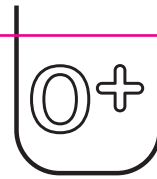
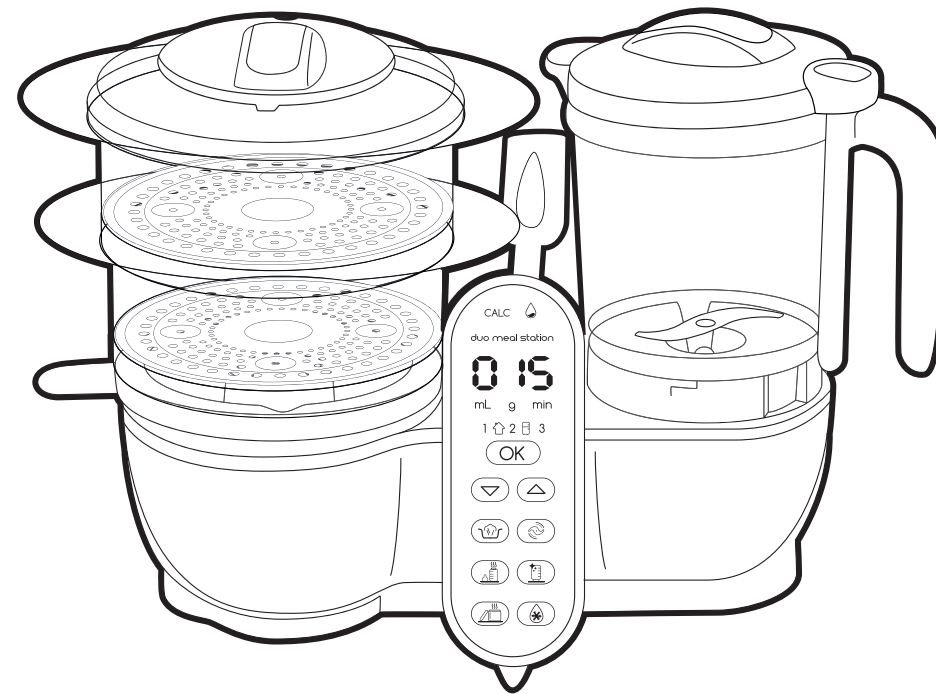


展开尺寸: 44.1X21CM

A001125-Manual-Artwork-01



babymoov[®]
with mums



Duo Meal Station

Ref.: A001125

Instructions for use • Instrucciones de uso • Notice d'utilisation

Images are provided for illustrative purposes only - Fotos no contractuales - Images non contractuelles - Made in China

ALT Group Babymoov Corp.
715 Washington Street FL 3
HOBOKEN, NJ 07030
USA
www.babymoov.com

Hotline:

