

## Manual do usuário

Batedeira Planetária Electrolux Experience  
EKM30  
EKM40



Fotos e desenhos ilustrativos Batedeira Experience\_EKM30\_40\_PORT\_REV03

### DE USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO



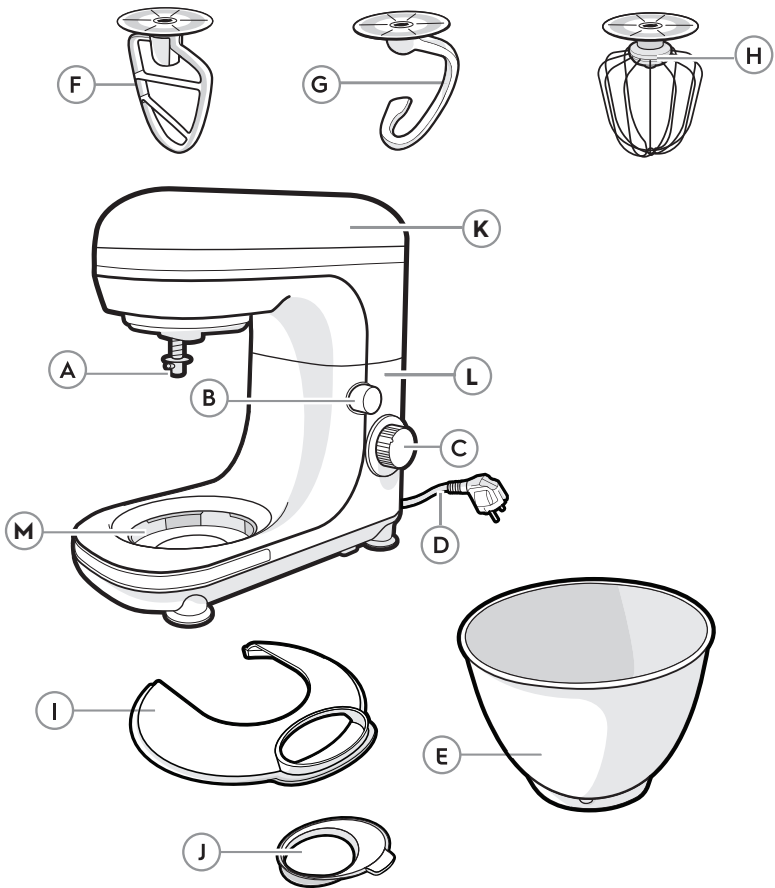
**ATENÇÃO:** Não use este produto sem antes ler este manual de instrução.

Por favor, leia todas as instruções relacionadas ao seu produto e guarde este manual para sua referência futura.

Siga todas as advertências e instruções descritas neste manual para melhor utilizar seu produto e obter melhores resultados.

## CONHEÇA SUA BATEDEIRA

- A.** Eixo de fixação
- B.** Botão de basculamento
- C.** Botão de controle de velocidade
- D.** Cabo elétrico
- E.** Tigela
- F.** Batedor espátula
- G.** Batedor gancho
- H.** Batedor fouet
- I.** Proteção antirrespingo
- J.** Bocal da proteção antirrespingo
- K.** Cabeçote
- L.** Carcaça
- M.** Base de apoio da tigela



## INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da etiqueta do produto antes de ligá-lo.
Não utilize o cabo elétrico para puxar, arrastar ou transportar o produto.
Não deixe o cabo elétrico pendurado em quinas de mesas para não danificá-lo.
Nunca desligue o produto da tomada puxando pelo cabo elétrico. Use o plugue.
Não prenda, torça, estique ou amarre o cabo elétrico.
Cuide para que o aparelho não fique apoiado sobre o cabo elétrico.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux ou por técnicos qualificados para evitar situações de risco.
Ligue seu aparelho a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim). Esse tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento e resultando em acidentes.
Coloque sempre o aparelho em uma superfície plana, nivelada e estável.
Sempre desligue o produto e retire o plugue da tomada quando este for deixado sem supervisão ou antes de montar e desmontar e ao se aproximar das partes em movimento.
Para evitar riscos de choque elétrico, não molhe, nem utilize o produto com as mãos molhadas ou em superfícies molhadas. Para a limpeza do produto após o uso, não submerja o plugue e o cabo elétrico ou o próprio produto na água ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis.
Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
A limpeza ou a manutenção do aparelho não deve ser feita por crianças, a menos que as mesmas estejam supervisionadas.
Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
Utilize peças originais. Isso evita danos ao produto e riscos a quem o manipula.
Este aparelho é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como: cozinha de uso do grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais; ambientes de meia-pensão.
Não ultrapasse o volume máximo indicado no produto.
Nunca processe líquidos acima de 45 °C.
Mantenha as mãos e os utensílios fora do produto durante o funcionamento ou quando estiver ligado na tomada, para reduzir o risco de ferimentos graves ou danos ao aparelho.
Não coloque, troque ou retire os batedores com a batedeira ligada.
Sempre verifique o encaixe dos batedores antes de ligar ou utilizar o aparelho.
Para cargas pesadas, não opere o aparelho por mais de 7 minutos contínuos (exemplo: massa de pão). Após passado esse tempo, deixe o aparelho esfriar por 20 minutos antes de continuar.
Em caso de marcas de queda no produto ou dano no cordão elétrico ou no plugue ou em qualquer outro componente, não utilize o aparelho. Para qualquer defeito, a manutenção deverá ser feita por uma assistência técnica autorizada Electrolux.
Mantenha o cordão elétrico fora da área de circulação de pessoas para evitar tropeços.
O aparelho, assim como o cordão elétrico, devem ficar longe de superfícies com alta incidência de calor, umidas ou cortantes.
Quando operar o aparelho, esteja calçado e sobre um piso seco.
Conserva cabelos compridos, vestuários e outros objetos longe das partes móveis do produto.
Caso os batedores fiquem travados pelo excesso de ingredientes, desligue a batedeira antes de realizar a desobstrução.

Para sua segurança e comodidade, recomenda-se que apenas profissionais treinados pela Electrolux consertem o produto.

A Electrolux ensina ao consumidor como identificar, em casa, alguns problemas que possam interferir no desempenho do produto, confira a seção **Solucionando Problemas**. Não melhorando o funcionamento, consulte o Serviço Autorizado Electrolux.

Guarde a nota fiscal de compra do aparelho, pois o atendimento em garantia só é válido mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado Electrolux.

## SOLUCIONANDO PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Motor para durante funcionamento.	Mistura muito pesada ou excedendo a capacidade máxima especificada.	Remova o produto da tomada e aguarde 20 minutos para o motor esfriar. Divida a mistura e bata em duas remessas.
A mistura fica presa nas laterais ou no topo da tigela.	Massa está muito úmida.	Acrescente mais farinha até que a massa limpe a lateral e o topo da tigela.
O motor não funciona.	O aparelho não está conectado na tomada.	Certifique-se de que o plugue está conectado na tomada.
	O cabeçote não está devidamente travado na posição correta.	Certifique-se de que o cabeçote trave na posição horizontal correta.
O aparelho se move durante o funcionamento.	Os pés de borracha estão molhados.	Certifique-se de que os pés de borracha estão limpos e secos.
	A mistura é muito pesada (ex: massa pesada, queijo, etc).	Isso é comum em cargas pesadas. Retire metade da mistura e bata em duas remessas.
	A velocidade de funcionamento está acima da sugerida.	Diminua para a velocidade recomendada (disponível na seção "Utilizando sua Batedeira")
A mistura respinga durante o funcionamento.	O antirrespingo não está posicionado corretamente.	Certifique-se de que o antirrespingo está posicionado corretamente.
	A velocidade está muito alta.	Diminua a velocidade.
Os ingredientes ficam presos nas laterais ou fundo da tigela.	O batedor não alcança as laterais ou o fundo da tigela.	Adicione os ingredientes líquidos antes dos sólidos, aumente a velocidade ou utilize uma espátula para ajudar a incorporar os ingredientes.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Batedeira Planetária Experience Electrolux				
Modelo	EKM30		EKM40	
Tensão (V~)	127	220	127	220
Potência (W)	750		750	
Frequência (Hz)	60		60	
Capacidade total da tigela (L)	5,0		5,0	
Função	12 velocidades + função pulsar			
Material da tigela	Plástico		Aço Inox	
Cor	Preto		Cinza	

Variação admissível de tensão*		
Tensão nominal (V)	Mínima (V)	Máxima (V)
127	117	133
220	202	231

\*Os níveis de tensão de alimentação com o qual este aparelho opera são estabelecidos nos "Procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Elétrico Nacional (PRODIST)" da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela Variação Admissível de Tensão, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão ou instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência não inferior a 1000VA. Danos ao aparelho poderão ocorrer se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada acima) ou quedas frequentes no fornecimento de energia.

