

MODE D'EMPLOI
ROBOT PATISSIER PROFESSIONNEL
Réf. : CERB100WR / CERB100WB
Modèle : OU-6119



Lire attentivement la notice avant toute utilisation.

Consignes de sécurité importantes

L'utilisation d'appareils électriques doit toujours se faire dans le respect de certaines règles élémentaires de sécurité :

Lisez le mode d'emploi dans son intégralité.

- Pour éviter les chocs électriques, n'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau. Ne plongez pas le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

- Attention aux risques de blessures en cas de mauvaise utilisation. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

- 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.

- Débrancher l'appareil après utilisation, avant de le nettoyer et avant de changer un accessoire.

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité, notamment les mises en garde de sécurité qui s'y trouvent.

- Le câble ne doit pas être pincé ou plié. Afin d'éviter tout risque de trébuchement, ne laissez pas le câble

pendre du bord d'une table ou d'un plan de cuisine. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.

- Vérifiez que la tension indiquée sur le produit correspond à la tension des prises de votre domicile. La plaque signalétique se trouve sous le bloc moteur. Ce appareil ne peut être branché que sur une source d'alimentation AC (~). Le moteur doit impérativement être éteint avant que l'appareil ne soit branché.
- Ne pas utiliser en extérieur. Utilisation en intérieur seulement.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à proximité de sources de flammes nues, de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles etc.) et de toute source de chaleur (four, radiateur etc.).
- Avant d'utiliser l'appareil, placez-le sur une surface plane et horizontale.
- Placez l'appareil le plus près possible de la prise de courant, de manière à pouvoir le débrancher rapidement en cas d'urgence.
- L'appareil doit être relié à une source d'alimentation du type spécifié sur la plaque signalétique. En cas de doute sur les spécifications électriques de la prise de courant, demandez conseil au magasin d'achat ou à un électricien local.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même: en ouvrant et en enlevant les panneaux de l'appareil, vous risqueriez de vous exposer à des pièces dangereuses sous tension ou autres dangers.
- Toute réparation doit être confiée à un atelier de réparation qualifié.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet 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. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé d'une autre manière que celle prévue.
- L'appareil ne doit en aucun cas fonctionner à vide ou sans surveillance.
- Les lames sont très coupantes, manipulez-les avec précaution.
- N'approchez jamais vos mains ou les ustensiles, des lames ou des disques en mouvement au cours du travail ; vous risqueriez de vous blesser gravement et d'abîmer l'appareil.
- Si vous donnez l'appareil à une tierce personne, pensez à lui donner également le mode d'emploi.
- Nous ne saurions être tenus responsables des dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou du non respect des instructions et des mises en garde.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou une personne de qualification similaire, pour des raisons de sécurité.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer un accessoire ou avant de vous d'approcher de ses pièces mobiles.

- N'essayez pas d'utiliser les fonctions de fouet, de hachage et de mixage en même temps. Utilisez-les une à la fois.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ou recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, des blessures ou un choc électrique.
- Respectez toujours les indications du mode d'emploi pour utiliser l'appareil ou monter les accessoires.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.

LES DEFAUTS DUS A UNE UTILISATION NON CONFORME DE L'APPAREIL ET LES DOMMAGES DUS A UNE INTERVENTION OU UNE REPARATION FAITE PAR UNE TIERCE PERSONNE OU DUS A L'INSTALLATION DE PIECES QUI NE SONT PAS D'ORIGINE NE SONT PAS COUVERTS PAR LA REponsABILITE DU FOURNISSEUR.