1-855-517-2456

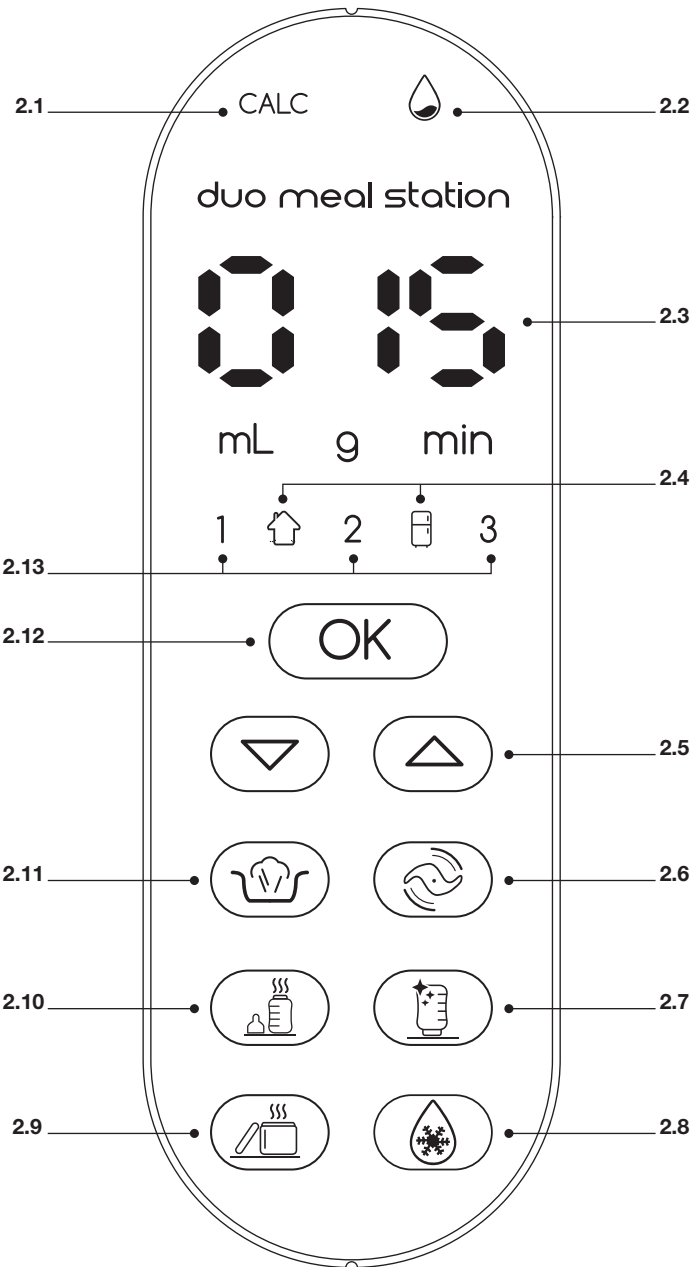
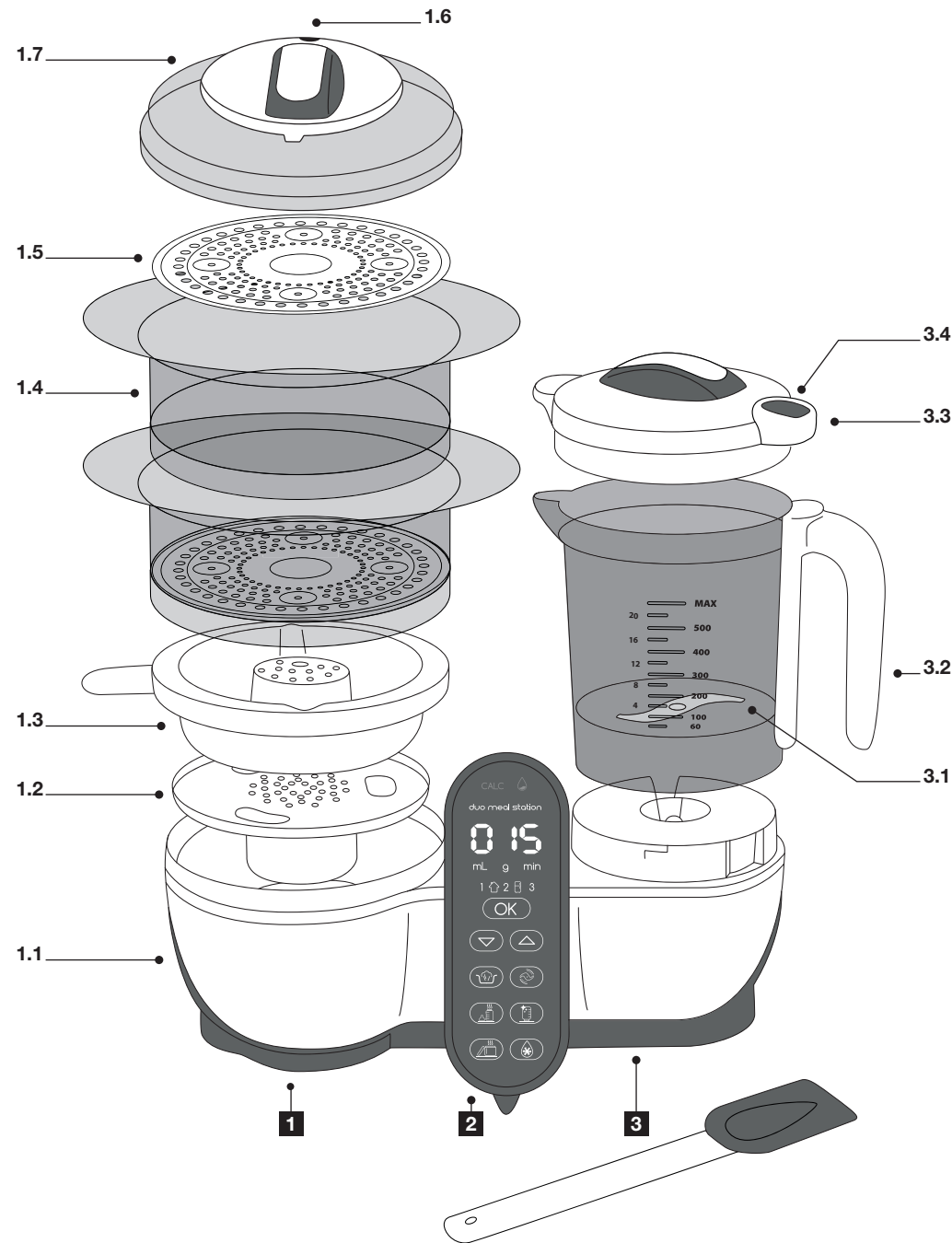
Designed and engineered
by Babymoov in France

ALT Group Babymoov Corp.
715 Washington Street FL 3
HOBOKEN, NJ 07030
USA
www.babymoov.com

Hotline:

1-855-517-2456

Designed and engineered
by Babymoov in France



DÉTARTRAGE

Lorsque le Duo Meal Station a servi pendant une période prolongée, des dépôts de calcaire peuvent se former sur l'unité de chauffe et l'endommager. L'icône **calc** (2.1) apparaît alors sur le boîtier de commande. Il est recommandé de détartrer le réservoir d'eau régulièrement (tous les 50 cycles) en versant 100 ml (3.5 fl oz.) d'eau chaude et 100 ml (3.5 fl oz.) de vinaigre blanc. Laissez reposer pendant une à deux heures (ou plus si nécessaire), sans brancher l'appareil. Videz le mélange et essuyez l'intérieur du réservoir et de l'unité de chauffe à l'aide d'un chiffon humide. Pour faire disparaître l'icône **calc** (2.1) une fois l'opération terminée, appuyez 5 secondes sur OK.

NB. : les 50 cycles sont une valeur indicative. Vous serez peut-être amené à effectuer un détartrage plus tôt si l'eau utilisée est très calcaire.

QUESTIONS FRÉQUENTES

LE DUO MEAL STATION S'ÉTEINT TOUT SEUL, EST-CE NORMAL ?

L'écran du Duo Meal Station se met en veille au bout de 5 minutes d'inactivité. Pour sortir de ce mode, appuyez sur le bouton OK.


OÙ DOIS-JE VERSER L'EAU DANS LE LE DUO MEAL STATION ?

Retirez l'unité de cuisson (1.3.) et remplissez le réservoir d'eau (1.1.) jusqu'au niveau de la plaque isolante (1.2.). L'unité de chauffe située dans le réservoir (1.1.) doit être directement en contact avec l'eau.

LA FONCTION MIXAGE NE FONCTIONNE PAS

Assurez-vous d'avoir bien mis en place la partie mixage en la reliant au connecteur comme indiqué en page 5.

UNE ALARME RETENTIT AVANT LA FIN DU CYCLE DE CUISSON

- L'icône  s'allume sur l'interface de commande. Cela signifie que le réservoir d'eau est vide. Retirez les paniers vapeur et rajoutez de l'eau dans le réservoir (1.1.). Appuyez sur OK pour éteindre l'alarme et appuyez à nouveau sur OK pour redémarrer le minuteur.

