

dBb CHEF

MULTIFONCTION



Modèle : TB1510S

Réf : 206001 / 206015

FR

SOMMAIRE

1. Introduction
2. Consignes de sécurité
3. Description
4. Caractéristiques
5. Instructions d'utilisation
6. Nettoyage
7. Spécifications techniques
8. Elimination du produit

1. INTRODUCTION

Félicitations pour l'achat du dBb Chef multifonction qui combine un cuiseur vapeur, un mixeur / hachoir et un stérilisateur. Cet appareil est particulièrement adapté pour stériliser des biberons et des accessoires et préparer des aliments pour bébés.

Avant de l'utiliser, lisez attentivement toutes les instructions de ce manuel. Merci de conserver cette notice dans un endroit sûr car elle contient des informations importantes.

Les caractéristiques décrites dans ce guide sont sujettes à modification sans préavis.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les précautions suivantes doivent être prises chaque fois qu'un appareil électrique est utilisé et plus particulièrement lorsque les enfants sont présents.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les précautions de base doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles, y compris les suivantes:

1. Assurez-vous que la puissance utilisée correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil.

2. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation si il est laissé sans surveillance et avant assemblage, démontage ou nettoyage.
3. Faites attention si du liquide chaud est versé dans le robot culinaire ou le blender puisqu'il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une vapeur soudaine.
4. N'oubliez pas de débrancher l'appareil après chaque utilisation.
5. N'allumez jamais l'appareil avec un niveau d'eau insuffisant.
6. N'insérez aucun objet dans le réservoir.
7. Toujours débrancher le robot culinaire de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.
8. Toujours débrancher l'appareil avant d'installer, de retirer ou de placer les composants.
9. Toujours débrancher l'appareil et laisser refroidir avant de le nettoyer.
10. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes entre deux utilisations consécutives.
11. Toujours placer le cuiseur vapeur / mixeur sur une surface sèche et plate, hors de la portée des enfants.
12. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé près d'enfants.
13. Cet appareil est destiné à être utilisé pour un usage ménager et similaire tels que :
 - Cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail,
 - Maisons de ferme,
 - Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel,
 - Chambres d'hôtes.
14. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions

concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

15. Les enfants sont surveillés pour ne pas jouer avec l'appareil.
16. Pour l'utilisation de la fonction chauffe biberon, cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 3 ans, 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 comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 3 ans.
17. Pour l'utilisation de la fonction stérilisateur, cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
18. Pour l'utilisation de la fonction cuiseur vapeur, cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, 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 comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
19. Pour l'utilisation de la fonction mixage, cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants
20. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
21. Avant chaque utilisation, vérifier que les accessoires utilisés sont non endommagés. Ne plus utiliser les

accessoires dès les premiers signes de fragilité ou de détérioration.

22. Avant chaque utilisation, assurez-vous que les accessoires utilisés sont bien positionnés et verrouillés.
23. Manipulez les lames avec beaucoup de soin, surtout lorsque vous videz ou nettoyez le bol et les lames, elles sont très coupantes.
24. Si les lames sont bloquées, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients provoquant le blocage.
25. L'appareil est très chaud pendant la cuisson à la vapeur et peut provoquer une brûlure en cas de contact.
26. Utilisez toujours la poignée pour soulever le bol.
27. Méfiez-vous de la vapeur chaude qui s'élève du bol et du réservoir d'eau pendant la cuisson et lorsque vous retirez le couvercle.
28. Afin d'éviter toutes brûlures lors de l'utilisation des fonctions vapeur, débrancher l'appareil après la fin du cycle et attendre 10 minutes avant d'ôter les couvercles du bol et bouchon du réservoir d'eau.
29. N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que son utilisation prévue.
30. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
31. Videz le réservoir d'eau avant de ranger l'appareil.
32. Ne pas incliner, renverser, vider ou remplir l'appareil pendant qu'il fonctionne.
33. N'essayez pas d'ouvrir une partie du robot.
34. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
35. N'utilisez jamais l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagés ou si l'appareil a mal fonctionné ou après une anomalie quelconque.
36. N'essayez jamais d'ouvrir une pièce ou de démonter les commandes. La responsabilité de l'échec ne peut être acceptée si ces instructions ont été ignorées.

37. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou par un personnel spécialement qualifié afin d'éviter les dangers.
38. Toute réparation qui doit être faite au robot culinaire doit être adressée à un agent de service autorisé uniquement.
39. En cas de constatation du dysfonctionnement de l'appareil, ne plus utiliser celui-ci et contacter immédiatement le SAV de la société S.E.B.I.R pour connaître la procédure à suivre.

Tel : 01.49.15.96.40 ou sur le site
<http://www.remond.fr/contacts/>

Ne pas essayer d'ouvrir ou de démonter l'appareil. Notre responsabilité ne pourra être mise en cause si les instructions ont été ignorées.

IMPORTANT : nous vous informons que tous changements et modifications effectuées par d'autres personnes que le service technique de ce robot ne sont pas couverts par la garantie.