CONNAITRE VOTRE APPAREIL



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Bague de fermeture | 18. Fouet ballon |
| 2. Disque à trous | 19. Accessoires pour boulettes |
| 3. Disque à trous | 20. Cône |
| 4. Disque à trous | 21. Adaptateur à saucisses |
| 5. Lames | 22. Entonnoir à saucisses |
| 6. Vis sans fin | 23. Filière à pâtes (épaisses) |
| 7. Pousoir | 24. Filière à pâtes (rondes) |
| 8. Plateau de remplissage | 25. Filière à pâte (creuses) |
| 9. Tête du hachoir | 26. Filière à pâte (plates) |
| 10. Bol en inox | 27. Pieds en caoutchouc |
| 11. Axe tournant | 28. Partie Principale |
| 12. Couvercle du bol | 29. Bouton d'ouverture du bras (1) |
| 13. Couvercle de protection avant | 30. Couvercle de protection arrière |
| 14. Panneau de contrôle | 31. Base du Blender |
| 15. Bras | 32. Lames du Blender |
| 16. Crochet pétrisseur | 33. Bol en verre |
| 17. Mélangeur | 34. Couvercle du blender |
| | 35. Petit Verre doseur amovible |
| | 36. Accessoire à cookies |

(1) OPEN/CLOSE : OUVERT/FERME

IMPORTANT : La contenance maximale du bol est de **1kg** de farine et **50cl** d'eau.

Remarque : Assurez-vous que le couvercle de protection arrière ou le bol du blender est en place avant d'utiliser l'appareil.

Si la LED de l'appareil ne s'allume pas, vérifiez que le bol du blender (33) ou que le couvercle de protection (30) arrière est insérer correctement.

PANNEAU DE CONTROLE

Boutons :



OFF : Arrêt

1-5 : Vitesses de fonctionnement

1 : Vitesse minimale (lente)

5 : Vitesse maximale (rapide)

P : Fonction Pulser



L'appareil s'éteindra automatiquement selon le tableau ci-dessous :

Réglage vitesse	Minuterie par défaut
1	90 secondes
2	6 mins 30 secs
3	9 minutes
4	9 minutes
5	9 minutes

Vitesses recommandées selon l'accessoire :

Accessoires	Image	Bouton	Vitesse	Durée d'utilisation continue
Hachoir		Vitesse 3 pour les pâtes	76 t/min	6min
		Vitesse 5 pour les viandes	152 t/min	
Crochet pétrisseur		1-2	113-175 t/min	Remarque : utilisez le réglage 1 pour 2 minutes puis passez automatiquement au réglage 2 pour 6 minutes.
Mélangeur		3-4	221-494 t/min	5min
Fouet Ballon		5	494 t/min	6min
Blender		5	15000 t/min	15min
Accessoire à cookies		3	76 t/min	6min

MODES D'UTILISATION

Attention : Cet appareil ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de 15 minutes. Après chaque utilisation, laissez-le refroidir pendant au moins 30 minutes. Ne pas réaliser continuellement des mélanges dépassant 500g de farine. Après avoir fait des mélanges avec 500g de farine, la machine a besoin de 30 minutes de repos pour se refroidir. Cet appareil doit fonctionner uniquement avec les outils/accessoires montés et utilisés de la manière décrite dans le tableau ci-dessous.

Mode	Emplacement des accessoires	Accessoires		
1				
Montez le crochet pétrisseur, le mélangeur ou le fouet ballon selon vos besoins.				
2				
3				
4				

Les accessoires en rotation peuvent causer des blessures !
Pendant que l'appareil fonctionne, ne mettez pas les doigts dans le bol.
Eteignez l'appareil, débranchez-le et attendez son arrêt complet avant de changer les accessoires. L'axe continu de tourner pendant un moment une fois l'appareil éteint.

UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer tous les accessoires avec de l'eau savonneuse. Rincer à l'eau claire puis sécher soigneusement les parties qui vont être en contact avec les aliments.

A. Mélangeur, Fouet ballon, crochet pétrisseur



CROCHET PETRISSEUR :

idéal pour toutes les pâtes « lourdes », pour préparer en toute facilité pain, brioches, pizzas, pâtes brisées ou sablées.