- Une alarme peut retentir en cours de cuisson même si de l'eau est présente dans la cuve. Cela est certainement un problème de tartre (cf. DÉTARTRAGE).

EST-IL POSSIBLE DE CUIRE EN MÊME TEMPS DES ALIMENTS SALÉS ET SUCRÉS ?

Oui, vous pouvez faire cuire des aliments salés et sucrés en même temps. Mais attention, cela pourrait avoir un impact sur leur goût.

Vous trouverez peut-être de nouvelles recettes à partager auprès de la Communauté Nutribaby !

EST-IL POSSIBLE DE CUIRE DU RIZ ET DES PÂTES AVEC LE LE DUO MEAL STATION ?

Oui, vous pouvez faire cuire du riz et des pâtes avec le Duo Meal Station.

En fonction de la variété et de la taille, vous pouvez ajouter du riz ou des pâtes dans le récepteur de jus de cuisson en vérifiant régulièrement s'ils sont cuits.

尺寸：21X14.5CM

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following.

- **WARNING:** To avoid danger, if the electrical cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or a qualified electrician.
- Do not operate any apparatus with a damaged cord or plug or after the apparatus malfunctions or has been damaged in any manner. Return apparatus to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Blade is sharp. Take care when handling the blender blades, especially when removing the blades from the bowl, and emptying or washing the bowl.
- Bowl must be in place before replacing knife blades. Engage all locking devices before handling the blade.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- This apparatus is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or by persons lacking experience or knowledge, unless they are monitored by a person responsible for their safety, or instructed by them on the use of the apparatus. Monitor children to ensure they do not play with the apparatus.
- Monitor the appliance when in use with children nearby.
- Keep the apparatus out of reach of children.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Using accessories not recommended by the manufacturer of the device may cause injuries.
- Avoid any contact with moving parts.
- Do not allow electrical cord to hang over the edge of the table or counter. Do not place near hot surfaces.
- Do not place the apparatus on a hot surface or near an oven or gas burner, or any other heat source.
- Do not touch the hot surfaces on the apparatus (heating chamber). Use handles or knobs.
- Do not move the apparatus during use, once it has been plugged in, or if it contains hot water.
- Unplug the apparatus when not in use, before washing and when storing. Allow to cool down before putting or taking off parts.
- Respect heating times, and ensure the baby bottle and its contents are at a suitable temperature before feeding your baby.
- Always plug in the appliance first and then plug the power cable into the socket on the wall. To disconnect it, turn off any control and then take out the plug from the socket on the wall.
- Only use the appliance for domestic purposes. The appliance is designed to process small amounts of food for immediate consumption and it is particularly recommended for the preparation of baby food. The appliance is not intended to prepare large amounts of food.
- Use plastic or glass baby bottles suitable for boiling, or other heat-resistant recipients with this apparatus.
- Take out the power cable from the wall socket before serving. Do not leave the cable within the child's reach.
- Do not immerse in water. Household use only.
- This apparatus is for indoor use only. Do not use outdoors.
- Use the apparatus on a flat, stable and dry surface.
- Always check your utensils prior to using them with Duo Meal Station.
- Baby Food Chopper Model A001125 is for use only with steam cooker model A001125, steam cooker model A001125 is for use only with Baby Food Chopper Model A001125.
- Warnings for the power cable:
 - a. Use a short power cable to reduce the risk of entanglement or tripping over a longer cable.
 - b. Extension cables are available and may be used with caution.
 - c. If you use an extension cable:
 1. The electrical capacity of the cable set or extension cable must be at least match the electrical output of the appliance and,
 2. The cable should be placed in such a way that it is not spread over the worktop or table, where it can be pulled by children or someone might trip over it.
 3. The extension cable should be an earthing terminal with a cable featuring 3 wires.

SAFETY INSTRUCTIONS

- To prevent the risk of electric shock, do not immerse the apparatus or its electrical cord in water or any other liquid.
- Use the apparatus only to cook/heat/blend/sterilise or thaw. Any other use may be dangerous.
- Take care when handling the blender blades, especially when removing the blades from the bowl, and emptying or washing the bowl.
- The apparatus contains no parts useful to the user for repairs. Do not disassemble the apparatus.
- Monitor the apparatus when in use with children nearby. Keep the apparatus out of reach of children.
- This apparatus is for indoor use only. Do not use outdoors.
- Do not allow electrical cord to hang over the edge of the table or counter. Do not place near hot surfaces.
- Use the apparatus on a flat, stable and dry surface.
- Do not place the apparatus on a hot surface or near an oven or gas burner, or any other heat source.
- Do not touch the hot surfaces on the apparatus (heating chamber).
- Do not move the apparatus during use, once it has been plugged in, or if it contains hot water.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEA ATENTAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

Quando utilice aparatos eléctricos, debe tener en cuenta unas precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes.

