



TWISTSHAKE®
with passion for babies

USER MANUAL

FOR BABY FOOD PROCESSOR



VISIT **WWW.TWISTSHAKE.COM**
FOR INSTRUCTION-VIDEO

EN/SE/ES/FR

1. INTRODUCTION

Congratulations on the purchase of this digital baby food processor that combines a steamer, blender/chopper, heater and sterilizer.

This appliance is particularly suitable for sterilizing bottles and accessories and for preparing baby food. **Before using this device, please read the instructions in this manual carefully. Please keep in a safe place as it contains important information.**

The features described in this user's guide are subject to modifications without prior notice

2. SAFETY INSTRUCTION WARNINGS

The following precautions must be taken each time an electrical appliance is used and particularly when children are present.

Be careful if hot liquid are poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.

Always disconnect the appliance from the power supply if unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and the cord out of reach from children.

This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of experience and knowledge unless they are under supervision during the whole operation.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent or other qualified person in order to avoid accidents to occur.

- Never use the appliance if the plug, cord, casing or if the appliance itself is damaged.
- Handle the blades with great care, particularly when you empty or clean the jar.
- If the blades get blocked, always unplug the appliance before removing the cause of the blockage.
- The appliance gets very hot during steam cooking and may cause burning in the event of contact.
- Beware of the hot steam that rises from the bowl and water tank during cooking and when you remove the lid.

Never leave the appliance on without supervision.

This appliance is intended to be used in a domestic household environment.

Always use the handle to lift the bowl.

3. DESCRIPTION

3.1. PARTS DESCRIPTION (Figure 1)

- A. Water tank lid
- B. Water tank cap
- C. Casing and digital control panel
- D. Jar lid
- E. Heat insulation cover
- F. Measuring cup
- G. Splash Lid
- H. Steaming basket
- I. Strainer
- J. Blender jug
- K. Blade
- L. Blade sealing gasket
- M. Blade base
- N. Spatula
- O. Pinchers



Figure 1

3.2. TOUCH CONTROL PANEL (Figure 2)

- 1. ON/OFF
- 2. Start/Pause
- 3. Steaming function
- 4. Blending function
- 5. Heater Function
- 6. Sterilizer Function
- 7. Stay warm
- 8. Descaling
- 9. Increase time
- 10. Decrease time
- V. Empty water tank indicator

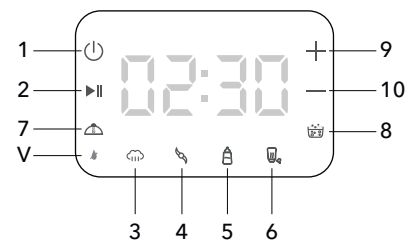


Figure 2

Water level window (Figure 3)

The left side of water tank shows water level (ml).

The right side shows an estimate of how many minutes of steam cooking the water level allows

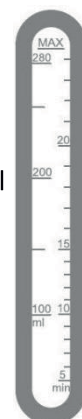


Figure 3

4. INSTRUCTIONS FOR USE

4.1. BEFORE USING

4.1.1. UNPACK AND CLEAN

Before first usage carefully clean the jar, the blades, the cooking baskets, the lids, the strainer, the spatula and the clamp with a sponge in soapy water or in the dishwasher.

4.1.2. FILLING THE WATER TANK (Figure 4-Figure 6)

1. Remove the water tank lid (A) by pulling it up as shown below.
2. Open the water tank by turning the cap (B) anticlockwise.
3. Fill the tank with water using the Measuring Cup (F)
4. Close the water tank by turning the cap (B) clockwise.
5. Put the lid (A) on to the tank nozzle and carefully press the lid down.



Figure 4



Figure 5



Figure 6

4.1.3. BLENDER JAR PLACEMENT

1. Before use, make sure the blender jar fits correctly.
2. If you want to use the jug lid, just fit the jug lid on the blender jar and turn anticlockwise, make sure the hook of the lid is fully inserted in the hold on the housing.

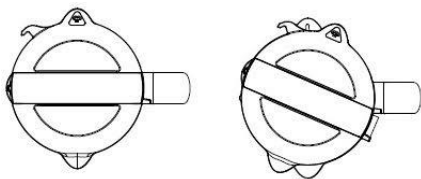


Figure 7

4.1.4. INSTALLING AND REMOVING THE BLADE

1. Hold the blade (K) upside-down (as shown) and position the seal (L) with the suction pad facing upwards.
2. Push the seal (L) onto the blade spindle.
3. Hold the blender jar (J) upside-down and insert the blade's spindle into the hole inside the blender jar. Place the locking ring (M) on to the blade's spindle, while holding the blade in position inside the blender jug (J).
4. Twist the locking ring (M) a quarter turn anticlockwise to secure that the blade are in place.

Important! Pull the locking ring (M) to ensure that the blade is properly attached before operation!

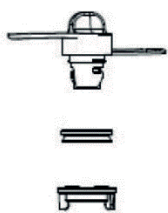


Figure 8

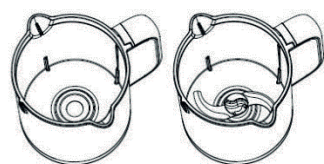


Figure 9

4.1.5. ANTI-DRY PROTECTION

Once the water tank is empty during steaming/heating/sterilizing, the empty water tank indicator on the control panel will flash and a buzzer will sound for 10 minutes.

As soon as fresh water is added into the tank the indicator and buzzer will stop and the appliance can be restarted and operation resumed.

FUNCTIONS 4.2.

STEAMING

1. Fill the water tank (refer to 5.1.2.)
2. Place the food into the steam basket (H).
3. If you want to steam only one food at a time, just put the food into the steaming basket and place the basket into the blender jar, put the jug lid at place and turn it anticlockwise into the handle (Figure 10). Before starting to steam, turn the buckle on the jug lid into the housing. (Figure 11)



Figure 10

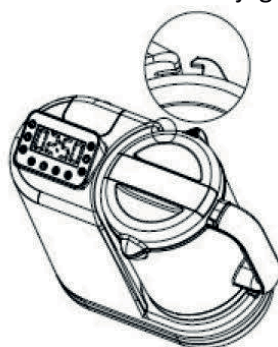


Figure 11

4. If you want to steam two different foods at one time, put the first food into the steaming basket and insert the basket into the blender jug. Put the second food into the measuring cup and put the strainer in place as shown below. Place the measuring cup over the steaming basket. (Figure 12--Figure 14)



Figure 12

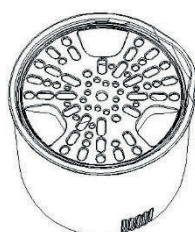


Figure 13

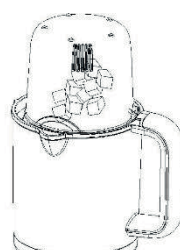


Figure 14

5. Press the steam button on the display.

5.1 The default setting is 20 minutes steaming, you can press   on the display to increase or decrease the steaming time (between 1 minute and 30 minutes). Once the cooking time is set, press start button  to start the cooking process. If you want to pause the machine during cooking, press 

When you wish to resume the steaming press 

6. When cooking is completed, the appliance beeps and a light will flash. The light will turn off after 5 minutes if there is no any further operation.

7. Open the jar lid and pull out the steam basket by using the Spatula(N).

8. The food is ready to eat or to blend

Ingredients and steaming timetable (for reference only)

Food Type	Food	Cooking Time
Fruit	Apple	5 min.
	Orange	10 min.
	Peach	10 min.
	Pear	5 min.
	Pineapple	15 min.
	Plum	10 min.
Vegetables	Asparagus	10 min.
	Broccoli	20 min.
	Carrot	15 min.
	Cauliflower	15 min.
	Celery	15 min.
	Courgette	15 min.
	Fennel	15 min.
	French beans	20 min.
	Leek	15 min.
	Onion	15 min.
	Peas	20 min.
	Pepper	15 min.
	Potato	20 min.
	Pumpkin	15 min.
	Spinach	15 min.
	Swedes	15 min.
	Sweet potato	15 min.
	Tomato	15 min.
Meat	Chicken, beef, lamb, pork etc.	20 min.
Fish	Salmon, sole, cod, trout etc	15 min.

Notes:

- All food must be cut in small pieces, no bigger than 2-3cm.
- The amount of water required to fill the tank in order to achieve a certain steaming time may vary according to the room temperature and/or the hardness and temperature of the water. The maximum level in the tank is suitable for steaming for 30 minutes.

If you require longer steaming sessions, follow below steps when the water in the tank is emptied:

- pause the operation and wait for 5 minutes
- open the water tank
- fill with enough water to finish the steaming
- press the button (2) to resume the steaming process.

4.3. BLENDING FUNCTION

1. Place the cooked or fresh food from the basket directly into the blender jar.(Figure 15- Figure 17)

2. Put the splash lid (G) on and close the jar lid (D).

3. Place the bowl on the base and lock into place.

4. Plug in and turn on the appliance (C).

Default setting is 5 cycles. If you want to pause the operation you may press this button again. Each cycle is 13 seconds blending and 2 seconds off for each session.



Figure 15



Figure 16



Figure 17

Add the ingredients (such as water, milk, sugar, oil, etc) based on your need, and turn the jug lid anticlockwise. All foods and ingredients inside the blender jug should not exceed 900ml.

Guides and recommendation for blending:

Food	Maximum Quantity	Operating time (one cycle)	Maximum number of cycles
e.g. Carrots & water	540g carrots & 360g water	13s on & 2s off	5

Attention:

-When using the blending function, you need to put the food into the blender jug, place the splash cover over the blender jug, and follow the next step (Figure 18).

- Avoid blending when the jug is empty.

- Before using the blending function, make sure the blender jug fits correctly. (The inlet hole on the side of the blender jug must line-up exactly with the steam outlet on the food processor). Fit the jar lid on the blender jug and turn anticlockwise, make sure the hook of the lid is fully inserted in the hold on the housing.

5. Press the blend button (4). Press the start button (2) to start the operation.

6. If you want to pause the machine during blending, press . To resume blending, press  again. After one cycle is finished, you may press start button again for an extra 12 seconds of blending.

7. When blending is completed, a buzzer will sound and a light will flash. All lights will turn off after 5 minutes if there is no further operation.

