



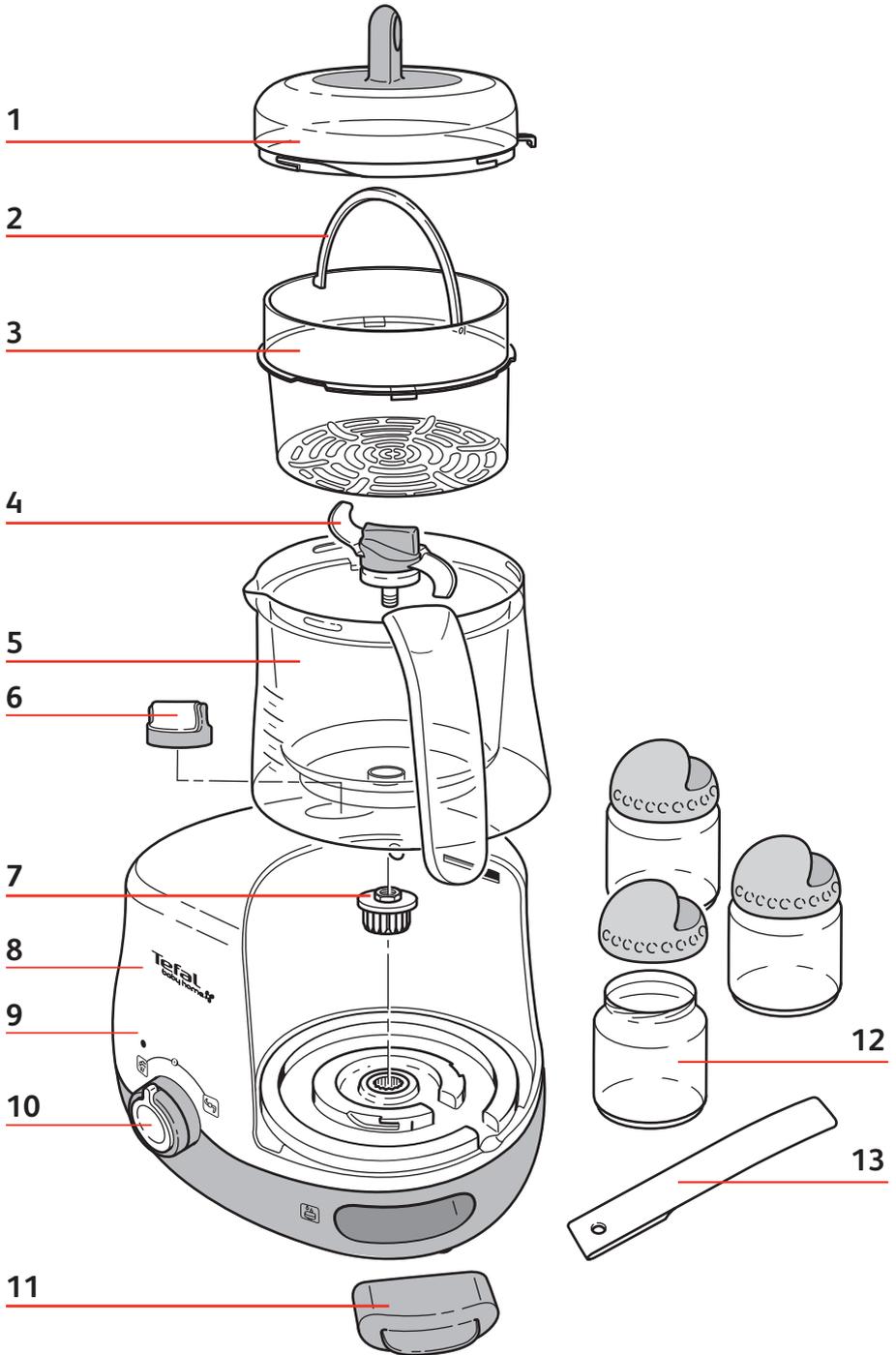
Tefal
baby home 

NUTRIBABY Cook & mix



www.tefal.com
www.disneybaby.com

FR
NL
DE
IT
EN
ES
PT
EL
TR
RU
UK
PL
CS
SK
HU
BG
RO
HR
SV
FI
DA
NO
KZ



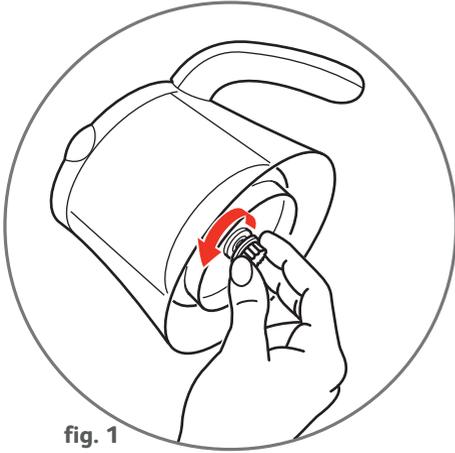


fig. 1

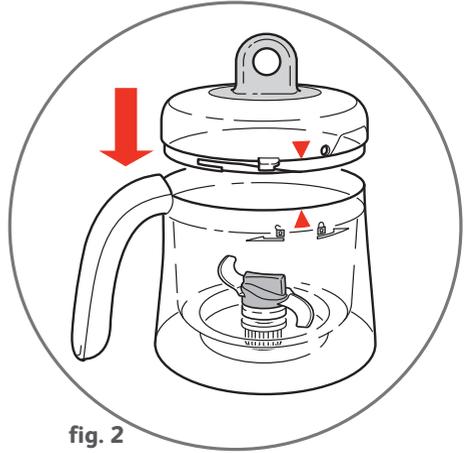


fig. 2



fig. 5

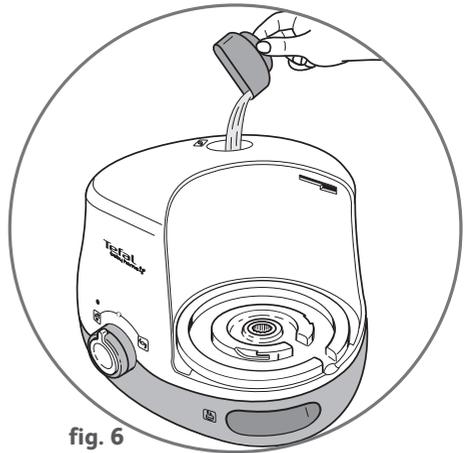


fig. 6

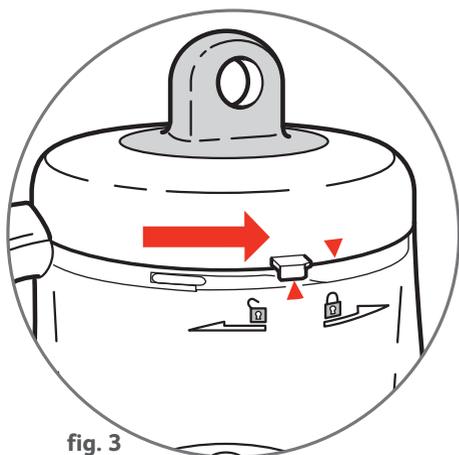


fig. 3

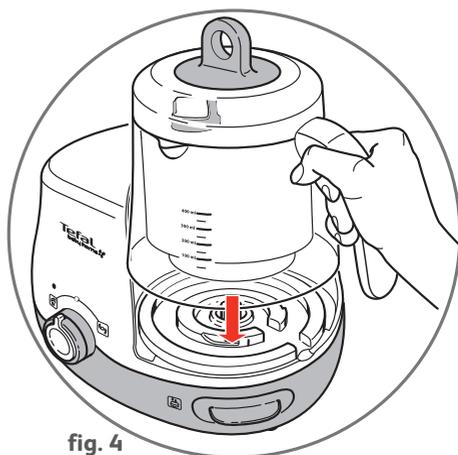


fig. 4

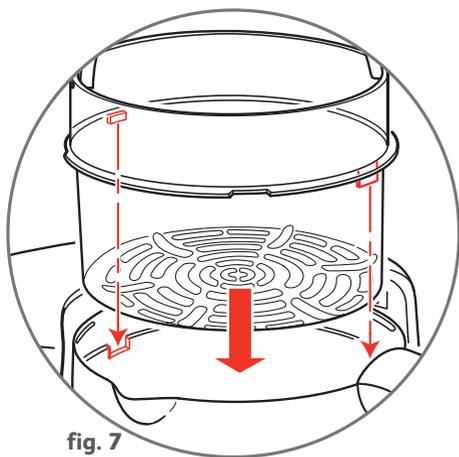


fig. 7

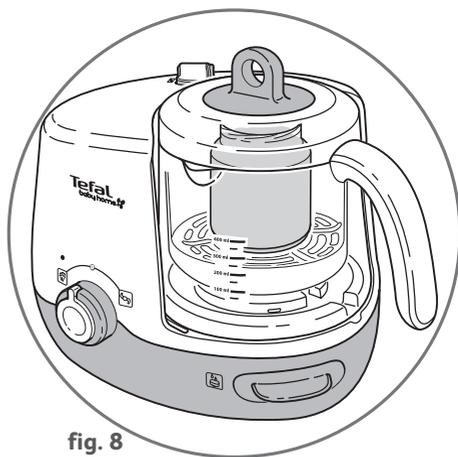


fig. 8

Description

1. Couvercle
2. Anse de préhension du panier vapeur
3. Panier vapeur
4. Couteau inox
5. Bol gradué avec paroi froide
6. Bouchon de remplissage de la cuve
7. Molette de serrage du couteau
8. Corps de l'appareil
9. Voyant lumineux de mise en marche
10. Bouton fonction vapeur ou mixage
11. Dosette d'eau de 25 ml
12. 3 petits pots en verre de conservation des préparations
13. Spatule

Précautions d'emploi

Lors de son démontage, manipuler le couteau du mixeur avec beaucoup de précautions, car il est très aiguisé et tranchant.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Lire attentivement la notice avant utilisation et suivre ses conseils.

Une utilisation non-conforme dégageait TEFAL de toute responsabilité.

- Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.
