

# doméos

## NOTICE D'UTILISATION

Lire attentivement et respecter les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.  
Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels car elle contient des informations importantes.

### ROBOT MULTIFONCTIONS

REF. RB15DOM



**CORA NON ALIMENTAIRE**  
**77435 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE**

**FABRIQUE EN CHINE**

Version : 2015-06-24

FR / 1

## I. SIGNIFICATION DES SYMBOLES

	<b>Lire le manuel de l'utilisateur :</b> Lire attentivement et respecter les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels car elle contient des informations importantes.
	<b>Instructions de sécurité :</b> Lire et respecter les instructions pour la sécurité de l'utilisateur.
	<b>Protection de classe II :</b> Appareil muni d'une isolation renforcée sans partie métallique accessible. Ne nécessite pas de fiche reliée à la terre.
	<b>Collecte sélective des déchets électriques et électroniques :</b> Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver l'environnement.

## II. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

<b>Désignation</b>	Robot Multifonctions
<b>Référence</b>	RB-15DOM
<b>Modèle</b>	PC-850
<b>Tension et fréquence</b>	230V ~ 50Hz
<b>Puissance</b>	550W
<b>Classe de protection</b>	Classe II
<b>Niveau sonore</b>	78dB
<b>Volume MAX bol</b>	1,2 litre
<b>Volume MAX blender</b>	1,5 litre
<b>Volume MAX mini hacheur</b>	500 ml

Notice disponible sur le site internet : <http://www.cora.fr/infos-conso/notices-produits>



### III. CONSIGNES DE SECURITE

#### AVERTISSEMENTS SELON LES NORMES

NF EN 60335-1 :2012 7.12.5

##### Fixation de type Y :

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

NF EN 60335-2-14 :2007 7.12

**AVERTISSEMENT :** L'appareil est conçu uniquement pour un usage de courte durée. Après l'avoir utilisé 60 secondes en continu, laisser l'appareil refroidir à température ambiante avant toute nouvelle utilisation.

Instructions en vue d'une utilisation en toute sécurité de l'appareil et ses accessoires : se reporter au paragraphe ci après de la notice « UTILISATION ».

Attention : Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.

Prendre des précautions lors de la manipulation des couteaux affûtés (lames de bol et de blender, disques à lames), en vidant le bol et lors du nettoyage.

Détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments : se reporter au paragraphe ci après de la notice « ENTRETIEN ET NETTOYAGE ».

Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.

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

Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentale 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.