L'appareil est garanti 2 ans, elle porte sur les parties électroniques. Les accessoires de ce robot ne sont pas couverts par la garantie.

3. DESCRIPTION

3.1. DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS (Figure 1)

- A. Cache du réservoir
- B. Bouchon du réservoir
- C. Boîtier et commandes digitales
- D. Couvercle
- E. Protection anti chaleur
- F. Panier supérieur
- G. Couvercle anti éclaboussures
- H. Panier vapeur
- I. Grille de séparation
- J. Bol de mixage avec poignée
- K. Lames
- L. Joint en silicone
- M. Ecrou
- N. Spatule
- O. Pince
- P. Cuillère
- Q. Pot de 150ml
- R. Disque de protection
- S. Sortie vapeur

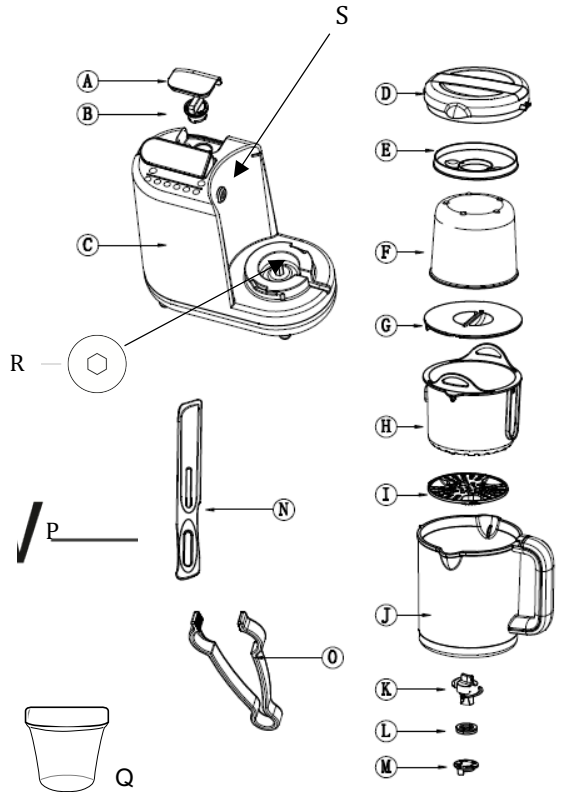


Figure 1

3.2. PANNEAU DE COMMANDE (Figure 2)

(Figure 2)

1. ON/OFF
2. Play/Pause
3. Cuisson vapeur
4. Fonction mixeur
5. Fonction réchauffe
6. Stérilisateur
7. Garde au chaud
8. Détartrage
9. Augmente le temps
10. Réduit le temps

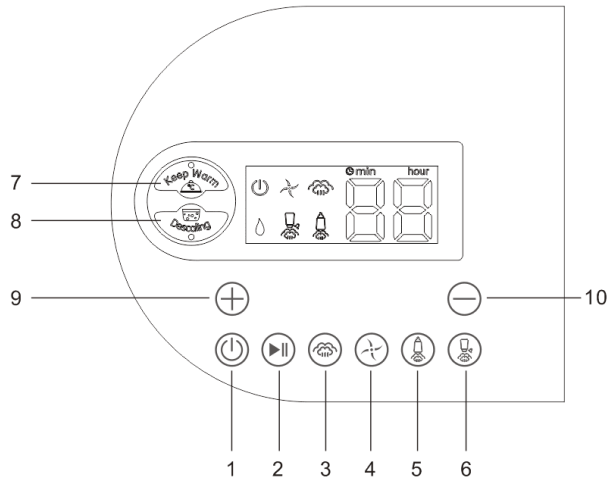


Figure 2

3.3. INFORMATIONS ÉCRAN (Figure 3)

- I. ON/OFF
- II. Mixeur ON
(Grande & petite vitesse)
- III. Cuisson vapeur ON (Grande & petite vapeur)
- IV. Temps (Min & Heure)
- V. Niveau d'eau
- VI. Stérilisateur ON
- VII. Réchauffe ON

