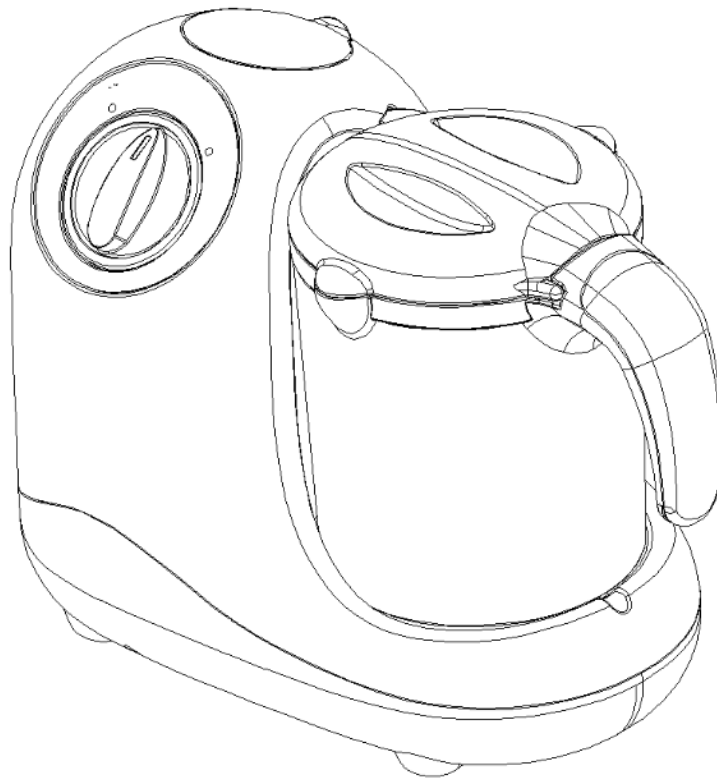




CUISEUR MIXEUR DE REPAS POUR BÉBÉS

Réf: CEBFPMF (TB1102)



MANUEL D'UTILISATION

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, les précautions de sécurité de base ci-dessous doivent être suivies:

Avant de l'utiliser, vérifiez que la puissance de la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Ne mettez jamais l'appareil en marche sans avoir rempli le réservoir avec la quantité d'eau nécessaire.

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas utiliser à l'extérieur.

Évitez tout contact avec les pièces mobiles.

L'appareil ne peut pas être utilisé pour le mélange de substance dure et sèche, sinon, la lame pourrait être émoussée.

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 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.

Videz toujours le réservoir d'eau après l'utilisation.

Ne versez jamais d'eau dans le réservoir durant la cuisson vapeur. Cela pourrait entraîner une projection d'eau chaude et de vapeur hors de l'appareil.

N'insérez aucun objet dans l'ouverture du réservoir d'eau.

Un détartrage régulier permet de conserver l'appareil en bon état. Il est préférable d'utiliser de l'eau douce. Des traces blanches peuvent apparaître au fond du réservoir d'eau. Ces taches ne sont pas nocives pour votre enfant et peuvent être enlevées facilement à l'aide d'un chiffon humide.

Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé.

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. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.

Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation 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.

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.

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.

Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients provoquant le blocage.

L'appareil devient très chaud durant la cuisson vapeur, ce qui peut provoquer des brûlures en cas de contact. Utilisez toujours la poignée pour soulever le bol.

Prenez garde à la vapeur chaude qui se dégage du bol et du réservoir pendant, après la cuisson et lorsque vous retirez le couvercle et le bouchon du réservoir.

Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.

Vérifiez que les lames ne sont pas couvertes d'aliments avant d'activer la fonction vapeur.

Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.

Avant d'ouvrir le couvercle et d'ajouter d'autres ingrédients à mélanger si nécessaire, vérifiez que le couvercle a suffisamment refroidi après la cuisson.

La manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments est définie ci-dessous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

Durées de fonctionnement et réglages de vitesse pour les accessoires :

Aliment	Accessoire	Quantité maximum	Durée de fonctionnement (un cycle)	Nombre maximum de cycles d'utilisation
Par exemple, carottes et eau	Lames	320 g de carottes et 210 g d'eau	1 minute activé et 1 minute désactivé	5 cycles

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.