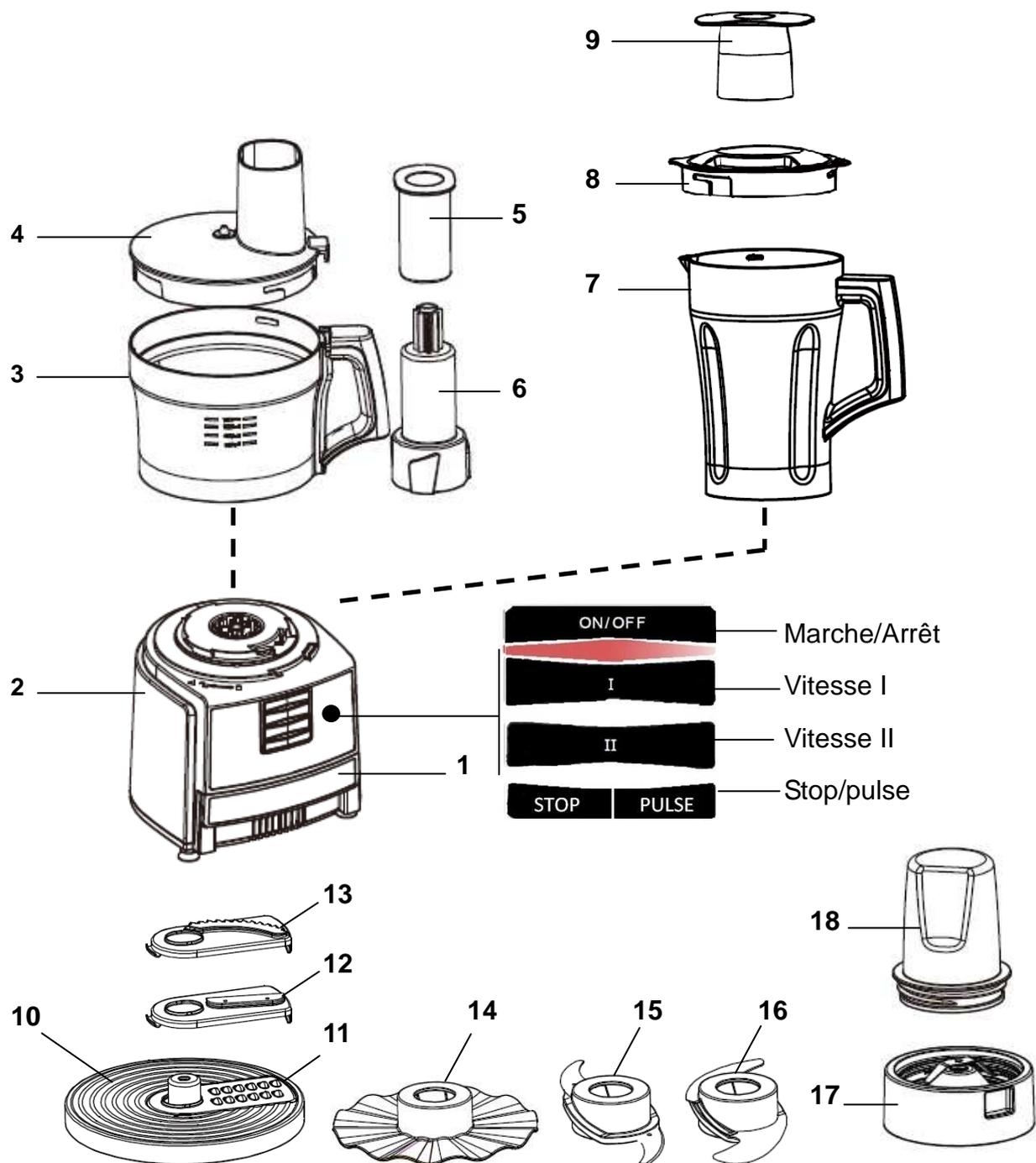
Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

## AVERTISSEMENTS

- Ne pas remplir les récipients au-delà du niveau MAX : bol : 1,2l / blender : 1,5l.
  - Ne pas excéder les quantités et les temps recommandés par la notice.
  - Ne pas utiliser les doigts ou un objet (par exemple une spatule) pour pousser les ingrédients dans la cheminée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser le poussoir.
  - Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
  - Pour décoller des ingrédients fixés sur les parois du bol ou du blender ou si les lames sont bloquées : débrancher d'abord l'appareil, puis utiliser une spatule pour décoller les aliments des parois ou des lames.
  - Attendre l'arrêt complet des parties mobiles avant de retirer le bol ou le blender ou de changer les accessoires.
  - Ne pas éteindre l'appareil en dévissant le bol, le blender ou leur couvercle. Toujours éteindre l'appareil en pressant le bouton Marche/Arrêt.
  - Laisser refroidir les ingrédients chauds avant de les utiliser dans l'appareil.
- 
- Veiller à ne pas mettre l'appareil et son câble d'alimentation à proximité de sources de chaleur ou de sources d'eau, ou sur un angle vif.
  - Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
  - L'appareil a été conçu pour fonctionner avec le réseau électrique local, conformément aux indications portées sur la plaque signalétique.
  - L'appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
  - Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est prévu.
  - Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis.
  - Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
  - Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher ou déplacer l'appareil.
  - Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, après chaque utilisation ou en cas de coupure de courant.
  - Ne jamais plonger ou passer l'appareil sous l'eau ou tout autre liquide.
  - Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
  - Ne pas utiliser l'appareil s'il a chuté, s'il présente des dommages apparents (câble, prise de courant, fuites, ...) ou s'il présente des défauts de fonctionnement.
  - Ne pas démonter l'appareil : le faire examiner par un service après vente agréé.
  - Toujours éteindre et débrancher l'appareil de l'alimentation :
    - s'il reste sans surveillance,
    - après chaque utilisation,
    - avant montage, démontage ou nettoyage,
    - pour le déplacer,
    - s'il ne fonctionne pas normalement.

