



# CERP1200BL

Robot pâtissier - Stand Mixer Manuel d'instructions - Instruction Manual

# INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de mettre l'appareil en service et conservez-les pour toute référence ultérieure.

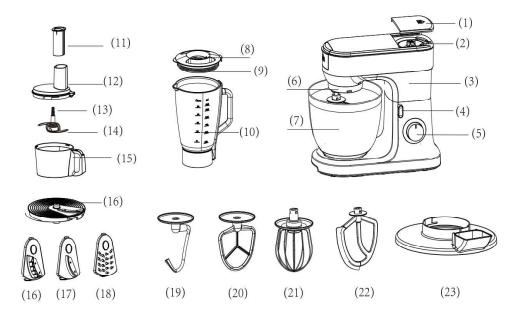
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils 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."
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- 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.
- Utilisez l'appareil conformément à ces instructions ; toute mauvaise utilisation peut provoquer un choc électrique ou d'autres risques de blessures.
- Faites preuve de prudence avec les lames à bord tranchant lorsque vous videz le bol ou nettoyez l'appareil.
- 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.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
- N'immergez jamais le robot dans un liquide et n'utilisez pas d'objets aux bords tranchants sur le robot.
   N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Gardez vos doigts éloignés des pièces en mouvement et des accessoires. Ne mettez jamais vos doigts, etc. dans la charnière.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange 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.
- N'insérez rien dans les crochets rotatifs lorsque la machine fonctionne.
- Placez l'appareil sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Assurez-vous que le robot est complètement arrêté avant de lever son bras.
- Soyez prudent si du liquide chaud est versé dans la machine car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une vapeur soudaine.
- En ce qui concerne les instructions pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous reporter à la section « NETTOYAGE ».
- Les instructions concernant les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse sont

- disponibles pour chaque accessoire dont l'utilisation est décrite dans les pages suivantes.
- Afin d'éviter que le moteur ne fonctionne sur un laps de temps trop long, celui-ci fonctionnera 8 minutes une fois que la vitesse souhaitée est sélectionnée. Le moteur s'arrêtera de lui-même après ces 8 minutes. Pour permettre un nouveau cycle de fonctionnement, il faut que le sélecteur repasse par la position OFF.

# **DESCRIPTION PRODUIT**



1	Cache	9	Couvercle du mélangeur	17	Lame trancheuse
	Axe sortie accessoires		Carafe en verre du		Lame Julienne
2		10	Blender	18	
			(Mélangeur)		
3	Bras mobile	11	Pousseur	19	Crochet à pétrir
4	Bouton de verrouillage	12	Couvercle du robot	20	Batteur
5	Bouton de commande	13	Axe d'entraînement	21	Fouet
6	Prise d'accessoires	14	Lames	22	Batteur à bord souple
7	Bol en inox	15	Bol du robot	23	Couvercle du bol
8	Doseur	16	Lame de pommes de terre frites		

# AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL À LA SOURCE D'ALIMENTATION

- 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 CONTRÔLE**

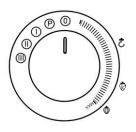
Cette machine est pourvue des boutons de contrôle « Mode » , « 0 » , « Vitesse ».

(Position 0): Marche / Arrêt

(Réglage de vitesse): de la vitesse minimale à la

vitesse maximale

(Mode « P »): Fonction d'impulsion
(Mode « I »): Minuteur de 1 minute
(Mode « II »): Minuteur de 2 minutes
(Mode « III »): Minuteur de 4 minutes



Dès le branchement, le **(0)** sera allumé en rouge, indiquant que la machine est maintenant prête à l'emploi.

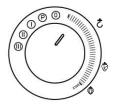
Si l'indicateur n'est pas allumé, vérifiez à nouveau si le couvercle et les accessoires sont bien enclenchés sur le boîtier de la machine. Vérifiez également si la prise est correctement insérée ou non.

## INTERRUPTEUR EN POSITION « 0 »



La position « 0 » permet d'éteindre la machine ou de réinitialiser la vitesse.

## REGLAGE MANUEL DE LA VITESSE



Pour régler la vitesse lente, tournez le bouton de contrôle vers la gauche. Pour régler la vitesse rapide, tournez le bouton de contrôle vers la droite.