8. Scrape the foods out from blender jar by the spatula. (Figure 18 - Figure 20)



Figure 18



Figure 19



Figure 20

9. Unplug the appliance

10. Clean the blender jug after the blending is done.

4.4. STERILIZER

1. Fill the tank with water.
2. Place the blender jug onto the housing, twist it and then insert the steaming basket into the blender jar. (Figure 21)
3. Put the bottle upside down into the steaming basket, then cover it with the measuring cup. (Figure 22 - Figure 23)



Figure 21



Figure 22



Figure 23

4. Sterilizer button

Press the sterilizer button. Default working time is 8 minutes. You may press the   to increase or decrease the sterilizer time between 1 minute and 30 minutes. Once desired setting is chosen, press the start button to start the sterilizing. If you want to pause the machine during the operation, press  button again.

To continue the operation press start button .

5. Once the sterilizing is completed, a buzzer will sound 6 times and a light will flash. All lights will turn off after 5 minutes if there is no any further operation.
6. Open the jug lid and take out the bottle by using the tong or gloves. (Figure 24)



Figure 24

7. Unplug the appliance

4.5. HEATING

1. Fill the water tank with approx. 50ml water.
2. Place the blender jug on the housing, twist it on and then insert the steaming basket into blender jug. (Figure 25)
3. Put the bottle into the steam basket, and cover it with the measuring cup. (Figure 26 - Figure 27)



Figure 25



Figure 26



Figure 27

Food you may heat include baby milk, soup, juice, water and pre made baby food

4. Heater button

Press the heater button, default cycle time is 3 minutes. You may press   to increase or decrease the heating time between 1 minute and 20 minutes. Once desired setting is chosen, press the start button  to start the operation. If you want to pause the machine during operation, press the button  again. After pause, press  to resume the operation.

5. Once heating is completed, a buzzer will sound 6 times, and a light will flash. All lights will turn off after 5 minutes if there is no any further operation.

6. Open the jug lid and take out the bottle by using the tong or gloves.

(Figure 28- Figure 29)



Figure 28



Figure 29

7. Unplug the appliance.

TABLES FOR HEATING

		100 ml in the water tank (25°C)	
		Reheating time (min)	Defrosting time (min)
		Ambient Temperature (22°C)	Fridge Temperature (10°C)
PP bottle	30ml	5	6
	60ml	5	6
	90ml	6	6
	120ml	6	7
	150ml	7	7
	180ml	7	8
	210ml	7	8
	260ml	7	8
	270ml	7	8
	330ml	8	9
Glass bottle	100ml	5	5
	130ml	5	6
	200ml	6	6
	260ml	6	7

NOTE: The final temperature of the contents may vary due to differences in the room temperatures, bottle size and/or shapes. If the temperature of the contents is too low, you may increase the heating time. If it is too hot, you may reduce the heating time.

4.6. KEEP WARM

1. When you finish steaming and blending the food you can keep the food in the steam basket or blender jug to keep it warm. Cover the jug with the lid.
2. Fill the tank with 150ml water
3. Start the keep warm function. The default working time is 60 minutes, you may adjust the keep warm time between 1 hour and 8 hours.
4. When your selected setting is closed, the appliance will start after 5 seconds if there is no further operation.
5. Clean the blender jar.

4.7. DESCALING

A lime deposit may build up on the bottom of the water tank during use. The water tank must be regularly cleaned to ensure the steaming function works normal. Descaling every 1-4 week(s) is suggested.

1. Always unplug the appliance before cleaning.
2. Add 15g citric acid and 150ml water into the tank, or 100ml white vinegar and 50ml water.
3. Cover and twist the water tank cap into place.
4. Place the blender jug on the appliance.
5. Start the descaling water tank function. Descaling time can adjusted between 4 and 8 hours, unplug the

appliance after the cleaning time has ended.

6. Pour out all acetic acid (Vinegar) and water from the tank.

7. Clean the tank and the blender jug with water several times.

8. Pour out all the water in the tank

9. Before using the appliance to cook food, fill 100-200ml water into the tank then steam with no food inside the blender jug for 20 minutes to remove any residual odours.

10. Let the water tank dry.

4.8. POWER CORD STORAGE (Figure 30)

The power cord can be stored at the bottom of appliance as shown

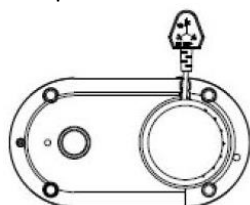


Figure 30

4.9. CLEANING AND CARE

Clean the appliance after each use.

Never immerse the motor into water. Do not use abrasive products when cleaning.

Never pour bleach or other chemical sterilizing solutions/tablets into the appliance.

1. Always unplug the appliance and remove the blender jug from the main machine when not in use.

2. Remove the jug lid from blender jug.

3. Remove the parts of the blade and disassembly as below.

4. After each use, wash the blade immediately with water.



Figure 31



Figure 32



Figure 33

5. After each use, clean all parts that have been in contact with food.

Attention: All parts except the main body can be cleaned in dishwasher.

6. Use a dry cloth to clean the main body if necessary.

7. Check the water tank and clean it if there is any food inside.

8. Check the steam outlet and clean it if there is any foods inside. (see section "steam outlet cleaning").

9. Always keep water the tank dry.

4.10. STEAM OUTLET CLEANING

The steam outlet should be cleaned if the nozzle are blocked Cleaning instructions shown as below.

1. Always unplug the appliance

2. Add citric acid (vinegar) and water into the tank.

3. Cover and turn the water tank cap.

4. Tilt the appliance so the steam outlet is upside down, pour the citric acid (vinegar) and water

out from the outlet.

5. Empty the water tank and keep it dry

4.11. TECHNICAL SPECIFICATION

Heating power: 700W

Blending power: 120W

Voltage: 220-240V

Water tank capacity: 280ML

Blending jug capacity: 900ML

Weight: 2.1kg

Unit size: 288x132x212mm

1. PRESENTATION

Grattis till köpet av denna digitala barnmatsberedare, som kombinerar ångkokare, mixer/hackare, värmare och steriliseringsapparat.

Denna apparat är särskilt lämplig för sterilisering av flaskor och tillbehör samt för beredning av barnmat.

Läs noga igenom alla anvisningar i denna handbok innan du använder apparaten. Förvara den på ett säkert ställe då den innehåller viktig information.

De funktioner som beskrivs i denna användarhandbok kan komma att ändras utan föregående meddelande

2. SÄKERHETSANVISNINGAR OCH VARNINGAR

Följande försiktighetsåtgärder måste vidtas varje gång en elektrisk apparat används och i synnerhet när barn är närvarande.

Var försiktig om het vätska hålls ned i matberedaren eller mixern eftersom den kan stänka ut ur apparaten på grund av plötslig ångbildning.

Koppla alltid bort apparaten från strömkällan om den ska lämnas obevakad och före montering, demontering eller rengöring.

Barn ska övervakas för att se till att de inte leker med apparaten. Förvara apparaten och tillhörande sladd utom räckhåll för barn.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått handledning eller instruktioner angående användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller personer med likvärdig behörighet för att undvika fara.

Apparaten är avsedd för att användas i hushåll.

- Använd aldrig apparaterna om kontakten, sladden eller apparaten i sig uppvisar skador.
- Hantera bladen med största försiktighet, särskilt när du tömmer eller rengör skålen och bladet: de är väldigt vassa.
- Om bladen blockeras ska du alltid koppla bort apparaten från strömkällan innan du tar bort de ingredienser som har orsakat blockeringen.
- Apparaten blir väldigt varm under ångkokning och kan orsaka brännskador vid kontakt. Håll alltid i handtaget när du lyfter upp skålen.
- Akta dig för den heta ånga som stiger upp ur skålen och vattenbehållaren under tillagning och när du tar av locket.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är påslagen.

3. BESKRIVNING

3.1. BESKRIVNING AV KOMPONENTER (Figur 1)

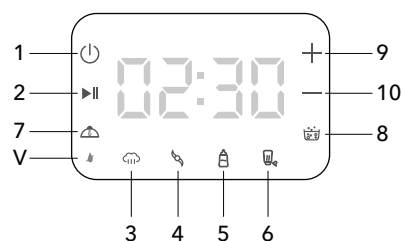
- A. Vattentanksåpa
- B. Vattentankslock
- C. Hölje och digital kontrollpanel
- D. Behållarlock
- E. Värmeisolerande skydd
- F. Mätbehållare
- G. Stänkskyddslock
- H. Ångkorg
- I. Sil
- J. Mixerkanna
- K. Blad
- L. Tätningsring för bladset
- M. Bladbas
- N. Spatel
- O. Klämma



Figur 1

3.2. KONTROLLPANEL MED PEKFUNKTION (Figur 2)

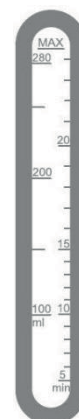
- 1. PÅ/AV
- 2. Start/Pausa
- 3. Ångkokningsfunktion
- 4. Mixerfunktion
- 5. Uppvärmningsfunktion
- 6. Steriliseringsfunktion
- 7. Varmhållning
- 8. Avkalkning
- 9. Öka tiden
- 10. Minska tiden
- V. Symbol för tom vattentank (lyser endast när det inte finns något vatten i tanken)



Figur 2

Presentation av det genomskinliga vattenfönstret (Figur 3)

Den vänstra sidan av vattentanken har ett genomskinligt vattenfönster. Vattenvolym (ml) och tid (min) visas separat till vänster respektive höger i vattenfönstret. När apparaten ansluts till strömkällan tänds vattentankens lampa.



Figur 3

4. BRUKSANVISNING

4.1. FÖRE ANVÄNDNING

4.1.1. PACKA UPP OCH RENGÖRA APPARATEN

Vi rekommenderar att kannan, bladsetet, tillagningskorgarna, locken, silen, spateln och klämman rengörs med en svamp och tvållösning eller i diskmaskin innan apparaten används för första gången.

4.1.2. FYLLA VATTENTANKEN (Figur 4–Figur 6)

1. Ta loss vattentankskåpan (A), genom att försiktigt dra den uppåt som bilden visar.
2. Öppna vattentanken genom att vrida locket (B) moturs.
3. Fyll tanken med den mängd vatten som krävs med hjälp av mätbehållaren (F)
4. Stäng vattentanken genom att vrida locket (B) medurs.
5. Sätt på kåpan (A) på vattentanken, så att skåran på kåpan passas in mot tankmunstyckets form, och tryck försiktigt ned kåpan.



