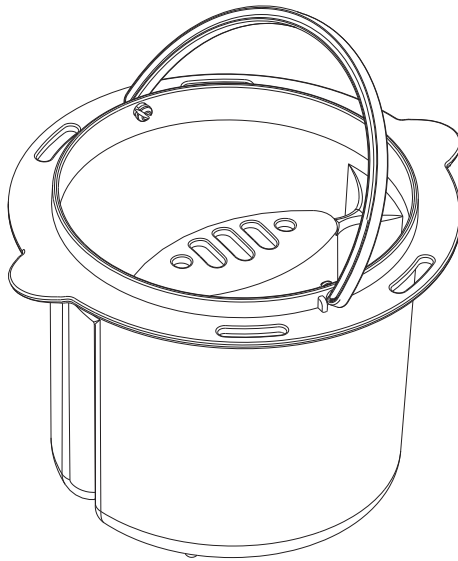


PANIER CUISSON VAPEUR

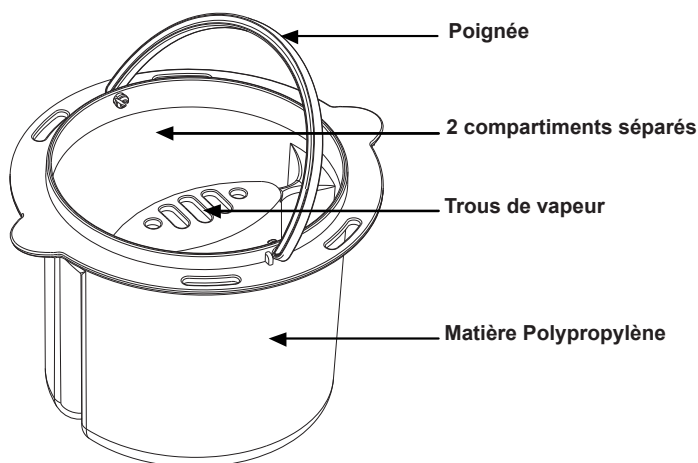


Réf : 205010

Veillez lire attentivement la notice avant la première utilisation et la conserver précieusement.

Ce produit est spécialement conçu pour cuire les féculents (riz, pâte, lentille...) et légumes de petite taille (petits pois..).

Il est compatible avec le robot dBb Chef et le robot Multichef de notre marque dBb Remond.



Fabriqué en Polypropylène, matière plastique sans Bisphénol A ni Phtalates.

**Pour la sécurité de l'enfant et par mesure d'hygiène.
AVERTISSEMENT !**

Avant la première utilisation et à chaque utilisation, nettoyer le produit à l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher.

Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Avant chaque utilisation, examiner le produit. Le jeter dès les premiers signes de détérioration ou de fragilité.

Utiliser la poignée pour retirer le panier vapeur en toute sécurité. Attention aux vapeurs d'eau chaude pendant et après la cuisson.

Utiliser sous la surveillance d'un adulte.

Ne pas exposer près d'une source de chaleur autre que la cuisson vapeur.

Produit conforme aux exigences de sécurité.

Ne pas remplir le panier vapeur à ras bord. Les aliments peuvent augmenter de volume lors de la cuisson, tels que les pâtes, le riz et les lentilles.

UTILISATION

1. Remplir le réservoir d'eau du robot.
2. Mettre l'eau et les aliments dans le compartiment souhaité, vous pouvez utiliser les deux compartiments pour le même aliment ou bien pour une cuisson de deux aliments différents en simultanée.
3. Placer le panier vapeur dans le bol principal avec poignée. Puis verrouiller avec le couvercle principal du robot.
4. Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton de la cuisson vapeur. Sélectionner le temps de cuisson voulu puis appuyer sur le bouton démarrage.
5. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentira.
6. Eteindre et débrancher l'appareil.
7. Laisser refroidir quelques minutes pour que la vapeur s'évapore complètement.
8. Déverrouiller le couvercle et récupérer le panier vapeur à l'aide de sa poignée. Attention aux risques de brûlure avec la vapeur d'eau chaude lorsque vous ôtez le couvercle.

