



Electrolux

Instruction Book

EKM800

Kitchen Machine

Downloaded from www.vandenborre.be



- EN INSTRUCTION BOOK
- FR MODE D'EMPLOI
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- ES LIBRO DE INSTRUCCIONES
- PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

Catalogue

Language of introduction	Page
English	1-7
French	8-13
Dutch	14-19
Spanish	20-24
Portuguese	25-29

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNINGS

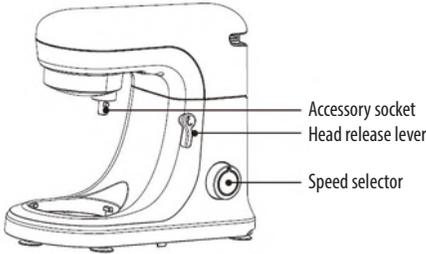
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Regarding the operating times and speed setting, refer to the section "Operation" on pages 4-5 of the manual.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section "Cleaning and Maintenance" on page 6-7 of the manual.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- **WARNING:** Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

- Before operating this appliance, ensure that long hair is tied back and loose jewellery and clothing are removed.
- Be certain that accessories are firmly inserted and correctly assembled before operating this appliance.
- Do not exceed the maximum quantity of ingredients listed in the instruction manual.
- Never use this appliance to blend anything other than food.
- Do not overfill the bowl.
- Do not use outdoors.

- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Ensure the attachments have stopped rotating before lifting the mixer head upwards.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.

WARNINGS

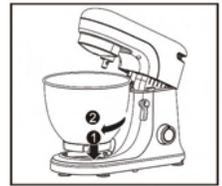
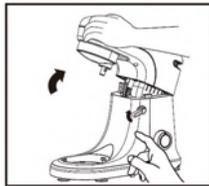
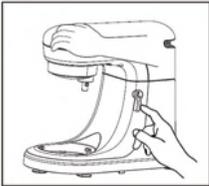


BEFORE FIRST USE

Before using this appliance for the first time, clean all accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

ASSEMBLY

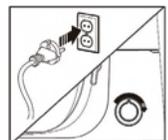
WARNING: ALWAYS make sure the appliance is turned off and unplugged before assembly and disassembly.



1. Place the appliance on a flat stable surface.
2. Pull up the head release lever and raise the mixer head until it locks into place.
3. Place beater, whisk or dough hook into the accessory socket. Turn anticlockwise until it locks. Turn clockwise to remove
4. Place the bowl into the recessed bowl locator. Twist the bowl clockwise to lock it into place.
5. Pull up the head release lever and fully lower the mixer head.

OPERATION

1. Ensure the speed selector is set to the off position.



2. Plug the appliance into the mains socket.
3. Turn the speed selector to a desired speed – 1 through 7 (see the below speed control guide).
4. After use, set the speed selector to the off position.

Suggested speed control guide

Accessory		Purpose
	Dough hook	<ul style="list-style-type: none"> • For making pancake • Suggested processing speed: 2 • Put 1L water, 1500g flour and little salt in the bowl, operate for 10 min
	Beater	<ul style="list-style-type: none"> • For baking cake, cookies, pie, pastry and mashed potato • Suggested processing speed: 1 to 4, gradually increase speed from 1
	Whisk	<ul style="list-style-type: none"> • For whipping egg whites and cream • Suggested processing speed: 7

Safety Feature: Your kitchen machine will automatically switch off after about 15 minutes of continuous operation.

RECIPES

Making Bread Dough (using dough hook)

Ingredients:

- 500g flour
- 50g olive oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 7g yeast
- 260ml warm water

1. Add all the dry ingredients to the bowl and turn the speed selector to 1.
2. Pour in the water and the oil.
3. Switch to speed 2 and continue kneading until one smooth dough ball is formed.
4. Grease a bowl with vegetable oil.
5. Put the dough ball to this bowl and cover it with cling film.
6. Let it rise for 1 hour until it is doubled in size.
7. Remove the air from the raised dough.

8. Fold it into a log shape and fit it into a loaf pan.
9. Cover it and let it rise for 1 hour.
10. Bake at 180°C for 40 minutes.

Making Cake Batter (using beater)

Ingredients:

- 3 eggs
- 150g butter
- 150g castor sugar
- 150g flour
- 3g baking powder

1. Cut the butter into 2 cm cubes.
2. Put the cubes with sugar in the bowl and mix them with speed 1.
3. Gradually increase the speed from 1 to 4.
4. Add the eggs one by one and keep mixing with speed 4 until consistency is achieved.
5. Fold in baking powder and flour to the mixture and mix with speed 1 until all the ingredients are well mixed.
6. Put the batter into a 30cm long aluminium tin.
7. Place it in the middle of the oven.
8. Bake it for 30 to 40 minutes at 180°C.