## REGLAGE DES MODES « MODE »



Tout d'abord, tournez l'interrupteur en position « 0 ».

Puis choisissez le mode Impulsion (P) / minuteur 1 minute / minuteur 2 minutes / minuteur 4 minutes.

## Appuyez ensuite sur le bouton pour démarrer..



Mode « Impulsion » :

Appuyez pour mixer, relâchez pour arrêter.

• Mode « I ».

La machine augmentera automatiquement de la vitesse minimale à la moitié de la-vitesse maximale et fonctionnera pendant 1 minute.

Mode « II »

La machine augmentera automatiquement de la vitesse minimale à la moitié de la-vitesse maximale et fonctionnera pendant 2 minutes.

Mode « III »

La machine augmentera automatiquement de la vitesse minimale à la vitesse maximale et fonctionnera pendant 4 minutes.

Toutes les vitesses ont la fonction de démarrage lent qui démarre

automatiquement l'appareil à une vitesse inférieure pour éviter les éclaboussures, puis augmente rapidement à la vitesse sélectionnée pour des performances optimales.

# CHOIX DE L'ACCESSOIRE ADAPTÉ BOLINOX

- Avant d'utiliser l'accessoire, vérifiez que <u>le couvercle du bol soit</u> <u>correctement assemblé</u>.(Sinon, le produit est peut-être endommagé ou ne fonctionne pas)
- Veuillez choisir les vitesses adaptées selon les différents accessoires.
- Remarque: Le bol ne peut pas traiter plus de 800 g de farine avec de l'eau en une seule fois. (farine / eau = 1 / 0,65)

ACCESSO	IRE	UTILISER POU	UTILISER POUR MÉLANGER		VITESSE / DURÉE
Crochet de pétrissage		Pour mélanger des ingrédients où de l'air doit être incorporé	Pains Petits pains Pâte à pizza Brioches	500 g de farine 286 g d'eau 3 g de levure 14 g de margarine 14 g de sucre 7 g de sel	10 secondes à la vitesse minimale. Mélanger pendant 2 à 4 minutes à 40% de la vitesse maximale  Do villippe d'utiliser le mode « minuteur de 1 ou 2 minutes »
Fouet		Mélanges normaux	Œufs Blancs d'œufs Crème épaisse Glaçages bouillis Gâteaux éponge Mayonnaise Certaines sucreries	200 g crème	3 à 5 minutes à la vitesse maximale le l

				10 secondes
Batteur / Fouet à bord souple		Gâteaux, glaçages à la crème, bonbons, cookies, biscuits,	150 g de margarine 150 g de sucre 150 g de farine 3 œufs 3 g de levure	à la vitesse minimale.  Mélanger pendant 3 à 6 minutes à 80% de la vitesse maximale

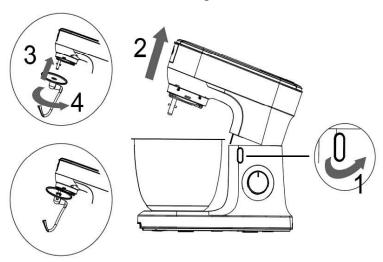
## FOUET, BATTEUR, CROCHET, FOUET À BORD SOUPLE



- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas branché avant d'assembler les accessoires.
- Tournez le loquet en position déverrouillé (étape 1)
- Levez le bras mobile. (étape 2)
- Choisissez et insérez l'accessoire dans la broche de la partie supérieure. (étape 3)
- Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre l'accessoire pour le verrouiller dans la broche (étape 4).
- Ajoutez les ingrédients dans le bol.
- Assemblez le couvercle du bol sur la partie supérieure.
- Tournez le loquet en position verrouillé et appuyez sur bras mobile

jusqu'à son blocage en position horizontale.

• Branchez le câble d'alimentation et réglez la vitesse.



## **FOUET À BORD SOUPLE**



- Son bord flexible est très utile pour récupérer tout le mélange collé sur les parois du bol.Ces ingrédients seront remis dans le bol pour être mélangés à nouveau.
- Il peut également être utilisé à la main pour récupérer le mélange collé sur les parois du bol une fois que la machine a été débranchée.
- Il ne doit pas être utilisé pour des mélanges durs ou très épais.

## **BLENDER (MELANGEUR)**



Étape 1 : Retirez le cache (1).