Attention – Toujours vérifier la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Guide de cuisson :

Aliments	Volume d'aliments	Volume d'eau dans le panier vapeur	Temps de cuisson indicatif
Riz	50 gr	25 ml	25 min
Petite pâte	40 gr	120 ml	20 min
Semoule	50 gr	60 ml	12 min
Féculents légumineux	50 gr	120 ml	15-25 min

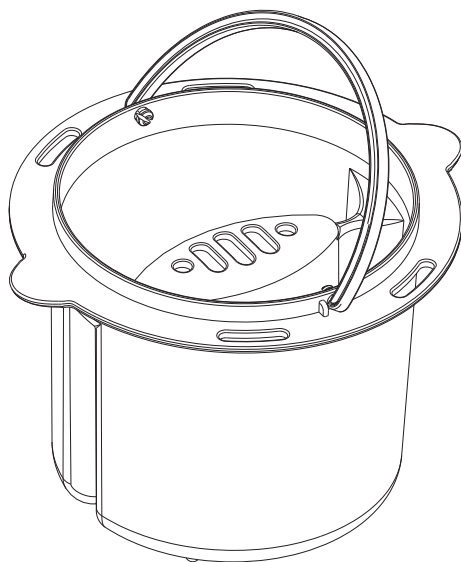
Pour les légumes et fruits, voir la notice des robots respectifs.
Ne pas ajouter d'eau dans le panier vapeur.

Attention : Ces informations peuvent varier en fonction de la nature des aliments, et des goûts de chacun.

Conseils :

- Avant la cuisson, rincer soigneusement le riz.
- Après la cuisson de la semoule, égrainer à l'aide d'une fourchette.
- Pour tous féculents légumineux secs tel que les lentilles, laisser gonfler dans de l'eau au préalable.

STEAM COOKING BASKET

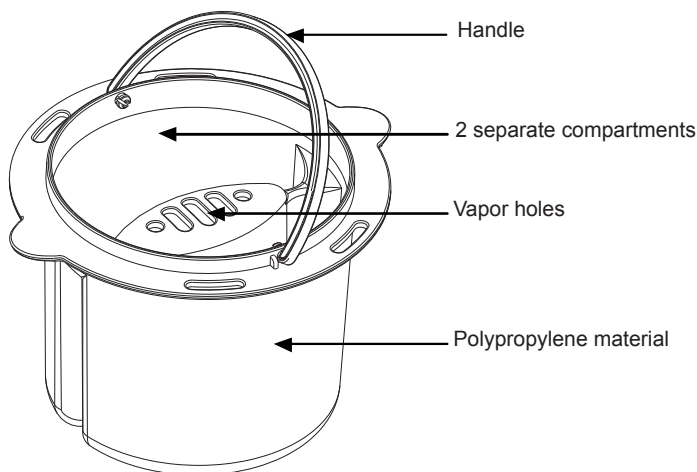


Ref : 205010

Please read these instructions carefully before using the product for the first time and keep them in a safe place for future reference.

This product is specially designed to cook starches (rice, paste, lentil ...) and vegetables of small size (peas ..).

It is compatible with the dBb Chef robot and the Multichef robot from dBb Remond.



Made of polypropylene, a plastic material without Bisphenol A and Phthalate.

For your child's safety and hygiene. WARNING!

Before the first and each use, clean the product with hot soapy water, rinse and dry.

Do not use abrasive products.

Before each use, examine the product. Throw out at the first signs of deterioration or fragility.

Use the handle to remove the steam basket safely. Be aware of hot water vapours during and after cooking.

Do not expose to near heat sources other than steam cooking.

Not to be used without the supervision of an adult.

Product complies with safety requirements.

Do not fill the steam basket to the brim. Foods can increase in volume during cooking, such as pasta, rice and lentils.

USE

1. Fill the water tank of the robot.
2. Put water and food in the choose compartment, you can use the two compartments for the same food or for cooking two different foods simultaneously.
3. Place the steam basket in the main bowl with handle. Then lock with the main lid of the robot.
4. Connect the appliance and press the steam cooking button. Select the cooking time and press the start button.
5. At the end of the cycle, beeps sound.
6. Switch off and unplug the appliance.
7. Allow cooling for a few minutes so that the steam evaporates completely.
8. Unlock the lid and retrieve the steam basket using its handle. Be aware of the risk of burning with hot steam when removing the lid.

Caution - Always check the temperature of the food before giving it to the child.

Cooking guide:

Food	Volume of food	Volume of water into the steam basket	Recommended cooking time
Rice	50 gr	25 ml	25 min
Small pasta	40 gr	120 ml	20 min
Semolina	50 gr	60 ml	12 min
Starches	50 gr	120 ml	15-25 min

For vegetables and fruits, refer to the instructions of the respective robots. Do not add water into the steam basket.

Warning: This information may vary according on type of food, and the tastes of each one.

Tips:

- Before cooking, rinse the rice thoroughly.
- After cooking, grind the semolina with a fork.
- For dry starches foods such as lentils, allow to swell in water beforehand.

S.E.B.I.R
54 rue Rouget de Lisle
F.93697 PANTIN Cedex



www.dBb-remond.fr