Making Meringue (using whisk)

Ingredients:

- 4 egg whites
- 1 cup (200g) superfine or castor sugar

1. Whisk the egg whites with speed 7 until soft peaks are formed.
2. Gradually add the sugar while processing with speed 4 until firm peaks are formed.
3. Spoon the meringue onto a baking tray covered with baking paper.
4. Preheat your oven to 105°C and place the tray with the meringue in the centre of the oven.
5. Bake the meringues for 1 to 1.5 hours until they are dry and crisp.
6. Turn off the oven and dry the meringues in the oven for 1.5 hours.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Warning: Always turn off and unplug the appliance before cleaning.
- Ensure the appliance has cooled completely before cleaning.
- Disassemble the accessories.
- Wash the accessories in warm soapy water. Rinse them thoroughly.
- Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth. Do not immerse it in water.

- Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of warm clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.
- Correct food hygiene practises should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.
- Dry the entire appliance with a dry cloth before replacing.
- Do not use chemical cleaners or abrasives product for cleaning.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~, 50-60Hz, 800W

DISPOSAL



As a responsible company we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous à la section "UTILISATION" en pages 10.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 12.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.



PENSEZ AU TRI !
ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

**BARQUETTE ET
FILM PLASTIQUE**

À JETER

ÉTUI CARTON

À RECYCLER



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

Downloaded from www.vandenborre.be

INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que les cheveux longs sont attachés et que les bijoux et les vêtements lâches sont retirés.
- Assurez-vous que les accessoires sont correctement insérés et correctement assemblés avant d'utiliser cet appareil.
- Ne dépassez pas la limite maximale de quantité d'ingrédients indiquée dans le manuel d'instructions.
- N'utilisez jamais cet appareil pour mélanger autre chose que des aliments.
- Évitez de trop remplir le bol.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation suspendre d'un bord de table ou d'un plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
- Vérifiez que les accessoires ont cessé de tourner avant de soulever la tête du mixeur.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.

DESCRIPTION DES PIÈCES

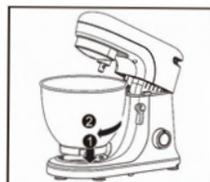
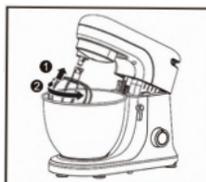
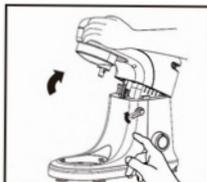
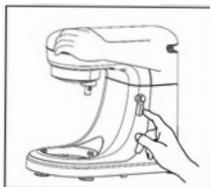


AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien toutes les pièces.

ASSEMBLAGE

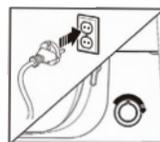
AVERTISSEMENT : Assurez-vous TOUJOURS que l'appareil est éteint et débranché de la prise d'alimentation avant d'assembler ou de démonter l'appareil.



1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Relevez le levier de déverrouillage de la tête et soulevez la tête du mixeur jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.
3. Insérez le batteur, le fouet ou le crochet de pétrissage sur le connecteur. Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour enlever l'accessoire.
4. Placez le bol mixeur au centre de l'emplacement en creux. Tournez le bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
5. Relevez le levier de déverrouillage de la tête et abaissez complètement la tête du mixeur.

UTILISATION

1. Assurez-vous que le sélecteur de vitesse est positionné en position d'arrêt.
2. Branchez l'appareil dans une prise secteur.
3. Tournez le sélecteur de vitesse jusqu'à la vitesse souhaitée - de 1 à 7 (voir le guide de contrôle des vitesses ci-dessous).
4. Après l'utilisation, réglez le sélecteur de vitesse en position d'arrêt.



Guide de contrôle des vitesses

Accessoire		Usage
	Crochet de pétrissage	<ul style="list-style-type: none"> • Pour faire des pancakes • Vitesse recommandée : 2 • Versez 1 litre d'eau, 1500 g de farine et un peu de sel dans le bol, mélangez pendant 10 min
	Batteur	<ul style="list-style-type: none"> • Pour préparer des gâteaux, biscuits, tartes, pâtisseries et purées de pommes de terre • Vitesse recommandée : De 1 à 4, augmentez progressivement à partir de la vitesse 1
	Fouet	<ul style="list-style-type: none"> • Pour fouetter des blancs d'oeufs ou de la crème • Vitesse recommandée : 7

Dispositif de sécurité : Votre robot de cuisine s'éteindra automatiquement après 15 minutes environ de fonctionnement continu.