Figur 4



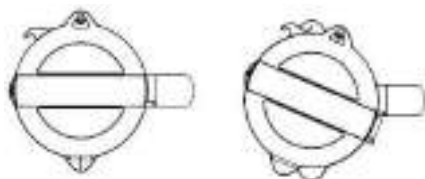
Figur 5



Figur 6

4.1.3. PLACERA MIXERBEHÅLLAREN

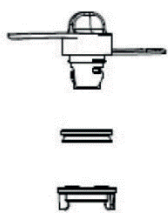
1. Kontrollera att mixerbehållaren sitter korrekt före användning.
2. Om du vill använda kannans lock behöver du bara montera lock på mixerbehållaren och vrida moturs. Kontrollera att lockets hake förs in helt i fästet på höljet.



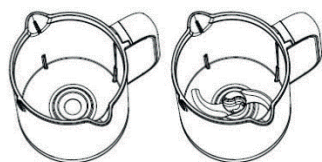
Figur 7

4.1.4. MONTERA OCH AVLÄGSNA BLADET

1. Håll bladet (K) upp och ned, som bilden visar, och placera tätningen (L) med sugkoppen (den utsvängda delen) vänd uppåt.
 2. Tryck fast tätningen (L) på bladspindeln.
 3. Håll mixerbehållaren (J) upp och ned och för in bladspindeln i hålet inuti mixerbehållaren. Placera låsringen (M) på bladspindeln, samtidigt som du håller bladet på plats i mixerkannan (J).
 4. Vrid låsringen (M) ett kvarts varv moturs för att låsa fast bladet på plats.
- Viktigt: Dra i låsringen (M) för att kontrollera att bladet är korrekt fastskruvat.



Figur 8



Figur 9

4.1.5. TORRKOKNINGSSKYDD

När vattentanken blir tom under ångkokning/uppvärmning/sterilisering/varmhållning kommer lampan för tom vattentank  på kontrollpanelen att blinka och en lång signal att höras. Tidsvisningen och indikatorn för "Tillsätt vatten" kvarstår i 10 minuter. Så snart indikatorn för "Tillsätt vatten" har slocknat och signalen har tystnat efter påfyllning av vattentanken kan apparaten startas igen.

BESKRIVNING AV FUNKTIONER

4.2. ÅNGKOKNINGSFUNKTION

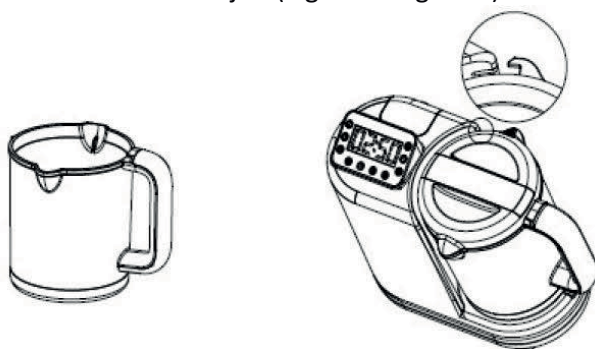
1. Fyll vattentanken (se 4.1.2.)

2. Skär livsmedlen i bitar och lägg dem i ångkorgen (H).

3. Om du vill ångkoka ett livsmedel i taget behöver du bara lägga livsmedlet i ångkorgen, placera korgen i mixerbehållaren, täcka med kannans lock och vrida det moturs mot handtaget. Samtidigt för du in haken på kannans lock i höljet. (Figur 10–Figur 11)



Figur 10

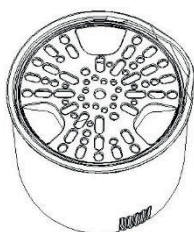


Figur 11

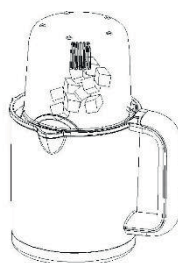
4. Om du vill ångkoka två olika livsmedel samtidigt börjar du med att lägga en typ av livsmedel i ångkorgen och placera korgen i mixerkannen. Lägg sedan det andra livsmedlet i mätbehållaren, lås silen och placera slutligen mätbehållaren över ångkorgen. (Figur 12–Figur 14)



Figur 12



Figur 13



Figur 14

5. Tryck på ångkokningsknappen.

5.1 Tryck på ångkokningsknappen. Standardinställningen är 20 minuter. Du kan öka eller minska ångkokningstiden mellan 1 minut och 30 minuter genom att trycka på  . När inställningen är klar trycker du på startknappen  för att sätta igång tillagningsprocessen. Om du vill pausa

apparaten under tillagningen trycker du en gång till på den här knappen . Lampan tänds och du kan trycka på  för att starta apparaten igen.

6. När tillagningen är klar piper apparaten och lampan blinkar. Alla lampor släcks efter 5 minuter om ingen annan åtgärd utförs.

7. Öppna behållarlocket och ta ut ångkorgen med hjälp av spateln (N), tills ingen mer ånga kommer ut eller korgen har svalnat.

8. Maten är färdig att ätas eller mixas.

Ingredienser och ångkokningstid för referens

Typ av livsmedel	Livsmedel	Tillagningstid
Frukt	Äpple	5 min
	Apelsin	10 min
	Persika	10 min
	Päron	5 min
	Ananas	15 min
	Plommon	10 min
Grönsaker	Sparris	10 min
	Broccoli	20 min
	Morot	15 min
	Blomkål	15 min
	Selleri	15 min
	Squash	15 min
	Fänkål	15 min
	Brytbönor	20 min
	Purjolök	15 min
	Lök	15 min
	Ärtor	20 min
	Paprika	15 min
	Potatis	20 min
	Pumpa	15 min
	Spenat	15 min
	Kålrot	15 min
	Sötpotatis	15 min
	Tomat	15 min
Kött	Kyckling, nöt, lamm, fläsk osv.	20 min
Fisk	Lax, sjötung, torsk, forell osv	15 min

Anm:

- Alla livsmedel måste skäras i små tärningar, på högst 2–3 cm.
- Den mängd vatten som tanken behöver fyllas med för att en viss ångkokningstid ska uppnås kan variera beroende på rumstemperaturen eller vattnets hårdhetsgrad och temperatur. Maxnivån i tanken är lämplig för ångkokning i 30 minuter.

Vid längre ångkokningstider ska du göra följande när vattnet tar slut i tanken:

- Pausa tillagningen och vänta i 5 minuter.
- Öppna vattentanken.
- Fyll i tillräckligt mycket vatten för att slutföra ångkokningen.
- Tryck på knappen (2) för att återuppta ångkokningsprocessen när vattentanken är tom.

Symbolen för tom vattentank kommer att visas på displayen (V).

4.3. MIXERFUNKTION

1. Lägg de tillagade eller färska livsmedlen från korgen direkt i mixerbehållaren.

(Figur 15–Figur 17)

2. Sätt på stängskyddslocket (G) och stäng behållarlocket (D).

3. Placera skålen på basen och lås fast den på plats.

4. Anslut apparaten (C) till strömkällan och slå på den.

Standardinställningen är 5 cykler. Om du vill pausa funktionen trycker du en gång till på den här knappen. Under varje arbetscykel är apparaten på i 13 s och av i 2 s.



Figur 15



Figur 16



Figur 17

Tillsätt önskade ingredienser (t.ex. vatten, mjölk, socker, olja osv.) och vrid kannans lock moturs. Livsmedlen och ingredienserna i mixerkannan får tillsammans inte överskrida maxvolymen på 900 ml.

Guide och rekommendation för mixerfunktionen

Livsmedel	Maximal mängd	Drifttid (en cykel)	Maximalt antal cykler för användning
t.ex. morötter och vatten	540 g morötter och 360 g vatten	13 s på och 2 s av	5 cykler

Obs!

- Vid användning av mixerfunktionen måste du lägga livsmedlen i mixerkannan, placera stängskyddslocket över mixerkannan och sedan gå till nästa steg i mixerfunktionen (Figur 18).
- Det är inte tillåtet att mixa utan innehåll. Kontrollera att det finns livsmedel i mixerkannan innan du mixar.

- Kontrollera att mixerkannan sitter korrekt innan du använder mixerfunktionen. (Inloppshålet på sidan av mixerkannan måste vara placerat exakt i linje med matberedarens ångutlopp.) Sätt på behållarlocket på mixerkannan och vrid moturs. Kontrollera att haken på locket är helt införd i fästet på höljet.

5. Tryck på mixerknappen (4) och tryck på startknappen (2) för att starta mixerfunktionen.

6. När inställningen är klar trycker du på startknappen  för att starta mixerfunktionen i ett inställt läge. Om du vill pausa apparaten under arbetet trycker du en gång till på den här knappen . När du vill starta apparaten igen efter pausen trycker du en gång till på den här knappen. När en cykel har slutförts kan du trycka på startknappen, så körs den i ytterligare 12 sekunder.

7. När mixningen är klar piper apparaten och lampan blinkar. Alla lampor släcks efter 5 minuter om ingen annan åtgärd utförs.

8. Skrapa bort maten från mixerbehållaren med hjälp av spateln. (Figur 18–Figur 20)



Figur 18



Figur 19



Figur 20

9. Koppla bort apparaten från strömkällan.

10. Rengör mixerkannan.

4.4. STERILISERINGSFUNKTION

1. Fyll vattentanken med vatten.

2. Placera mixerkannan på höljet, vrid den och för in ångkorgen i mixerbehållaren. (Figur 21)

3. Placera flaskan med den nedre sidan nedåt i ångkorgen och täck sedan över den med mätbehållaren. (Figur 22–Figur 23)



Figur 21



Figur 22



Figur 23

4. Knappen Starta sterilisering

  Tryck på uppvärmningsknappen. Standardinställningen för tiden är 8 minuter. Du kan öka eller minska uppvärmningstiden mellan 1 minut och 30 minuter genom att trycka på. När inställningen är klar trycker du på startknappen  för att sätta igång tillagningsprocessen. Om du vill pausa apparaten under processen trycker du en gång till på den här knappen. Efter pausen startar du apparaten igen genom att trycka på .