Étape 2 : Assemblez le blender sur l'axe de sortie.

Étape 3 : Verrouillez leen le tournant dans le sens horaire.

Étape 4 : Ajoutez les ingrédients puis verrouillez le couvercle et placez le doseur.

Pour obtenir la performance optimale, il est suggéré d'utiliser le mode « minuteur de 4 minutes », puis laissez reposer la machine durant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

## Remarque:

Assurez-vous que le blender et le couvercle soient bien assemblés et verrouillés sinon, blender ne fonctionnera pas.

## **ROBOT MULTIFONCTIONS**

## Assemblage du bol

Le bol doit être assemblé avec la partie inférieure (boîte de vitesse) avant l'utilisation.

Assemblez le bol et la boîte de vitesse (étape 1), puis tournez pour le verrouiller (étape 2).



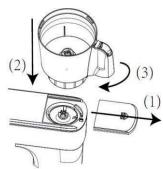
## Utilisation du robot

Une fois le bol assemblé, le robot peut être utilisé avec l'appareil.

Étape 1 : Retirez le cache (1).

Étape 2 : Assemblez le robot sur l'axe de sortie.

Étape 3 : Verrouillez-le en le tournant dans le sens horaire.



# • Démontage du robot pour le nettoyer facilement

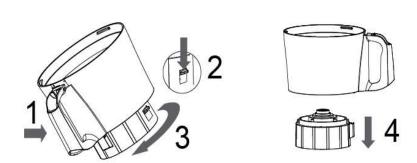
Après l'utilisation, désassemblez le robot de l'axe de sortie.

Étape 1 : Tenez la poignée du bol d'une main.

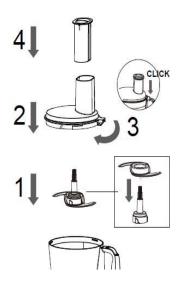
Étape 2 : Appuyez sur l'interrupteur de l'autre main.

Étape 3 : Tournez le bol une fois l'étape 2 effectuée.

Étape 4 : Retirez le bol de la boîte de vitesse.



# <u>Montage des accessoires du robot (voir dessin ci-dessous, 4 étapes)</u> <u>Exemple pour la lame :</u>



## **UTILISATION DE LA LAME DU HACHOIR**



Pour couper / hacher différents ingrédients, comme couper finement des carottes pour préparer un gâteau aux carottes.

- Avant la mise en marche, coupez les aliments en morceaux de manière à ce qu'ils passent dans la cheminée du couvercle.
- N'utilisez pas le hachoir plus de 3 minutes à chaque fois, laissez le moteur refroidir pendant au moins 20 minutes avant la prochaine utilisation.
- Pour les aliments plus volumineux, utilisez le mode d'impulsion.
- Assurez-vous que le couvercle (à l'étape 3) se verrouille bien sur le bol, sinon, la machine ne fonctionnera pas.

Utilisez la vitesse max / impulsion pour obtenir les meilleures performances mais sans excéder 1 minute à chaque fois. Puis laissez reposer la machine durant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Aliment	Taille	Quantité	Durée du processus	Vitesse	
Oignon	En 4 morceaux	250 g	Environ 30 à 60	Impulsion	
Olgilon	Sans peau	230 g	secondes	mpuision	
Ail	Cana noou	250 a	Environ 30 à 60	Impulsion	
All	Sans peau	250 g	secondes	Impulsion	
Camatta	< 2 x 2 cm	250 ~	Environ 30 à 60	Max /	
Carotte	< 2 x 2 Cm	250 g	secondes	Impulsion	
Viande	< 2 x 2 cm sans		Environ 30 à 60	Max /	
viande	os	250 g	secondes	Impulsion	

# <u>UTILISATION DE L'ÉMINCEUR / LAME POUR JULIENNE / LAME POUR</u> FRITES



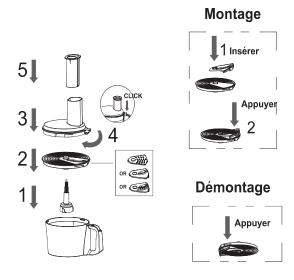
- Veuillez respecter la ligne de capacité du bol. Lorsque le contenu du bol approche de la ligne maximale de capacité, veuillez arrêter l'appareil et retirer les aliments du bol.
- Mettez le robot en marche et poussez uniformément les aliments avec le poussoir - ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.
- Ne faites pas fonctionner le robot plus de 3 minutes, laissez le moteur refroidir pendant au moins 20 minutes avant la prochaine utilisation.
- Suivez les étapes illustrées pour assembler la machine.
- Vérifiez que le bol et le couvercle sont bien verrouillés lors de l'étape 4 ou la machine ne fonctionnera pas.