Le bol, le bouchon de réservoir, la bride, le joint, les lames, le panier de cuisson, le bol, le couvercle du bol et le couvercle anti-éclaboussures peuvent être lavés avec une éponge et de

l'eau savonneuse.

N'utilisez pas de nettoyant abrasif. Ne versez jamais d'eau de javel ou de solutions / comprimés chimiques de stérilisation dans l'appareil.

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le bloc moteur.

Après avoir nettoyé la lame, assurez-vous que le joint est correctement positionné.

DÉTARTRAGE

Un dépôt de tartre peut s'accumuler sur le fond du réservoir d'eau pendant une utilisation prolongée et en fonction de la qualité et de la dureté de l'eau utilisée.

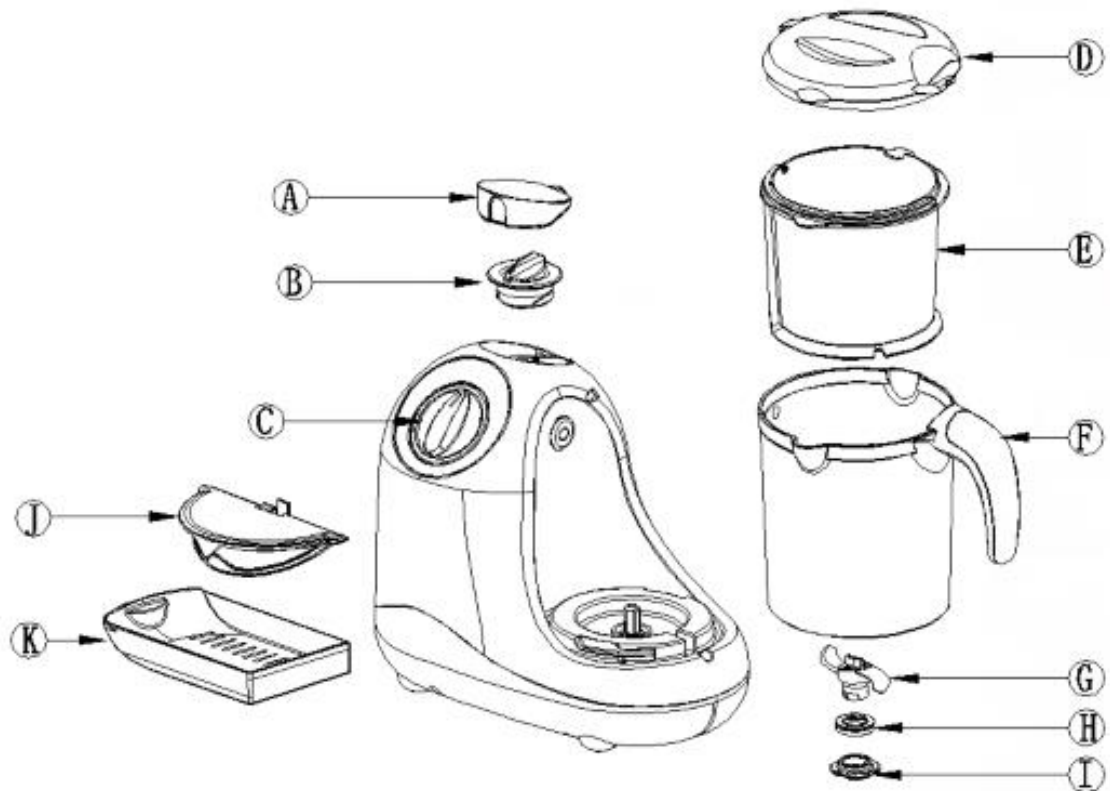
1. Versez un mélange de 50ml d'eau chaude et 150 ml de vinaigre blanc dans le réservoir. Faites chauffer l'appareil à vapeur pendant 3 à 5 minutes (ne laissez pas le mélange de vinaigre et d'eau complètement s'évaporer du réservoir. Lorsque le processus de cuisson à la vapeur sera terminé, il devrait y avoir encore de l'eau dans le réservoir).
2. Laissez ce mélange agir pendant environ 2 heures avant de vider le réservoir et le nettoyer avec un chiffon humide.
3. Remplissez le réservoir avec 200ml d'eau et faites chauffer l'appareil en mode cuisson pendant 20 minutes. Videz et nettoyez le réservoir avant de faire cuire à nouveau des aliments.