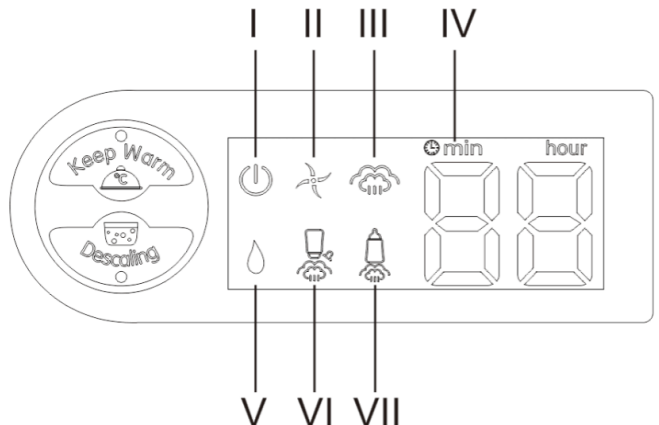


Figure 3

4. CARACTÉRISTIQUES:

- Robot multifonctions complet:
 - Réchauffe les biberons et les pots alimentaires pour bébé, de façon uniforme et rapide.
 - Stérilise les biberons et les accessoires.
 - Cuit et réchauffe les aliments à la vapeur (2 vitesses selon le type de nourriture) tout en conservant leurs nutriments.
 - Décongèle.
 - Mixe avec 2 vitesses différentes en fonction de la texture désirée.
 - Réchauffe la nourriture entre 1 heure à 8 heures à environ 40 °C.
 - Rappel automatique du détartrage du réservoir d'eau.
- Comprend 2 paniers pour la préparation des aliments.
- Commande tactile et lumineuse pour toutes les opérations.
- Affichage rétro éclairé avec écran à angle réglable.
- Moteur à courant continu stable et à très faible bruit.
- Le bol et les paniers vapeur sont réalisés en matière Tritan (sans BPA ni Phtalates).
- Double fixation de sécurité sur le bol à poignée et la base du robot.
- Bols, paniers et lames adaptés au lave-vaisselle.
- Grande capacité de 1 litre qui peut être augmentée avec les paniers supplémentaires.
- Déconnexion automatique de la sécurité lorsque le niveau d'eau est trop bas et lorsqu'il est inactif.
- Alertes visuelles et sonores.
- Il dispose d'un espace de stockage de câble pratique et tous les composants peuvent être stockés à l'intérieur du bol avec poignée, occupant un espace minimal lorsqu'ils ne sont pas utilisés
- Sans bisphénol A

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

5.1. AVANT D'UTILISER

5.1.1. DÉBALLAGE ET NETTOYAGE

Avant d'utiliser le dBb Chef pour la première fois, nous conseillons de nettoyer le bol avec poignée, les lames, les paniers vapeurs, les

couvercles, la spatule, la pince et autres accessoires avec une éponge dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

5.1.2. REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU (Figure 4-Figure 6)

1. Retirez le couvercle du réservoir d'eau (A), en le tirant soigneusement.
2. Ouvrez le réservoir d'eau en tournant le capuchon (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Remplissez le réservoir avec de l'eau en vous aidant du panier gradué (F)
4. Fermez le réservoir d'eau en tournant le capuchon (B) dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Remettez le couvercle du réservoir d'eau (A) et appuyer soigneusement dessus.



Figure 4

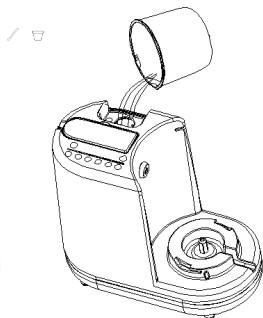


Figure 5

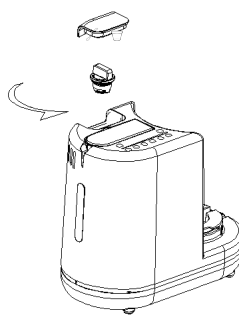


Figure 6

5.1.3. PLACER LE BOL DE MIXAGE À POIGNÉE

1. Vérifiez que le disque de protection (R) soit positionné sur l'axe de la base du robot. Placez le bol à poignée (J) sur la base, faire coïncider les encoches avec $\frac{1}{4}$ de tour, jusqu'à entendre un CLAC. Le trou vapeur de la base (S) doit être en face du trou vapeur du bol à poignée.

2. Mettez le couvercle principal (D) sur le bol à poignée et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à entendre un CLAC. Tourner dans le sens horaire si vous voulez enlever le couvercle. Quand le couvercle est sur le bol, le crochet du couvercle doit être introduit dans le trou de verrouillage prévu à cet effet. (figure 7 et 12)

Si le bol à poignée et son couvercle ne sont pas bien verrouillés comme dit dans les étapes précédentes, les fonctions « MIXE et HACHE » ne se déclencheront pas.

3. Avant toute utilisation, assurez-vous que le bol du mixeur est enclenché correctement.

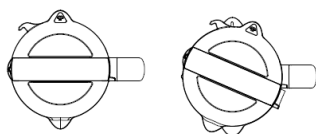


Figure 7

5.1.4. INSTALLATION ET DÉMONTAGE DES LAMES (Figure 8-10)

1. Tenez les lames (K) à l'envers, comme indiqué et positionnez le joint (L) avec la partie évasée vers le haut.
2. Poussez le joint (L) sur l'axe des lames.
3. Tenez le bol de mixage (J) à l'envers et insérez le support des lames avec le joint silicone dans le trou à l'intérieur du bol. Placez l'écrou (M) à l'extérieur du bol sur l'axe des lames tout en maintenant celle-ci en position à l'intérieur du bol à poignée (J).
4. Donnez à l'écrou (M) un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fixer les lames en place. Important: tirez sur l'écrou (M) pour vérifier que les lames sont bien vissées.