5. När steriliseringen är klar piper apparaten 6 gånger och lampan blinkar. Alla lampor släcks efter 5 minuter om ingen annan åtgärd utförs.

6. Öppna kannans lock och ta ut flaskan eller de andra komponenterna med hjälp av en tång eller handskar. (Figur 24)



Figur 24

7. Koppla bort apparaten från strömkällan.

4.5. UPPVÄRMNINGSFUNKTION

1. Fyll vattentanken med ca 50 ml vatten.
2. Placera mixerkannan på höljet, vrid den och för in ångkorgen i mixerkannan. (Figur 25)
3. Placera flaskan i ångkorgen och täck över den med mätbehållaren. (Figur 26–Figur 27)



Figur 25



Figur 25



Figur 27

Mat som kan värmas upp är t.ex. mjölkersättning, soppa, juice, vatten och annan barnmat.

4. Knappen Starta uppvärmning

Tryck på uppvärmningsknappen. Standardinställningen för tiden är 3 minuter. Du kan öka eller minska uppvärmningstiden mellan 1 minut och 20 minuter genom att trycka på  . När inställningen är klar trycker du på startknappen  för att sätta igång tillagningsprocessen. Om du vill pausa apparaten under processen trycker du en gång till på den här knappen . Efter pausen startar du apparaten igen genom att trycka på .

5. När uppvärmningen är klar piper apparaten 6 gånger och lampan blinkar. Alla lampor släcks efter 5 minuter om ingen annan åtgärd utförs.

6. Öppna kannans lock och ta ut flaskan med hjälp av en tång eller handskar, tills ingen mer ånga kommer ut eller korgen har svalnat. (Figur 28–Figur 29)



Figur 28



Figur 29

7. Koppla bort apparaten från strömkällan.

TABELL FÖR UPPVÄRMNINGSTIDER

		100 ml i vattentanken (25 °C)	
		Tid för uppvärmning/återuppvärmning (min)	Tid för upptining (min)
		Rumstemperatur (22 °C)	Kylskåpstemperatur (10 °C)
PP-flaska	30ml	5	6
	60ml	5	6
	90ml	6	6
	120ml	6	7
	150ml	7	7
	180ml	7	8
	210ml	7	8
	240ml	7	8
	270ml	7	8
	300ml	8	9
Glasflaska	100ml	5	5
	130ml	5	6
	200ml	6	6
	250ml	6	7

ANM: Den slutliga temperaturen på flaskans innehåll kan variera på grund av skillnader i rumstemperatur, flaskstorlek eller flaskform. Om flaskans innehåll håller för låg temperatur kan du öka uppvärmningstiden nästa gång. Om innehållet är för varmt minskar du uppvärmningstiden.

4.6. VARMHÅLLNINGSFUNKTION

1. Mixad och ångkokt mat kan förvaras i ångkorgen eller i mixerkannen täckt med locket.
2. Fyll tanken med 150 ml vatten.
3. Starta varmhållningsfunktionen. Standardinställningen för tiden är 60 minuter. Du kan justera den här tiden mellan 1 timme och 8 timmar.
4. När inställningen är klar börjar apparaten fungera efter 5 sekunder om ingen annan åtgärd utförs.
5. Mata ditt barn efter behov, oavsett tidpunkt.
6. Rengör mixerbehållaren med vatten när du är klar.

4.7. AVKALKA VATTENTANKEN

En kalkbeläggning kan bildas på vattentankens botten vid långvarig användning. Därför ska vattentanken regelbundet rengöras för att se till att ångfunktionen förbli normal. Vi rekommenderar rengöring med ca 1–4 veckors intervall.

Följ nedanstående rengöringsanvisningar.

1. Koppla alltid bort apparaten från strömkällan före rengöring.
2. Tillsätt 15 g citronsyra och 150 ml vatten i tanken, eller 100 ml ättika och 50 ml vatten.
3. Stäng och vrid vattentankslocket.
4. Placera mixerkannen på huvudapparaten.

5. Starta funktionen för avkalkning av vattentanken. Funktionstiden kan justeras mellan 4 och 8 timmar. Koppla bort apparaten från strömkällan när processen är klar.
6. Häll ut hela mängden syra (ättika) och vatten ur tanken.
7. Rengör tanken och mixerkannen flera gånger med vatten.
8. Häll ut allt vatten ur tanken.
9. Innan apparaten används för att tillreda mat ska tanken fyllas med 100–200 ml vatten och apparaten körs 20 minuter i ångkokningsläge utan livsmedel i mixerkannen för att avlägsna kvarvarande lukt.
10. Förvara vattentanken torr.

4.8. FÖRVARA NÄTSLADDEN (Figur 30)

Nätsladden kan förvaras nedtill på apparaten.



Figur 30

4.9. RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Rengör apparaten efter varje användning.

Sänk aldrig ned motorn i vatten. Använd inte slipande produkter.

Häll aldrig blekmedel eller kemiska steriliseringslösningar/-tabletter i apparaten.

1. Koppla alltid bort apparaten från strömkällan och ta alltid bort mixerkannen från huvudapparaten.
2. Ta bort kannans lock från mixerkannen.
3. Ta bort bladets komponenter, genom att följa stegen för montering och demontering i figuren nedan. (Figur 31–Figur 33)
4. Efter varje användning ska bladenheten omedelbart sköljas under kranen.



Figur 31



Figur 32



Figur 33

5. Efter varje användning ska alla komponenter som har varit i kontakt med livsmedel rengöras i varmt vatten med diskmedel.

Obs! Alla komponenter utom huvudapparaten kan rengöras i diskmaskin.

6. Rengör huvudapparaten med en torr trasa, om det är nödvändigt.
7. Kontrollera vattentanken och rengör den om det finns mat i den (se avsnittet om att rengöra vattentanken).
8. Kontrollera ångutloppet och rengör det om det finns mat i det (se avsnittet om att rengöra ångutloppet).
9. Förvara alltid vattentanken torr.

4.10. RENGÖRA ÅNGUTLOPPET

Ångutloppet ska rengöras om det finns mat inuti. Följ nedanstående rengöringsanvisningar.

1. Koppla alltid bort apparaten från strömkällan.
2. Tillsätt citronsyra (ättika) och vatten i vattentanken.
3. Stäng och vrid vattentankslocket.
4. Vänd apparaten upp och ned så att ångutloppet riktas nedåt, håll ut citronsyran (ättikan) och vattnet genom utloppet och avlägsna matpartiklar.
5. Töm vattentanken och förvara den torr.

4.11. TEKNISK SPECIFIKATION

Uppvärmningseffekt: 700W

Mixereffekt: 120W

Spänning: 220-240V

Vattentankens volymkapacitet: 280ML

Mixerkannans volymkapacitet: 900ML

Vikt: 2,1kg

Enhetens storlek: 288X132X212mm

1. INTRODUCCIÓN

Le felicitamos por la compra de esta procesadora digital de alimentos para bebés que combina vaporera, batidora/picadora, calentador y esterilizador.

Este aparato es especialmente adecuado para esterilizar biberones y accesorios, y para preparar alimentos para bebés.

Antes de utilizar este aparato, lea cuidadosamente todas las instrucciones de este manual.

Guárdelo en un lugar seguro, ya que contiene información importante.

Las funciones descritas en esta guía para el usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso

2. ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Debe tomar las siguientes precauciones cada vez que usa un aparato eléctrico y, en especial, en la presencia de niños.

Tenga cuidado si ha vertido un líquido caliente dentro de la picadora o procesadora de alimentos, ya que puede ser expulsado del aparato debido a la generación repentina de vapor.

Siempre desenchufe el aparato de la fuente de alimentación si está sin supervisión y antes del montaje, del desmontaje o de la limpieza.

Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

Este artefacto no se diseñó para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y de conocimientos, salvo que estén supervisados o hayan recibido instrucción con respecto al uso del artefacto por un responsable de su seguridad.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su agente de servicio o por otra persona con una cualificación similar, con el fin de evitar peligros.

Este aparato se ha diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocinas para el personal en tiendas, en oficinas y en otros lugares de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, en moteles y en otros tipos de residencias y
- alojamientos con desayuno.
- Nunca use el aparato si el enchufe, el cable o el aparato están dañados.
- Manipule las cuchillas con mucho cuidado, en especial, al vaciar o al limpiar el recipiente y las cuchillas, ya que están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, siempre desenchufe el aparato antes de retirar los alimentos que han provocado el bloqueo.
- Al cocinar con vapor el aparato alcanza temperaturas muy elevadas y puede provocar quemaduras en caso de contacto. Siempre use el asa para levantar el recipiente.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que asciende del recipiente y del depósito de agua durante la cocción y al retirar la tapa.

Nunca deje el aparato encendido sin supervisión.

3. DESCRIPCIÓN

3.1. DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS (Figura 1)

- A. Tapa decorativa del depósito de agua
- B. Tapón del depósito de agua
- C. Carcasa y panel de control digital
- D. Tapa de la jarra
- E. Tapa de aislamiento térmico
- F. Vaso medidor
- G. Tapa para salpicaduras
- H. Cesta de vapor
- I. Filtro
- J. Jarra de la procesadora
- K. Cuchillas
- L. Anillo obturador del juego de cuchillas
- M. Base de las cuchillas
- N. Espátula
- O. Pinzas



Figura 1

3.2. PANEL DE CONTROL TÁCTIL (Figura 2)

- 1. ENCENDIDO/APAGADO
- 2. Funcionamiento/Pausa
- 3. Función de cocción al vapor
- 4. Función de trituración
- 5. Función de calentamiento
- 6. Función de esterilización
- 7. Conservación en caliente
- 8. Eliminación de residuos de cal
- 9. Aumentar tiempo
- 10. Reducir tiempo
- V. Icono de depósito de agua vacío (cuando no hay agua en el depósito de agua, el icono se ilumina)

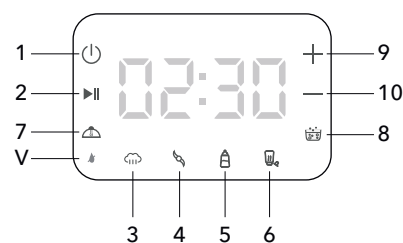


Figura 2

Información del visor de agua transparente (Figura 3)

A la izquierda del depósito de agua hay un visor de agua transparente; el volumen de agua (ml) y el tiempo (min) se muestran por separado a la izquierda y a la derecha del visor. Al enchufar el aparato, se enciende la luz del depósito de agua.