Remarques:

- Nous vous recommandons de nettoyer le produit suivant les étapes indiquées ci-dessus avant d'utiliser le produit la première fois.
- Nous vous conseillons d'utiliser de l'eau avec une faible teneur minérale ou filtrée pour empêcher l'accumulation de tartre dans le réservoir.
- Nous vous conseillons de nettoyer soigneusement le produit et de le détartre environ **toutes les deux semaines.**

Important: n'utilisez pas de détergents.

Description



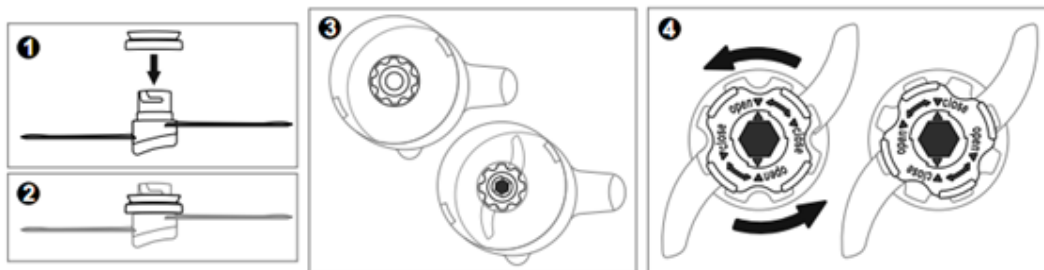
- A. Cache décoratif du réservoir d'eau
- B. Couvercle du réservoir d'eau
- C. Boîtier et panneau de contrôle
- D. Couvercle du bol
- E. Panier à vapeur
- F. Bol du mixeur
- G. Lame
- H. Joint d'étanchéité de l'assemblage de la lame
- I. Support de lame
- J. Couvercle anti-éclaboussures
- K. Tiroir

INSTALLATION

Installation et retrait de la lame du mixeur

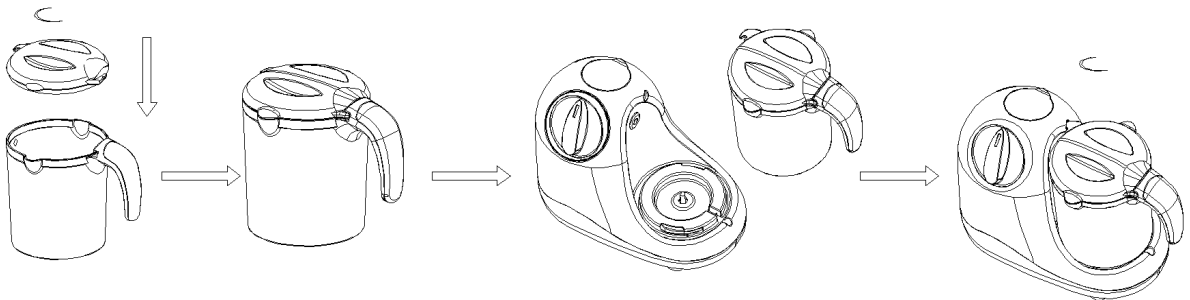
1. Positionnez le joint d'étanchéité (H) avec la ventouse (partie évasée) vers le bas.
2. Placez le joint d'étanchéité (H) sur la lame (G).
3. Placez le support de la lame en forme de fleur (I) sous le bol de mélange (le panneau de petit diamètre fait face au fond du bol). En même temps, tenez la lame (G) dans le bol de mélange.
4. Tournez le support de la lame (I) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour serrer la lame (G).