- Lors de l'étape 2, 3 types de lames peuvent être installées. Vérifiez que la lame choisie est bien fixée sur l'arbre.
- Après l'utilisation, vous pouvez démonter l'appareil en suivant les étapes dans l'ordre inverse.
- Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez les lames car elles sont très coupantes.
- N'ouvrez le couvercle que lorsque les lames sont complètement arrêtées.

	0 111/		Vitesses			
Aliment Quantité suggérée		Durée du processus	Disque pour julienne	Disque éminceur	Disque pour frites	
Carotte	500 g	Environ 1 minute	Minutes	Max.	N/A	
Pomme de terre	500 g	Environ 1 minute	N/A	N/A	Max.	
Courgette	500 g	Environ 1 minute	N/A	Max.	N/A	
Poireau	500 g	Environ 1 minute	N/A	Max.	N/A	
Betterave sans peau	500 g	Environ 1 minute	N/A	Max.	N/A	

Utilisez les vitesses minimale ou maximale pour obtenir une performance optimale mais sans excéder 1 minute.

N'utilisez pas la machine plus de 2 fois, laissez-la reposer 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.



## **CONSEILS DE RECETTES DE BASE :**

## Crème fouettée

- 220 ml de crème à fouetter lourde et froide
- 40 g (2 cuillères à soupe) de sucre, de miel ou de sirop d'érable
- 2,5 g (½ cuillère à café) de vanille ou d'autres arômes

Faites refroidir le bol et le fouet dans le congélateur pendant au moins 20 minutes. Placez tous les ingrédients dans le bol.

Fouettez jusqu'à ce que des pics fermes se forment.

Temps de traitement / vitesse : environ 1 min à vitesse maximale

## Gâteau de base

- 4 œufs (à température ambiante)
- 225 g de sucre en poudre
- 225 g de farine
- 10 g (2 cuillères à café) de levure chimique
- 225 g de pâte à tartiner, de margarine ou de beurre mou à température ambiante.

Mélangez les œufs, le sucre en poudre, la levure chimique et la pâte à tartiner.

Temps de traitement / vitesse : Mode « minuteur 1 minute »

Ajoutez la farine dans le mélange et battez jusqu'à ce que la farine soit complètement incorporée.

Temps de traitement / vitesse : Mode « minuteur 2 minutes »

## Pâte à pizza de base

- 200 ml d'eau tiède
- 14 g de levure
- 5 g (1 cuillère à café) de sel
- 300 g de farine
- $\bullet$  Quelques gouttes d'huile d'olive extra vierge

Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez-les ensemble à faible vitesse.

Temps de traitement / vitesse : Mode « minuteur 1 minute »

Continuez à pétrir jusqu'à ce que la farine soit complètement incorporée.

Temps de traitement / vitesse : Mode « minuteur 2 minutes »

## Smoothies aux carottes

- 900 g d'eau au maximum
- 600 g de carottes au maximum

Placez tous les ingrédients dans le bol et utilisez la vitesse maximale pour les mélanger.

Temps de traitement / vitesse : 3 minutes

## **NETTOYAGE**

- 1. Avant de nettoyer l'appareil, veuillez débrancher le câble d'alimentation de la prise.
- 2. N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau.
- 3. N'utilisez pas de détergents acides ou abrasifs.
- 4. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du boîtier.
- 5. Tous les composants ayant été en contact avec des aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.
- 6. Laissez les éléments sécher complètement avant d'assembler à nouveau l'appareil.

## **■ DONNÉES TECHNIQUES**

Référence de l'article : CERP1200BL

Modèle: CY-620A

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

Consommation électrique: 1200 W

Classe de protection: II

Lot #: amc072020

# ■ <u>MISE AU REBUT APPROPRIÉE</u>



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.

