

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. SM-168G



CORA NON ALIMENTAIRE
77435 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE

FABRIQUE EN CHINE

I. SIGNIFICATION DES SYMBOLES

	Lire le manuel de l'utilisateur : 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.
	Instructions de sécurité : Lire et respecter les instructions pour la sécurité de l'utilisateur.
	Protection de classe II : Appareil muni d'une isolation renforcée sans partie métallique accessible. Ne nécessite pas de fiche reliée à la terre.
	Collecte sélective des déchets électriques et électroniques : 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

Désignation	Robot multifonctions
Référence	SM-168G
Modèle	SM-168BG
Tension et fréquence	230V ~ 50Hz
Puissance	650W
Classe de protection	Classe II
Volume MAX du bol : farine / pâte	1,8Kg
Volume MAX du bol : liquides	0,9l

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



III. CONSIGNES DE SECURITE

AVERTISSEMENTS SELON LES NORMES

AVERTISSEMENT : L'appareil est conçu uniquement pour un usage de courte durée.

Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 10 minutes en continu. Observer ensuite une période de repos de 30 à 45 minutes avant de le remettre en marche.

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, fouets et crochets pétrisseurs, 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 ».

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.

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 en comprennent bien les dangers potentiels.

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

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.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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 de type chambres d'hôtes.