## IV. DESCRIPTION

1	Tiroir de rangement	7	Blender	13	Lame à julienne
2	Bloc moteur	8	Couvercle de blender	14	Disque à émulsifier
3	Bol gradué	9	Bouchon central	15	Lames de hachoir
4	Couvercle de bol	10	Disque porte accessoires	16	Pétrisseur
5	Poussoir	11	Lame à râper	17	Socle de mini hacheur
6	Axe de support accessoire	12	Lame à trancher	18	Récipient de mini hacheur



## V. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballez l'appareil et s'assurer que chaque élément est en bon état.
- Jeter les emballages et calages de protection selon le tri sélectif. Conserver la notice.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, faire bouillir de l'eau froide durant 2 cycles. Utiliser de l'eau claire sans aucun détergent. Jeter l'eau chaude obtenue.
- Laver toutes les parties amovibles (verseuse, filtre, porte-filtre) dans de l'eau tiède savonneuse. Bien rincer et sécher.

## VI. UTILISATION

### Installation

- Vérifier au préalable que l'appareil est éteint et débranché.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable.
- Fixer le corps principal avec les ventouses sur le plan de travail.
- **Attention : Manipuler les lames avec précaution, car elles sont très aiguisées.**

### 1 - Fonction Hacheur (accessoire N°15)

- Assembler l'accessoire dans le bol gradué selon le schéma.
- Verser les ingrédients dans le bol - sans dépasser le niveau MAX : 1200ML
- Pour des quantités plus importantes, procéder en plusieurs fois. Vider le bol à chaque fois.
- Préparer les aliments au préalable selon leur nature et densité :
  - Viande : retirer les os et couper en morceaux en calibre de 1 à 2 cm.
  - Fruits : retirer les noyaux et couper en morceaux.
  - Légumes : couper en morceaux.
- Assembler le bol sur le bloc moteur : tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage.
  - Remarque** : Si le couvercle est mal positionné, le bouton Marche/Arrêt sera inactif.
- Brancher l'appareil.
- Maintenir le bol d'une main. Appuyer le bouton Marche /Arrêt puis sur le bouton vitesse 1 pour faire fonctionner l'appareil. Appuyer sur Stop pour arrêter.

**Conseil** : Pour hacher des oignons, ne presser que une à deux fois le bouton PULSE pour éviter de les couper trop finement.

### **ATTENTION :**

**Ne pas hacher d'ingrédients trop durs tels que : noix de muscade, noisettes, grains durs d'haricots, glaçons, épices séchées - sous peine d'endommager les lames....**

**AVERTISSEMENT** : Le hachoir est conçu uniquement pour un usage de courte durée. Après l'avoir utilisé 60 secondes en continu, laisser l'appareil refroidir à température ambiante avant toute nouvelle utilisation.

## **2 - Fonction Pétrisseur (accessoire N°16)**

- Assembler l'accessoire dans le bol gradué selon le schéma.
- Assembler le bol sur le bloc moteur jusqu'au blocage.

**Remarque :** Si le couvercle est mal positionné, le bouton Marche/Arrêt sera inactif.

- Brancher l'appareil.
- Maintenir le bol d'une main. Appuyer sur le bouton Marche /Arrêt puis sur le bouton Vitesse I pour faire fonctionner l'appareil – Appuyer sur Stop pour arrêter.
- Selon la recette, verser les ingrédients par la cheminée pendant que l'appareil est en marche - sans dépasser le niveau MAX.

