

ELECTROLUX

Robot patissier

EKM800

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>



Electrolux

Instruction Book

EKM800

Kitchen Machine



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

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.
- Lorsque les fonctions suivantes sont utilisées, Crochet pétrisseur et Batteur, l'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. De plus, l'appareil et son câble doivent être conservés hors de portée des enfants.

Lorsque le Fouet est utilisé, l'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, 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 qu'ils comprennent bien les dangers encourus, le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

De plus, l'appareil et son câble doivent être conservés hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous à la section "UTILISATION" en pages 10&11.
- 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 pages 12&13.

- 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.



CONSIGNES POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

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.



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)

Ingrédients:

- 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.

ELECTROLUX 20/09/2019

EU Declaration of Conformity

N°86201812358

Déclaration UE de Conformité
EU- Conformiteitsverklaring
Declaracion UE de conformidad
Declaração de conformidade daUE

Product Description - Kitchen Machine

Description du produit :

Productbeschrijving:

Descripción del producto :

Descrição do produto:

Brand - Marque /Merk /Marca: Electrolux

Model number - Référence commerciale : EKM800

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo :

We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:

Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:

Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:

Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:

Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:

Reference number	Title
2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
2011/65/EU	RoHS

EN 55014-1:2017
 EN 55014-2:2015
 EN 61000-3-2:2014
 EN 61000-3-3:2013

EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017
 EN 60335-2-14/A12:2016
 EN 62233:2008

(EC) No 1275/2008 (EU) No 801/2013
 EN 50564:2011

The person responsible for this declaration is:

Le responsable de cette déclaration est :

De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:

La persona responsable de esta declaración es:

A pessoa responsável por esta declaração é:

Name - Nom-: Hervé HEDOUIS

Position - Poste: General Manager Direct Sourcing

Signature - Signature:

Place, Date / Lieu :

Bondy

September 17, 2019