Important: Tirez sur **le support de la lame (I)** pour vérifier que la lame est correctement vissée.

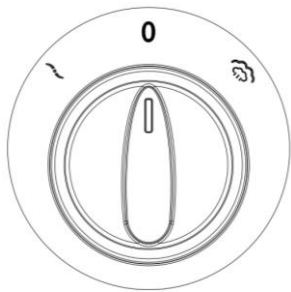



Installation du bol du mixeur

1. Placez le couvercle du bol (D) sur le bol du mixeur (F) et tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque vous voulez l'enlever.
2. Installez le bol du mixeur en suivant les indications suivantes : le trou sur le côté du bol doit s'aligner exactement avec la bouche de sortie de vapeur sur la base. L'ergot sur couvercle doit être complètement inséré dans la rainure de la base. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre si vous voulez l'enlever.



PANNEAU DE CONTRÔLE



Fonction mélange: 

Fonction vapeur: 

Arrêt : 0

Important: Assurez-vous que le bouton est position "0" avant de brancher l'appareil.

UTILISATION

CUISSON À LA VAPEUR

Remplissez le réservoir d'eau selon le temps de cuisson. (Voir le schéma ci-dessous) :



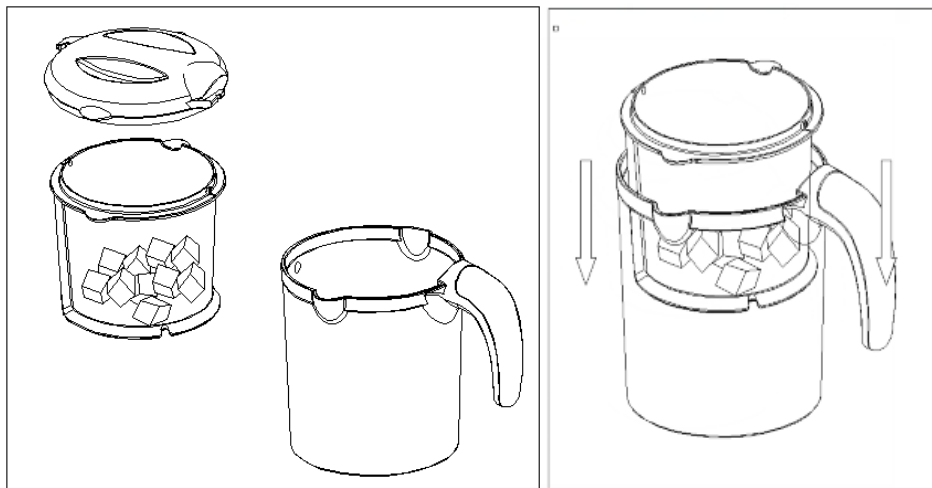
Ouvrez le couvercle du réservoir



Versez l'eau

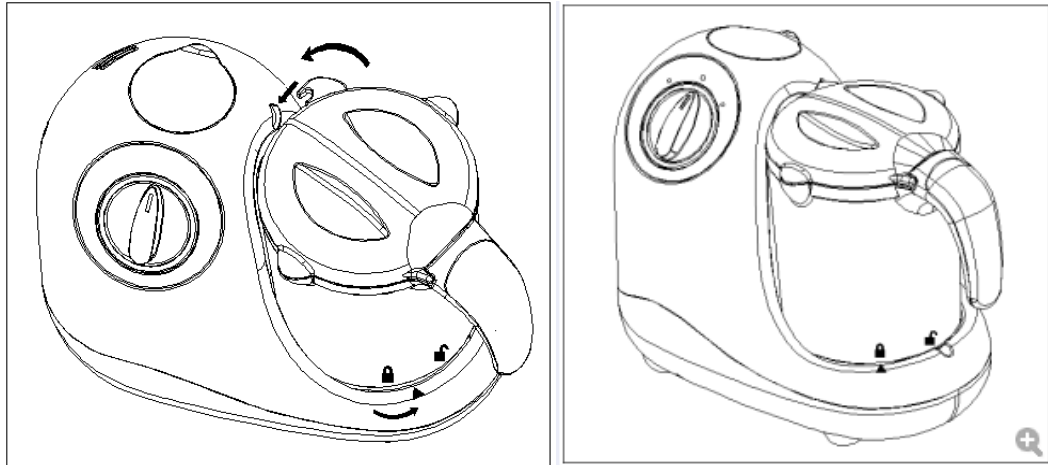


Fermez le couvercle



Placez les aliments dans le panier puis le panier dans le bol.