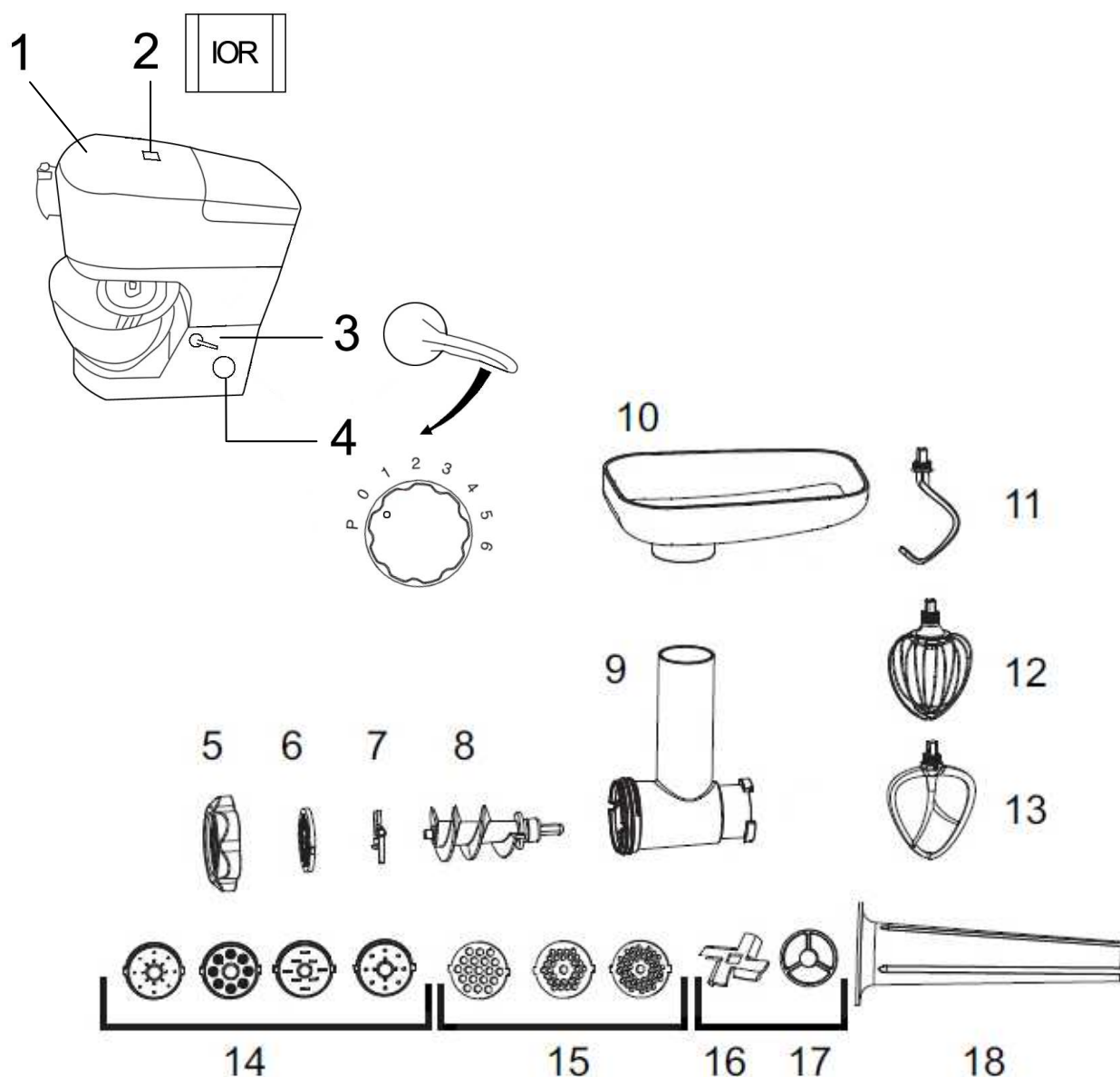
AVERTISSEMENTS – ROBOT MULTIFONCTIONS

- Cet appareil est conçu pour une capacité maximale de **1,8kg de farine** et **0,9L d'eau**. **Tout excédent risque de forcer et endommager le moteur.**
- ATTENTION : Ne pas mélanger de liquides chauds (soupes, boissons lactées...). Risque de brûlures ! Laisser les liquides chauds refroidir avant de les mélanger.
- Ne pas toucher les accessoires quand l'appareil est en marche. Eloigner mains, vêtements, spatules, et autres ustensiles des accessoires en mouvement afin de réduire les risques de dommages corporels et/ou matériels.
- Ne pas tenter de retirer les accessoires lorsque l'appareil est en marche.
S'assurer que les différents éléments sont bien fixés avant de mettre l'appareil en marche.
- ATTENTION : Ne pas introduire d'aliments à la main - toujours utiliser le poussoir.
- Ne pas tenter de désactiver le mécanisme de blocage du couvercle.
- Ne pas utiliser des accessoires différents en même temps.
- Option Blender : Ne pas utiliser le blender sans son couvercle fermé. Pour mélanger des ingrédients non liquides, retirer le bouchon central du blender.

- 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	Corps de l'appareil	10	Plateau en métal
2	Bouton Marche/ Arrêt / Retour Arrière	11	Crochet pétrisseur
3	Levier de blocage	12	Fouet
4	Bouton sélecteur de vitesses (de 1 à 6)	13	Batteur
5	Bague de maintien en métal	14	Grilles d'extrusion (métal) pour la viande
6	Grille en métal	15	Disques d'extrusion (plastique) pour les pâtes
7	Couteau	16	Couteau
8	Vis sans fin	17	Douille à saucisses
9	Corps support du hachoir	18	Poussoir



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, Laver les accessoires amovibles à l'eau chaude savonneuse.
- Utiliser de l'eau claire sans aucun détergent.
- **Ne pas passer les parties en aluminium au lave vaisselle sous peine de les oxyder.**
- Ne pas immerger le bloc moteur.

VI. UTILISATION

Installation

- Vérifier au préalable que l'appareil est éteint et débranché.
- Vérifier que le variateur de vitesses est sur la position « 0 » (Arrêt).
- Stabiliser l'appareil en fixant ses ventouses sur le plan de travail.
- Insérer les accessoires adaptés sur l'appareil.
- **Attention : Manipuler les lames avec précaution car elles sont très aiguisées.**

Préparer des pâtes fraîches

Installation :

1. Insérer la vis sans fin dans le corps du hachoir.
2. Insérer le disque plastique sur l'axe de la vis.
3. Visser la bague de maintien en métal.
4. Insérer le corps du hachoir à l'avant du mixeur dans les encoches de la bague plastique.
5. Serrer la bague plastique pour bloquer le corps du hachoir.
6. Insérer le plateau métallique sur le tube du corps du hachoir.
7. Insérer le poussoir pour travailler.

ATTENTION ! Ne pas utiliser la lame en forme de Croix pour les pâtes.

Opération :

- Déposer la pâte dans le hachoir à l'aide du poussoir.
- Placer l'interrupteur en position I.



Hacher la viande

Installation :

1. Insérer la vis sans fin dans le corps du hachoir.
2. Insérer le couteau sur l'axe de la vis.
3. Insérer la grille en métal sur l'axe de la vis.
4. Visser la bague de maintien en métal.
5. Insérer le corps du hachoir à l'avant du mixeur dans les encoches de la bague plastique.
6. Serrer la bague plastique pour bloquer le corps du hachoir.
7. Insérer le plateau métallique sur le tube du corps du hachoir.
8. Insérer le poussoir pour travailler.

Opération :

ATTENTION !