MELANGEUR :

pour incorporer des ingrédients en cours de préparation, réaliser des appareils à cakes ou à gâteaux, ou encore préparer de savoureuses purées de pommes de terre.



FOUET BALLON :

pour mélanger les pâtes fluides (type crêpes ou omelettes), émulsionner, monter les blancs en neige, réaliser très facilement d'excellentes crèmes fouettées.

	Ouvrir le robot en tournant le bouton d'ouverture du bras pour le basculer en arrière.
	Placez le bol rempli sur le socle et fixez le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
	Fixez le couvercle du bol au bras du robot, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
	Selon vos besoins, positionner le mélangeur, le fouet ballon ou le crochet pétrisseur sur l'axe tournant, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin qu'il soit bien fixé. (voir l'image ci-contre)

OPEN/CLOSE : OUVERT/FERME

	<p>Tournez le bouton d'ouverture du bras pour basculer la tête du robot en avant jusqu'à ce qu'il soit complètement verrouillé, comme sur la photo. Allumez l'appareil. Réglez la vitesse souhaitée sur le panneau de contrôle.</p>
	<p>Une fois la préparation terminée, mettez le panneau de contrôle sur « OFF » (arrêt). Débranchez l'appareil. Tournez le bouton d'ouverture du bras et relevez le bras, comme sur la photo.</p>
	<p>Démontez le mélangeur/fouet/ballon/ crochez pétrisseur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.</p>
	<p>Démontez le couvercle du bol en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.</p>
	<p>Retirez le bol avec les aliments prêts, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.</p>

OPEN/ CLOSE : OUVERT/FERME

B. Hachoir

	<p>Tournez le bouton d'ouverture du bras pour basculer la tête du bras en avant jusqu'à entendre un « clic ».</p> <p>Ôtez le couvercle de protection avant en le tirant vers le haut.</p>
	<p>Comme sur la photo ci-contre, Insérez la vis sans fin dans la tête du hachoir.</p> <p>Ajustez les lames sur la sortie de la vis sans fin.</p> <p>Choisissez le disque à trous approprié et le placer contre les lames.</p> <p>Vissez la bague de fermeture en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.</p>

1. Options du hachoir

a. Faire des boulettes de viande

<p>Comme sur la photo ci-contre, Insérez la vis sans fin dans la tête du hachoir.</p> <p>Ajustez le cône puis l'accessoire à boulettes de viande sur la sortie de la vis sans fin.</p> <p>Vissez la bague de fermeture en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.</p>	
--	--

* N'oubliez pas de démonter la tête du hachoir avant de changer ces accessoires.

OPEN/CLOSE : OUVERT/FERME

b. Faire des saucisses

<p>Comme sur la photo ci-contre, insérez la vis sans fin dans la tête du hachoir.</p> <p>Ajustez l'adaptateur à saucisses et l'embout à saucisse sur la sortie de la vis sans fin.</p> <p>Vissez la bague de fermeture en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.</p>	
--	--

c. Faire des pâtes : Utilisez la vitesse 3 pour faire des pâtes.

<p>Comme sur la photo ci-contre, insérez la vis sans fin dans la tête du hachoir.</p> <p>Ajustez la filière à pâtes de votre choix sur la sortie de la vis sans fin.</p> <p>Vissez la bague de fermeture en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.</p>	
--	--

2. Installation du hachoir

	<p>Ajuster l'ensemble au bras du robot, en tournant la tête du hachoir dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Un click vous indiquera la fixation.</p>
	<p>Placez le plateau de remplissage sur la tête du hachoir, puis placez le bol sous la sortie de la tête du hachoir pour récupérer la viande hachée.</p> <p>Allumez l'appareil.</p>
	<p>Introduisez les aliments dans le tube du plateau de remplissage en les enfonçant à l'aide du poussoir. Réglez la vitesse souhaitée sur le panneau de contrôle.</p> <p><u>Conseil</u> : Couper la viande en faisant des cubes de 2,5 cm maximum. Attention : les aliments congelés doivent être totalement décongelés avant d'être hachés.</p>