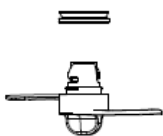


Figure 8

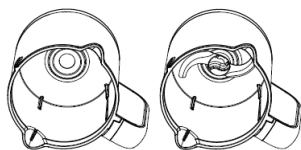


Figure 9

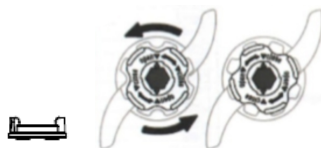
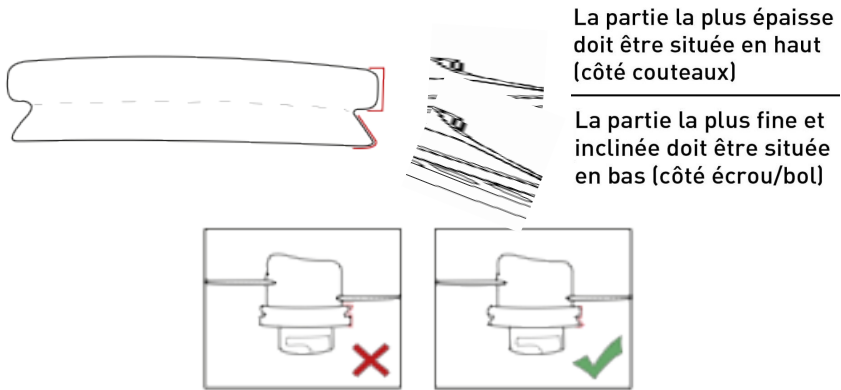


Figure 10

Attention : Le joint étanche doit être bien positionné pour éviter toutes fuites au niveau du bol à poignée.



Note : Toujours positionner les lames quel que soit la fonction utilisée. Ne pas les retirer pour les fonctions utilisant la vapeur d'eau.

5.2. CUISSON À LA VAPEUR

1. Remplir le réservoir d'eau (voir 5.1.2.)
2. Coupez les aliments en morceaux et placez les dans le panier à vapeur (H).
3. Si vous souhaitez cuire un seul aliment à la fois, il suffit de mettre la nourriture dans le panier vapeur (H), et insérez-le dans le bol de mixage, placez le couvercle (D) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la poignée. Puis, positionnez le bol à poignée (J) sur la base du robot et le verrouiller en enclenchant le crochet du couvercle dans l'encoche du robot.
(Figure 11-Figure 12).

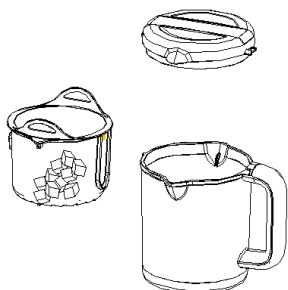


Figure 11

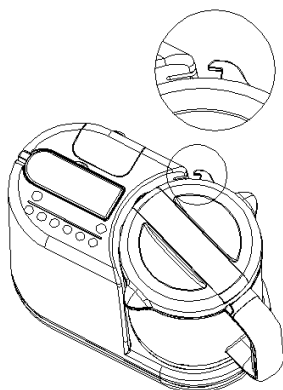


Figure 12

4. Si vous voulez cuire deux aliments différents à la fois, il suffit de mettre un type de nourriture dans le panier vapeur (H), et insérez celui-ci dans le bol à poignée (J). Ensuite, placez un autre aliment dans le panier supérieur (F) et refermez à l'aide de la grille (I), puis placez le panier supérieur (F) sur le panier vapeur (H). (Figure 13 - Figure 15)

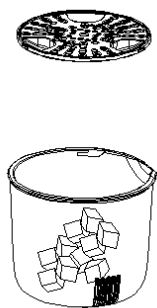


Figure 13

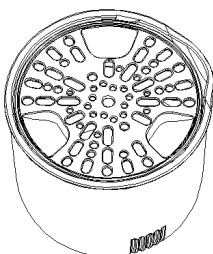


Figure 14

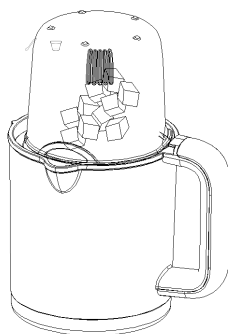











Figure 15


5. Branchez et allumez l'appareil en appuyant sur le bouton .
6. Appuyez sur le bouton de la vapeur .

Il existe 2 puissances de cuisson différentes:

- Appuyer une fois, pour la grande vapeur  , pour les aliments qui sont plus longs à cuire (ex : pomme de terre, carotte, viande ...).
- Appuyer deux fois, pour la petite vapeur  , pour les aliments qui sont plus tendre, moins longs à cuire (ex : poisson, tomate, fruit...).

6.1 Appuyez sur le bouton de cuisson vapeur choisi, 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. Le réglage terminé, appuyez sur le bouton de démarrage  pour commencer la cuisson.

Si vous souhaitez interrompre la fonction pendant la cuisson, appuyez de nouveau sur cette touche . La lumière clignote et vous pouvez appuyer sur  pour reprendre le cycle.

6.2 Vous pouvez appuyer de nouveau sur le bouton  pour choisir une petite ou grande vapeur.

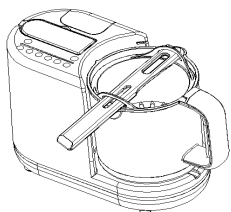
7. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et un clignotement lumineux, toutes les lumières s'éteignent après 10 minutes s'il n'y a pas d'autre opération.