RECETTES

Pâte à pain (en utilisant le crochet de pétrissage)

Ingredients:

- 500 g de farine
- 50 g d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 7 g de levure
- 260 ml d'eau chaude.

1. Ajoutez tous les ingrédients secs dans le bol et réglez le sélecteur de vitesse sur 1.
2. Versez l'eau et l'huile.
3. Passez à la vitesse 2 et continuez à pétrir jusqu'à ce qu'une boule de pâte lisse se forme.
4. Graissez un bol avec de l'huile végétale.
5. Placez la boule de pâte dans ce bol et recouvrez-la d'un film alimentaire.
6. Laissez lever la pâte pendant 1 heure jusqu'à ce qu'elle double de volume.
7. Retirez l'air de la pâte levée.
8. Pétrissez la pâte en forme de bûche et placez-la dans un moule à pain.
9. Couvrez-la et laissez-la lever pendant 1 heure.
10. Faites cuire la pâte à 180 ° C pendant 40 minutes.

Pâte à gâteau (en utilisant le batteur)

Ingredients:

- 3 oeufs
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 150g de farine
- 3 g de levure chimique

1. Coupez le beurre en cubes de 2 cm.
2. Mettez les morceaux de beurre et le sucre dans le bol et mélangez-les à la vitesse 1.
3. Augmentez progressivement la vitesse de 1 à 4.
4. Ajoutez les oeufs un à un et continuez à mélanger à la vitesse 4 jusqu'à atteindre la consistance désirée.
5. Incorporez la levure et la farine au mélange et mélanger à la vitesse 1 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
6. Placez la pâte dans un moule en aluminium de 30 cm de long.
7. Placez le moule au milieu du four.
8. Faites cuire la pâte pendant 30 à 40 minutes à 180 ° C.

Meringue (en utilisant le fouet)

Ingrédients:

- 4 blancs d'oeufs
 - 1 tasse (200 g) de sucre extra-fin ou de sucre en poudre
1. Fouettez les blancs d'oeufs à la vitesse 7 jusqu'à obtenir une mousse molle.
 2. Ajoutez progressivement le sucre tout en mélangeant à la vitesse 4 jusqu'à obtenir une mousse ferme.
 3. Déposez la meringue avec une cuillère sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
 4. Préchauffez votre four à 105 °C et placez le plateau avec la meringue au centre du four.
 5. Faites cuire les meringues pendant 1 à 1,5 heure jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croustillantes.
 6. Éteignez le four et laissez sécher les meringues dans le four pendant 1,5 heure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Attention: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Démontez les accessoires.
- Lavez les accessoires dans l'eau chaude savonneuse. Rincez-les soigneusement.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Ne l'immergez pas dans l'eau.
- Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée des différents types d'aliments. Il est conseillé d'utiliser de l'eau chaude propre et un détergent doux pour nettoyer les surfaces entrant en contact avec les aliments.
- Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire doivent toujours être suivies à tout moment pour éviter les risques d'intoxication alimentaire ou de contamination croisée.
- Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~, 50-60Hz, 800W

MISE AU REBUT

En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement. Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR ALVORENS HET APPARAAT TE GEBRUIKEN EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING VOOR LATERE RAADPLEGING.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals:
 - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed & breakfasts.
- Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparateur of een ander vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en snoer uit de buurt van kinderen.
- Voor meer informatie over de werkingstijden en snelheidsinstellingen, raadpleeg de sectie "Werking" op bladzijden 15-16 van de gebruiksaanwijzing.
- Wees voorzichtig tijdens het hanteren van het scherpe mes, het leegmaken van de kom en tijdens het schoonmaken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat en voordat u het apparaat reinigt, monteert of demonteert.
- Voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen, zie de sectie "Reiniging en onderhoud" op bladzijde 18 van de gebruiksaanwijzing.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens accessoires te vervangen of bewegende onderdelen te benaderen als het apparaat in werking is.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en inzicht hebben in de risico's die er aan zijn verbonden.
- Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- **WAARSCHUWING:** Risico op letsel als u dit apparaat niet naar behoren gebruikt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSGEGEVINGEN

- Voor het gebruiken van dit apparaat, bind lang haar op en verwijder losse juwelen en kleding.
- Zorg dat de accessoires stevig en juist zijn aangebracht voordat dit apparaat wordt gebruikt.
- Overschrijd de maximum hoeveelheid ingrediënten die in deze gebruiksaanwijzing zijn vermeld niet.
- Gebruik dit apparaat alleen voor het mengen van levensmiddelen.
- Vul de kom niet te veel.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet met hete oppervlakken in aanraking komen.
- Wacht totdat de opzetstukken niet langer draaien voordat u de mengkop omhoog brengt.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan brand, een elektrische schok of letsel veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan deze waarvoor het is bestemd.