Figura 3

4. INSTRUCCIONES DE USO

4.1. ANTES DEL USO

4.1.1. DESEMPAQUE Y LIMPIE

Antes de usar el aparato por primera vez, se recomienda lavar la jarra, el juego de cuchillas, las cestas de cocción, las tapas, el filtro, la espátula y las pinzas con una esponja con agua jabonosa o en el lavavajillas.

4.1.2. LLENE EL DEPÓSITO DE AGUA (Figura 4 a Figura 6)

1. Retire la tapa del depósito de agua (A), levantándola cuidadosamente como se ilustra.
2. Abra el depósito de agua girando el tapón (B) hacia la izquierda.
3. Llene el depósito con el agua necesaria utilizando el vaso medidor (F)
4. Cierre el depósito de agua girando el tapón (B) hacia la derecha.
5. Coloque la tapa (A) haciendo coincidir la pestaña en la boquilla del depósito con la muesca de la tapa y presione la tapa hacia abajo con cuidado.



Figura 4



Figura 5



Figura 6

4.1.3. COLOQUE LA JARRA DE LA PROCESADORA

1. Antes del uso, asegúrese de insertar correctamente la jarra de la procesadora.
2. Si desea utilizar la tapa de la jarra, colóquela en la jarra de la procesadora y gírela hacia la izquierda, pero asegúrese de que el gancho de la tapa esté completamente insertado en el agujero de la carcasa correspondiente.

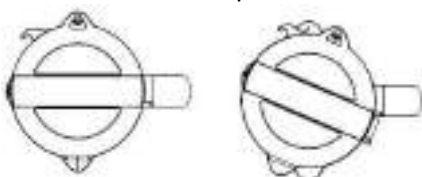


Figura 7

4.1.4. COLOQUE Y RETIRE LAS CUCHILLAS

1. Sostenga las cuchillas (K) hacia abajo, como se muestra, y coloque el sello (L) con la ventosa de succión (parte más ancha) hacia arriba.
2. Presione el sello (L) sobre el husillo de las cuchillas.
3. Sostenga la jarra de la procesadora (J) hacia abajo e inserte el husillo de las cuchillas en el orificio dentro de la jarra de la procesadora. Coloque el anillo obturador (M) sobre el husillo de las cuchillas mientras sostiene las cuchillas en su lugar dentro de la jarra de la procesadora (J).
4. Gire el anillo obturador (M) un cuarto de vuelta hacia la izquierda para asegurar las cuchillas en su lugar.

Importante: Tire del anillo obturador (M) para comprobar que las cuchillas estén enroscadas correctamente.

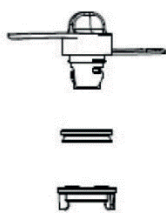


Figura 8

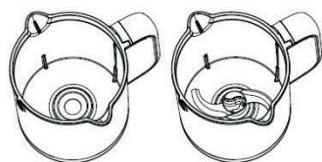


Figura 9

4.1.5. PROTECCIÓN CONTRA FUNCIONAMIENTO EN SECO

Cuando el depósito de agua queda vacío durante el uso de vapor, el calentamiento, la esterilización o la conservación en caliente, la luz de depósito de agua vacío del panel de control parpadeará y se escuchará una alarma prolongada; la pantalla de tiempo y el indicador de añadir agua permanecerán encendidos durante 10 minutos. Apenas el indicador de añadir agua se apague y la alarma desaparezca después de verter agua en el depósito, el aparato puede volver a funcionar.

DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

4.2. FUNCIÓN DE COCCIÓN AL VAPOR ☁

1. Llene el depósito de agua (consulte 4.1.2.)
2. Corte los alimentos y colóquelos en la cesta de vapor (H).
3. Si solo desea cocer al vapor un alimento a la vez, solo tiene que colocar el alimento en la cesta de vapor, poner la cesta en la jarra de la procesadora, ponerle la tapa a la jarra y girarla hacia la izquierda, hacia el asa. Mientras tanto, gire el gancho de la tapa de la jarra hacia la carcasa. (Figura 10 y Figura 11)



Figura 10



Figura 11

4. Si desea cocinar al vapor dos alimentos distintos a la vez, solo tiene que colocar un tipo de alimento en la cesta de vapor e insertar la cesta en la jarra de la procesadora. Coloque otro alimento en el vaso medidor e inserte el filtro. Después, ponga el vaso medidor sobre la cesta de vapor. (Figura 12 a Figura 14)



Figura 12

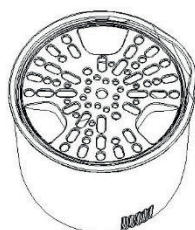


Figura 13

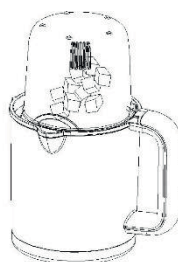


Figura 14

5. Pulse el botón de vapor

5.1 Pulse el botón de vapor. El valor predeterminado es de 20 minutos, y puede pulsar   para

aumentar o para reducir el tiempo de cocción al vapor entre 1 y 30 minutos. Después de ajustar el valor, pulse el botón de inicio  para comenzar el proceso de cocción. Si desea pausar el aparato durante la cocción, pulse este botón  nuevamente. Cuando la luz se enciende, puede pulsar  para volver a poner en funcionamiento el aparato.

6. Al finalizar la cocción, el aparato emite unos pitidos y la luz parpadea. Todas las luces se apagan después de 5 minutos si no se realizan otras acciones.

7. Abra la tapa de la jarra y retire la cesta de vapor utilizando la espátula (N) hasta que no salga más vapor o la cesta se haya enfriado.

8. Ya puede comer o triturar el alimento.

Ingredientes y tiempo de cocción al vapor de referencia

Tipo de alimento	Alimento	Tiempo de cocción
Fruta	Manzana	5 min
	Naranja	10 min
	Melocotón	10 min
	Pera	5 min
	Piña	15 min
	Ciruela	10 min
Vegetales	Espárrago	10 min
	Brócoli	20 min
	Zanahoria	15 min
	Coliflor	15 min
	Apio	15 min
	Calabacín	15 min
	Hinojo	15 min
	Judías verdes	20 min
	Puerro	15 min
	Cebolla	15 min
	Guisantes	20 min
	Pimiento	15 min
	Patata	20 min
	Calabaza	15 min
	Espinaca	15 min
	Nabo	15 min
	Boniato	15 min
	Tomate	15 min
Carne	Pollo, ternera, cordero, cerdo, etc.	20 min
Pescado	Salmón, lenguado, bacalao, trucha, etc.	15 min

Notas:

- Todos los alimentos deben cortarse en cubos pequeños que no midan más de 2 o 3 cm.
- La cantidad de agua necesaria para llenar el depósito a fin de conseguir un tiempo de cocción al vapor determinado puede variar en función de la temperatura ambiente o de la dureza y la temperatura del agua. El nivel máximo del depósito permite cocinar al vapor durante 30 minutos. Para realizar cocciones al vapor más largas, cuando el agua del depósito se agota, debe:
 - pausar la cocción y esperar 5 minutos;
 - abrir el depósito de agua;
 - llenarlo con suficiente agua para terminar la cocción al vapor y
 - pulsar el botón (2) para retomar el proceso de cocción al vapor. Cuando el depósito de agua esté vacío, aparecerá un icono en la pantalla que indicará esto (V).

4.3. FUNCIÓN DE TRITURACIÓN



1. Coloque los alimentos cocidos o frescos de la cesta directamente en la jarra de la procesadora. (Figura 15 a Figura 17)

2. Coloque la tapa para salpicaduras (G) y cierre la tapa de la jarra (D).

3. Coloque el recipiente sobre la base y ajústelo en su lugar.

4. Enchufe el aparato y enciéndalo (C).

El valor predeterminado es de 5 ciclos. Si desea pausar la función, pulse este botón nuevamente. El tiempo de funcionamiento es de 13 segundos, seguidos por una pausa de 2 segundos en cada ciclo.



Figura 15



Figura 16



Figura 17

Añada algunos ingredientes (como agua, leche, azúcar, aceite, etc.) según su necesidad y gire la tapa de la jarra hacia la izquierda. Todos los alimentos y los ingredientes que están dentro de la jarra de la procesadora no deben exceder los 900 ml.

Guía y recomendación para triturar

Alimento	Cantidad máxima	Tiempo de funcionamiento (un ciclo)	Cantidad máxima de ciclos de uso
p. ej., zanahorias y agua	540 g de zanahorias y 360 g de agua	13 s encendido y 2 s apagado	5 ciclos

Atención:

- Al usar la función de trituración, debe colocar el alimento en la jarra de la procesadora, poner la tapa para salpicaduras sobre la jarra de la procesadora y después realizar el siguiente paso de la función de trituración (Figura 18).
 - No se puede triturar sin carga. Asegúrese de que haya alimentos dentro de la jarra de la procesadora al triturar
 - Antes de usar la función de trituración, asegúrese de instalar la jarra de la procesadora correctamente. (La entrada al costado de la jarra de la procesadora debe coincidir exactamente con la salida de vapor de la procesadora de alimentos). Coloque la tapa de la jarra en la jarra de la procesadora y gírela hacia la izquierda, asegurando que el gancho de la tapa esté completamente insertado en el agujero de la carcasa correspondiente.
5. Pulse el botón de triturar (4) y pulse el botón de inicio (2) para comenzar a triturar
6. Después de ajustar el valor, pulse el botón de inicio  para comenzar a triturar de la manera establecida. Si desea pausar el funcionamiento, pulse este botón  nuevamente; puede pulsar este botón para volver a poner en funcionamiento el aparato después de una pausa. Después de la finalización de un ciclo, puede pulsar el botón de inicio para que funcione 12 segundos más.
7. Al finalizar la trituración, el aparato emite unos pitidos y la luz parpadea. Todas las luces se apagan después de 5 minutos si no se realizan otras acciones
8. Utilice la espátula para retirar los alimentos de la jarra de la procesadora. (Figura 18 a Figura 20)



Figura 18



Figura 19



Figura 20

9. Desenchufe el aparato
10. Lave la jarra de la procesadora

4.4. ESTERILIZACIÓN

1. Llene el depósito de agua con agua.
2. Coloque la jarra de la procesadora en la carcasa, gírela y después introduzca la cesta de vapor en la jarra de la procesadora. (Figura 21)
3. Coloque el biberón hacia abajo en la cesta de vapor y tápelo con el vaso medidor. (Figura 22 y Figura 23)



Figura 21



Figura 22



Figura 23

4. Botón de inicio de esterilización

Pulse el botón de inicio de calentamiento. El tiempo de funcionamiento predeterminado es de 8 minutos. Puede pulsar   para aumentar o reducir el tiempo de calentamiento entre 1 y 30 minutos. Después de ajustar el valor, pulse el botón de inicio  para comenzar el proceso de cocción. Si desea pausar el aparato durante el funcionamiento, pulse este botón nuevamente. Después de la pausa, puede pulsar  para que el aparato vuelva a funcionar.