Version manuelle V1

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





CERP1200BL

Robot pâtissier - Stand Mixer Manuel d'instructions - Instruction Manual

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

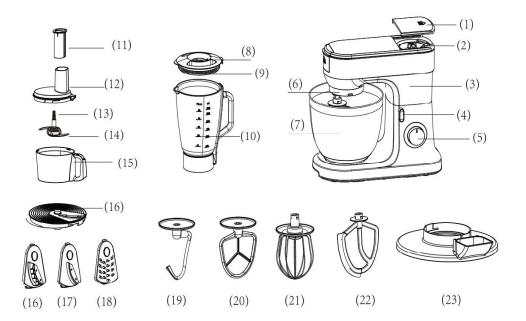
- The appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Use the appliance according to this instruction, any misuse may cause electric shock or other hazards.
- Care shall be taken when handing the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is for household use only. Do not use outdoors.
- 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.
- 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 insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Take care when rise up the arm of this appliance in case any strikes.
- Be careful if hot liquid is poured into machine as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- About how to clean surfaces in contact with food, please refer to the section "CLEANING".
- In order to avoid leaving the machine at work for a long time, the product is set to stop automatically for 8 minutes in speed running mode. Once stop it can start at any time.

# **BEFORE CONNECTING TO POWER**

- Before connecting to the power, please check whether 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.

# KNOW YOUR KITCHEN MACHINE



1	Outlet cover	9	Blender lid	17	Slicer blade
2	Blender outlet	10	Glass jar	18	Julienne blade
3	Motor unit	11	Pusher	19	Kneading hook
4	Locking bar	12	Bowl lip	20	Stirrer beater
5	Speed knob	13	Drive rod	21	Whisk
6	Accessories outlet	14	Chopper blade	22	Flex edge beater
7	S/S bowl	15	Plastic holder	23	S/S bowl lid
8	Measure cup	16	Fries potato blade		

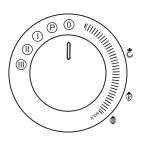
## INTELLIGENT SWITCH

This machine has "Mode", "0", "Speed" controls.

(0 level): On / Off

(Speed level): from Min Speed to Max speed

**("P" Mode level):** Pulse function ("I" Mode level): 1 min. timer ("II" Mode level): 2 min. timer ("III" Mode level): 4 min. timer



Once plug it, **(0 level)** will be in red light, it means the machine ready now.

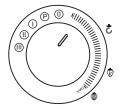
If the light is not ready, please recheck whether the outlet cover or the accessories are not locked well or not. Also check whether the plug is correct inserted or not.

## "0" LEVEL SWITCH CONTROL



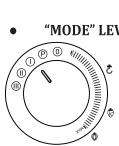
This level control is to stop the machine or reset the machine speed.

## VARIABLE SPEED SWITCH CONTROLS



Slow speed, turn the control knob into the beginning Fast speed, turn the control knob till to the end

## • "MODE" LEVEL SWITCH CONTROL



Turn to this switch control into "0" position.

Choose knob into Pulse / 1 min. timer / 2 min. timer / 4 min. timer.

## Then press down the knob to start the mode setting.



• "Pulse" mode:

Press for Pulse blending, remove to stop.

• "I" mode

Machine will automatically from minimum speed to half speed and working for 1 min.

• "II" mode

Machine will automatically from minimum speed to half speed and working for 2 min.

• "III" mode

Machine will automatically increase from minimum speed to maximum speed and working for 4 min.

All speeds have the slow Start feature which automatically starts the Stand Mixer at a lower speed to help avoid ingredient splash-out, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.

# **CHOOSING THE RIGHT ACCESSORY**

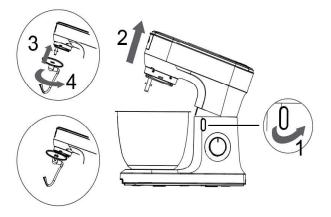
- Before use the accessory, the bowl lid must assembly into the motor unit firstly. (If not, product is possible damaged or not function.)
- Please choose the right speeds for different accessory.
- Remark: Bowl cannot process more than 800g flour with water in one time. (flour: water = 1:0.65)

