



Continental Edison

ROBOT PÂTISSIER

REF: SM-168-A

Modèle: CECFP68



MANUEL D'UTILISATION

SOMMAIRE

MANUEL D'UTILISATION.....	1
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ.....	2-3
CONSEILS DE SÉCURITÉ	3
LOCALISATION DES COMMANDES.....	4
UTILISATION.....	4-6
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	6
EXEMPLES DE RECETTE.....	7-9
AVERTISSEMENT.....	9

Manuel d'utilisation

Cher utilisateur, avant la première utilisation, lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les conseils d'utilisation. Avisez les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez la pour une utilisation ultérieure. Déballez l'appareil en conservant tous les emballages.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions et conservez-les pour référence ultérieure.
2. Avant utilisation, vérifiez si la tension de la prise de courant de votre installation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique du produit.
3. **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.**
4. Afin de vous protéger contre toute décharge électrique, ne plonger ni la base dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Ne pas laisser pendre le cordon sur un coin de table ou sur une surface chauffante.
6. **Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer et d'enlever des accessoires, avant le nettoyage ou lorsque vous vous approchez des parties susceptibles d'être en mouvement.**
7. **Gardez les mains et ustensiles éloignés du récipient lors d'une opération afin de réduire le risque de lésions sévères ou d'endommagement de l'appareil.**
8. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
9. Vérifiez qu'il n'y ait aucun objet étranger dans le récipient avant tout usage.
10. Veillez à ce que le moteur soit complètement à l'arrêt avant de démonter l'appareil.
11. **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**

12. **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
13. Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide.
14. Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
15. Évitez de toucher les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et les autres ustensiles éloignés du robot lors de l'utilisation afin de réduire tout risque de blessure et / ou de dommage sur l'appareil.
16. NE faites PAS fonctionner l'appareil si le câble ou la prise est endommagé(e) ou si l'appareil dysfonctionne, s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière. Amenez l'appareil dans un centre d'entretien autorisé pour le faire examiner, réparer ou régler.
17. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
18. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
19. Retirez le bol de mélange et le batteur plat, le fouet ou la lame de pétrissage du robot avant de les laver.
20. N'utilisez PAS cet appareil pour tout autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
21. Ce produit est conçu pour une utilisation domestique uniquement.
22. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans votre présence.
- Ne manipulez aucun bouton pendant le fonctionnement.
- Ne placez pas vos mains dans le pétrin en rotation.
- Placez l'appareil sur une surface lisse, plane et antidérapante.
- Ne branchez le câble d'alimentation dans la prise de courant seulement après avoir installé tous les accessoires nécessaires.

Localisation des commandes

- 1 Axe d'entraînement
- 2 Crochet pétrisseur
- 3 Bol mélangeur en inox
- 4 Bras relevable sur 50°
- 5 Levier pour baisser et lever le bras
- 6 Bloc moteur
- 7 Fonction « Impulsions » à gauche /
Sélecteur 6 vitesses
- 8 Fouet
- 9 Batteur plat
- 10 Socle de l'appareil
- 11 Protection



UTILISATION

1. Déroulez complètement le cordon secteur.
2. Vérifiez que la tension en vigueur dans le pays où vous êtes correspond à celle indiquée sur l'appareil.
3. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état.
4. Placez le bol mélangeur sur sa fixation et tournez le bol vers  jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé.
5. Pour lever le bras du robot, tournez le levier dans la direction de la flèche. Le bras se lève.
6. Pour installer les accessoires souhaités, introduisez l'extrémité supérieure de l'accessoire dans l'axe d'entraînement et fixez la tige dans l'axe en la tournant vers la droite.
7. Versez les ingrédients dans le bol. Ne pas remplir l'appareil au-delà de la quantité « max. »
8. Abaisser le bras à l'aide du levier.
9. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon état de fonctionnement.

10. Mettez l'appareil en marche à l'aide du variateur de fonctions en choisissant la vitesse désirée entre 1 et 6 (selon la pâte).
11. Pour la fonction « impulsions » (pétrir par intervalles). Tournez le sélecteur de vitesse sur la position « Impulsions ».

NOTE : Maintenez le bouton enfoncé aussi longtemps que l'appareil doit fonctionner. Le bouton se remet automatiquement sur la position « 0 » dès que vous le lâchez.



Réglage des positions et utilisation des accessoires pour une pâte de **2 kg maximum**.

Positions	Utilisation	Types de pâte
1-2	crochet pétrisseur	Pâtes épaisses (par ex. à pain ou brisée)
3-4	batteur plat	Pâtes moyennement épaisses (par ex. à crêpes ou à gâteaux)
5-6	fouet	Pâtes légères, blancs en neige (par ex. crème fraîche, blancs en neige, crème)
PULSE	fouet	À intervalles (par ex. blancs en neige pour mélanger pâte à biscuit, blancs en neige)

NOTE : Pour les pâtes plus épaisses, ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 10 minutes.
Le laissez ensuite refroidir pendant 10 minutes.