ONDERDELEN

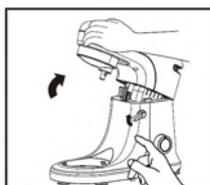


VOOR INGEBRUIKNAME

Voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt, maak alle accessoires grondig schoon in een warm sopje. Spoel vervolgens en veeg grondig droog.

MONTAGE

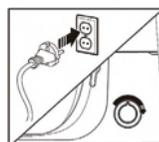
WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat ALTIJD is uitgeschakeld en de stekker is uitgetrokken voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt.



1. Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak.
2. Trek de ontgrendelingshendel voor mengkop omhoog en til de mengkop op totdat deze op zijn plaats wordt vastgezet.
3. Breng de klopper, garde of deeghaak aan in het accessoire-verbingsstuk. Draai tegen de klok in totdat het vast komt te zitten. Draai met de klok mee om af te halen.
4. Plaats de kom in de voorziene ruimte op het apparaat. Draai de kom met de klok mee totdat het vast komt te zitten.
5. Trek de ontgrendelingshendel voor mengkop omhoog en laat de mengkop volledig zakken.

WERKING

1. Zorg ervoor dat de snelheidsregelaar op de stand Uit is ingesteld.



2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Draai de snelheidsregelaar naar de gewenste snelheid - 1 tot 7 (zie de onderstaande tabel met aanbevolen snelheidsstanden)
4. Stel de snelheidsregelaar na gebruik opnieuw in op de stand Uit.

Tabel met aanbevolen snelheidsstanden

Accessoire		Doel
	Deeghaak	<ul style="list-style-type: none"> • Bereiden van pannenkoeken • Aanbevolen snelheidsstand: 2 • Doe 1 L water, 1500 g bloem en een beetje zout in de kom en schakel het apparaat 10 min in
	Klopper	<ul style="list-style-type: none"> • Bereiden van cakes, koekjes, gebak en aardappelpuree • Aanbevolen snelheidsstand: 1 tot 4, verhoog geleidelijk aan vanaf 1
	Garde	<ul style="list-style-type: none"> • Opkloppen van eiwit en room • Aanbevolen snelheidsstand: 7

Veiligheidsmechanisme: Uw keukenmachine wordt na een continue werking van circa 15 minuten automatisch uitgeschakeld.

RECEPTEN

Brooddeeg (met behulp van de deeghaak)

Ingrediënten:

- 500g bloem • 50g olijfolie • 1 theelepel zout • 1 theelepel suiker • 7g gist
- 260ml warm water

1. Doe alle droge ingrediënten in de kom en stel de snelheidsregelaar in op 1.
2. Voeg het water en de olie toe.
3. Schakel naar stand 2 en blijf kneden totdat één gladde deegbal is gevormd.
4. Smeer een kom met plantaardige olie.
5. Leg de deegbal in deze kom en dek het af met krimpfolie.
6. Laat 1 uur rijzen totdat de deegbal in omvang is verdubbeld.
7. Verwijder de lucht uit de gerezen deeg.
8. Trek de deeg uit en doe het in een broodvorm.

9. Dek de deeg af en laat het opnieuw 1 uur rijzen.
10. Bak 40 minuten op 180°C.

Cakebeslag (met behulp van de klopper)

Ingrediënten:

- 3 eieren
- 150g boter
- 150g poedersuiker
- 150g bloem
- 3g bakpoeder química

1. Snij de boter in blokjes van 2 cm.
2. Doe de blokjes boter met de suiker in de kom en meng op snelheid 1.
3. Verhoog de snelheid geleidelijk aan van 1 tot 4.
4. Doe de eieren er één voor één bij en blijf mixen op snelheid 4 totdat een consistent mengsel wordt verkregen.
5. Voeg het bakpoeder en de bloem toe aan het mengsel en mix op snelheid 1 totdat alle ingrediënten goed zijn gemengd.
6. Doe het beslag in een aluminium bakvorm van 30 cm lang.
7. Plaats de bakvorm in het midden van de oven.
8. Bak 30 tot 40 minuten op 180°C.