ACCES	ACCESSORY		O MIX	RECIPE	SPPED / TIME
Kneading hook		Mixing and kneading yeast dough	Breads Rolls Pizza dough Buns	500g flour 286g water 3g yeast 14g margarine 14g sugar 7g salt	10 Seconds on the min speed. Mixing 2~4 mins at 40% speed  9
Whisk		Mixtures that need air incorporated	Eggs, Egg whites Heavy cream Boiled frostings Sponge cakes Mayonnaise some Candies	200g cream	3-5 min at max speed.    Suggest with "4 min. timer" mode
Stirrer beater / Flex Edge Beater		Normal mixtures	Cakes, Creamed frostings, Candies, Cookies, Biscuits,	150g margarine 150g sugar 150g flour 3 eggs 3g yeast	10 Seconds on the min speed. Mixing 3-6 mins at 80% speed

## WHISK, BEATER, HOOK, FLEX EDGE BEATER



- Make sure power cord is not plug in before assemble the accessories
- Turn the bar knob (Step 1)
- Arm up the top part of machine. (Step 2)
- Choose and insert the accessory into the pin of top part. (Step 3)
- Turn accessory to lock into the pin. (step 4)
- Add ingredients into the bowl.
- Assembly the bowl lid into top part
- Turn the bar knob, press down the top part of machine.
- Plug in and choose the speeds request.



## FLEX EDGE BEATER



- Its flex edge could be very useful to clean up mixture, which stick on the bowl, and these mixture will be pushed into bowl for processing again.
- It is also could be used by hand to clean up the mixture on the bowl only after plug off.
- Cannot use it for harden or blocked mixture.

## **BLENDER**



Step 1: Take off Outlet cover.

Step 2: Set the blender into Outlet.

Step 3: Lock the blender jar into outlet.

Step 4: Add ingredients into the bowl then lock the lid into jar handle.

Use max. speed or "4 min. timer" mode to get the best performance, rest at least 20 min. before next operation.

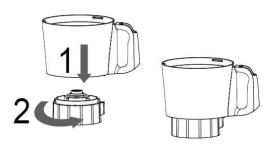
## Remark:

Ensure the lid is well locked into jar, and also the jar is well locked into blender outlet. Otherwise, the machine will not work.

## **FOOD PROCESSOR**

## Bowl Assembly

The bowl needs to be assembled with gear box base before usage. Insert the bowl into gear box base (Step 1) and then turn the gear box base to lock each other (Step 2)



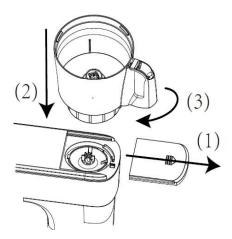
## Use the bowl

After bowl assembled with gear box base, the bowl could be use into the machine body.

Step 1: Take off Outlet cover.

Step 2: Set the assembled bowl into Outlet.

Step 3: Lock the assembled bowl into Outlet.



## Remark:

Make sure the bowl is well locked into outlet.

Otherwise, the machine will not work.

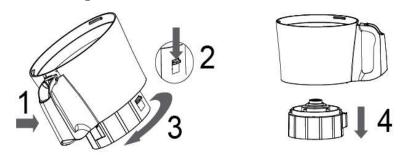
## • Bowl Disassembly for easy clean

After usage, disassemble the bowl from gear box base for easy clean.

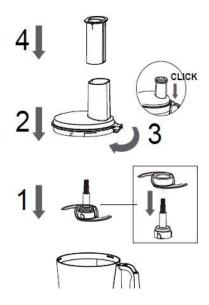
step 1: One hand holds on the bowl handle

step 2: another hand press down the switch in gear box base

step 3: turn out the gear box base after step 2 step 4: take off the gear box base from bowl



Install the food processor accessories (see blow drawing, 4 steps) Exampl for the blade installation:



## FOOD PROCESSOR FUNCTION - - USING THE KNIFE BLADE



Chopping different favor ingredients for cake. Such as fine chopping carrot for carrot cake.

- Before processing, cut the food into pusher size pieces.
- Not allow to working more than 3 min.
   per time, cool the motor before next operation with 20 minutes. at least.
- For coarser foods use the pulse control.
- Make sure the lid (in step3) lock well into the bowl, if not, machine will not work.

Use Max / pulse speed to get the best performance no more 1 min per time. Rest at least 20 minutes. before next operation.