- **ADVERTENCIA:** Para evitar peligros, si el cable eléctrico está estropeado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio DE posventa o por un electricista cualificado.
- No utilice aparatos que tengan el cable o el enchufe estropeado, ni tras haber detectado funcionamientos anómalos o daños. Lleve el aparato al centro de asistencia técnica más cercano para que lo revise, repare o regule correctamente.
- La cuchilla está muy afilada. Preste la máxima atención cuando manipule las cuchillas de la licuadora, sobre todo cuando las extraiga del recipiente, o cuando vacíe o lave este último.
- El recipiente debe estar en su compartimento cuando vuelva a colocar las cuchillas. Active todos los dispositivos de bloqueo antes de manipular la cuchilla.
- No intente manipular indebidamente o desactivar el mecanismo de bloqueo de la tapa.
- Este aparato no ha sido proyectado para ser usado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas, o por personas que no tengan la experiencia o conocimientos adecuados, a menos que sean supervisadas por una persona responsable de su seguridad, o formadas sobre el uso del aparato. Vigile y evite que los niños jueguen con el aparato.
- Vigile siempre el aparato cuando esté funcionando y haya niños cerca.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Es necesario mantener bajo control el aparato cuando está siendo usado por niños o cuando funciona en presencia de niños.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar daños personales.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- Evite que el cable cuelgue por el borde de la mesa o del mostrador. No coloque el aparato cerca de superficies calientes.
- No coloque el aparato en una superficie caliente ni cerca de un horno o de un quemador de gas, ni de cualquier otra fuente de calor.
- No toque las superficies calientes del aparato (cámara de calentamiento). Utilice las manijas o elementos de agarre.
- No mueva el aparato durante el uso, una vez que ha sido enchufado o si contiene agua caliente.
- Desconecte el aparato cuando no lo utilice, antes de lavarlo y cuando lo guarde. Deje enfriar la unidad antes de colocar o quitar las piezas.
- Respete los tiempos de calentamiento, y asegúrese de que el biberón o potito y su contenido estén a la temperatura adecuada antes de dar de comer a su hijo.
- Conecte primero el aparato y después enchufe el cable a la toma de la pared. Para desconectarlo, apague todos los mandos y después extraiga el cable de la toma de la pared.
- El aparato ha sido proyectado única y exclusivamente para un uso doméstico. El aparato ha sido diseñado para procesar cantidades pequeñas de comida y consumirlas de inmediato, y está particularmente recomendado para la preparación de comida para niños. El aparato no ha sido diseñado para preparar grandes cantidades de comida.
- Con este aparato, debe utilizar recipientes de plástico o vidrio que resistan los procesos de ebullición.
- Desenchufe el cable de corriente de la toma de la pared antes de servir. Nunca deje el cable al alcance de los niños.
- No lo sumerja en agua. Uso exclusivamente casero.
- Este aparato solo debe utilizarse en casa. Nunca lo utilice al aire libre.
- Coloque el aparato en una superficie plana, estable y seca.
- Controle siempre sus utensilios antes de usarlos con Duo Meal Station.
- La picadora Modelo A001125 solo debe utilizarse con la olla de vapor modelo A001125; la olla de vapor modelo A001125 solo debe utilizarse con la picadora Modelo A001125.
- Advertencias sobre el cable eléctrico:
 - a. Utilice un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de enredos y tropiezos.
 - b. Existen cables de extensión y pueden utilizarse pero siempre con precaución.
 - c. Si utiliza un cable de extensión:
 1. La capacidad eléctrica del juego de cable o del cable de extensión debe ser al menos igual a la salida eléctrica del aparato y,
 2. El cable debe colocarse de tal forma que no cuelgue por la encimera o la mesa, ya que los niños podrían tirar del mismo o alguien podría tropezar con él.
 3. El cable de extensión debería ser un terminal de tierra con un cable que disponga de tres hilos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Para protegerse contra las descargas eléctricas, no sumerja el aparato ni el cordón en el agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice el aparato para otro uso que no fuese cocer/ calentar/ batir/ esterilizar/ descongelar. Cualquier otra utilización puede resultar peligrosa.
- Tenga mucho cuidado cuando manipula las cuchillas de la batidora, especialmente cuando retira las cuchillas del recipiente, cuando vacía el recipiente, y durante el lavado.
- El aparato no contiene ninguna pieza útil al usuario para una eventual reparación. No desmonte el aparato.
- Vigile el aparato cuando lo emplea con niños a proximidad. Deje el aparato fuera del alcance de los niños.
- Este aparato se utiliza en interior, no lo utilice nunca fuera.
- Evite dejar que el cordón sobrepase de la mesa o del contador y no lo deje tampoco cerca de superficies calientes.
- Utilice el aparato sobre una superficie plana, estable y seca.
- No ponga el aparato sobre una superficie caliente o cerca de un horno o una placa de gas ni todo lo que se asemeja a una fuente de calor.
- No toque las superficies calientes del aparato (cámara de caldeo).
- No desplace el aparato cuando está en servicio, una vez conectado, o si contiene agua caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit.