Meringue (met behulp van de garde)

Ingrediënten:

- 4 eiwitten
- 1 kopje (200g) zeer fijne suiker of poedersuiker

1. Klop de eiwitten op snelheid 7 op tot zachte sneeuw.
2. Stel het apparaat dan in op snelheid 4, voeg de suiker geleidelijk aan toe en klop op tot vaste sneeuw.
3. Leg volle lepels meringue verspreid op een bakplaat die met bakpapier is bedekt.
4. Verwarm de oven voor tot 105°C en plaats de bakplaat met de meringue in het midden van de oven.
5. Bak de meringues 1 tot 1,5 uur in de oven tot ze droog en knapperig zijn.
6. Schakel de oven uit en droog de meringues 1,5 uur in de oven.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Waarschuwing: Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- Laat het apparaat eerst volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Maak de accessoires los van het apparaat.
- Was de accessoires in een warm sopje. Spoel ze vervolgens grondig.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een licht bevochtigde doek. Dompel het apparaat niet in water.
- Maak de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen regelmatig schoon om kruisverontreiniging door verschillende soorten voedsel te vermijden. Het is aanbevolen om deze oppervlakken schoon te maken met warm, schoon water en een beetje mild schoonmaakmiddel.
- Voer op elke moment de juiste praktijken voor voedselhygiëne uit om een mogelijke voedselvergiftiging of kruisverontreiniging te vermijden.
- Veeg het volledige apparaat droog met een droge doek voordat u het weg zet.
- Gebruik voor de reiniging geen chemische reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen: 220-240V~, 50-60Hz, 800W

VERWIJDERING



Als verantwoordelijk bedrijf hechten wij waarde aan het milieu.

We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center: 0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag tot vrijdag van 9.00 tot 17.00 uur.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Downloaded from www.vandenborre.be

NL

ADVERTENCIAS

POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

- Este aparato está concebido para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como puedan ser:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas rurales.
 - Hoteles, moteles y otros entornos residenciales para uso de la clientela.
 - Establecimientos de cama y desayuno.
- Si el cable de alimentación se dañara, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no deberá ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Para información sobre el tiempo en funcionamiento y los ajustes de velocidad, consulte el apartado Modo de empleo en las páginas 21- 22 del manual.
- Hay que tener mucho cuidado cuando se manipulan las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente, o durante la limpieza.
- Desenchufe siempre el aparato de la corriente si lo va a dejar desatendido, o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- En lo relativo a las instrucciones de limpieza de las superficies en contacto con la comida, consulte el apartado Limpieza y mantenimiento en la página 24 del manual.
- Apague y desenchufe el aparato antes de cambiar los accesorios o acercarse a sus partes móviles.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con mermas físicas, sensoriales o mentales, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si lo hacen bajo supervisión o han recibido instrucciones en relación al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que acarrea.
- Los niños no deben jugar con este aparato. **ADVERTENCIA:** Riesgo de lesión si el aparato no se utiliza correctamente.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Antes de usar este aparato, asegúrese de recogerse el pelo largo y quitarse las joyas y las prendas holgadas.
- Asegúrese de que los accesorios están bien insertados y correctamente instalados antes de usar este aparato.
- No exceda la cantidad máxima de los ingredientes listados en el manual de instrucciones.
- Nunca utilice este aparato para mezclar cualquier cosa que no sean alimentos.
- No llene el recipiente excesivamente.
- No lo utilice en exteriores.

- No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de una mesa o una encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Asegúrese de que los accesorios hayan dejado de girar antes de elevar el cabezal de la batidora.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilice este aparato para fines distintos al previsto.

PARTES

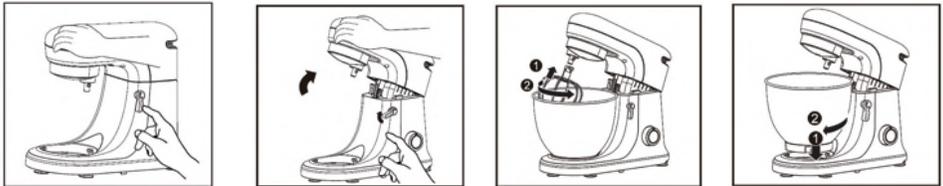


ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Antes de usar este aparato por primera vez, lave todos los accesorios con agua jabonosa templada. Enjuague y séquelos bien.

MONTAJE

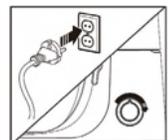
ADVERTENCIA: SIEMPRE debe asegurarse de que el aparato está apagado y desenchufado antes de armarlo o desarmarlo.



1. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
2. Tire hacia arriba de la palanca de liberación del cabezal y eleve el cabezal de la batidora hasta que quede encajado en su sitio.
3. Inserte la varilla para mezclar, batir o amasar en la toma del accesorio. Gire en sentido antihorario hasta que quede encajada. Gire en sentido horario para desmontarla.
4. Coloque el recipiente en el receso de la base del recipiente. Gire el recipiente en sentido horario para encajarlo en su sitio.
5. Tire hacia arriba de la palanca de liberación del cabezal y baje del todo el cabezal batidor.

MODO DE EMPLEO

1. Asegúrese de que el selector de velocidad está en la posición de apagado.



2. Enchufe el aparato a la toma de corriente.
3. Gire el selector de velocidad al ajuste de velocidad deseado (del 1 al 7; consulte la guía de control de la velocidad a continuación).
4. Después de usar, ajuste el selector de velocidad a la posición de apagado.

Guía de control de la velocidad

Accesorio		Finalidad
	Varilla amasadora	<ul style="list-style-type: none"> • Para hacer masa de pan • Velocidad de procesamiento recomendada: 2 • Añada 1 L de agua, 1500 g de harina y un poco de sal en el recipiente, y haga funcionar durante 10 minutos
	Varilla mezcladora	<ul style="list-style-type: none"> • Para preparar bizcochos, galletas, tartas, hojaldres y puré de patatas • Velocidad de procesamiento recomendada: del 1 al 4, aumentando gradualmente la velocidad desde la velocidad 1
	Varilla batidora	<ul style="list-style-type: none"> • Para batir claras de huevo y nata • Velocidad de procesamiento recomendada: 7

Función de seguridad: su batidora amasadora se apagará automáticamente después de 15 minutos de funcionamiento ininterrumpido.

RECETAS

Cómo hacer masa de pan (con la varilla amasadora)

Ingredientes:

- 500g de harina • 50g de aceite de oliva • 1 cucharadita de sal • 1 cucharadita de azúcar
- 7g de levadura • de agua templada

1. Añada todos los ingredientes secos en el recipiente y gire el selector de velocidad a la posición 1
2. Vierta el agua y el aceite.
3. Cambie a la velocidad 2 y continúe amasando hasta conseguir que se forme una bola de masa uniforme.
4. Unte un recipiente con aceite vegetal.
5. Ponga la bola de masa en este recipiente y cubra con celofán.
6. Deje que fermente durante 1 hora hasta doblar su tamaño.
7. Retire el aire de la masa fermentada.

8. Dele forma de barra y póngala en un molde para el pan.
9. Cubra la masa y deje que continúe fermentando durante 1 hora.
10. Hornee a 180 °C durante 40 minutos.

Cómo hacer pasta para bizcocho

Ingredientes:

- 3 huevos
- 150 g de mantequilla
- 150 g de azúcar glas
- 150 g de harina
- 3 g de levadura química

1. Corte dos cubos de 2 cm de mantequilla.
2. Añada los cubos con el azúcar en el recipiente y mezcle a la velocidad 1.
3. Aumente gradualmente de la velocidad 1 a la 4.
4. Añada los huevos uno a uno y continúe batiendo a la velocidad 4 hasta que se consiga la consistencia deseada.
5. Añada la levadura química y la harina a la masa y mezcle a la velocidad 1 hasta que todos los ingredientes se hayan combinado bien.
6. Vierta la pasta resultante en un molde de aluminio largo.
7. Póngalo en la altura media del horno.
8. Hornee durante 30 a 40 minutos a 180 °C.

Cómo hacer merengue (con la varilla batidora)

Ingredientes:

- 4 claras de huevos
- 1 vaso (200 g) de azúcar glas superfina

1. Bata las claras a la velocidad 7 hasta que se formen picos esponjosos.
2. Añada agua poco a poco mientras bate a la velocidad 4 hasta que se formen picos firmes.
3. Saque el merengue con una cuchara y póngalo en una bandeja de horno cubierta con un papel de hornear.
4. Precaliente el horno a 105 °C e introduzca la bandeja con el merengue a la altura media.
5. Hornee el merengue durante una a una hora y media hasta que esté seco y crujiente.
6. Apague el horno y deje secar los merengues en el horno durante una hora y media.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Advertencia: asegúrese siempre de apagar el aparato y desenchufarlo de la red eléctrica antes de proceder a su limpieza.
- Asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.
- Desmonte los accesorios.
- Lave los accesorios en agua jabonosa caliente y enjuáguelos bien.
- Limpie el exterior del aparato utilizando un paño ligeramente humedecido. No lo sumerja en el agua.
- Las superficies en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente para evitar que se produzca una contaminación cruzada entre los distintos tipos de alimentos. Recomendamos usar agua limpia y templada con un detergente suave para limpiar las superficies que hayan entrado en contacto con los alimentos.
- Siga siempre una práctica correcta de higiene al tratar los alimentos para evitar intoxicaciones alimentarias o una contaminación cruzada de alimentos.
- Seque todo el aparato con un paño seco antes de volver a ponerlo en su lugar.
- No utilice limpiadores químicos o abrasivos para la limpieza.