## **3 - Fonction Emulsifieur (accessoire N°16)**

- Assembler l'accessoire dans le bol gradué selon le schéma.
- Assembler le bol sur le bloc moteur jusqu'au blocage.

**Remarque :** Si le couvercle est mal positionné, le bouton Marche/Arrêt sera inactif.

- Verser les ingrédients dans le bol sans dépasser le niveau MAX.
- Placer le poussoir dans la cheminée pour éviter que la préparation ne déborde.
- Brancher l'appareil.
- Maintenir le bol d'une main. Appuyer sur le bouton Marche /Arrêt puis sur le bouton Vitesse I pour faire fonctionner l'appareil – Appuyer sur Stop pour arrêter.

### **Conseils :**

- Pour monter des blancs en neige, les œufs doivent être à température ambiante. Sortir les œufs du réfrigérateur au moins 30 minutes avant de les battre.
- Pour réaliser une mayonnaise les ingrédients doivent être à température ambiante. L'huile peut être ajoutée et dosée par la cheminée.
- Pour fouetter de la crème, celle-ci doit être bien froide. La crème ne doit pas être fouettée longtemps.

## **4 - Fonction Disques à râper /trancher/ julienne (accessoires N°10/11/12/13)**

- Assembler le disque avec l'accessoire approprié dans le bol gradué selon le schéma.
- Assembler le bol sur le bloc moteur jusqu'au blocage.

**Remarque :** Si le couvercle est mal positionné, le bouton Marche/Arrêt sera inactif.

- Brancher l'appareil.
- Maintenir le bol d'une main. Appuyer sur le bouton Marche /Arrêt puis sur le bouton Vitesse I pour faire fonctionner l'appareil – Appuyer sur Stop pour arrêter.
- Pousser les légumes dans la cheminée en utilisant le poussoir.

## **5 - Fonction Mini hacheur**

- Verser les ingrédients dans le récipient du mini hacheur selon le schéma sans dépasser le niveau MAX.
- Puis visser le bloc à lames sur le récipient en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vérifier que l'ensemble est bien fermé.
- Fixer l'ensemble sur le bloc moteur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'au blocage.
- Brancher l'appareil.
- Maintenir le mini hacheur d'une main. Appuyer sur le bouton Marche /Arrêt puis sur le bouton Vitesse II durant 10 à 30 secondes. Appuyer sur Stop pour arrêter.

**Conseil :** Pour hacher de la viande, de préférence couper en dés et bien refroidir au préalable au réfrigérateur.

### **ATTENTION :**

**Ne pas hacher d'ingrédients trop durs tels que : noix de muscade, noisettes, grains durs d'haricots, glaçons, épices séchées - sous peine d'endommager les lames....**

**Ne pas utiliser le mini hacheur pour mixer des liquides.**

**AVERTISSEMENT :** Le Mini hachoir est conçu uniquement pour un usage de courte durée.

**Après l'avoir utilisé 30 secondes en continu, laisser l'appareil refroidir à température ambiante avant toute nouvelle utilisation.**