5. Al finalizar la esterilización, el aparato emite 6 pitidos y la luz parpadea. Todas las luces se apagan después de 5 minutos si no se realizan otras acciones.

6. Abra la tapa de la jarra y retire el biberón u otros elementos utilizando pinzas o guantes hasta que no salga más vapor o la cesta se haya enfriado. (Figura 24)



Figura 24

7. Desenchufe el aparato

4.5. CALENTAMIENTO

1. Llene el depósito de agua con unos 50 ml de agua.
2. Coloque la jarra de la procesadora en la carcasa, gírela y después introduzca la cesta de vapor en la jarra de la procesadora. (Figura 25)
3. Coloque el biberón en la cesta de vapor y tápelo con el vaso medidor. (Figura 26 y Figura 27)



Figura 25



Figura 26



Figura 27

Puede calentar alimentos como leche, sopa, jugo, agua y otros alimentos para bebés.

4. Botón de inicio de calentamiento

Pulse el botón de inicio de calentamiento. El tiempo de funcionamiento predeterminado es de 3 minutos. Puede pulsar   para aumentar o reducir el tiempo de calentamiento entre 1 y 20 minutos. Después de ajustar el valor, pulse el botón de inicio  para comenzar el proceso de cocción. Si desea pausar el aparato durante el funcionamiento, pulse este botón  nuevamente. Después de la pausa, puede pulsar  para que el aparato vuelva a funcionar.

5. Al finalizar el calentamiento, el aparato emite 6 pitidos y la luz parpadea. Todas las luces se apagan después de 5 minutos si no se realizan otras acciones.

6. Abra la tapa de la jarra y retire el biberón utilizando pinzas o guantes hasta que no salga más vapor o la cesta se haya enfriado. (Figura 28 y Figura 29)



Figura 28



Figura 29

7. Desenchufe el aparato

TABLAS PARA TIEMPOS DE CALENTAMIENTO

		100 ml en el depósito de agua (25°)	
		Tiempo de calentamiento/recalentamiento (min)	Tiempo de descongelamiento (min)
		Temperatura ambiente (22°)	Temperatura del frigorífico (10°)
Biberón de PP	30ml	5	6
	60ml	5	6
	90ml	6	6
	120ml	6	7
	150ml	7	7
	180ml	7	8
	210ml	7	8
	240ml	7	8
	270ml	7	8
	300ml	8	9
Biberón de vidrio	100ml	5	5
	130ml	5	6
	200ml	6	6
	250ml	6	7

NOTA: La temperatura final de los contenidos del biberón puede variar según las diferencias en las temperaturas ambiente y los tamaños y las formas de los biberones. Si la temperatura de los contenidos del biberón es demasiado baja, puede aumentar el tiempo de calentamiento la vez siguiente. Si es demasiado alta, reduzca el tiempo de calentamiento.

4.6. CONSERVACIÓN EN CALIENTE

1. Al finalizar la trituración y el uso de vapor, puede mantener los alimentos en la cesta de vapor o en la jarra de la procesadora; en este caso, cierre la tapa.
2. Llene el depósito con 150 ml de agua.
3. Inicie la función de conservación en caliente. El tiempo de funcionamiento predeterminado es de 60 minutos. Puede ajustar el tiempo de funcionamiento entre 1 y 8 horas.
4. Después de ajustar el valor, el aparato comienza a funcionar tras 5 segundos si no se realizan otras acciones.
5. Alimente a su bebé cuando el bebé lo necesite, en cualquier momento
6. Limpie la jarra de la procesadora con agua cuando termine de funcionar.

4.7. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DE CAL EN EL DEPÓSITO DE AGUA

Pueden acumularse residuos de cal en el fondo del depósito de agua durante el uso prolongado, por lo que el depósito de agua debe limpiarse periódicamente para asegurar que la función de vapor opere normalmente. La recomendación es una vez cada 1 a 4 semanas.

Estas son las instrucciones de limpieza.

1. Siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. Añada 15 g de ácido cítrico y 150 ml de agua al depósito o 100 ml de vinagre blanco y 50 ml de agua.
3. Coloque el tapón al depósito de agua y gírelo
4. Coloque la jarra de la procesadora en el aparato
5. Inicie la función de eliminación de los residuos de cal del depósito de agua. Puede ajustar el tiempo de funcionamiento entre 4 y 8 horas. Desenchufe el aparato al finalizar el tiempo de funcionamiento.
6. Vierta todo el ácido acético (Vinagre) y el agua que haya en el depósito.
7. Lave el depósito y la jarra de la procesadora con agua varias veces.
8. Vierta toda el agua del depósito
9. Antes de usar el aparato para cocer alimentos, coloque de 100 a 200 ml de agua en el depósito y use el vapor sin alimentos en la jarra de la procesadora durante 20 minutos para eliminar el olor residual.
10. Mantenga el depósito de agua seco.

4.8. ALMACENAMIENTO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN (Figura 30)

Puede guardar el cable de alimentación en la parte inferior del

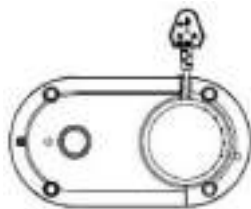


Figura 30

4.9. LIMPIEZA Y CUIDADO

Lave el aparato después de cada uso.

Nunca sumerja el motor en agua. No use productos abrasivos.

Nunca vierta lejía o soluciones/tabletas para esterilización química en el aparato.

1. Siempre desenchufe el aparato y retire la jarra de la procesadora de la carcasa.
2. Quite la tapa de la jarra de la jarra de la procesadora.
3. Retire las piezas de las cuchillas, y realice el montaje y el desmontaje de acuerdo con la figura a continuación. (Figura 31 a Figura 33)
4. Después de cada uso, lave las cuchillas inmediatamente bajo el grifo.



Figura 31



Figura 32



Figura 33

5. Después de cada uso, lave las piezas que han estado en contacto con alimentos con agua caliente con detergente.

Atención: Todas las piezas, excepto el cuerpo principal, pueden lavarse en el lavavajillas.

6. Use un paño seco para limpiar el cuerpo principal en caso necesario.

7. Compruebe el depósito de agua y lávelo si hay alimentos dentro de él (consulte la Sección “Limpieza del depósito de agua”).
8. Compruebe la salida de vapor y límpiela si hay alimentos en ella. (Consulte la Sección “Limpieza de la salida de vapor”).
9. Siempre mantenga el depósito de agua seco.

4.10. LIMPIEZA DE LA SALIDA DE VAPOR

Debe limpiar la salida de vapor si hay alimentos en ella. Estas son las instrucciones de limpieza.

1. Siempre desenchufe el aparato.
2. Añada ácido cítrico (vinagre) y agua al depósito.
3. Coloque el tapón al depósito de agua y gírelo.
4. Coloque el aparato hacia abajo para que la salida de vapor esté hacia abajo. Vierta el ácido cítrico (vinagre) y el agua por la salida y después limpie la partícula de alimento.
5. Vacíe el depósito de agua y manténgalo seco.

4.11. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Potencia de calentamiento: 700W

Potencia de trituración: 120W

Voltaje: 220-240V

Capacidad del depósito de agua: 280ML

Capacidad de la jarra de la procesadora: 900ML

Peso: 2,1kg

Tamaño de la unidad: 288X132X212mm

1. INTRODUCTION

Félicitations pour l'achat de ce robot culinaire numérique qui combine un appareil à vapeur, mixeur / hachoir, réchauffeur et stérilisateur.

Cet appareil est particulièrement adapté à la stérilisation des biberons et des accessoires et à la préparation d'aliments pour bébés.

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions de ce manuel.

Veuillez le conserver dans un endroit sûr car il contient des informations importantes.

Les fonctionnalités décrites dans ce guide de l'utilisateur sont sujettes à modifications sans préavis

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

Les précautions suivantes doivent être suivies à chaque utilisation d'un appareil électrique et plus particulièrement lorsque des enfants sont présents.

Faites attention en cas de versement de liquide chaud dans le robot culinaire ou le mixeur, car il peut être éjecté de l'appareil à cause d'une libération soudaine de vapeur.

Débranchez toujours l'appareil de son alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir été supervisé ou instruit par une personne responsable de leur sécurité.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- zones de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- fermes ;
- par des clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
- environnements de type bed and breakfast.
- N'utilisez jamais les appareils si la fiche, le câble ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Manipulez les lames avec soin, en particulier lorsque vous videz ou nettoyez le bol et la lame : elles sont très coupantes.
- Si les lames sont bloquées, débranchez toujours l'appareil avant d'enlever les ingrédients à l'origine du blocage.
- L'appareil devient très chaud pendant la cuisson à la vapeur et peut provoquer des brûlures en cas de contact. Utilisez toujours la poignée pour soulever le bol.
- Faites attention à la vapeur chaude qui jaillit du bol et du réservoir d'eau pendant la cuisson lorsque vous enlevez le couvercle.

Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.

