Continental Edison



CERM600B
Robot de cuisine - Food Processor
Manuel d'instructions - Instruction Manual

▪ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de mettre l'appareil en service et conservez-les pour toute référence ultérieure.
Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
N'immergez jamais le robot dans l'eau ou dans tout autre liquide.
N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
Évitez que des enfants ou d'autres personnes qui ne connaissent pas le fonctionnement de cette machine ne l'utilisent, à moins que ceux-ci ne suivent les instructions appropriées. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales, sensorielles réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances (y compris les enfants), sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a donné les indications nécessaires ou les surveille pendant l'utilisation.
Débranchez toujours la machine de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance, avant de l'assembler, de la démonter ou de la nettoyer.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
Gardez vos doigts éloignés des pièces en mouvement et des accessoires. Ne mettez jamais vos doigts, etc. dans le mécanisme en rotation.
Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine.
Pour garantir la sécurité de vos enfants, veuillez conserver toutes les pièces d'emballage (sacs plastiques, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.
Ne modifiez pas les interrupteurs de sécurité.
Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames ou les accessoires insérés. Faites particulièrement attention lorsque vous les retirez de la machine, leurs bords tranchants sont très coupants.

Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames ou les accessoires insérés. Faites particulièrement attention lorsque vous les retirez de la machine, leurs bords tranchants sont très coupants.
Attendez que les pièces mobiles cessent de tourner avant de retirer le couvercle de la machine.
Ne dépassez pas la teneur maximale indiquée sur les accessoires.
Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil et son câble d'alimentation doivent toujours être gardés hors de portée des enfants.
Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si elles comprennent les risques encourus.
Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou les pièces individuelles qui sont en mouvement lors de l'utilisation.
La manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments est définie dans la section " NETTOYAGE ET ENTRETIEN "

■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

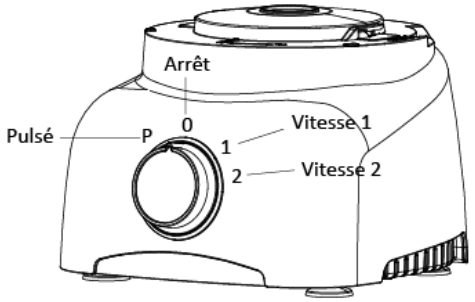
- Avant de nettoyer la machine, veuillez débrancher le câble d'alimentation de la prise.
- N'immergez pas le boîtier et le moteur dans l'eau.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du boîtier.
- Les composants ayant été en contact avec des aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.
- Laissez les pièces sécher complètement avant de remonter l'appareil.

■ AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

- Avant de connecter le robot à la source d'alimentation, vérifiez que le type d'alimentation et la tension du réseau correspondent aux indications figurant sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Avant la première utilisation, déchirez tout le papier d'emballage et les sacs en plastique. Nettoyez les accessoires.

■ BOUTON DE COMMANDE 2 VITESSES ET 1 MODE PULSÉ

- Vous pouvez régler la vitesse de rotation des accessoires sur 2 positions :
  Position 1 : vitesse lente.
  Position 2 : Vitesse rapide
- Utilisez également la positon P pour mode pulsé qui permet une vitesse plus élevée intermittente tant que vous maintenez le bouton sur P.



UTILISATION DES COUTEAUX



Les 2 lames sont les pièces les plus polyvalentes de tous les accessoires fournis.

Lame en acier inoxydable :

▲ Avant de procéder, coupez les aliments en morceaux de la taille du poussoir.
▲ Ne faites pas fonctionner le robot plus de 3 minutes en continu. Faites refroidir l'appareil pendant 5 minutes après l'utilisation. Faites le refroidir au moins 30 minutes après 3 utilisations successives.
▲ Pour les aliments plus volumineux, utilisez le mode pulsé.