8. Éteignez et débranchez le robot.

9. Laissez refroidir quelques minutes avant d'enlever le bol de la base et d'ôter le couvercle.

Attention aux risques de brûlure par la vapeur d'eau chaude qui sort du bol quand vous enlevez le couvercle.

10. Ouvrez le couvercle du bol et retirez le panier vapeur en utilisant la spatule tant que la vapeur n'est pas retombée ou que le panier soit refroidi.




11. La nourriture est prête à être mangé ou mixée.


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

Ingrédients et temps de cuisson à la vapeur pour référence :

Type de nourriture	Ingrédients	Durée de cuisson (environ)
FRUITS	Pomme	5 min
	Orange	10 min
	Pêche	10 min
	Poire	5 min
	Ananas	15 min
	Prune	10 min
LEGUMES	Asperge	10 min
	Brocoli	20 min
	Carotte	15 min
	Chou-fleur	15 min
	Céleri	15 min
	Courgette	15 min
	Fenouil	15 min
	Haricot vert	20 min
	Poireau	15 min
	Oignon	15 min
	Petit pois	20 min
	Patate	20 min
	Citrouille	15 min
	Epinard	15 min
	Navet/Rutabaga	15 min
	Patate douce	15 min
	Tomate	15 min
VIANDES	Poulet, bœuf, agneau, porc, etc.	20 min
POISSON	Saumon, sole, morue, truite, etc.	15 min

Remarques:

- Tous les aliments doivent être coupés en petits cubes d'environ 2 à 3 cm.
- Le réservoir doit être rempli au maximum de sa capacité soit 280ml.
- La quantité d'eau évaporée varie selon la température ambiante et la puissance de cuisson utilisée, plus elle est élevée plus il y a d'évaporation.
- La durée de cuisson maximale est de 20 min. si cela ne suffit pas :
 - Eteindre l'appareil et le débrancher
 - Attendre 10 min.
 - Ouvrir le réservoir d'eau. Faire très attention à la vapeur d'eau qui peut entraîner des brûlures.
 - Remplir le réservoir avec la quantité nécessaire pour finir la cuisson.
 - Rebranchez et appuyer sur  pour reprendre la cuisson.

Quand le réservoir est vide, le sigle  apparaît sur le tableau de commande.

Voir paragraphe 5.10 pour ajouter convenablement l'eau dans le réservoir.

5.3. MIXEUR (Figure 16- Figure 18)

1. Placez les aliments frais ou cuits du panier directement dans le bol de mixage.
2. Placez le couvercle anti éclaboussures (G) et fermez le couvercle du bol (D). ATTENTION : Ce couvercle (G) ne doit pas être utilisé lors de la cuisson vapeur des aliments.

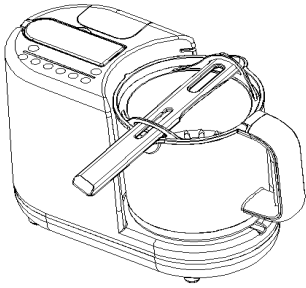


Figure 16

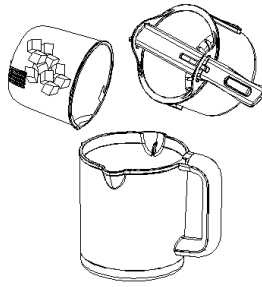


Figure 17

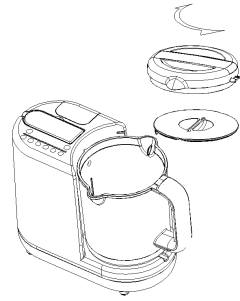




Figure 18

3. Placez le bol à poignée sur la base et verrouillez-le.


4. Branchez et allumez l'appareil en appuyant sur le bouton .

5. Appuyez sur le bouton mixe  puis sur le bouton play  pour démarrer la fonction.

Il y a deux vitesses, à choisir selon la texture voulue :

- Appuyer une fois, pour la grande vitesse,  pour obtenir une purée onctueuse.
- Appuyer deux fois, pour la faible vitesse,  pour une purée avec des petits morceaux.


Cette fonction se compose de 5 cycles de 13 secondes entrecoupés de 2 secondes d'arrêt, afin que la nourriture retombe des parois pour obtenir un mélange homogène.

6. Si vous souhaitez mettre en pause la fonction pendant le mixage, appuyez de nouveau sur la touche .

Ajoutez des ingrédients (comme de l'eau, du lait, du sucre, de l'huile, etc.) en fonction de vos besoins, et tournez le couvercle du bol de mixage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Tous les aliments et ingrédients à l'intérieur du bol ne doivent pas dépasser 900 ml maximum et 300ml pour les liquides. Il est recommandé de ne pas dépasser 1/3 de liquide pour 2/3 d'aliment dans le bol de 900ml.

Pour redémarrer le mixage, appuyez sur ce même bouton .