- Vérifier que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à votre installation électrique. Dérouler entièrement le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son service agréé. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Avant chaque utilisation, s'assurer de la bonne mise en place des pièces de l'appareil. Vérifier la position du couteau et du bol.
- Pour garder les lames du couteau intactes, ne traitez pas les aliments durs tels que le chocolat à croquer, le sucre en morceaux, le parmesan, les noix, les glaçons, etc.
- Débrancher l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, pour le nettoyer ou pour toute manipulation du couteau. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon.
- Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude, à proximité d'une flamme ou de projection d'eau.
- Ne pas activer la fonction vapeur sans eau dans le réservoir.
- Ne pas activer la fonction mixeur si l'appareil est vide, ni plus de 10 secondes en continu.
- Ne pas ôter le bouchon de la cuve pendant l'utilisation et attendre 10 minutes environ après la fin de la cuisson avant de l'ouvrir.
- Ne jamais introduire de fourchette, de couteau ou d'objets métalliques dans l'appareil.
- Ne pas utiliser votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, s'adresser toujours directement à TEFAL ou à un centre service agréé TEFAL.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, il est conseillé de procéder à un cycle de vapeur en mettant 4 dosettes d'eau. Laver ensuite le bol, le panier, le couvercle, le couteau et les accessoires avec de l'eau additionnée de produit vaisselle. Nettoyer le corps du produit avec un chiffon doux. Pour démonter le couteau, tourner la molette - fig. 1 jusqu'à libérer la partie supérieure et inférieure du couteau.

Fonctionnement

Mise en place du couvercle

Pour verrouiller le couvercle, le positionner sur le bol en alignant les repères ▼ et tourner vers la droite - fig. 2/3.



Remarque : le couvercle ne peut pas être retiré une fois que le bol est verrouillé sur le corps de l'appareil.

Mise en place du bol

Remarque : l'appareil ne peut pas fonctionner si le bol n'est pas verrouillé correctement.

Une fois le couvercle verrouillé, positionner le bol sur le corps de l'appareil, tourner jusqu'à l'endechement de la sécurité - fig. 4/5.

Utilisation de la fonction vapeur

Ouvrir le bouchon de la cuve d'eau et verser la quantité indiquée pour la cuisson des aliments à l'aide de la dosette d'eau - fig. 6. Refermer le bouchon. Placer les aliments dans le panier vapeur puis le positionner à l'intérieur du bol dans l'encoche prévue - fig. 7 et refermer le couvercle en s'assurant qu'il est bien verrouillé - fig. 2/3. Placer ensuite le bol sur le corps de l'appareil - fig. 4/5 et tourner le bouton en position vapeur .

Le voyant lumineux s'allume et le bouton revient en position . La chauffe commence et s'arrête automatiquement lorsque le réservoir d'eau est vide.

