manguito impulsor extraíble se puede guardar en el bol. Coloque la tapa en el bol pero no la bloquee.

Solución de problemas

Antes de llamar al teléfono de Atención al Cliente, consulte detenidamente la lista que aparece a continuación para encontrar una posible solución a su pregunta.

Problema	Posible causa/solución
El aparato no funciona a ninguna velocidad ni con la función Pulso.	• ¿El aparato está enchufado? ¿Funciona la toma de corriente? • ¿Están bloqueados en su posición el bol, la tapa del bol y la tapa de la tolva de alimentos? Consulte el apartado Cómo montar y bloquear la tapa.
Los alimentos no se pican, cortan o trituran uniformemente.	• Amontonar demasiados alimentos en la tolva de alimentos o empujar demasiado fuerte el empujador de alimentos puede provocar que los alimentos procesados se corten o trituren de manera irregular.
El aparato se detiene y no vuelve a ponerse en funcionamiento.	• ¿Están bloqueados en su posición el bol, la tapa del bol y la tapa de la tolva de alimentos? Pueden haberse movido ligeramente durante el procesamiento. Consulte el apartado Cómo montar y bloquear la tapa. • ¿Sigue funcionando la toma de corriente? Compruébelo enchufando una lámpara de trabajo u otro aparato. Si la toma de corriente no funciona, no la utilice hasta que la haya revisado un electricista cualificado. • Gire el mando hasta la posición de Apagado (O) y deje que repose el aparato de 3 a 4 minutos, luego intente encenderlo seleccionando la posición I o II. Si ninguna de estas sugerencias corrige el problema, NO intente reparar el aparato. Llame al teléfono de Atención al Cliente para obtener el nombre de su Centro de Servicio Técnico Autorizado más cercano.
El aparato desprende un olor a quemado.	• Puede haber algún residuo en el motor debido al proceso de fabricación, lo que puede provocar que desprenda un ligero olor durante el primer uso. Este desaparecerá. Si desprende un olor fuerte o un humo visible, desenchufe el aparato INMEDIATAMENTE y llame al teléfono de Atención al Cliente.

Almacenamiento

- Desenchufe siempre la unidad antes de guardarla.
- Guarde la unidad 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

Made in PRC