Après un cycle terminé, vous pouvez appuyer sur le bouton démarrer  pour mixer pendant 12 secondes supplémentaires.

7. Lorsque le mixage est terminé, l'appareil émet un bip et un clignotement lumineux, toutes les lumières s'éteignent après 10 minutes s'il n'y a pas d'autre opération.

8. Éteignez et débranchez l'appareil.

9. Récupérez les aliments du bol de mixage avec la spatule. (Figure 19 - Figure 21)



Figure 19

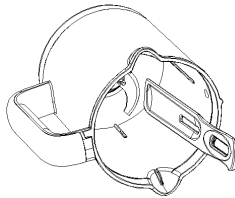


Figure 20

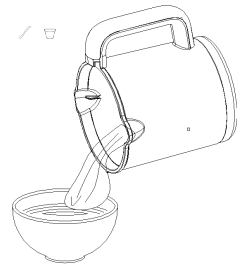


Figure 21

10. Nettoyez soigneusement le bol à poignée.

Attention:

- Lors de l'utilisation de la fonction de mixage, il faut mettre la nourriture dans le bol de mixage, placer les deux couvercles sur celui-ci (Figure 18), puis faire la prochaine étape de la fonction de mixage.
- Tous les aliments doivent être coupés en petits cubes d'environ 2 à 3 cm.
- Le mixage sans aliments n'est pas autorisé. Assurez-vous qu'il y a des aliments à l'intérieur du bol lors du mélange.
- Avant d'utiliser la fonction de mixage, assurez-vous que le mixeur fonctionne correctement. (Le trou d'entrée sur le côté du bol de mixage doit être aligné exactement avec la sortie de vapeur sur le robot culinaire), et ajustez le couvercle du bol et assurez-vous que le crochet du couvercle soit complètement inséré dans l'encoche du robot (C).

- Si la fonction MIXE et HACHE ne démarre pas, vérifiez que le bol à poignée et le couvercle principal sont bien verrouillés. Sinon voir paragraphe 5.1.3.

- Mixer des aliments solides peut endommager le bol à poignée et les couteaux. Si l'aliment est trop dur le ramollir au préalable, en particulier pour les biscuits peu friables à mixer directement dans une compote ou à humidifier avant de démarrer la fonction mixe.

5.4. STÉRILISATEUR

1. Remplissez le réservoir avec de l'eau (voir 5.1.2).
2. Placez le bol à poignée sur la base (C), verrouillez-le, puis insérez le panier à vapeur dans le bol. (Figure 22)
3. Mettez le biberon vers le bas dans le panier vapeur, puis couvrez-le avec le panier supérieur (F). (Figure 23 - Figure 24)

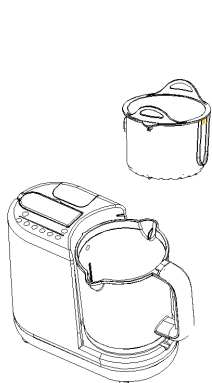


Figure 22

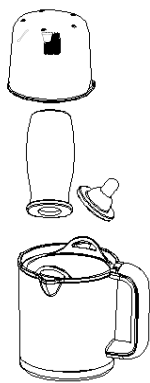


Figure 23

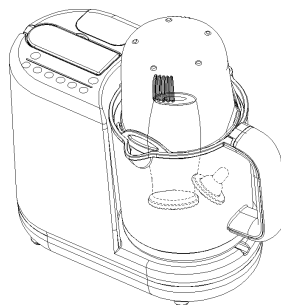







Figure 24

4. Branchez et allumez l'appareil en appuyant sur le bouton .
5. Démarrez la fonction en appuyant sur le bouton stériliser .
Le temps de travail par défaut est de 3 minutes, vous pouvez appuyer sur   pour augmenter ou diminuer le temps de chauffe entre 1 minute et 30 minutes. Le réglage terminé, appuyez sur le bouton de démarrage  pour lancer la stérilisation.

6. Une fois la fonction terminée, l'appareil émet un bip et clignote, tous les voyants s'éteignent après 10 minutes s'il n'y a pas d'autre opération.

7. Éteignez et débranchez l'appareil.

8. Laissez refroidir quelques minutes avant d'enlever le bol de la base et d'ôter les paniers.

Attention aux risques de brûlure par la vapeur d'eau chaude qui sort du bol quand vous enlevez le couvercle et paniers.

9. Ouvrez le couvercle du bol ou le panier et sortez le biberon à l'aide de la pince ou de gants jusqu'à ce que la vapeur disparaisse. (Figure 25)

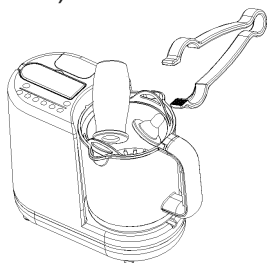


Figure 25

5.5. RÉCHAUFFE

1. Remplissez le réservoir d'eau (5.1.2).

2. Placez le bol à poignée sur la base, verrouillez-le, puis insérez le panier à vapeur dans le bol. (Figure 26)

3. Mettez le biberon ou pot alimentaire dans le panier à vapeur et recouvrez-le avec le panier supérieur (F), (Figure 27 - Figure 28) ou bien le couvercle (D) selon la taille du biberon ou le pot alimentaire.