	<p>Lorsque les aliments sont prêts, mettez le bouton sur « OFF » (Arrêt), puis coupez l'alimentation et débranchez l'appareil. Enlevez le poussoir et démontez le plateau de remplissage.</p>
 <p>Bouton de décrochage</p>	<p>Appuyez sur le bouton de décrochage, puis démontez la tête du hachoir en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.</p>
	<p>Remettez en place le couvercle de protection avant en le faisant glisser vers le bas.</p>

C. Accessoires à cookies

	<p>Comme dans la photo ci-contre, ouvrir le robot en tournant le bouton d'ouverture du bras pour basculer la tête du robot en arrière, jusqu'à ce vous entendez « Click ». Démontez le couvercle du bol.</p>
	<p>Comme dans la photo ci-contre, insérez la vis sans fin dans la tête du hachoir. Ajuster l'adaptateur à saucisse puis l'accessoire à cookies (sans la réglette) sur la sortie de la vis sans fin. Vissez la bague de fermeture en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Glissez la réglette dans son support.</p>

OPEN/CLOSE : OUVERT/FERME

D. Blender

	<p>Otez le couvercle de protection avant en le tirant vers le haut. Ne pas utiliser d'autres fonctions lorsqu'on utilise le blender.</p>
	<p>Comme dans la photo ci-contre, fixez le blender avec les ingrédients sur le robot. Ne relevez pas le bras du robot pendant l'utilisation de la fonction blender.</p>
	<p>Pour assembler le bol, posez-le sur le bloc moteur, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Fermez avec le couvercle. Allumez l'appareil. Sélectionnez la position "5" ou "P" pour Pulse en fonction de vos besoins.</p>
	<p>A la fin de la préparation, remettez en place le couvercle de protection arrière en le faisant glisser vers le bas.</p>

Conseils:

Faites toujours fonctionner le blender avec une main posée sur son couvercle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après utilisation, appuyez sur le bouton « OFF » (arrêt) du panneau de contrôle ; puis débrancher l'appareil du secteur. Laisser l'appareil s'arrêter complètement.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le mettez jamais sous le robinet.

N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Nettoyez l'appareil en le frottant avec un chiffon mouillé, si nécessaire ; vous pouvez utiliser un peu de produit vaisselle. Puis séchez bien l'appareil.

Lavez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez bien.

ATTENTION : N'IMMERGER JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Tension : 220-240V~
- Fréquence : 50/60 Hz
- Puissance nominale : 1000 W
- Bol inox : 5L
- Blender : 1.5L
- Rotation du moteur : jusqu'à 20000 t/min

QUELQUES EXEMPLES D'UTILISATION

Battre des blancs en neige

8 blancs d'œuf dans le bol avec le fouet ballon, sur la vitesse 5.

Durée : 6-8 min

Battre de la crème

600 gde crème dans le bol avec le fouet ballon sur la vitesse 5.

Durée : 6-8 min



Pâte à tarte (Ingrédients pour 8 personnes)

Pâte feuilletée

- 200 g de farine
- 1 verre d'eau (environ 1 dl)
- 1 cuillère à café de sel (une grosse pincée)
- 150 gr de beurre

Pâte sablée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre à température ambiante
- 60 g de sucre glace
- 2 petits œufs
- 1 pincée de sel

Pâte brisée

- 200 g de farine
- 100 gr de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 1/2 verre d'eau environ

Durée : 2 minutes sur la vitesse 1 puis 6 minutes sur la vitesse 2.



MISE AU REBUT



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/UE, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition

Informations sur la signification du marquage de conformité



Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2006/95/CE (Basse Tension), 2004/108/CE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (limitation d'utilisation de certaines substances dans les équipements électroniques), 2009/125/CE (Ecoconception des produits liés à l'énergie).

***Ce produit est importé par :
Admea - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois***

www.continentaledison.fr