- **AVERTISSEMENT** : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou des personnes ayant des qualifications semblables, afin d'éviter tout risque de danger.
- Ne pas utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou a été endommagé d'une manière quelconque. Retourner l'appareil au centre de service autorisé pour examen, réparation ou réglage.
- La lame est aiguisée. Faire très attention quand vous manipulez les lames du mixeur, particulièrement quand vous retirez les lames du bol, quand vous videz le bol, et pendant le lavage.
- Le bol doit être en place avant de remplacer les lames de couteaux. Engager tous les dispositifs de verrouillage avant de manipuler la lame.
- Ne pas tenter de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- 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 par 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. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Surveiller l'appareil quand vous l'employez avec des enfants à proximité.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- Éviter de laisser le cordon dépassé de la table ou du plan de travail ou de le laisser à proximité de surfaces chaudes.
- Ne pas mettre l'appareil sur une surface chaude ou à proximité d'un four ou d'une plaque de gaz ou tout ce qui s'apparente à une source de chaleur.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (unité de chauffe). Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne pas déplacer l'appareil en service, une fois branché, ou s'il contient de l'eau chaude.
- Débrancher l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer ou de le ranger. Laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Respectez le temps de chauffe et assurez-vous que le biberon et son contenu sont à bonne température avant de donner la nourriture à votre bébé.
- Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, penser à éteindre toute commande en «off», puis retirer la fiche de la prise murale.
- Utiliser l'appareil uniquement à des fins domestiques. L'appareil est conçu pour le traitement de petites quantités d'aliments destinés à la consommation immédiate, et est particulièrement recommandé pour la préparation des aliments pour bébé. L'appareil n'est pas destiné à préparer de grandes quantités de nourritures.
- Utiliser des biberons en plastique ou en verre pouvant bouillir ou tous autres récipients thermorésistants avec cet appareil.
- Avant de servir, débrancher le cordon de la prise murale. Ne pas laisser le cordon à la portée de l'enfant.
- Ne pas plonger dans l'eau. Usage domestique seulement.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en intérieur. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et sèche.
- Toujours vérifier vos ustensiles avant de les employer avec le Duo Meal Station.
- L'unité de mixage du modèle A001125 doit être utilisé uniquement avec l'unité de chauffage du modèle A001125, l'unité de chauffage du modèle A001125 doit être utilisé uniquement avec l'unité de mixage du modèle A001125.
- Avertissement sur les cordons d'alimentation :
 - a. Un cordon d'alimentation de faible longueur doit être utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébucher sur un cordon plus long.
 - b. Des rallonges sont possibles et peuvent être utilisés avec prudence.
 - c. Si une rallonge est utilisée:
 1. La capacité électrique de l'ensemble du cordon ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil, et,
 2. Le cordon doit être placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
 3. La rallonge devrait être une mise à la terre avec un cordon à 3 fils.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Pour se protéger des décharges électriques, n'immergez pas l'appareil, le cordon dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que pour cuire / chauffer / mixer / stériliser / décongeler. Toute autre utilisation peut-être dangereuse.
- Faites très attention quand vous manipulez les lames du mixeur, particulièrement quand vous retirez les lames du bol, quand vous videz le bol, et pendant le lavage.
- L'appareil ne contient aucune pièce utile à l'utilisateur pour une réparation. Ne pas démonter l'appareil.
- Surveillez l'appareil quand vous l'employez avec des enfants à proximité. Laissez l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil s'utilise en intérieur, ne l'utilisez pas dehors.
- Évitez de laisser le cordon dépasser de la table ou du compteur ou de le laisser à proximité de surfaces chaudes.




















- Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et sèche.
- Ne mettez pas l'appareil sur une surface chaude ou à proximité d'un four ou d'une plaque de gaz ou tout ce qui s'apparente à une source de chaleur.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (chambre de chauffage).
- Ne déplacez pas l'appareil en service, une fois branché, ou s'il contient de l'eau chaude.






CONSERVER CES INSTRUCTIONS









**HOW TO ASSEMBLE THE DUO MEAL STATION - CÓMO MONTAR LA DUO MEAL STATION
COMMENT ASSEMBLER LE DUO MEAL STATION**



COOKING TIMES - TABLA DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN - TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

| | | |
|---|---------------------|-------------|
|  | 7 oz. (200 g) | 16 - 20 min |
|  | 7 oz. (200 g) | 18 - 20 min |
|  | 8.8 oz. (250 g) | 20 - 25 min |
|  | 10.5 oz. (300 g) | 10 - 12 min |
|  | 7 oz. (200 g) | 8 - 10 min |
|  | 14 oz. (400 g) | 20 - 25 min |
|  | 7 oz. (200 g) | 18 - 20 min |
|  | 1 - 2 | 20 - 25 min |
|  | 10.5 oz. (300 g) | 17 - 20 min |
|  | 7 oz. (200 g) | 12 - 15 min |
|  | 7 oz. (200 g) | 14 - 16 min |
|  | 8.8 oz. (250 g) | 12 - 15 min |
|  | 10.6 oz. (300 g) | 10 - 14 min |
|  | 3.5 oz. (100 g) | 8 - 10 min |
|  | 7 oz. (200 g) | 15 - 17 min |
|  | 7 oz. (200 g) | 12 - 14 min |
|  | 7 oz. (200 g) | 8 - 10 min |
|  | 7 oz. (200 g) | 8 - 12 min |
|  | 7 oz. (200 g) | 8 - 10 min |
|  | 7 oz. (200 g) | 8 - 10 min |

| | | |
|---|---------------------|-------------|
|  | 7 oz. (200 g) | 3 - 7 min |
|  | 3.5 oz. (100 g) | 6 - 10 min |
|  | 7 oz. (200 g) | 12 - 14 min |
|  | 7 oz. (200 g) | 12 - 14 min |
|  | 17.6 oz. (500 g) | 14 - 18 min |

| |  / Nb |  |
|---|--|--|
|  | 6.3 oz. (180 g) | 15 - 18 min |
|  | 4.2 oz. (120 g) | 10 - 12 min |
|  | 5.3 oz. (150 g) | 8 - 12 min |
|  | 4.2 oz. (120 g) | 8 - 10 min |
|  | 4 | 5 min |
|  | 4 | 12 - 15 min |

13 - 17

EN

19 - 23

ES

25 - 29

FR





COMPONENTS

EN

1. Steaming unit

- 1.1. Water tank & heating unit
- 1.2. Insulating plate
- 1.3. Cooking water container
- 1.4. Steaming basket (x 2)
- 1.5. Removable steaming tray (x 2)
- 1.6. Steam output
- 1.7. Steamer lid

- 2.5. +/- Selection arrows
- 2.6. Blending function
- 2.7. Sterilizing function
- 2.8. Defrosting function
- 2.9. Baby food jar warming function
- 2.10. Baby bottle warming function
- 2.11. Steaming function
- 2.12. "OK" validation function
- 2.13. Blending speed display