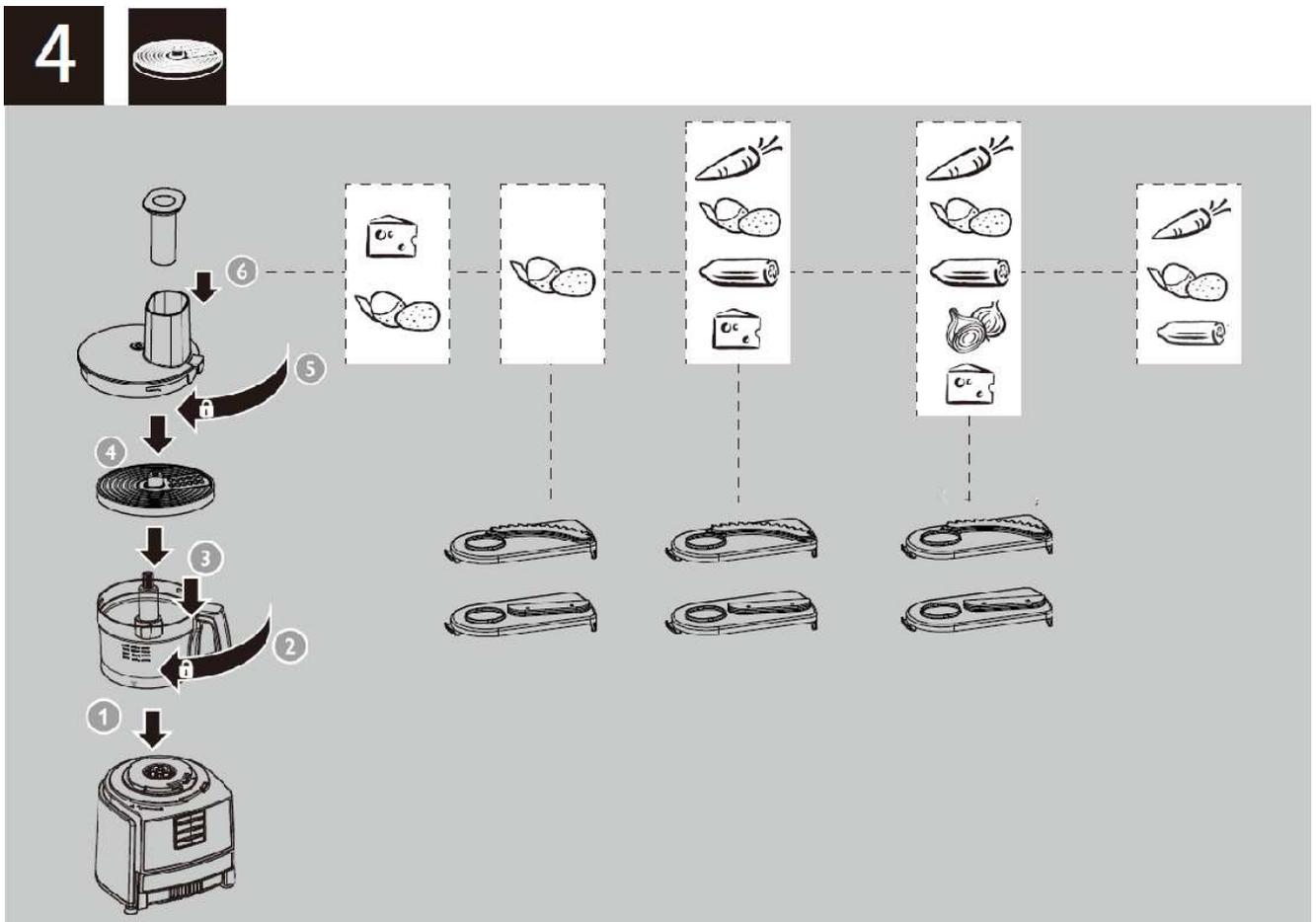
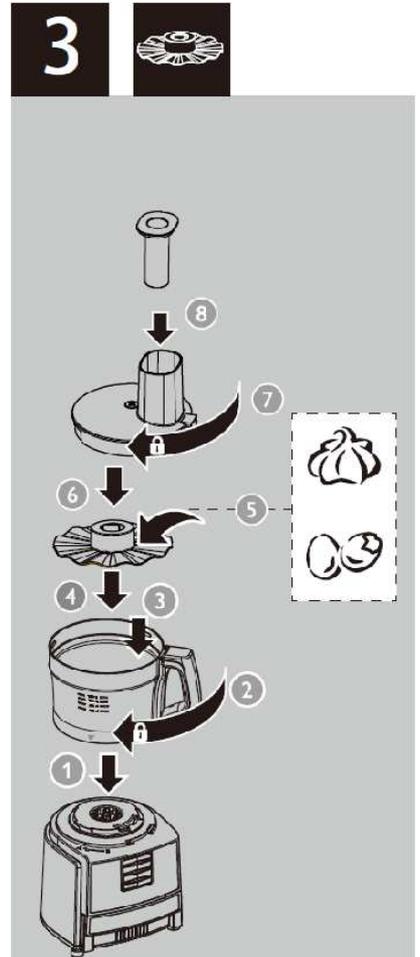