Placez enfin le couvercle sur le bol



Placez le bol sur la base et verrouillez-le en place comme indiqué sur les dessins. Il n'est pas nécessaire d'enlever la base.

1. Branchez le câble d'alimentation et mettez l'appareil en marche.
2. Tournez le bouton sur la fonction vapeur. L'indicateur lumineux s'allume indiquant que la cuisson est en cours.
3. Une fois la cuisson terminée, l'indicateur lumineux s'éteint. Remettez le bouton en position "0".
4. Eteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.
5. Retirez le bol de la base et enlevez le panier vapeur.
6. Les aliments sont prêts à être mangés ou à être mixés.

NIVEAU D'EAU ET DURÉE DE CUISSON

Durée de cuisson	5 min	10 min	15 min	20 min
Eau (ml)	75	150	225	300

INGRÉDIENTS ET DURÉES DE CUISSON

Type d'aliment	Ingrédient (200g)	Durée approximative de cuisson vapeur *
Fruits	Pomme	10 minutes
	Orange	6 minutes
	Pêche	10 minutes
	Poire	6 minutes
	Ananas	10 minutes
	Prune	10 minutes
Légumes	Asperges	10 minutes
	Brocoli	10 minutes
	Carottes	10 minutes
	Chou-fleur	10 minutes
	Céleri	12 minutes
	Courgette	10 minutes
	Fenouil Poireau	10 minutes
	Haricots verts	15 minutes
	Oignon	10 minutes
	Poix	15 minutes
	Poivre	12 minutes
	Pommes de terre	18 minutes
	Potiron	15 minutes
	Epinards	10 minutes
	Rutabaga	12 minutes
	Patate douce	16 minutes
Tomate	10 minutes	
Viande	Poulet, bœuf, agneau, porc	15 minutes
Poisson	Saumon, sole, morue, truite etc.	10 minutes

Remarque:

* Tous les aliments doivent être coupés en petits cubes, pas plus gros que 2 à 3 cm.

* La quantité d'eau nécessaire pour remplir le réservoir afin d'atteindre une certaine quantité de vapeur peut varier en fonction de la température ambiante ou de la dureté et de la température de l'eau.

Le niveau maximum dans le réservoir est adapté à une cuisson vapeur pendant 20 minutes. Pour une cuisson vapeur plus longue, vous devez suivre ce qui suit:

1. Faites cuire les aliments à la vapeur jusqu'à ce que toute l'eau du réservoir soit utilisée.
2. Attendez 5 minutes.
3. Ouvrez le réservoir d'eau.
4. Remplissez le réservoir avec suffisamment d'eau pour terminer la cuisson à la vapeur
5. Tournez le bouton sur la fonction vapeur

MIXER

1. Placez les aliments cuits du panier vapeur dans le bol.
2. Mettez le couvercle anti-éclaboussures puis fermez le couvercle du bol.
3. Placez bol de mélange sur la base et verrouillez-le en place.
4. Branchez le câble d'alimentation et mettez l'appareil en marche.
5. Tournez le bouton sur la fonction mixage et gardez-le dans cette position jusqu'à ce que le mixage des aliments soit terminé puis relâchez le bouton. Le bouton reviendra en position "0".



Aliment	Quantité maximum	Durée de fonctionnement (un cycle)	Nombre maximum de cycles d'utilisation
Par exemple, carottes et eau	320 g de carottes et 210 g d'eau	1 minute activé et 1 minute désactivé	5 cycles



- 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.

IMPORTE PAR

EMC DISTRIBUTION
123 quai Jules Guesde
94400 VITRY SUR SEINE
France
LOT #: EMC042016