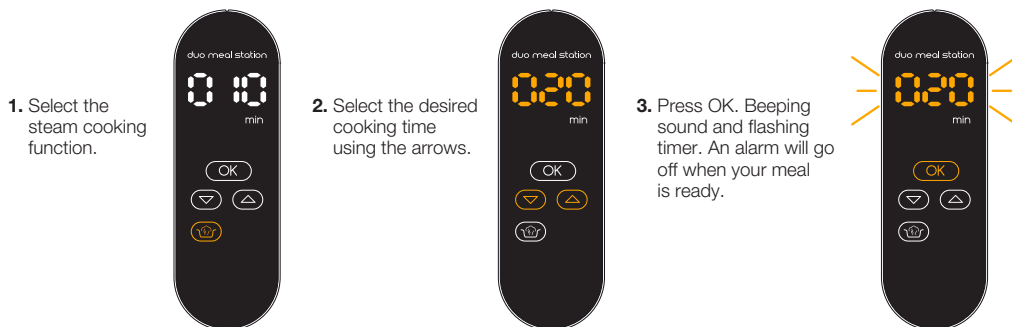
2. Control panel

- 2.1. Descaling alert
- 2.2. Water level alert
- 2.3. Time & quantity display
- 2.4. Temperature selection: room temperature / cold (for warming function only)

3. Blending unit

- 3.1. Removable blade
- 3.2. Blending handle
- 3.3. Blending lid
- 3.4. Blending switch

STEAMING AND DEFROSTING




1. Select the steam cooking function.
 2. Select the desired cooking time using the arrows.
 3. Press OK. Beeping sound and flashing timer. An alarm will go off when your meal is ready.
- Remove the cooking water container (1.3.) and pour water into the tank (1.1.) until it reaches the insulating plate (1.2.) (12 fl oz. max / 350 ml).
 - Replace the cooking water container: it will collect the juices from the food, allowing you to preserve its nutritional value.
 - Place the trays (1.5.) in the basket (1.4.) as desired.
 - Cut the ingredients into small cubes measuring approx. 0,6 inch cubes (1,5 cm x 1,5 cm) and place them in the steaming baskets. Place no more than 14 oz. (400 g) of food in each basket.
 - Place the lid (1.6.) on top with the steam outlet at the back.
 - Turn on using the ON/OFF switch on top of the control panel.
 - Select the steaming function .
 - Select the cooking time using the arrows. The time will depend on the type and amount of food you wish to cook. Refer to the cooking-time table.
 - Press OK. The timer flashes and a beep sounds.
An alarm will go off when your meal is ready!
Press OK to turn off the alarm. If you wish to continue cooking, press the arrows to add minutes, then press OK to start.
 - Use the handle to remove the lid and the steam baskets. Take care not to burn yourself!
 - Enjoy your meal!

Hints & tips

1. Ingredients can be separated by type (vegetable/meat), or cooking time. For example: place potatoes which require a relatively long cooking time in the bottom basket, and zucchini in the upper basket as they cook more quickly. No more overcooked vegetables!
2. Thanks to the removable trays, you can adjust the capacity: 1 small basket, 2 baskets, or 1 large basket by removing the middle tray.
3. Thanks to its nutritional value and its taste, the cooking water from rice or vegetables can be used to thin purées or added to formula milk in babies' bottle.
4. The cooking times are for guidance only. Always check that food is thoroughly cooked before eating. If your food is not cooked enough, reset the time. You may need to add more water. It is possible to decrease (2.5.) or increase (2.5.) the cooking time while cooking.
5. Leave gaps between pieces of food to allow a good steam cooking
6. Try to use organic ingredients and wash them well before use.
7. You can also cook eggs! Just place the eggs in the egg supports built into the trays.
8. We recommend you to read the "Care and cleaning" part to know how to clean your Duo Meal Station and optimize its lifetime.




DEFROSTING


To defrost, proceed in the same way but select the defrosting mode .
Remember to remove the lids of the containers to defrost.

BLENDING



- Plug the blending unit **(3)** onto the retractable connector located on the main unit.
- Once your ingredients are cooked, open the lid of the cooking jug **(1.7)** and let the food cool down for a few minutes.
- Transfer into the blending bowl **(3.2)** using the spatula provided.
N.B.: For best results, do not blend more than 14 oz. (400 g) of cooked fruit or vegetables, or a total of 11 oz. (300 g) of meat+vegetables.
- Pour the cooking water (7 fl oz. / 200 ml max) into the blending jug to achieve the desired consistency.
- Place and lock the lid **(3.3)** onto the jug. Place and lock the jug on the base.
- Turn on using the  ON/OFF switch at the top of the control panel.



- To perfectly adjust the texture of your soups or purées, 3 blending speeds are available. Press the blending icon  to activate the blending mode, and increase or decrease the blending speed from 1 (the slowest) to 3 (the fastest).
- Press the blending switch **(3.4)** located on the lid for 5 seconds max. Wait another 5 seconds before blending again, etc.


N.B. :

1. Wait five seconds between each blending cycle. Do not hold down the button for more than 30 seconds at a time, to prevent the device from overheating.
2. We recommend you to read the "Care and cleaning" part to know how to clean your Duo Meal Station and optimize its lifetime.



Hints & tips

The blending function can always be selected no matter the chosen mode. For instance, it is possible to use the steaming function at the same time as the blending function.

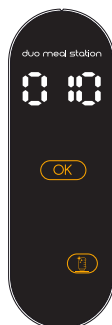
To cancel the blending function, press the blending icon  for 3 seconds.

3 sec.

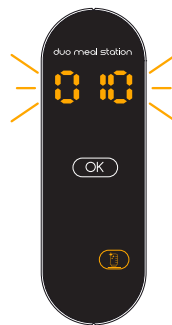
STERILIZING

EN

1. Select the sterilizing function and press OK. A beep sounds.



2. The timer is flashing. An alarm will go off when the sterilization is over.



- Remove the cooking water container (1.3.) and pour water into the tank (1.1.) until it reaches the insulating plate (1.2.) (12 fl oz. max / 350 ml).
- Remove the trays (1.5.) from each steaming basket (1.4.).
- Stack the baskets and place them on the base (1).
- Place the baby bottles upside down and any accessories you wish to sterilize directly onto the insulating plate (1.2.).
- Place the lid (1.7.) on the upper basket.
- Turn on using the ON/OFF switch at the top of the control panel.
- Select the sterilizing function .
- Press OK. A beep sounds. The timer flashes.
- An alarm will sound to inform you that the sterilization is over.
- Press OK to turn off the alarm.