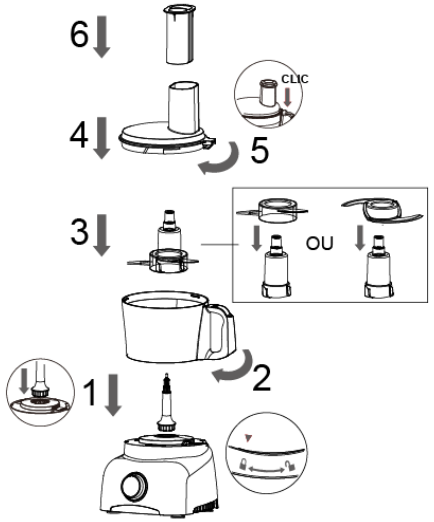
Aliment	Taille	Quantité	Durée de fonctionnement continue max	Vitesse
Oignon	En 4 morceaux Sans peau	100 g	Environ 20 à 40 secondes	Pulsé
Ail	Sans peau	100 g	Environ 30 à 60 secondes	Pulsé
Carotte	< 2 x 2 cm	100 g	Environ 30 à 60 secondes	Vitesse 2/ Pulsé
Viande	< 2 x 2 cm sans os	100 g	Environ 20 à 40 secondes	Vitesse 2/ Pulsé

Lame en plastique:

▲ Ne faites pas fonctionner le robot plus de 3 minutes en continu. Faites refroidir l'appareil pendant 5 minutes après l'utilisation. Faites le refroidir au moins 30 minutes après 3 utilisations successives.

Aliment	Quantité suggérée		Durée de fonctionnement continue max	Vitesse
Farine / eau	Farine Eau	100 g 60 g	Environ 50 à 90 secondes	Vitesse 1
Mélange de pâte à gâteau	Œufs Margarine Sucre Farine Levure en poudre	1 pièce 50 g 50 g 50 g 1 g	Environ 2 minutes	Vitesse 1

- Suivez les étapes illustrées ci-dessous pour assembler l'appareil.
- Vérifiez que le bol et le couvercle sont bien verrouillés lors des étapes 2 et 5 respectivement, ou l'appareil ne fonctionnera pas.
- Lors de l'étape 3, la lame en acier inoxydable ou la lame en plastique peuvent être installées ; assurez-vous que la lame est bien fixée sur l'arbre.
- Après l'utilisation, vous pouvez démonter l'appareil en suivant les étapes dans l'ordre inverse.
- N'ouvrez le couvercle que lorsque les lames sont complètement arrêtées.



▪ UTILISATION DE L'ÉMINCEUR / LAME POUR JULIENNE / LAME POUR FRITES



▲ Veuillez respecter la ligne de capacité du bol. Lorsque le contenu du bol approche de la ligne maximale de capacité, veuillez arrêter l'appareil et retirer les aliments du bol.

▲ Mettez le robot en marche et poussez uniformément les aliments avec le poussoir - ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.

▲ Ne faites pas fonctionner le robot plus de 3 minutes en continu. Faites refroidir l'appareil pendant 5 minutes après l'utilisation. Faites le refroidir au moins 30 minutes après 3 utilisations successives.

 Lame pour julienne

 Éminceur

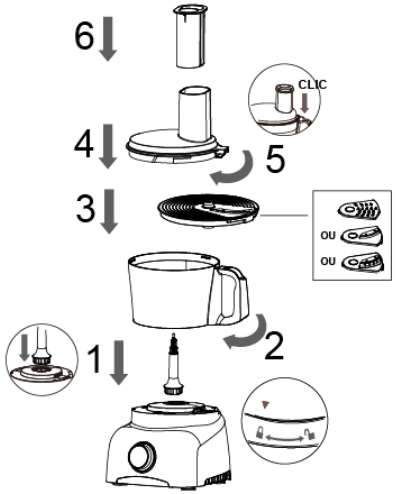
 Lame pour frites

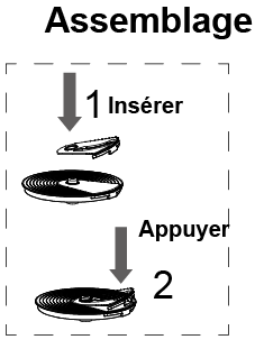
Aliment	Quantité suggérée	Durée de fonctionnement continue max	Vitesses		
			Disque pour julienne	Disque éminceur	Disque pour frites
Carotte	200 g	Environ 30 à 60 secondes	Vitesse 1	Vitesse 1	N/A
Pomme de terre	200 g	Environ 30 à 60 secondes	N/A	N/A	Vitesse 2
Courgette	200 g	Environ 30 à 60 secondes	N/A	Vitesse 1	N/A
Poireau	200 g	Environ 30 à 60 secondes	N/A	Vitesse 1	N/A
Betterave sans peau	200 g	Environ 30 à 60 secondes	N/A	Vitesse 1	N/A

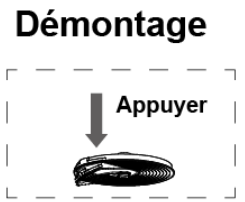
Pour obtenir des performances optimales, suivez les recommandations de vitesse ci-dessus.