- Retirer l'os et la couenne avant de mettre la viande sur le plateau
- Utiliser toujours le poussoir fourni pour mettre la viande dans le tube d'alimentation, ne jamais engager les doigts ou d'autres ustensiles.
- Les aliments congelés doivent être totalement décongelés avant d'être hachés.
- Couper la viande en morceaux d'environ 2x2x6cm et la placer sur le plateau.
- Pousser la viande à l'aide du poussoir.
- Actionner l'appareil à vitesse 6.



Préparer des saucisses

Installation :

1. Insérer la vis sans fin dans le corps du hachoir.
2. Installer le tube à saucisse sur l'axe.
3. Visser la bague de maintien en métal.
4. Insérer le corps du hachoir à l'avant du mixeur dans les encoches de la bague plastique.
5. Serrer la bague plastique pour bloquer le corps du hachoir.
6. Insérer le plateau métallique sur le tube du corps du hachoir.
7. Insérer le poussoir pour travailler.

ATTENTION ! Ne pas utiliser la lame en forme de Croix pour les saucisses.

Opération :

- Placer de la chair à saucisse dans le hachoir à l'aide du poussoir.
- Allumer l'appareil.
- Presser la chair à saucisse avec l'accessoire fourni et remplir le boyau à saucisse.
- Quand la première saucisse a atteint la longueur désirée, aplatir celle-ci avec les doigts à l'extrémité haute de la saucisse. Tourner la saucisse plusieurs fois pour faire un nœud.



Crochet pétrisseur / batteur / fouet

Installation :

1. Pousser le levier pour débloquer la tête de l'appareil.
2. Lever la tête de l'appareil.
3. Insérer la protection plastique sur l'accessoire.
4. Insérer l'accessoire dans le mandrin et visser la bague en métal pour le maintenir.



Pétrir de la pâte (pâte à gâteau, pâte à tarte, pâte à pizza)

Opération

- Installer le crochet pétrisseur sur l'appareil.
- Verser de la farine dans le bol en respectant la capacité maximale du bol : **1,8Kg MAX.**
- Actionner l'appareil 10 secondes à vitesse 1, puis 10 secondes à vitesse 2, puis 3 minutes à vitesse 3.

Battre les blancs d'œuf ou la crème (battre des œufs, crème, pâte à crêpes ou à beignets)

Opération

- Installer le fouet sur l'appareil.
- Verser jusqu'à 24 œufs maximum dans le bol.
- Actionner l'appareil à vitesse de 4 à 6.

Mélanger des liquides

Opération

- Installer le batteur sur l'appareil.
- Verser les liquides dans le bol en respectant la capacité maximale du bol : **0,9L MAX.**
- Actionner l'appareil à vitesse de 1 à 6.

Conseils utiles

- Crème fouettée : Placer au préalable la crème, les fouets et le bol quelques minutes au réfrigérateur. Commencer à battre la crème à la vitesse la plus faible et augmenter au fur et à mesure que la crème commence à s'épaissir.
- Pour battre des aliments qui ont chauffé, laisser refroidir au préalable.
Ne jamais mixer de préparations ou de liquides brûlants ni en cours de cuisson pour éviter tout risque d'éclaboussures et tout risque de brûlure, de plus l'appareil pourrait surchauffer.
- Fouets : Ne pas utiliser les fouets pour battre des aliments durs ou trop épais tels que pâte à gâteau, ou beurre sortant du réfrigérateur.
- Si l'appareil se bloque durant l'utilisation, le faire fonctionner en sens inverse sur la position R. Si l'appareil reste bloqué, le débrancher, démonter le hachoir et bien le nettoyer.

Après chaque utilisation

- Eteindre et débrancher l'appareil.
- Attendre que les accessoires soient complètement à l'arrêt avant de manipuler l'appareil.
- Retirer les accessoires. Vider le bol de ses ingrédients.
- Ranger l'appareil hors de portée des enfants et enrouler le cordon d'alimentation avec modération sans créer de torsions.
- Ranger dans un endroit propre et sec.

VII. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Une fois l'appareil éteint et débranché :

Nettoyage des parties extérieures : corps de l'appareil

- 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 : accessoires, bol, blender (optionnel)

- 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.
- Retirer les crochets pétrisseurs ou les fouets.

- **Attention : Manipuler les lames avec précaution car elles sont très aiguisées.**
- **Ne pas passer les parties en aluminium au lave vaisselle sous peine de les oxyder.** (Dans un tel cas les accessoires seraient encore aptes à l'utilisation mais noircis de façon définitive.)
- Rincer et sécher soigneusement.
- Ne pas sécher avec un appareil électrique.

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.