N.B.: We recommend you to read the "Care and precautions for use" part to know how to clean your Duo Mea Station and optimize its lifetime.

BABY BOTTLE HEATING

*Pour water into the tank (1.1.) until it reaches the insulating plate (1.2.) (12 fl oz. max / 350 ml). Remove the trays (1.5.) from each steaming basket (1.4.). Stack the baskets and place them on the base (1). Place the baby bottle without the teat directly onto the insulating plate (1.2.). Turn on using the ON/OFF switch at the top of the control panel.

1. Select the bottle heating function .
2. Select the quantity of liquid to heat using the arrows and press OK. A beep sounds.
3. Select your current food temperature (room temperature or cold) using the arrows and press OK.
4. Press OK. A beep sounds. The timer flashes. An alarm will sound to inform you that your bottle is ready!




CAUTION:

1. To prevent risk of burns, always check the temperature of the food before feeding your baby. Shake baby bottles well to mix, then pour a drop of milk on the inside of your wrist to check the temperature.
2. The pre-programmed cycles are based on the average heating time of a baby bottle. The material and thickness of the baby bottle and whether or not it has a removable bottom may affect the temperature of the food. Heating more than one bottle at once may also affect heating times. If the food is too hot or too cold, reduce or increase the heating time, using the "steaming" function.

BABY FOOD JAR HEATING

Pour water into the tank **(1.1.)** until it reaches the insulating plate **(1.2.)** (350 ml max.). Remove the trays **(1.5.)** from each steaming basket **(1.4.)**.



Stack the baskets and place them on the base **(1)**. Place the food jar without the lid directly on the insulating plate **(1.2.)**. Turn on using the  ON/OFF switch on the top of the control panel.

1. Select the food jar heating function.



2. Select the quantity of food to heat using the arrows and press OK. A beep sounds.



3. Select your current food temperature (room temperature  or cold ) using the arrows and press OK.



4. Press OK. A beep sounds. The timer flashes. An alarm will sound to inform you that your jar is ready!




CAUTION:

- To prevent risk of burns, always check the temperature of the food before feeding your baby.
- The pre-programmed cycles are based on the average heating time of a baby bottle or baby food jar. The size and thickness of the baby food jar may affect the temperature of the food. If the food is too hot or too cold, reduce or increase the heating time, using the "steaming" function.

CARE AND CLEANING

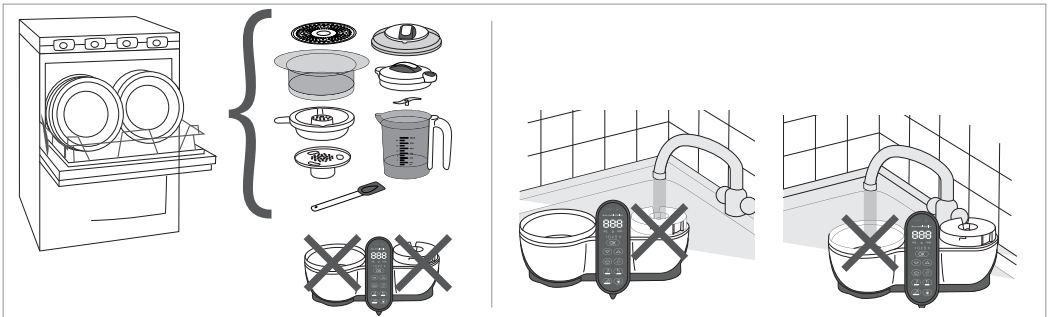
ALARMS

- An alarm will sound and the icon  will light up on the control panel if the tank runs out of water during the cooking cycle. Remove the steamer baskets and add water in the water tank **(1.1.)**. Press OK to turn off the alarm, then press OK again to restart the timer.
- An alarm will sound at the end of the cycle to notify you that cooking is complete.

CLEANING

CAUTION: Unplug Duo Meal Station and ensure it is cool before cleaning! The bases of the steamer and blender must not be washed in a dishwasher.

- Wipe off the heating unit inside the tank, and the base of the blending unit with a damp cloth or sponge. Do not use detergents or cleaners. Allow to dry. Do not wash Duo Meal Station under running water. Do not allow water to enter parts containing electrical components.
- Do not use abrasive or scouring cleansers for cleaning as they may damage the apparatus and its surface. The steaming baskets **(1.4.)**, removable trays **(1.5.)**, cooking water container **(1.3.)**, lids **(1.7.)** and **(3.3.)**, spatula and blending jug **(3.2.)** may be washed using a sponge, hot water and washing liquid. Rinse well and allow to dry. These elements are also dishwasher safe.
- To clean the blade **(3.1.)**, simply unscrew it clockwise from beneath the jug.





DESCALING

When the Duo Meal Station has been used for a certain period of time, mineral deposits may form on the heating unit and damage it. Thus, the icon **calc (2.1)** will be displayed on the control panel.

You should descale the water tank regularly (every 50 cycles), pouring 3.5 fl oz. (100 ml) of hot water and 3.5 fl oz. (100 ml) of white vinegar. Let it sit for one or two hours (or more if necessary), without plugging in the apparatus. Pour off the mixture and wipe of inside of the tank and the heating unit with a wet cloth.

Once the operation is completed, hold down OK for 5 seconds to make the icon **calc (2.1)** disappear.

N.B.: 50 cycles is an average estimate. Descaling may need to be carried out more often if the water used has a high mineral content ("hard water").

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

THE DUO MEAL STATION SWITCHES OFF AUTOMATICALLY; IS THIS NORMAL?

The Duo Meal Station screen goes to sleep after 5 minutes of inactivity. To exit sleep mode, press OK.

WHERE SHOULD I PUT THE WATER IN THE DO MEAL STATION?