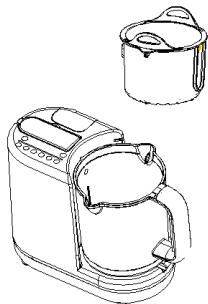


Figure 26




Figure 27





Figure 28


La nourriture que vous pouvez réchauffer comprend le lait pour bébé, la soupe, le jus, l'eau et d'autres aliments pour bébés.



4. Branchez et allumez l'appareil en appuyant sur le bouton .

5. Démarrez la fonction en appuyant sur le bouton réchauffe . Le temps de travail par défaut est de 3 minutes, vous pouvez

appuyer sur   pour augmenter ou diminuer le temps de chauffe entre 1 minute et 30 minutes.

Une fois le réglage terminé, appuyez sur le bouton de démarrage

 pour démarrer la fonction. Si vous souhaitez interrompre le cycle pendant le fonctionnement, appuyez à nouveau sur ce bouton

. Après une pause, vous pouvez appuyer sur  pour redémarrer la fonction.

6. Une fois terminé, l'appareil émet son bip et clignote, tous les voyants s'éteignent après 10 minutes s'il n'y a pas d'autre opération.

7. Éteignez et débranchez l'appareil.

8. Otez le couvercle ou le panier (F) du bol et sortez le biberon à l'aide de la pince ou de gants tant que la vapeur n'est pas retombée. (Figure 29 - Figure 30)

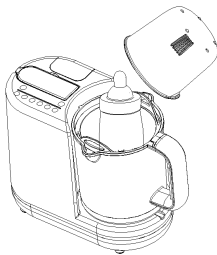


Figure 29

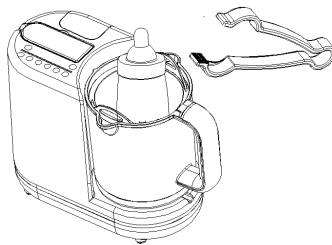


Figure 30

Attention : Une température de 37°C est recommandé pour réchauffer le lait ou aliment pour le repas de l'enfant.

Il est recommandé de ne pas chauffer la nourriture pendant une période trop longue.

Toujours vérifier la température du lait ou nourriture avant de donner le biberon ou le repas à l'enfant.

Pour une bonne température du biberon, se référer au tableau ci-dessous.

TABLEAUX DU TEMPS DE RECHAUFFEMENT

		100ml dans le réservoir d'eau (25°C)		200ml dans le réservoir d'eau (25°C)
		Durée de Chauffe/Réchauffement (min)		Durée de Décongélation (min)
		Température Ambiante (22°C)	Température du Réfrigérateur (5°C)	Température du Congélateur (-17°C)
Biberon en plastique, PP	30 ml	5	7	10
	60 ml	5	7	12
	90 ml	6	7	12
	120 ml	6	8	13
	150 ml	7	8	14
	180 ml	7	9	14
	210 ml	7	9	15
	240 ml	7	9	15
	270 ml	7	9	15
	300 ml	8	10	16
Biberon en verre Petit pot aliments	100grs	5	6	13
	130grs	5	7	14
	200grs	6	7	15
	250grs	6	8	16

REMARQUE:

La température finale du contenu du biberon peut varier en fonction des différences de températures ambiantes, de la taille des biberons ou de formes. Si la température du contenu du biberon est trop faible, vous pouvez augmenter le temps de réchauffement. Si cela est trop chaud, réduisez le temps de réchauffement.

5.6. GARDER AU CHAUD

1. Lorsque vous finissez le mixage alimentaire ou la cuisson vapeur, vous pouvez conserver les aliments dans le panier à vapeur ou dans le bol de mixage, puis les couvrir avec le couvercle (D).
2. Remplir le réservoir avec 150 ml d'eau.
3. Commencez la fonction de maintien au chaud en appuyant sur la touche 7 de la figure 2 du panneau de commande, la durée par défaut est de 60 minutes et vous pouvez régler le temps entre 1 heure et 8 heures.
4. Lorsque le réglage est terminé, l'appareil commence à fonctionner après 5 secondes s'il n'y a pas d'autre opération.
5. Nourrissez votre bébé à tout moment si besoin.
6. Nettoyez le bol de mixage avec de l'eau après avoir fini.
7. Éteignez et débranchez l'appareil.

5.7. DÉTARTRAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

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

Les instructions de nettoyage sont indiquées ci-dessous.

1. Toujours débrancher 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. Mettez le bouchon du réservoir d'eau.
4. Placez et verrouillez le bol à poignée vide sur la base du robot.