## CENTRAL DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Para informações sobre produtos ou rede de serviços autorizada, entre em contato:

**3004-8778**

(Capitais e Região metropolitana)

**0800 728 8778**

(Demais Regiões)

**Lembre-se!** Ao acessar a Central de Atendimento do Consumidor tenha em mãos:

- Código de Identificação do produto;
- Nota fiscal de compra
- Seu endereço, CEP e telefone para contato.

Electrolux do Brasil S.A.  
Rua Ministro Gabriel Passos, 360 - CEP 81520-900 - Curitiba-PR - Brasil  
www.electrolux.com

## QUEREMOS QUE SUA CASA SEJA BEM VIVIDA

Obrigado por adquirir um eletroportátil da Electrolux. Você escolheu um produto que é resultado de décadas de experiência profissional e inovação.

Moderno e único, este produto foi desenvolvido pensando em você. Toda vez que usá-lo, você terá uma ótima experiência, que entrega o que há de melhor.

Bem-vindo à Electrolux.

## UTILIZANDO SUA BATEDEIRA

1. Certifique-se de que o aparelho e os acessórios estejam limpos.
2. Utilização dos batedores e capacidades:

Velocidade	Acessório	Tipo de mistura		Capacidade mínima	Capacidade máxima
Max 2	Batedor gancho	Misturas pesadas (ex. pão, pizza ou massa folhada).	60% de hidratação	175 g de farinha ou 290 g de massa	500 g de farinha ou 800 g de massa*
Max 12	Batedor espátula	Misturas médias.		1 ovo ou 200 g de mistura	3 ovos ou 550 g de mistura
Max 12	Batedor fouet	Misturas leves (ex. creme, clara de ovo e manjar).		2 ovos ou 100 g de creme	12 ovos ou 1000 g de creme

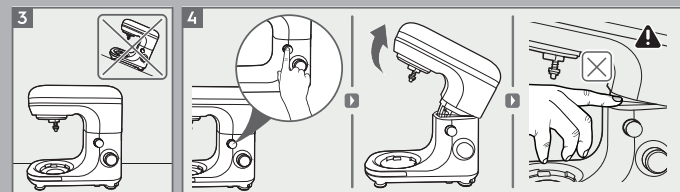
Porcentagem de hidratação significa a proporção do peso da água em relação à farinha usada na receita da massa.

Exemplo: se uma receita de massa usa 300 g de água e 500 g de farinha, significa que tem 60% de hidratação.

\*Para cargas pesadas, não opere o aparelho por mais de 7 minutos contínuos (exemplo: massa de pão). Após passado esse tempo, deixe o aparelho esfriar por 20 minutos antes de continuar.

3. Utilize o aparelho numa superfície plana e estável.
4. Destrave o cabeçote através do botão de basculamento (B) automaticamente o cabeçote irá subir, ou então empurre-o para cima.

**AVISO! Mantenha dedos e mãos longe das áreas entre a carcaça (L) e o cabeçote (K).**



5. Para encaixar o batedor desejado, (gancho, espátula ou fouet) empurre-o para cima no eixo de fixação (A) e gire-o em sentido anti-horário até que o pino se encaixe na posição.

6. Encaixe a tigela (E) na base de apoio da tigela (M) girando no sentido horário até travar na posição.

**AVISO! Nunca ligue a batedeira quando os acessórios estiverem encaixados, a não ser que a tigela esteja corretamente travada e o cabeçote na posição de operação.**

## ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os materiais da embalagem e rótulos promocionais do produto.
2. Limpe a batedeira com um pano úmido.
3. Lave em água corrente os demais acessórios.

**NOTA: Não utilize esponja abrasiva para a limpeza.**

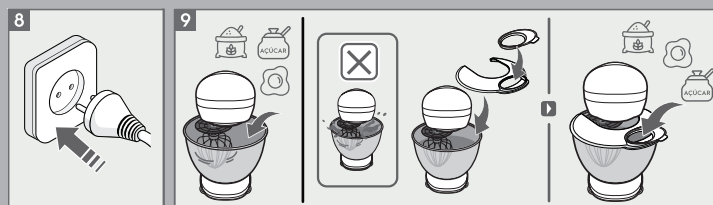
7. Destrave o cabeçote através do botão de basculamento (B) empurre para baixo até seu travamento na posição horizontal.