3. DESCRIPTION

3.1. DESCRIPTION DES PIÈCES (Figure 1)

- A. Couvercle décoratif du réservoir d'eau
- B. Bouchon du réservoir d'eau
- C. Boîtier et panneau de commande numérique
- D. Couvercle du bol
- E. Couvercle d'isolation thermique
- F. Tasse à mesurer
- G. Couvercle anti-éclaboussures
- H. Panier vapeur
- I. Passoire
- J. Récipient du mixeur
- K. Lame
- L. Bague d'étanchéité du jeu de lames
- M. Base de la lame
- N. Spatule
- O. pince



Figure 1

3.2. PANNEAU DE COMMANDE TACTILE (Figure 2)

- 1. MARCHE/ARRÊT
- 2. Marche/Pause
- 3. Fonction cuisson à la vapeur
- 4. Fonction mélange
- 5. Fonction réchauffeur
- 6. Fonction stérilisateur
- 7. Maintien au chaud
- 8. Dégel
- 9. Augmenter le temps
- 10. Diminuer le temps
- V. Voyant de manque d'eau (s'il ne s'agit que du réservoir d'eau, l'icône sera brillante)

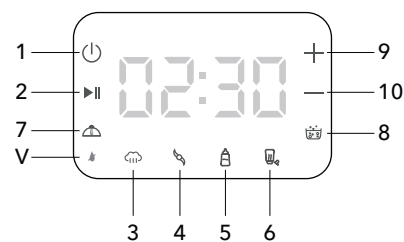


Figure 2

Introduction de fenêtre d'eau transparente (Figure 3)

Le côté gauche du réservoir d'eau est constitué de fenêtres transparentes, le volume d'eau (ml) et le temps (min) sont indiqués séparément sur les côtés gauche et droit de la fenêtre d'eau. Lorsque l'appareil est branché, le voyant du réservoir d'eau s'allume.



Figure 3

4. MODE D'EMPLOI

4.1. AVANT L'UTILISATION

4.1.1. DÉBALLER ET NETTOYER

Avant la toute première utilisation, nous vous conseillons de nettoyer le récipient, le jeu de lames, les paniers de cuisson, les couvercles, la passoire, la spatule et la pince avec une éponge dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

4.1.2. 4.1.2. REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU (Figure 4-Figure 6)

1. Retirez le couvercle du réservoir d'eau (A) en le tirant avec précaution comme indiqué.
2. Ouvrez le réservoir d'eau en tournant le bouchon (B) dans le sens antihoraire.
3. Remplissez le réservoir d'eau nécessaire à l'aide de la tasse à mesurer (F)
4. Fermez le réservoir d'eau en tournant le bouchon (B) dans le sens horaire.
5. Placez le couvercle (A) sur l'eau en faisant correspondre la buse de décharge du réservoir avec l'encoche du couvercle et appuyez avec précaution sur le couvercle.



Figure 4



Figure 5



Figure 6

4.1.3. PLACEZ LE BOL DU MIXEUR

1. Avant utilisation, assurez-vous que le bol du mixeur est bien ajusté.
2. Si vous souhaitez utiliser le couvercle du récipient, il vous suffit de placer le couvercle du récipient sur le bol du mixeur et de le tourner dans le sens antihoraire, mais assurez-vous que le crochet du couvercle est bien inséré dans le logement.

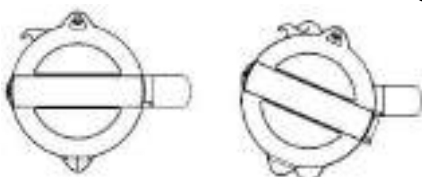


Figure 7

4.1.4. INSTALLATION ET RETRAIT DE LA LAME

1. Tenez la lame (K) à l'envers, comme indiqué et positionnez le joint (L) avec la ventouse (partie évasée) tournée vers le haut.
2. Poussez le joint (L) sur la broche.
3. Maintenez le bol du mixeur (J) à l'envers et insérez la broche de la lame dans le trou situé à l'intérieur du bol du mixeur. Placez la bague de blocage (M) sur la broche de la lame, tout en maintenant la lame dans le récipient du mixeur (J).
4. Faites pivoter la bague de blocage (M) d'un quart de tour dans le sens antihoraire pour fixer la lame en place.

Important : Tirez sur la bague de blocage (M) pour vérifier que la lame est correctement vissée.

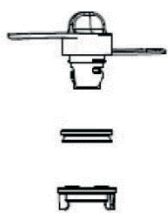


Figure 8

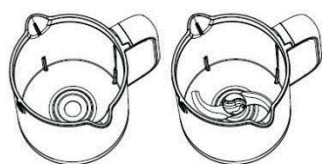


Figure 9

4.1.5. PROTECTION ANTI-MANQUE D'EAU

Si le réservoir d'eau est vide pendant la cuisson à la vapeur / le réchauffage / la stérilisation / le maintien au chaud, le voyant de manque d'eau du réservoir d'eau du panneau de commande clignote et une longue sonnerie retentit, l'affichage de l'heure et l'indicateur d'ajout d'eau restent allumés pendant 10 minutes. Dès que l'indicateur d'ajout d'eau s'éteint et la sonnerie disparaît après le remplissage de l'eau dans le réservoir et l'appareil peut redémarrer.

DESCRIPTION DE LA FONCTION

4.2. FONCTION DE CUISSON À LA VAPEUR

1. Remplissez le réservoir d'eau (voir 4.1.2.)
2. Coupez les aliments et placez-les dans le panier à vapeur (H).
3. Si vous ne voulez cuire qu'un seul aliment à la fois, placez-le dans un panier vapeur et placez ce panier dans le bol du mixeur, recouvrez avec le couvercle du récipient et faites-le tourner dans le sens antihoraire. Pendant ce temps, placez le fermoir sur le couvercle du récipient dans le logement. (Figure 10-Figure 11)



Figure 10

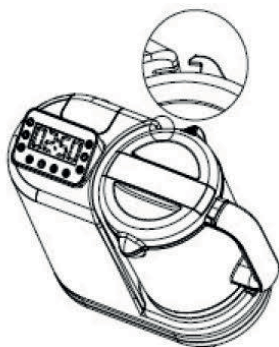


Figure 11

4. Si vous voulez faire cuire deux aliments différents à la fois, il vous suffit de mettre un type d'aliment dans un panier vapeur et d'insérer le panier dans le récipient du mixeur. Ensuite, placez un autre aliment dans la tasse à mesurer et verrouillez la passoire, placez ensuite la tasse à mesurer sur le panier vapeur.

(Figure 12--Figure 14)



Figure 12

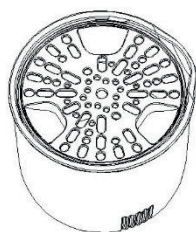


Figure 13

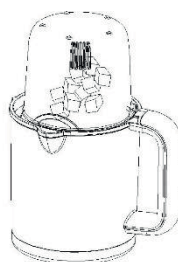


Figure 14

5. Appuyez sur le bouton de vapeur

5.1 Appuyez sur le bouton de vapeur, le réglage par défaut est de 20 minutes, vous pouvez appuyer sur   pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson à la vapeur entre 1 minute et 30 minutes. Une fois le réglage terminé, appuyez sur le bouton de démarrage  pour démarrer le processus de cuisson. Si vous souhaitez mettre la machine en pause pendant la cuisson, appuyez à nouveau sur ce bouton . Le voyant s'allume et vous pouvez appuyer sur  pour redémarrer la machine.

6. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un bip et la lumière clignote, toutes les lumières s'éteignent au bout de 5 minutes si aucune opération supplémentaire n'est effectuée.

7. Ouvrez le couvercle du bol et sortez le panier vapeur à l'aide de la spatule (N) jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur ou que le panier ait refroidi.

8. Les aliments sont prêts à manger ou à mélanger

Ingrédients et temps de cuisson à la vapeur à titre de référence

Type d'aliment	Aliments	Temps de cuisson
Fruit	Pomme	5 min.
	Orange	10 min.
	Pêche	10 min.
	Poire	5 min.
	Ananas	15 min.
	Prune	10 min.
Légumes	Asperge	10 min.
	Brocoli	20 min.
	Carotte	15 min.
	Chou-fleur	15 min.
	Céleri	15 min.
	Courgette	15 min.
	Fenouil	15 min.
	Haricots verts	20 min.
	Poireau	15 min.
	Oignon	15 min.
	Petits pois	20 min.
	Poivron	15 min.
	Pomme de terre	20 min.
	Potiron	15 min.
	Épinard	15 min.
	Chou-navet	15 min.
	Patate douce	15 min.
	Tomate	15 min.
Viande	Poulet, bœuf, agneau, porc, etc.	20 min.
Poisson	Saumon, sole, cabillaud, truite, etc.	15 min.

Remarques :

- Tous les aliments doivent être coupés en petits cubes d'au plus 2-3 cm.
- La quantité d'eau nécessaire pour remplir le réservoir afin d'atteindre un certain temps de cuisson à la 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 pour la cuisson à la vapeur pendant 30 minutes.

Pour des temps de cuisson plus longs, lorsque l'eau du réservoir est vide, vous devriez :

- interrompre la cuisson et attendre 5 minutes
- ouvrir le réservoir d'eau
- remplir avec suffisamment d'eau pour terminer la cuisson à la vapeur
- appuyer sur le bouton (2) pour reprendre le processus de cuisson à la vapeur lorsque le réservoir

d'eau est vide. Un Voyant de manque d'eau s'affichera sur l'écran (V).

4.3. FONCTION MÉLANGE

1. Placez les aliments cuits ou frais du panier directement dans le bol du mixeur.

(Figure 15- Figure 17)

2. Placez le couvercle anti-éclaboussures (G) et fermez le couvercle du bol (D).

3. Placez le bol sur la base et verrouillez-le en place.

4. Branchez et allumez l'appareil (C).

Le réglage par défaut est 5 cycles. Si vous souhaitez mettre la fonction en pause pendant la cuisson, appuyez à nouveau sur ce bouton. Les temps de travail d'un cycle sont 13s et 2s.



Figure 15



Figure 16



Figure 17

Ajoutez des ingrédients (tels que de l'eau, du lait, du sucre, de l'huile, etc.) en fonction de vos besoins et tournez le couvercle du récipient dans le sens antihoraire. Tous les aliments et ingrédients à l'intérieur du récipient du mixeur ne doivent pas dépasser un maximum de 900 ml.

Guide et recommandation pour le mélange

Aliments	Quantité maximale	Temps de fonctionnement (un cycle)	Nombre maximum de cycles à utiliser
par ex. carottes et eau	540g de carottes et 360g d'eau	13s activé et 2s désactivé	5 cycles

Attention :

- Lorsque vous utilisez la fonction de mélange, mettez les aliments dans le récipient du mixeur, placez le couvercle anti-éclaboussures sur le récipient du mixeur, puis effectuez l'étape suivante de mélange (Figure 18).