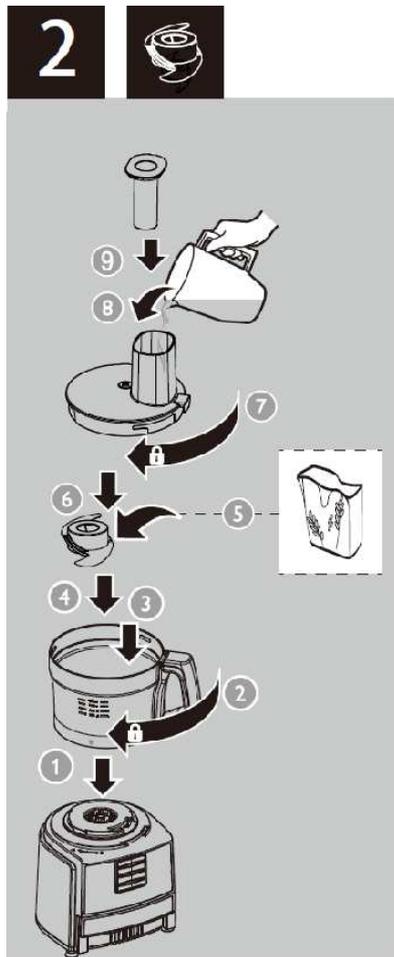
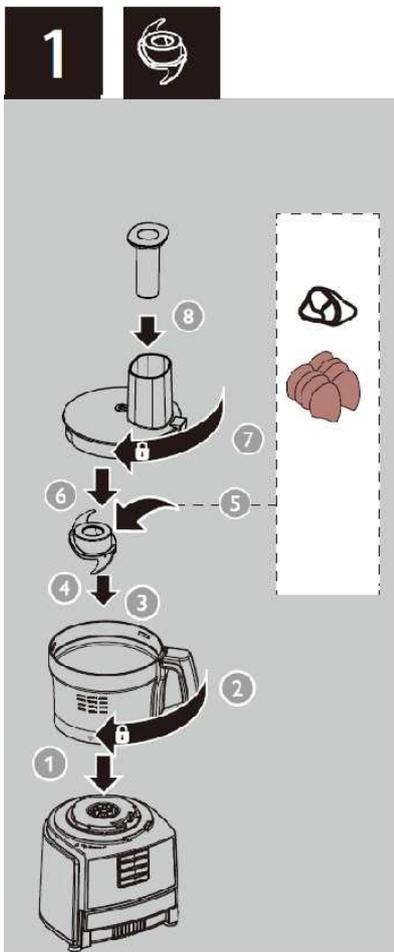
## **6 - Fonction Blender**