Attention : à la première utilisation, il se peut que la fonction vapeur soit déjà enclenchée. Le réservoir doit donc toujours être rempli avant de brancher l'appareil.

Cuisson des aliments

Remarque : si les aliments ne sont pas assez cuits, attendre 10 minutes avant d'ouvrir le bouchon de la cuve. Remplir de nouveau et recommencer un cycle en adaptant la quantité d'eau.

Le temps de cuisson varie en fonction de la température des aliments et de l'évaporation de l'eau versée dans la cuve avant la mise en marche. Les temps de cuisson du guide ci-contre sont donc donnés à titre indicatif pour une quantité de 100 g d'aliments environ, frais ou surgelés, coupés en petits dés.

Réchauffage et décongélation

Vous pouvez également utiliser la fonction vapeur pour réchauffer les aliments ou petits pots et même décongeler les petits pots. Les pots fournis résistent à la congélation. Utiliser 3 dosettes pour un réchauffage ou 6 dosettes pour une décongélation.

Attention : dans le cas du petit pot, toujours le placer sans son couvercle dans le panier vapeur - fig. 8.

Utilisation de la fonction mixeur

Attention : ne jamais mixer pendant plus de 10 secondes en continu.

Retirer le panier vapeur et verser les aliments dans le bol de mixage. Refermer le couvercle en s'assurant qu'il est bien verrouillé. Placer ensuite le bol sur le corps de l'appareil et tourner le bouton en position mixeur .

Procéder par impulsion jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Si les aliments restent collés sur la paroi du bol, les décoller à l'aide de la spatule et reprendre le mixage après avoir bien remis en place le couvercle.

Guide de cuisson

Aliments (frais ou surgelés, environ 100 g)	2 dosettes	3 dosettes	4 dosettes
Fruits Pommes, poires		x	
Légumes Petits pois, poireaux, pommes de terre		x	
Haricots verts, carottes, courgettes			x
Viandes Poulet, bœuf		x	
Lapin			x
Poissons Truite, cabillaud	x		
Temps de cuisson	Environ 7 min.	Environ 8 min.	Environ 10 min.

A la fin de la cuisson, il reste du jus dans le bol. Le réserver et l'ajouter si nécessaire à la préparation.

Recettes

Potage de légumes

- Laver, éplucher et détailler les légumes avant de les déposer dans le panier vapeur.
- Fermer le bol.
- Verser 6 dosettes d'eau dans la cuve. Mettre sur position , laisser cuire.
- Verser le contenu du panier dans le bol de mixage. Mixer par impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Servir.

100 g de carottes
80 g de pommes de terre
20 g de poireaux

Bœuf carottes / pommes de terre

40 g de filet de bœuf ou
steak haché

100 g de carottes

50 g de pommes de terre

5 g de beurre

- Couper la viande en morceaux. Laver, éplucher et détailler les légumes avant de les déposer dans le panier vapeur.
- Fermer le bol.
- Verser 6 dosettes d'eau dans la cuve. Mettre sur position  , laisser cuire.
- Verser le contenu du panier dans le bol de mixage puis mixer par impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Ajouter le beurre et mélanger à l'aide de la spatule.
- Servir.

Compote pomme / banane

- Laver, éplucher et détailler les fruits avant de les déposer dans le panier vapeur.
- Fermer le bol.
- Verser 4 dosettes d'eau dans la cuve. Mettre sur position  , laisser cuire.
- Verser le contenu du panier dans le bol de mixage puis mixer par impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Laisser refroidir avant de servir.

80 g de pommes

40 g de bananes

Entretien

Après utilisation, débrancher l'appareil et laisser refroidir si nécessaire avant de procéder à son nettoyage.

Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de produits chlorés.

Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans l'eau mais essuyez-le avec un chiffon doux légèrement humide.

- Détartrage :

Verser 100 ml de vinaigre blanc + 100 ml d'eau dans la cuve.

Laisser reposer jusqu'à élimination complète du calcaire. Vider le liquide.

Rincer abondamment. Renouveler l'opération si nécessaire.

A la suite d'un long usage, les lames du couteau s'émoussent, n'hésitez pas à les faire changer. Dans ce cas, s'adresser toujours à un centre de service agréé.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directive Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement...).

Attention : les dépôts de calcaire doivent être traités régulièrement.



Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.