ESPECIFICACIONES

Datos eléctricos nominales: 220-240 V~, 50-60 Hz, 800 W

ELIMINACIÓN



Como una compañía responsable nos preocupamos del medioambiente. Por este motivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De este modo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local.

Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato.

Consulte a las autoridades locales sobre el modo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo y mejora del producto.

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES COM ATENÇÃO ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E PT GUARDE-AS PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

AVISOS

- Este aparelho destina-se a ser usado em agregados familiares e aplicações similares como:
 - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de quinta;
 - clientes em hotéis, motéis e outros espaços do tipo residencial;
 - alojamentos do tipo "bed and breakfast".
- Se o fio de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu serviço de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar qualquer tipo de risco.
- Este aparelho não deverá ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças.
- Relativamente aos tempos de funcionamento e definição da velocidade, consulte a secção "Funcionamento" nas páginas 26-27 do manual.
- Tenha cuidado quando manusear lâminas de corte afiadas, esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.
- Relativamente às instruções da limpeza das superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção "Limpeza e Manutenção", na página 28-29 do manual.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da alimentação antes de mudar acessórios ou de se aproximar de peças em movimento.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- AVISO: Riscos de ferimentos se não utilizar este aparelho corretamente.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Antes de utilizar este aparelho, certifique-se de que prende o cabelo comprido e retira qualquer peça de joalharia ou de roupa larga.
- Certifique-se de que os acessórios estão bem inseridos e corretamente montados antes de utilizar este aparelho.
- Não exceda a quantidade máxima de ingredientes indicados no manual de instruções.
- Nunca utilize este aparelho para misturar outra coisa para além de alimentos.
- Não encha demasiado a taça.
- Não utilize no exterior.

- Não deixe o fio pendurado de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.
- Certifique-se de que os acessórios estão parados antes de levantar a cabeça do misturador.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Não utilize o aparelho com outros intuitos para além dos previstos.

PEÇAS

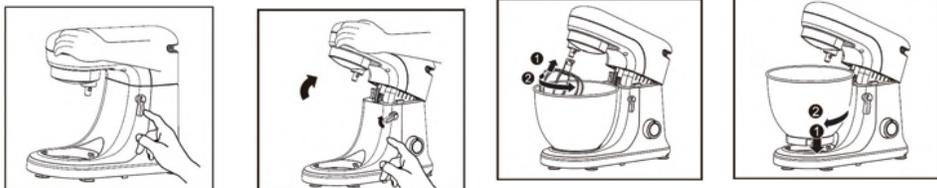


ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de usar este aparelho pela primeira vez, lave todos os acessórios com água quente e detergente. Enxague e seque cuidadosamente.

MONTAGEM

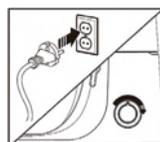
AVISO: Certifique-se SEMPRE de que desliga o aparelho e que retira a ficha da tomada antes da montagem e desmontagem.



1. Coloque o aparelho numa superfície plana e estável.
2. Puxe a alavanca de libertação da cabeça e levante a cabeça do misturador até fixar no sítio.
3. Coloque o batedor, o batedor de claras ou garfo de massa na conexão do acessório. Gire no sentido anti-horário até fixar. Gire no sentido horário para retirar.
4. Coloque a taça na posição embutida para a taça. Gire a taça no sentido horário para a fixar.
5. Puxe a alavanca de libertação da cabeça para cima e baixe completamente a cabeça do misturador.

FUNCIONAMENTO

1. Certifique-se de que o seletor de velocidade está na posição desligada (off).



2. Ligue o aparelho à tomada elétrica.
3. Rode o seletor de velocidade para a velocidade pretendida, de 1 a 7 (ver abaixo o guia de controlo da velocidade).
4. Após a utilização, coloque o seletor de velocidade na posição desligada (off).

Guia de controlo da velocidade sugerido

Acessório		Objetivo
	Garfo de massa	<ul style="list-style-type: none"> • Para fazer panquecas • Velocidade de processamento sugerida: 2 • Coloque 1 L de água, 1500 g de farinha e pouco sal na taça, ponha a funcionar durante 10 min
	Batedor	<ul style="list-style-type: none"> • Para fazer bolos, bolachas, tartes, pastelaria e puré • Velocidade de processamento sugerida: 1 a 4, aumente gradualmente a velocidade a partir do 1
	Batedor	<ul style="list-style-type: none"> • Para bater as claras e natas • Velocidade de processamento sugerida: 7

Função de segurança: A sua máquina de cozinha desliga automaticamente após 15 minutos de funcionamento contínuo.