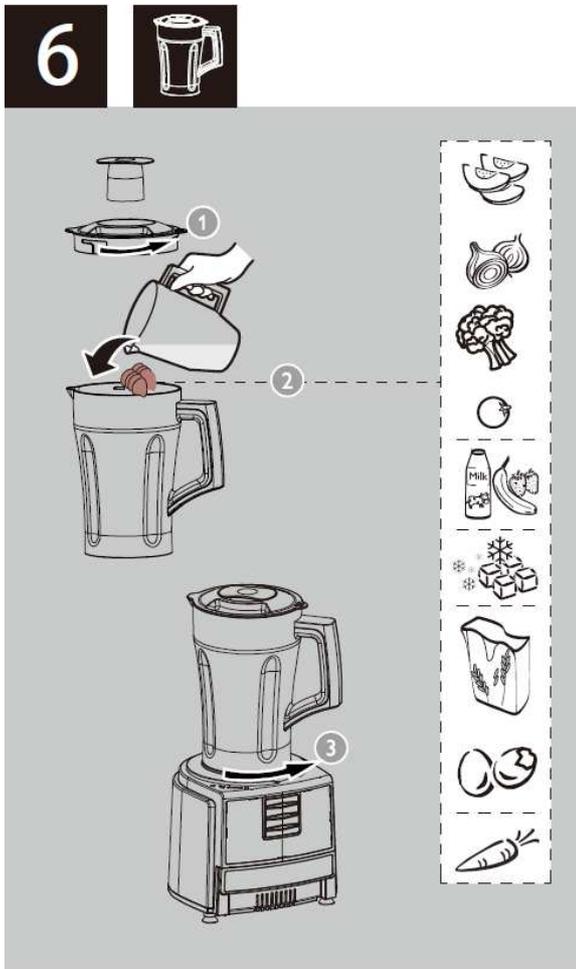
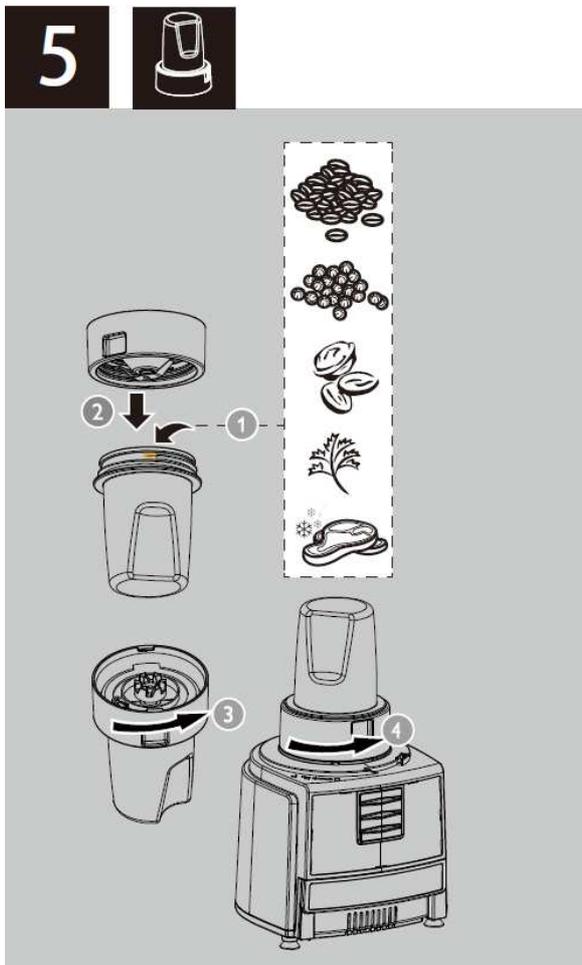
- Assembler le blender sur le bloc moteur jusqu'au blocage.
- Verser les ingrédients dans le blender sans dépasser le niveau MAX : 1,5l
- Couper au préalable les ingrédients solides pour réduire leur taille.
- Brancher l'appareil.
- Maintenir le blender d'une main. Appuyer le bouton Marche /Arrêt puis sur le bouton Vitesse II pour faire fonctionner l'appareil – Appuyer sur Stop pour arrêter.
- Selon la recette, verser les ingrédients par le couvercle supérieur pendant que l'appareil est en marche.