La vitesse 1 est conseillée pour la lame pour julienne.
La vitesse 1 est conseillée pour l'éminceur.
La vitesse 2 est conseillée pour la lame pour frites.

1. Suivez les étapes illustrées pour assembler la machine.
2. Vérifiez que le bol et le couvercle sont bien verrouillés lors des étapes 2 et 5 respectivement, ou l'appareil ne fonctionnera pas.
3. Lors de l'étape 3, 3 types de lames peuvent être installées. Vérifiez que la lame choisie est bien fixée sur l'arbre.
4. Après l'utilisation, vous pouvez démonter l'appareil en suivant les étapes dans l'ordre inverse.
5. Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez les lames car elles sont très coupantes.
6. N'ouvrez le couvercle que lorsque les lames sont complètement arrêtées.







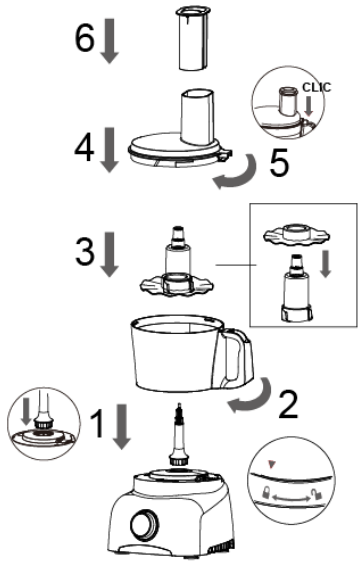
UTILISATION DU DISQUE EMULSIFIANT



- ▲ Ne faites pas fonctionner le robot plus de 3 minutes en continu. Faites refroidir l'appareil pendant 5 minutes après l'utilisation. Faites le refroidir au moins 30 minutes après 3 utilisations successives.
- ▲ Utilisez ce disque pour l'aïoli, le pouding instantané, la mayonnaise, la crème fouettée, les œufs battus, les blancs d'œufs et les mélanges pour génoises.
- ▲ Pour battre des blancs d'œufs en neige, veuillez utiliser des œufs à température ambiante. Veuillez vous assurer que le bol et le disque émulsifiant sont secs et exempts de graisse.
- ▲ Nettoyez le disque émulsifiant après chaque utilisation.

Ingrédients	Quantité	Durée de fonctionnement continue max	Vitesse
Crème fouettée	100 ml	Environ 10 à 20 secondes	Vitesse 2
Blanc d'œuf	3 œufs	Environ 1 à 3 minutes	Vitesse 2

1. Suivez les étapes illustrées pour assembler la machine.
2. Vérifiez que le bol et le couvercle sont bien verrouillés lors des étapes 2 et 5 respectivement, ou l'appareil ne fonctionnera pas.
3. Après l'utilisation, vous pouvez démonter l'appareil en suivant les étapes dans l'ordre inverse.
4. Ne retirez le disque de l'appareil que lorsque le disque est complètement arrêté.



■ DONNÉES TECHNIQUES

Référence de l'article : CERM600B

Modèle : CY-363

Tension nominale : 220-240 V, 50/60 Hz

Consommation électrique : 600 W

Classe de protection : II

Lot n° : amc102019

■ MISE AU REBUT APPROPRIÉE



Ce produit contient des matériaux recyclables.
Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers non triés.
Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le point de collecte le plus proche.