- Le mélange sans charge n'est pas autorisé. Assurez-vous qu'il y a des aliments à l'intérieur du récipient du mixeur pendant le mélange

- Avant d'utiliser la fonction de mélange, assurez-vous que le récipient du mixeur est bien ajusté. (Le trou d'entrée sur le côté du récipient du mixeur doit être aligné avec la sortie de vapeur du robot culinaire) et vous devez placer le couvercle du bol sur le récipient du mixeur et le tourner dans le sens antihoraire pour vous assurer que le crochet du couvercle soit complètement inséré dans le boîtier.

5. Appuyez sur le bouton de mélange (4) et appuyez sur le bouton de démarrage (2) pour commencer à mélanger

6. Lorsque le réglage est terminé, appuyez sur le bouton de démarrage  pour commencer à mélanger dans un mode défini. Si vous souhaitez mettre la machine en pause pendant le travail, appuyez à nouveau sur ce bouton  et vous pouvez appuyer sur ce bouton pour redémarrer la machine après une pause. Après un cycle terminé, vous pouvez appuyer sur le bouton de démarrage pour travailler pendant 12 secondes supplémentaires.

7. Une fois le mélange terminé, l'appareil émet un bip et la lumière clignote, toutes les lumières s'éteignent au bout de 5 minutes si aucune opération supplémentaire n'est effectuée

8. Grattez les aliments restants du bol du mixeur à la spatule. (Figure 18 - Figure 20)



Figure 18



Figure 19



Figure 20

9. Débranchez l'appareil

10. Nettoyez le récipient du mixeur

4.4. STÉRILISATEUR

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau.

2. Placez le récipient du mixeur sur le boîtier, tournez-le et insérez le panier vapeur dans le bol du mixeur. (Figure 21)

3. Placez le biberon à l'envers dans le panier vapeur, puis recouvrez-le avec une tasse à mesurer. (Figure 22 - Figure 23)



Figure 21



Figure 22



Figure 23

4. Démarrez le bouton du stérilisateur

Appuyez sur le bouton du réchauffeur, le réglage par défaut est de 8 minutes, vous pouvez appuyer sur   pour augmenter ou diminuer le temps de réchauffage entre 1 minute et 30 minutes. Une fois le réglage terminé, appuyez sur le bouton  de démarrage pour démarrer le processus de cuisson. Si vous souhaitez mettre la machine en pause pendant le fonctionnement, appuyez à nouveau sur ce bouton. Après une pause, vous pouvez appuyer sur  pour redémarrer la machine.

5. Une fois la stérilisation terminée, l'appareil émet 6 fois un bip et la lumière clignote, toutes les lumières s'éteignent au bout de 5 minutes si aucune opération supplémentaire n'est effectuée.

6. Ouvrez le couvercle du récipient et sortez le biberon ou autre à l'aide d'une pince ou de gants jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur ou que le panier ait refroidi. (Figure 24)



Figure 24

7. Débranchez l'appareil

4.5. RÉCHAUFFEUR

1. Remplissez le réservoir d'eau avec environ 50 ml d'eau.
2. Placez le récipient du mixeur sur le boîtier, tournez-le et insérez le panier vapeur dans le bol du mixeur. (Figure 25)
3. Placez le biberon dans le panier vapeur et recouvrez-le avec une tasse à mesurer. (Figure 26 - Figure 27)



Figure 25



Figure 26



Figure 27

Les aliments que vous pouvez réchauffer comprennent du lait pour bébé, de la soupe, du jus, de l'eau et d'autres aliments pour bébés.

4. Démarrez le bouton du réchauffeur

Appuyez sur le bouton du réchauffeur, le réglage par défaut est de 3 minutes, vous pouvez appuyer sur   pour augmenter ou diminuer le temps de réchauffage entre 1 minute et 20 minutes. Une fois le réglage terminé, appuyez sur le bouton de démarrage  pour démarrer le processus de cuisson. Si vous souhaitez mettre la machine en pause pendant le fonctionnement, appuyez à nouveau sur ce bouton . Après une pause, vous pouvez appuyer sur  pour redémarrer la machine.

5. Une fois le réchauffage terminé, l'appareil émet 6 fois un bip et la lumière clignote, toutes les lumières s'éteignent au bout de 5 minutes si aucune opération supplémentaire n'est effectuée.

6. Ouvrez le couvercle du récipient et sortez le biberon à l'aide d'une pince ou de gants jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur ou que le panier ait refroidi. (Figure 28 - Figure 29)



Figure 28



Figure 29

7. Débranchez l'appareil

TABLEAUX POUR LES TEMPS DE CHAUFFAGE

		100 ml dans le réservoir d'eau (25°)	
		Temps de chauffage/réchauffage (min)	Temps de dégivrage (min)
		Température ambiante (22°)	Température du réfrigérateur (10°)
Biberon PP	30ml	5	6
	60ml	5	6
	90ml	6	6
	120ml	6	7
	150ml	7	7
	180ml	7	8
	210ml	7	8
	240ml	7	8
	270ml	7	8
	300ml	8	9
Biberon en verre	100ml	5	5
	130ml	5	6
	200ml	6	6
	250ml	6	7

REMARQUE : La température finale du contenu du biberon peut varier en raison des différences de température ambiante, de la taille ou de la forme du biberon. Si la température du contenu du biberon est trop basse, vous pouvez augmenter le temps de réchauffage la fois suivante. Si elle est trop élevée, réduisez le temps de réchauffage.

4.6. MAINTIEN AU CHAUD

1. Lorsque vous avez terminé le mélange et la cuisson à la vapeur des aliments, vous pouvez conserver les aliments dans le panier vapeur ou le récipient du mixeur, puis recouvrir avec le couvercle.
2. Remplissez le réservoir avec environ 150 ml d'eau

3. Démarrez la fonction de maintien au chaud, le temps de fonctionnement par défaut est de 60 minutes et vous pouvez régler le temps de fonctionnement entre 1 heure et 8 heures.
4. Une fois le réglage terminé, l'appareil commence à fonctionner après 5 secondes s'il n'y a plus d'opération en cours.
5. Nourrissez votre bébé quand il en a besoin et à tout moment
6. Nettoyez le bol du mixeur avec de l'eau après avoir terminé.

4.7. DÉTARTRAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Un dépôt de calcaire peut s'accumuler sur le fond du réservoir d'eau pendant une utilisation prolongée, de sorte que le réservoir d'eau doit être nettoyé régulièrement pour assurer que la fonction de cuisson à la vapeur fonctionne normalement, il est suggéré de la faire une fois toutes les 1 à 4 semaines.

Instruction de nettoyage indiquée ci-dessous.

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ajoutez 15 g d'acide citrique et 150 ml d'eau dans le réservoir, ou 100 ml de vinaigre blanc et 50 ml d'eau.
3. Couvrez et tournez le bouchon du réservoir d'eau
4. Placez le récipient du mixeur sur la machine principale
5. Démarrez la fonction de détartrage du réservoir d'eau, le temps de fonctionnement peut être ajusté entre 4 et 8 heures, débranchez à la fin de l'utilisation.
6. Versez tout l'acide acétique (vinaigre) et l'eau du réservoir.
7. Nettoyez le réservoir et le récipient du mixeur avec de l'eau plusieurs fois.
8. Versez toute l'eau dans le réservoir
9. Avant d'utiliser l'appareil pour cuire des aliments, remplissez 100 à 200 ml d'eau dans le réservoir et faites cuire à la vapeur sans aliment à l'intérieur du récipient du mixeur pendant 20 minutes pour éliminer les odeurs résiduelles.
10. Gardez le réservoir d'eau au sec.

4.8. STOCKAGE DU CORDON D'ALIMENTATION (Figure 30)

Le cordon d'alimentation peut être stocké au bas de l'appareil.

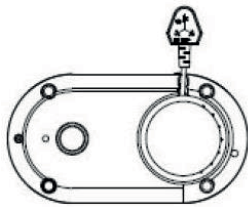


Figure 30

4.9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne plongez jamais le moteur dans l'eau N'utilisez pas de produits abrasifs.

Ne versez jamais de javel ou de solutions / comprimés de stérilisation chimique dans l'appareil.

1. Débranchez toujours l'appareil et retirez le récipient du mixeur de la machine principale.
2. Retirez le couvercle du récipient du mixeur.
3. Retirez les pièces de la lame, assemblez et démontez comme indiqué ci-dessous. (Figure 31-Figure 33)
4. Après chaque utilisation, lavez l'assemblage de la lame immédiatement sous le robinet.



Figure 31



Figure 32



Figure 33

5. Après chaque utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments dans l'eau chaude additionnée de détergent.

Attention : Toutes les pièces sauf le corps principal peuvent être nettoyées dans le lave-vaisselle.

6. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer le corps principal si nécessaire.

7. Vérifiez le réservoir d'eau et nettoyez-le s'il y a de la nourriture à l'intérieur (voir la section « Nettoyage du réservoir d'eau »).

8. Vérifiez la sortie de vapeur et nettoyez-la s'il y a des aliments à l'intérieur. (Voir la section « Nettoyage de la sortie de vapeur »).

9. Gardez toujours le réservoir d'eau au sec.

4.10. NETTOYAGE DE LA SORTIE DE VAPEUR

La sortie de vapeur doit être nettoyée s'il y a des aliments à l'intérieur, les instructions de nettoyage sont indiquées ci-dessous.

1. Débranchez toujours l'appareil

2. Ajoutez de l'acide citrique (vinaigre) et de l'eau dans le réservoir.

3. Couvrez et tournez le bouchon du réservoir d'eau.

4. Renversez l'appareil pour avoir la sortie de vapeur vers le bas, versez l'acide citrique (vinaigre) et faites sortir l'eau, puis nettoyez les particules d'aliments.

5. Videz le réservoir d'eau et gardez-le au sec

4.11. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance de chauffage: 700W

Puissance de mélange: 120W

Tension: 220-240V

Capacité du réservoir d'eau: 280ML

Capacité du récipient du mixeur: 900ML

Poids: 2,1kg

Taille de l'unité: 288X132X212mm