Food	Processing size	Quantity	Processing time	Speed
Onion	Into 4 pcs Without skin	250g	approx. 30-60 sec.	Pulse
Garlic	Without skin	250g	approx. 30-60 sec.	Pulse
Carrot	< 2x2 cm	250g	approx. 30-60 sec.	Max./ Pulse
Meat	< 2x2 cm without bone	250g	approx. 30-60 sec.	Max./ Pulse

# FOOD PROCESSOR FUNCTION - - USING SLICER / JULIENNE / FRENCH FRIED POTATO BLADE









Slicer Blade



French Fried Potato Blade

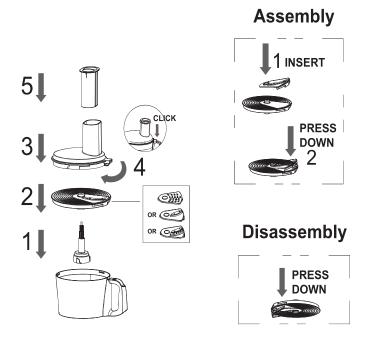
These blades could make the salad maker food also decorated ingredients for cakes.

- Pay attention to the capacity line of container. Once the food reaches the max line on the container, stop operation and pour out food.
- Switch on and push down food evenly with the Pushers never put your fingers in the feed tube.
- Do not work more than 3 min., Allow the motor to cool before the next operation at least 20 minutes.
- Follow the flow pictured step by step to assemble machine.
- Ensure the lid in step 4 are locked well, or the machine will not work.
- In step 2, 3 type blades could be settled, sure either blade is fixed well on blade holder.
- After operation, you can disassemble machine by opposite flow and direction.
- Always be careful when handling the blade as they are very sharp.
- Only open the lid when the blades are completely stopped.

	Suggest	Processing	Speeds			
Food	quantity	time	Julienne Disc	Slicer Disc	French Fried Potato Disc	
Carrot	500g	approx. 1 min.	Min.	Max.	N/A	
Potato	500g	approx. 1 min.	N/A	N/A	Max.	
Zucchini	500g	approx. 1 min.	N/A	Max.	N/A	
Leek	500g	approx. 1 min.	N/A	Max.	N/A	
Beetroot no skin	500g	approx. 1 min.	N/A	Max.	N/A	

Use Min or Max speed to get the best performance no more 1 min per time.

Cannot continuous more than 2 times. Rest at least 20 min. before next operation.



## **BASE RECIPES TIPS:**

## Whipped Cream

- •220ml cold heavy whipping cream
- •40g (2 tbsp) sugar, honey, or maple syrup
- •2.5 g (½ tsp) vanilla or other flavorings

Cool mixer bowl and whisks in the freezer for at least 20 minutes.

Place all Ingredients into the bowl.

Keep whisking until stiff peaks form.

Processing time/ Speed:: about 1 min with max speeds

## **Basic Sponge Cake**

- 4 eggs (room temperature)
- •225 g caster sugar
- •225 g self-raising flour
- •10 g (2 tsp) baking powder
- •225 g baking spread, margarine or soft butter at room temperature.

Mix eggs, caster sugar, baking powder and baking spread together.

Processing time / Speed: 1 min. timer mode

Add the flour into the mixture and beat it until the flour is fully incorporated.

Processing time / Speed: 2 min. timer mode

## **Basic Pizza Dough**

- 200 ml lukewarm water
- •14 g yeast
- •5 g (1 tsp) salt
- •300 g flour
- •Splash of extra virgin olive oil

Place all Ingredients into the bowl and knead them at low speed together.

Processing time / Speed: 1 min. timer mode

Keep kneading until the flour is fully incorporated.

Processing time / Speed: 2 min. timer mode

## **Pure Carrot smoothies**

- Max.900g Water
- Max.600g carrot

Place all Ingredients into the jar and use max speed to blending. Processing time / Speed: 3 min.

## **CLEANING**

- 1. Before cleaning remove the power cord from the socket.
- 2. Never immerse the housing with motor in water!
- 3. Do not use any sharp or abrasive detergents.
- 4. Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.
- 5. Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- 6. Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

## **■** TECHNICAL DATA

Item reference: CERP1200BL

Model: CY-620A

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

Power consumption: 1200W

Protection class: II

Lot #: amc072020

## ■ 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.

Manual version V1

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