1. Après avoir fini de pétrir ou de mélanger, lorsque la pâte ou une boule de pâte est formée, tournez le bouton sur la position « 0 ».
1. Débranchez le câble d'alimentation.
2. Après avoir tourné le levier, le bras se soulève.
3. Vous pouvez décoller la pâte ainsi formée à l'aide d'une spatule et la sortir du bol mélangeur.
4. Vous pouvez retirer le bol de l'appareil en le tournant vers 

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT : Risque de blessures : Débranchez le câble d'alimentation avant de toucher le batteur ou les autres accessoires. Autrement, cela pourrait entraîner des blessures.

Débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise murale avant de nettoyer le robot. N'immergez pas le robot dans l'eau. La surface externe de l'appareil doit être uniquement nettoyée avec un chiffon doux et humide.

REMARQUE : N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer lorsque vous nettoyez votre robot. N'immergez jamais le boîtier du robot dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Retirez le bol, le batteur plat, le fouet ou crochet pétrisseur du robot avant de les laver. Lavez tous les accessoires à la main. Rincez-les et faites-les complètement sécher.

Les accessoires et les bols doivent être lavés aussitôt après leur utilisation pour empêcher que des aliments sèchent dessus.

Exemples de Recette

Pâte à gâteaux (Positions 3-4)

Ingrédients :

250 g de beurre ramolli ou margarine,	4 œufs,
250 g de sucre,	500g de farine,
1 sachet de sucre vanillé,	1 sachet de levure,
1 pincée de sel,	1/8 l de lait.

Préparation :

Verser la farine, puis les autres ingrédients dans le bol, mélanger à l'aide du batteur plat pendant 30 secondes sur la position 1, puis env. 3 minutes sur la position 3. Beurrer un moule ou le garnir de papier sulfurisé. Verser la pâte et mettre à cuire. Contrôler la cuisson avant de retirer le gâteau du four : piquer le centre du gâteau à l'aide d'un pic en bois pointu. Si la pâte n'accroche pas au pic, le gâteau est cuit.

Renverser le gâteau sur une grille et laisser refroidir.

Cuisson au four traditionnel :

- Hauteur dans le four : 2
- Chaleur : four électrique chaleur par le haut et le bas 175-200°C,
four à gaz : positions 2-3
- Temps de cuisson : 50-60 minutes

Note : Vous pouvez modifier cette recette selon votre goût, par exemple, en ajoutant 100g de raisins ou 100g de noisettes ou 100g de chocolat rapé.

Petits pains aux graines de lins

(Positions 1-2)

Ingrédients :

500g de farine,	100g de fromage blanc allégé et bien égoutté,
50g de graines de lin,	1 cuillère à café de sel.
3/8 l d'eau,	Couverture : 2 cuillères à soupe d'eau.
1 cubes de levure de boulanger (40g),	

Préparation :

1. Laisser tremper les graines de lin dans 1/8 l d'eau tiède.
2. Verser le reste d'eau tiède dans le bol mélangeur.
3. Emietter la levure au-dessus du bol.
4. Verser le fromage blanc puis mélanger à l'aide du crochet pétrisseur sur la position 2.
5. Note : La levure doit être complètement mélangée.
6. Verser la farine, puis les graines de lin et le sel dans le bol.
7. Pétrir sur la position 1, puis passer ensuite sur la position 2 et laisser reposer pendant environ 1H dans un endroit chaud.
8. Mélanger ensuite à nouveau (position 1-2) pendant 10mn puis retirer la pâte du bol
9. Former 16 petits pains.
10. Recouvrir la lèchefrite avec du papier sulfurisé humide.
11. Placer les petits pains sur la plaque et les laisser reposer pendant 15 minutes puis badigeonnez-les d'eau tiède. Cuisson au four traditionnel :

Hauteur dans le four : 2

Chaleur : four électrique chaleur par le haut et le bas 200-220° (préchauffage 5 minutes).

Four à gaz : positions 2-3

Temps de cuisson : 30-40 minutes

Crème au chocolat

(Positions 5-6)

Ingrédients :

200 ml de crème fleurette,

150 g de chocolat noir,

3 œufs,

50-60 g de sucre,

1 pincée de sel,

1 sachet de sucre vanillé,

1 cuillère à soupe de

cognac ou de rhum,

Feuilles de chocolat.

Préparation :

Mélanger la crème dans le bol à l'aide du fouet jusqu'à ce que la crème soit ferme.

Retirer du bol et mettez au frais.

Faire fondre le chocolat comme indiqué sur l'emballage ou dans le four à micro-ondes 3 min. à 600W.

Pendant ce temps, mélanger les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel à l'aide du fouet sur la position 3 jusqu'à obtenir une pâte mousseuse. Ajouter le chocolat fondu et mélanger sur la position 5-6. Conserver une partie de la crème pour la décoration.

Verser le reste de crème sur la pâte mousseuse et mélanger légèrement à l'aide de la fonction « impulsions ».

Garnir la crème au chocolat.

Servir frais.



- Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective.
- Ne pas se débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte sélective.

E.M.C.DISTRIBUTION

BP 92.77316

MARNE LA VALLEE CEDEX 2

FRANCE

LOT #: EMC042011