5. Démarrez la fonction de détartrage du réservoir d'eau en appuyant sur le bouton 8 de la figure 2 du panneau de commande. Le temps peut être réglé entre 2 et 8 heures, éteignez et débranchez l'appareil une fois fini.
6. Videz tout l'acide acétique (vinaigre) et l'eau du réservoir.
7. Nettoyez le réservoir et le bol avec de l'eau plusieurs fois.
8. Versez toute l'eau du réservoir.
9. Avant d'utiliser l'appareil pour cuire des aliments, il faut remplir le réservoir de 100-200 ml d'eau, faire de la vapeur sans nourriture à l'intérieur du bol pendant 20 minutes pour éliminer les odeurs résiduelles.
10. Gardez le réservoir d'eau au sec.

Attention: une eau trop calcaire peut entartrer rapidement le réservoir et causer des dysfonctionnements de l'appareil. Il est recommandé d'utiliser une eau pure (filtrée ou déminéralisée).

5.8. FONCTION D'AJUSTEMENT DE LA FENÊTRE DE L'ÉCRAN LCD (Figure 31- Figure 34)

1. Inclinez l'écran vers l'avant et déplacez-le vers le haut
2. Appuyez sur le bouton et appuyez sur l'écran ci-dessous pour rendre l'écran à plat.

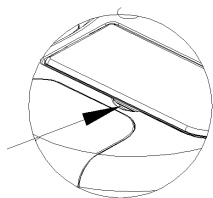


Figure 31

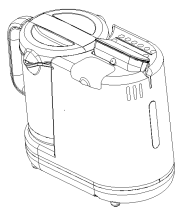


Figure 32



Figure 33

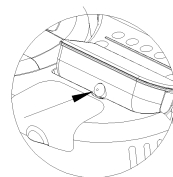


Figure 34

5.9 STOCKAGE DU CORDON D'ALIMENTATION (Figure 35)

Le cordon d'alimentation peut être rangé au dessous de l'appareil.

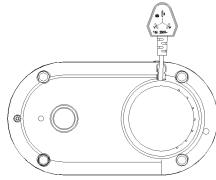




Figure 35

5.10 PROTECTION ANTI-SECS

Une fois que le réservoir d'eau est vide pendant la cuisson à la vapeur / réchauffement / stérilisation / maintien au chaud, le voyant d'eau additionnelle du panneau de commande (V)  clignotera et un long bip sonnera, l'affichage de l'heure et l'indicateur d'eau additionnelle resteront pendant 10 minutes. Dès que l'indicateur d'eau additionnelle s'éteint après avoir rempli l'eau dans le réservoir, l'appareil peut redémarrer en appuyant sur la touche Play 

6. NETTOYAGE

1. Toujours débrancher l'appareil et attendre qu'il soit froid avant de le nettoyer.
2. Retirez le couvercle et le bol à poignée de la base du robot.
3. Désassemblez les parties de la lame, comme indiqué ci-dessous. (Figure 36-Figure 38)
4. Après chaque utilisation, lavez l'ensemble de lame immédiatement sous le robinet. Laver les lames avec beaucoup de précautions, ils sont très coupants.



Figure 36



Figure 37

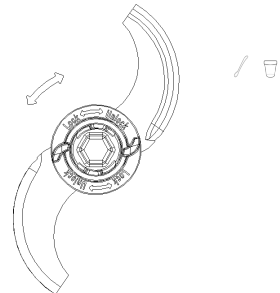


Figure 38

5. Après chaque utilisation, nettoyer toutes les pièces, qui ont un contact avec les aliments, dans l'eau chaude.

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

6. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer le boîtier (C) si nécessaire.

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

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

9. Toujours garder le réservoir d'eau sec.

Important :

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Toujours vider le réservoir d'eau quand l'appareil n'est pas utilisé.

Ne jamais plonger le moteur dans l'eau.

N'utilisez pas de produits abrasifs.

Ne jamais verser de l'eau de javel ou des solutions de stérilisation chimique / des comprimés dans l'appareil.

Après lavage des lames, s'assurer qu'elles sont bien repositionnées.

Ne pas oublier de repositionner le disque de protection sur l'axe de la base du robot pour éviter des écoulements dans le moteur de l'appareil.

NETTOYAGE DE LA VAPEUR

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

1. Toujours débrancher l'appareil.

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

3. Mettre le bouchon du réservoir d'eau.

4. Retourner l'appareil pour que la sortie de vapeur soit vers le bas, puis évacuez l'acide citrique (vinaigre) et l'eau hors de la sortie vapeur (S), puis nettoyez la particule alimentaire.

5. Vider le réservoir d'eau, rincez plusieurs fois et le garder à sec.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Nom du produit : dBb chef multifonction

Modèle : TB-1510S

Puissance de chauffage : 700W

Puissance de mixage : 120W

Voltage : 220-240V

Capacité du réservoir : 280ML

Capacité du bol de mixage : 900ML

Poids : 2.1 Kg

Dimensions : 288X132X212mm



8. ÉLIMINATION DE CE PRODUIT

Jeter ce produit de façon responsable :

- Ne pas le jeter avec vos ordures ménagères.
- Déposer ce produit dans une déchetterie.



CONTACT

Société S.E.B.I.R
54 rue Rouget de Lisle 93697 PANTIN CEDEX

Tel: 01.49.15.96.40