**ATTENTION :** Ne pas utiliser pour mixer des glaçons. Pour mixer des liquides chauds ou susceptibles de mousser (lait), ne pas remplir au-delà de 1l.

**AVERTISSEMENT :** Le blender est conçu uniquement pour un usage de courte durée.

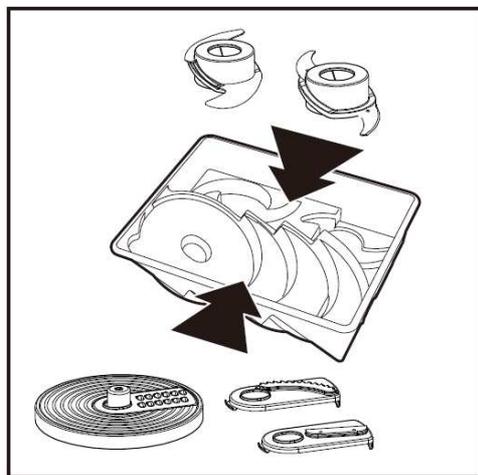
**Après l'avoir utilisé 60 secondes en continu, laisser l'appareil refroidir à température ambiante avant toute nouvelle utilisation.**





### Après chaque utilisation

- Eteindre et débrancher l'appareil.
- Attendre que la lame soit complètement à l'arrêt avant de manipuler ou ouvrir l'appareil.
- Retirer les accessoires et vider les ingrédients.
- De préférence, ranger l'appareil hors de portée des enfants et ranger le cordon d'alimentation sans créer de torsions.
- Ranger dans un endroit propre et sec. Ranger les petits accessoires dans le tiroir.



## VII. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**Une fois l'appareil éteint et débranché :**

### **Nettoyage des parties extérieures**

- Ne jamais immerger l'appareil ou ses parties électriques dans l'eau (bloc moteur).
- Nettoyer le corps extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produit abrasif ni de détergent agressif.

### **Nettoyage des parties amovibles**

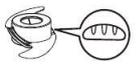
- Séparer toutes les pièces amovibles puis les nettoyer à l'eau savonneuse avec une éponge non abrasive. Utiliser une brosse douce ou brosse à dent usagée si nécessaire.
- Rincer et sécher soigneusement.
- Éviter de passer au lave vaisselle pour éviter une usure prématurée des accessoires.
- Ne pas sécher avec un appareil électrique.
- **ATTENTION : Manipuler les lames avec précaution, car elles sont très aiguisées.**
- Certains aliments peuvent colorer les accessoires (carotte, betterave) : nettoyer en frottant avec un chiffon imbibé d'huile végétale, puis procéder au nettoyage habituel.

**Avant toute nouvelle utilisation :**

- Vérifier que les parties amovibles sont bien en place.
- Vérifier que toutes les parties sont bien sèches. Laisser sécher à l'air libre.

### Pour faire une purée :

- Les fruits et les légumes peuvent être réduits en purée sans ajouter de liquide. Toutefois, le résultat sera meilleur en ajoutant une petite quantité de liquide.
- Toujours commencer à mixer les ingrédients durs, puis ajouter les ingrédients tendres à la fin.
- Si des aliments restent collés aux lames ou sur les parois du bol :  
Eteindre l'appareil. Retirer le couvercle. Décoller les aliments des lames ou des parois à l'aide d'une spatule.

			 (MAX)					 (MAX)	
		5 x 1 sec	500g	I			30 sec	40g	II
		5 x 1 sec	500g	II			30 sec	70g	II
		30 sec	50g	II			30 sec	40g	II
		60 sec	250g	I			30 sec	50g	II
		45 sec	250g	II			5 sec	100g	P
		30 sec	200g	II			1 min	1 L	II
		2-3 min	 	I			1 min	1 L	II
		60-180 sec	350 ml	I			1 min	1 L	II
		60-180 sec	4 pcs	I			1 min	1 L	II
		30 sec	500g	I			3 min	 	II
		30 sec	200g	I					
		30 sec	2 pcs	I					
		30 sec	500g	I					
		30 sec	300g	I					

## VIII. SERVICE APRES VENTE

### SERVICE APRES VENTE

Pour toute information complémentaire, faire réparer l'appareil ou en cas de problème, s'adresser au Service Après Vente d'un magasin Cora.

Pièces détachées non disponibles.