- **GUIDE DE DÉPANNAGE**

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
La machine ne fonctionne pas.	* Il y a un interrupteur de sécurité sur le bol / le mixeur. Vérifiez que le bol et le loquet sont bien enclenchés. * Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le câble d'alimentation et la prise de courant.
Disque pour julienne / frites	* Enlevez toujours les pommes de terre bloquées dans le disque de coupe avant d'ajouter d'autres pommes de terre.
Une partie des aliments reste sur le disque après la coupe.	* Il est normal que de petites morceaux restent après le processus.
Le moteur ralentit lors du mélange de la pâte.	* La quantité de pâte dépasse peut-être la capacité maximale. Retirez la moitié et procédez en deux fois.
La pâte est trop sèche.	* Faites fonctionner la machine et ajoutez de l'eau par le tube d'alimentation, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte devienne plus lisse.
La pâte est trop liquide.	* Faites fonctionner la machine et ajoutez de la farine par le tube d'alimentation, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte devienne plus consistante.
Le moteur ralentit lorsque la lame de hachoir est utilisée.	* La quantité de viande est peut-être trop importante. Retirez la moitié de la viande et procédez en deux fois. * Pour un résultat optimal, retirez le gras de la viande avant de la hacher.
Le robot vibre / se déplace pendant le fonctionnement.	* Nettoyez et séchez les pieds en caoutchouc situés sous l'appareil. * Assurez-vous également que la capacité de charge maximale n'est pas dépassée.

Continental Edison
120-126 Quai de Bacalan
CS 11584
33000 Bordeaux

IMPORTÉ PAR :
A.M.C.
123, QUAI JULES GUESDE
94400 VITRY SUR SEINE
France

Continental Edison



CERM600B
Robot de cuisine - Food Processor
Manuel d'instructions - Instruction Manual

■ SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions for future reference.

- This appliance is for household use only.
- Never dip machine into any liquid and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children
- 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
- Always disconnect the machine from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacture of its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
- Keep your finger away from moving parts and fitted tools. Never put your fingers etc in hinge mechanism.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Do not interfere with any safety switches.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.

- Be very careful when you handle the blades or inserts. Be especially careful when you remove them from machine, their cutting edges are very sharp.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of machine.
- Do not exceed the maximum content indicated on the accessories.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

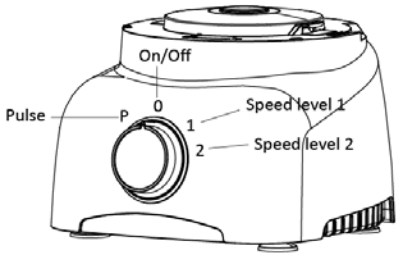
■ BEFORE CONNECTING TO POWER

- Before connecting to the power, recheck the type of supply and the mains voltage match with the details given on the rating label on the appliance.
- Using for the first time, rip off all wrapping paper and plastic bags. Clean the fittings.

■ SAVE THESE INSTRUCTIONS

■ 2 SPEED REGULATOR & PULSE SPEED

- After settle down the parts you need, If you want the food processor move slowly, turn the adjustment for “1” level.
- If you need the food processor move fast, turn the adjustment for “2” level.
- Use pulse switch for a faster speed. Stop the pulse switch to stop the motor.



■ USING THE KNIFE BLADE



The 2 knife blades could be the most versatile of all the attachments.

For Stainless Steel Knife Blade:

▲ Before processing, cut the food into pusher size pieces.
▲ Operation cannot longer than 3 minutes every time.
Please rest machine 5 minutes before next operation.
It's better rest machine 30 minutes after 3 times' operations, this will cool down motor and better protect machine life.
▲ For coarser foods use the pulse control.