8. Encaixe o plugue na tomada.

9. Adicione os ingredientes da mistura.

**AVISO! Não exceda a capacidade máxima de mistura especificada, a fim de evitar respingos e a sobrecarga do motor. Utilize o antirrespingo para se proteger de misturas líquidas. Adicione ingredientes através da janela de alimentação do antirrespingo.**



10. Gire o botão de ajuste de velocidade até a posição desejada (entre 1 e 12, para o acessório correspondente).

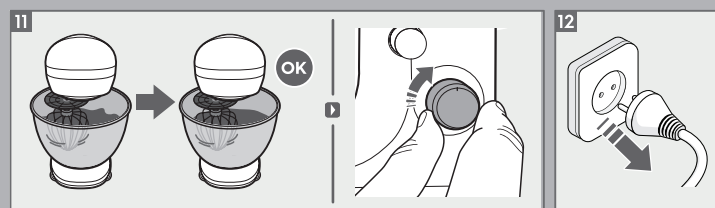
**AVISO! Para massas pesadas (ex. massa de pão) não deixe o aparelho operando por mais de 7 minutos continuamente. Permita que resfrie por 20 minutos antes de continuar.**

**DICA: Para evitar a poeira da farinha, bata a massa por 60 segundos na velocidade 1 e somente depois selecione a velocidade desejada.**



11. Assim que a mistura estiver pronta, gire o botão de velocidades até a posição '0'.

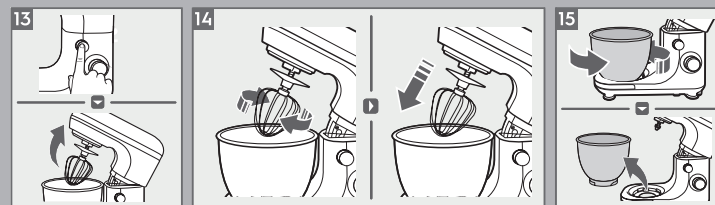
12. Retire o plugue da tomada.



13. Destrave o cabeçote através do botão de basculamento (B) empurre para cima até seu travamento.

14. Retire o batedor, girando-o no eixo de fixação (A) no sentido horário e puxe.

15. Retire a tigela da base de apoio (M), girando-a no sentido anti-horário.



16. Retire a mistura da tigela.

**DICA: Utilize uma espátula de plástico ou de silicone para retirar a mistura.**



## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Sempre remova o plugue da tomada antes da limpeza.

Nunca mergulhe o produto em água! Limpe a carcaça do motor somente com um pano umedecido. Não utilize esponja abrasiva para limpeza.

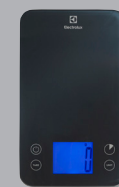
2. Tigela, amassadeiras e antirrespingo podem ir à máquina de lavar-louças. Em caso de limpeza manual, não utilize escova ou esponja de aço.

## ARMAZENAMENTO

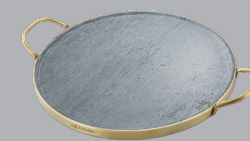
Guarde o seu produto em local plano, seco e seguro.

## ACESSÓRIOS

A linha de acessórios da Electrolux combina com tudo, inclusive com a sua nova batedeira.



Balança Digital  
CÓD.: 41042801



Pedra de Pizza  
CÓD.: 41042375



Seladora a Vácuo  
220V CÓD.: 41042641  
110V CÓD.: 41042587



Conheça esses e outros acessórios apontando a câmera do seu celular para o QR Code ao lado ou acessando [loja.electrolux.com.br/utilidades-domesticas](http://loja.electrolux.com.br/utilidades-domesticas)

## MEIO AMBIENTE



A Electrolux tem o compromisso de oferecer produtos que causem menor impacto ao meio ambiente, contribuindo assim para o desenvolvimento sustentável.

Os equipamentos eletrônicos, pilhas e baterias devem ser eliminados de forma separada do lixo comum. Caso seu equipamento possua pilhas ou baterias, essas, ao serem substituídas ou descartadas, deverão ser encaminhadas a um Serviço Autorizado Electrolux para que tenham um destino adequado.

A destinação ambientalmente adequada das embalagens e produtos ao final de vida é responsabilidade de todos. Para obter mais informações sobre como proceder, utilize nosso serviço de atendimento ao consumidor ou localize um ponto de recebimento mais próximo à você no site da ABREE\* (<http://abree.org.br>).

\*ABREE: Associação Brasileira de Reciclagem de Eletroeletrônicos e Eletrodomésticos na qual a Electrolux é associada e membro fundadora.