RECEITAS

Fazer massa para pão (utilizar o garfo de massa)

Ingredientes:

- 500 g de farinha • 50 g de azeite • 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar • 7 g de fermento • 260 ml de água quente

1. Adicione todos os ingredientes secos na taça e rode o seletor de velocidade para 1.
2. Adicione a água e o azeite.
3. Altere a velocidade para 2 e continue a amassar até que se forme uma bola de massa uniforme.
4. Unte uma taça com óleo vegetal.
5. Coloque a bola de massa nesta taça e cubra-a com película aderente.
6. Deixe-a levedar durante 1 hora até ter duplicado de tamanho.
7. Retire o ar da massa levedada.
8. Dobre-a em forma de tronco e coloque-a numa forma para pão.

9. Cubra-a e deixe-a levedar durante 1 hora.

10. Coza a 180°C durante 40 minutos.

Fazer massa para bolo (utilizar o batedor)

Ingredientes:

- 3 ovos
- 150 g de manteiga
- 150 g de açúcar extrafino
- 150 g de farinha
- 3 g de fermento em pó

1. Corte a manteiga em cubos de 2 cm.
2. Coloque os tubos com açúcar na taça e misture-os na velocidade 1.
3. Aumente gradualmente a velocidade de 1 para 4.
4. Adicione os ovos um a um e continue a misturar na velocidade 4 até obter consistência.
5. Envolve o fermento e a farinha no preparado e misture na velocidade 1 até todos os ingredientes estarem bem misturados.
6. Coloque a massa numa forma de alumínio com 30 cm de comprimento.
7. Coloque-a no meio do forno.
8. Coza durante 30 a 40 minutos a 180°C.

Fazer merengue (utilizar o batedor de claras)

Ingredientes:

- 4 claras de ovo
- 1 chávena (200 g) de açúcar superfino ou extrafino

1. Bata as claras na velocidade 7 até se formarem pequenos picos.
2. Adicione gradualmente o açúcar na velocidade 4 até se formarem pequenos picos.
3. Deite o merengue com uma colher num tabuleiro coberto com papel vegetal.
4. Pré aqueça o forno a 105°C e coloque o tabuleiro com o merengue no centro do forno.
5. Coza os merengues durante 1 a 1:30 até estarem secos e crocantes.
6. Desligue o forno e seque os merengues no forno durante 1:30.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Aviso: Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada antes de o limpar.
- Certifique-se de que o aparelho arrefeceu completamente antes de o limpar.
- Desmonte os acessórios.
- Lave os acessórios com água quente e detergente. Lave-os bem.

- Limpe a superfície externa do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água. Nunca o coloque dentro de água.
- As superfícies que entrem em contacto com alimentos devem ser limpas regularmente, para evitar a contaminação cruzada por tipos diferentes de alimentos. Aconselha-se o uso de água quente e um detergente neutro para cuidar dessas superfícies.
- Devem ser sempre seguidas práticas de higiene alimentar corretas, para evitar o risco de envenenamento alimentar/contaminação cruzada.
- Seque todo o aparelho com um pano seco antes de efetuar substituições.
- Não utilize produtos químicos ou abrasivos para limpar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Classificações: 220-240V~, 50-60Hz, 800 W

ELIMINAÇÃO



Como empresa responsável, nós cuidamos do meio ambiente.

Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

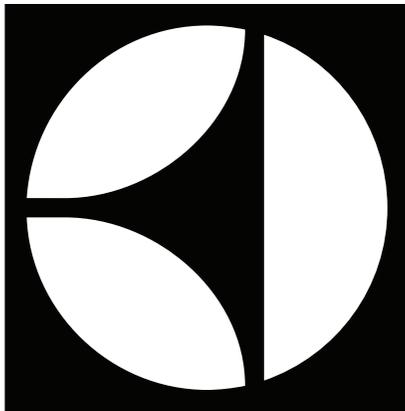
Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais.

Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.

O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitam os aparelhos sem encargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado do melhoramento e desenvolvimento do produto.



3483 E EKM800 02 01 1218

Share more of our thinking at www.electrolux.com

electrolux.com/shop



Electrolux Appliances AB
S:t Göransgatan 143
S-105 45 Stockholm
Sweden