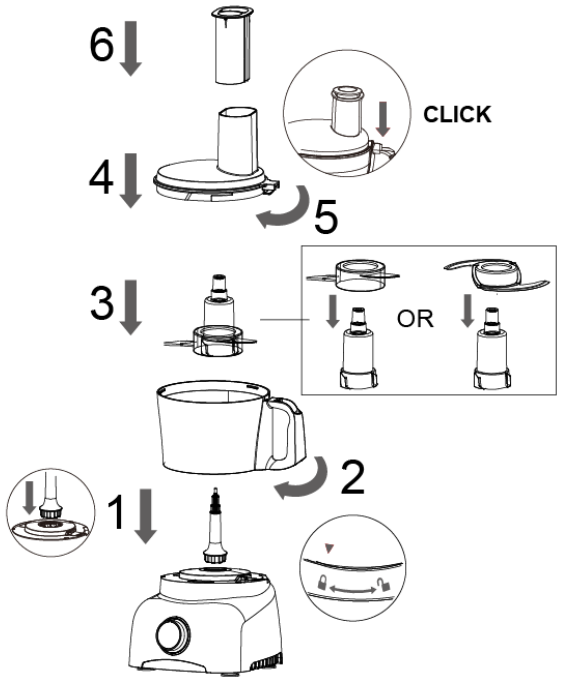
Food	Processing size	Quantity	Processing time	Speed
Onion	Into 4 pcs Without skin	100g	approx. 20-40 sec.	Pulse
Garlic	Without skin	100g	approx. 30-60 sec.	Pulse
Carrot	< 2x2 cm	100g	approx. 30-60 sec.	Speed 2/ Pulse
Meat	< 2x2 cm without bone	100g	approx. 20-40 sec.	Speed 2/ Pulse

For Plastic Knife Blade:

▲ Operation cannot longer than 2 minutes every time.
Please rest machine 5 minutes before next operation.
It's better rest machine 30 minutes after 3 times' operations, this will cool down motor and better protect machine life.

Food	Suggest quantity		Processing time	Speed
Flour / water	Flour water	100g 60g	approx. 50-90 sec.	Speed 1
Mixing of cake batter	Eggs Margarine Sugar Flour Baking powder	1 pcs 50g 50g 50g 1g	approx. 2 min.	Speed 1

- Follow below flow pictured step by step to assemble machine.
- Ensure the bowl in step 2 and the lid in step 5 are locked well, or the machine will not work.
- In step 3, Stainless Steel knife blade or Plastic blade could be settled, sure either blade is fixed well on shaft.
- After operation, you can disassemble machine by opposite flow and direction.
- Only open the lid when blades completely stopped.



■ USING SLICER / JULIENNE / FRENCH FRIED POTATO BLADE



▲ Please pay attention to the capacity line of container. Once the food approaches the max line on the container, please stop operation and pour out food.

▲ Switch on and push down evenly with the Pushers - never put your fingers in the feed tube.

▲ Operation cannot longer than 3 minutes every time.
Please rest machine 5 minutes before next operation.
It's better rest machine 30 minutes after 3 times' operations, this will cool down motor and better protect machine life.


Julienne Blade


Slicer Blade


French Fried Potato Blade

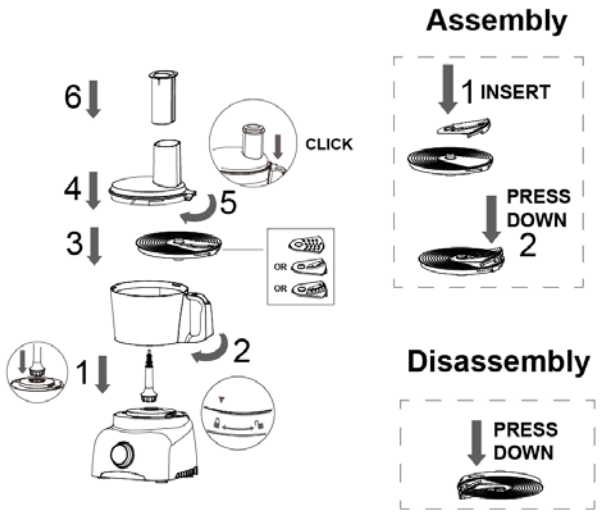
Food	Suggest quantity	Processing time	Speeds		
			Julienne Disc	Slicer Disc	French Fried Potato Disc
Carrot	200g	approx. 30-60 sec.	Speed 1	Speed 1	N/A
Potato	200g	approx. 30-60 sec.	N/A	N/A	Speed 2
Zucchini	200g	approx. 30-60 sec.	N/A	Speed 1	N/A
Leek	200g	approx. 30-60 sec.	N/A	Speed 1	N/A

Beetroot without skin	200g	approx. 30-60 sec.	N/A	Speed 1	N/A

To get the best performance, follow above suggestion on the speeds.