VIII. 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.

Recettes

Pâte à nouilles

Ingrédients : 500g de farine, 4 œufs, 2,5ml de sel

- Verser la farine et le sel dans le bol.
- Casser les œufs dans un récipient et les battre comme pour une omelette. Verser les œufs battus sur la farine.
- Mélanger la préparation avec le batteur, à la vitesse 1, pendant 8 minutes.
- La pâte est prête. Préparer les nouilles avec l'appareil muni du disque d'extrusion au choix.

Saucisses de porc

Ingrédients : 100g de pain, 600g de viande de porc, 1 œuf, herbes aromatisées, sel et poivre

- Faire tremper 100g de pain dur dans de l'eau, puis l'égoutter.
- Couper au préalable en lamelles la viande de porc, puis hacher dans l'appareil muni d'une grille à viande.
- Ajouter à la viande hachée 1 œuf battu, 1 cuillerée à café d'herbes aromatisées et le pain. Saler et poivrer. Bien mélanger.
- Une fois la chair à saucisses prête, utiliser l'appareil pour préparer les saucisses avec la douille à saucisses.

Conseil : la viande de porc peut être remplacée par de l'agneau ou du veau.

Boulettes de viande à la sicilienne (4 personnes)

Ingrédients : 600 g de viande hachée de bœuf ou de veau, 3 œufs, 200 g de pecorino ou parmesan râpé, 100 g de chapelure, basilic, persil, menthe, 1 oignon, 2 gousses d'ail, sel, poivre, huile d'olive

- Peler et hacher très finement l'ail, l'oignon et les herbes. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.
- Modeler des boulettes manuellement.
- Faire chauffer de l'huile d'olive dans une grande poêle à frire.
- Placer les boulettes dans la poêle et faire frire à feu doux sur les deux faces. En fin de cuisson, les sortir de la poêle et laisser égoutter sur du papier absorbant.

Mayonnaise

Ingrédients : 25cl d'huile, 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, du sel et du poivre.

- Dans le bol muni du fouet, verser le jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, du sel et du poivre.
- Actionner le robot durant 10 secondes. Verser 25 cl d'huile en petit filet continu pendant 1 min 30.

Pâte brisée (pour un moule de diamètre 28cm)

Ingrédients : 200g de farine, 100g de beurre, une pincée de sel

- Dans le bol muni du pétrisseur, la farine, le beurre et une pincée de sel.
- Actionner le robot durant 10 secondes puis verser 5cl d'eau.
- Laisser tourner l'appareil jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
- Laisser la pâte reposer 1H au frais.

Pâte sablée (pour un moule de diamètre 28cm)

Ingrédients : 200g de sucre en poudre, 2 jaunes d'œufs, 100 g de beurre, 200 g de farine, une cuillère à café de sucre vanillé, une pincée de sel.

- Dans le bol muni du pétrisseur, verser le sucre en poudre, 2 jaunes d'œufs et le beurre ramolli.
- Actionner le robot durant 25 secondes, puis verser la farine, le sucre vanillé et une pincée de sel.
- Faire fonctionner l'appareil jusqu'à la formation d'une boule.

Crème Chantilly

Ingrédients : 25 cl de crème fraîche liquide (bien froide), 50 g de sucre glace

- Dans le bol muni du fouet, verser 25 cl de crème fraîche liquide et 50 g de sucre glace.
- Actionner le robot durant 1 minute.

Quatre-quarts (4/6 personnes)

Ingrédients : 150g de farine, ½ sachet de levure, 150g de sucre, 150g de beurre, 3 œufs.

- Dans le bol muni du pétrisseur, verser la farine, la levure, le sucre, le beurre ramolli et 3 œufs.
- Actionner le robot durant 2 minutes. Verser dans un moule à manquer beurré et fariné.
- Laisser cuire au four à thermostat 6 pendant 55 minutes.

Meringues (20 meringues)

Ingrédients : 4 blancs d'œuf, 250g de sucre, une pincée de sel

- Préchauffer le four à 120°C (thermostat 4).
- Sortir les œufs du réfrigérateur un quart d'heure au préalable.
- Dans le bol muni du batteur, verser 4 blancs d'œuf (sans mélanger de jaune), une pincée de sel.
- Battre les blancs en neige ferme.
- Ajouter 250g de sucre par petites quantités tout en continuant de battre.
- Déposer immédiatement des portions sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Cuire entre 30 minutes et 1 heure à 120°C.

- Après 30 minutes, les meringues seront blanches et moelleuses.
- Après une heure, les meringues seront rosées, craquantes, fondantes et moelleuses à cœur.
- Décoller les meringues délicatement dès la sortie du four et laisser refroidir.