For Julienne blade, it is suggested on speed 1.
For Shred blade, it is suggested on speed 1
For French Fried Potato blade, it is suggested on speed 2

7. Follow the flow pictured step by step to assemble machine.
8. Ensure the bowl in step 2 and the lid in step 5 are locked well, or the machine will not work.
9. In step 3, 3 type blades could be settled, sure either blade is fixed well on blade holder.
10. After operation, you can disassemble machine by opposite flow and direction.
11. Always be careful when handling the blade as they are very sharp.
12. Only open the lid when the blades are completely stopped



■ USING THE EMULSIFYING DISC



▲ Operation cannot longer than 2 minutes every time.
Please rest machine 5 minutes before next operation.
It's better rest machine 30 minutes after 3 times' operations, this will cool down motor and better protect machine life.

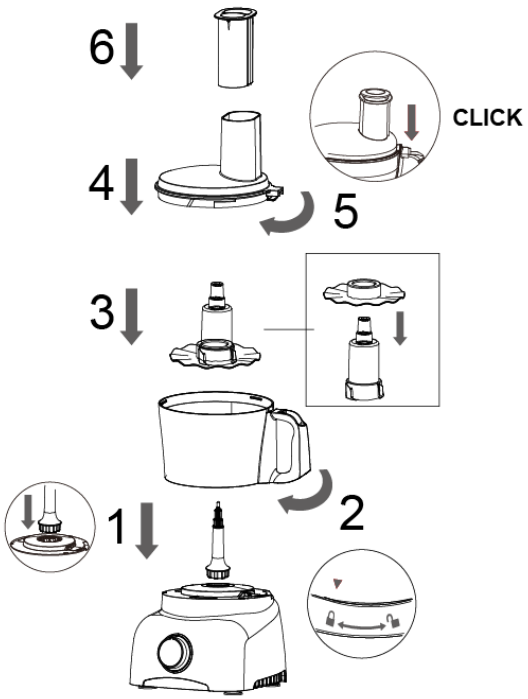
▲ Use for aioli, instant pudding, mayonnaise, whipping cream, whisking eggs, egg whites, and sponge cake mixtures.

▲ For egg white whisking, please use room temperature eggs. Please ensure the bowl and emulsifying disc is dry and free from grease.

▲ Clean the emulsifying disc after each use.

Ingredients	Quantity	Processing time	Speed
Whisking cream	100 ml	approx. 10-20 sec.	Speed 2
Egg white	3 eggs	approx. 1-3 min.	Speed 2

5. Follow the flow pictured step by step to assemble machine.
6. Ensure the bowl in step 2 and the lid in step 5 are locked well, or the machine will not work.
7. After operation, you can disassemble machine by opposite flow and direction.
8. Only take the disc from the machine when the disc is completely Stopped



■ CLEANING

- Before cleaning please remove the power cord from the socket.
- Do not immerse the housing with motor in water.
- Do not use any abrasive detergents.
- Please only use a damp to clean the outside of the housing.
- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

■ TECHNICAL DATA

Item reference: CERM600B

Model: CY-363

Rated voltage: 220-240V~, 50/60Hz

Power consumption: 600W

Protection class: II

Lot #: amc102019

■ PROPER DISPOSAL



This product contains recyclable materials.
Do not dispose this product as unsorted municipal waste.
Please contact your local municipality for the nearest collection point.

■ TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
Machine does not work	* There is a safety interlock switch on processing bowl / blender. Please sure bowl and lock are securely locked into position. * If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.
French Fried Potato Julienne Disk	* Always clear any blocked potato from the chipper disc before processing more potatoes.
Some food remains on the disc after processing	* It is normal for small pieces to remain after processing.
Motor slows down when mixing dough	* Amount of dough may exceed maximum capacity. Remove half and process in two batches.

Dough is too dry	* Running machine and add water through feed cube, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.
Dough is too wet	* Running machine and add flour through feed cube, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.
Motor slow down when chopping blade	* Amount of meat may be too much. Remove half and process in two batches. * For the best result, trim the meat of fat before processing.
Vibrates/moves during processing	* Clean and dry the rubber feet at the bottom of the unit. * Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.

Continental Edison
120-126 Quai de Bacalan
CS 11584
33000 Bordeaux

IMPORT BY :
A.M.C.
123, QUAI JULES GUESDE
94400 VITRY SUR SEINE
France

Continental Edison
www.continentaledison.fr