Remove the cooking water container **(1.3.)** and pour water into the tank **(1.1.)** until it reaches the insulating plate **(1.2.)**.

The heating unit located into the tank **(1.1.)** has to be directly in contact with the water.

THE BLENDING UNIT DOES NOT WORK

Ensure you have placed the blending unit correctly through the connector as shown on page 5.

AN ALARM SOUNDS BEFORE THE END OF THE COOKING CYCLE

- The icon  will lit on the control panel. It means the water tank has run out of water. Remove the steaming baskets and add water in the water tank **(1.1.)**. Press OK to turn off the alarm, then press OK again to restart the timer.

- If the alarm sounds during cooking even though there is water in the tank, the device most likely needs descaling (see DESCALING).

CAN I COOK SIMULTANEOUSLY SALTY AND SWEET FOODS?

Yes, you can cook simultaneously salty and sweet foods. But, please note that flavors may be impacted.

You might find new recipes to share with the Nutribaby Community!

CAN I COOK RICE AND PASTA IN THE DUO MEAL STATION?

Yes, you can cook rice and pasta in the Dual Meal Station.

Depending on the type and size, you could add rice/pasta in the cooking water vessel and check regularly until it's cooked.





COMPOSICIÓN

1. Unidad de cocción al vapor

- 1.1. Depósito de agua y unidad de calentamiento
- 1.2. Placa aislante
- 1.3. Recipiente de agua de cocinado
- 1.4. Cesta de cocción al vapor (x 2)
- 1.5. Bandeja de cocinado extraíble
- 1.6. Salida del vapor
- 1.7. Tapa del vaporizador

- 2.5. Flechas de selección +/-
- 2.6. Función de mezclado
- 2.7. Función de esterilización
- 2.8. Función de descongelación
- 2.9. Función de calentamiento de potito
- 2.10. Función de calentamiento de biberón
- 2.11. Función de cocción al vapor
- 2.12. Función "OK" de validación
- 2.13. Pantalla de velocidad de mezclado

2. Panel de control

- 2.1. Alerta de descalcificación
- 2.2. Alerta de nivel de agua
- 2.3. Visualización de tiempo y cantidad
- 2.4. Selección de temperatura: temperatura ambiente/fría (para la función «calentar» solamente)

3. Unidad de mezclado

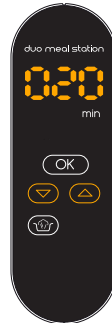
- 3.1. Cuchilla extraíble
- 3.2. Jarra de mezclado
- 3.3. Tapa de mezclado
- 3.4. Botón de mezclado

COCCIÓN AL VAPOR Y DESCONGELACIÓN

1. Seleccione la función de cocinado al vapor.



2. Seleccione el tiempo de cocinado deseado utilizando las flechas.



3. Pulse OK. Sonará un pitido y parpadeará el temporizador. ¡Una alarma le informará de que la comida está lista!



ES

- Retire el recipiente de agua de cocinado (1.3) y vierta el agua en el depósito (1.1) hasta que llegue a la placa aislante (1.2) (12 fl oz. max / 350 ml).
- Vuelva a colocar el recipiente de agua de cocinado: recogerá los jugos de la comida permitiéndole preservar su valor nutricional.
- Coloque las bandejas (1.5) en la cesta (1.4) del modo que prefiera.
- Corte los ingredientes en dados pequeños que midan aprox. 0,6 inch cubes (1,5 cm x 1,5 cm) y colóquelos en las cestas de cocción al vapor. No coloque más de 14 oz. (400 g) de comida en cada cesta.
- Coloque la tapa (1.7) encima con la salida del vapor en la parte trasera.
- Encienda utilizando () Botón ON/OFF en la parte superior del panel de control.
- Seleccione la función de cocción al vapor ().
- Seleccione el tiempo de cocinado utilizando las flechas. El tiempo dependerá del tipo y la cantidad de comida que desee cocinar. Consulte la tabla de tiempo de cocinado.
- Pulse OK. El temporizador parpadeará y sonará un pitido. Sonará una alarma para indicarle que la comida está lista. Pulse OK para apagar la alarma. Si desea continuar cocinando, pulse las flechas para añadir los minutos y a continuación pulse OK para comenzar.
- Utilice el asa para retirar la tapa y las cestas de cocción al vapor. ¡Tenga cuidado de no quemarse!
- ¡Disfrute de la comida!

Trucos y consejos


1. Los ingredientes se pueden clasificar por tipos (verdura/carne) o tiempo de cocinado. Por ejemplo, coloque las patatas en la cesta inferior, pues precisan relativamente más tiempo de cocinado y los calabacines en la cesta superior, pues se cocinan más rápido. ¡Se acabó el cocer las verduras más de la cuenta!
2. Gracias a las bandejas extraíbles, puede ajustar la capacidad: 1 cesta pequeña, 2 cestas o 1 cesta grande retirando la bandeja intermedia.
3. Gracias a su valor nutricional y su sabor, el agua de cocción del arroz o las verduras puede utilizarse para diluir los purés o puede añadirse a la leche de fórmula del biberón.
4. Los tiempos de cocinado se ofrecen a modo orientativo solamente. Compruebe siempre que la comida esté completamente cocinada antes de consumirla. Si la comida no está suficientemente cocinada, vuelva a ajustar el tiempo. Es posible que deba añadir más agua. Se puede disminuir () (2.5) o aumentar () (2.5) el tiempo de cocción durante el ciclo de calentamiento.
5. Deje espacio entre los trozos de comida para permitir una buena cocción.
6. Trate de utilizar ingredientes orgánicos y lávelos bien antes de cocinarlos.
7. ¡También puede cocinar huevos! Tan solo debe colocarlos en los soportes para huevos integrados en las bandejas.
8. Le recomendamos que lea el apartado «Cuidado y limpieza» para más información sobre la limpieza de su Nutribaby(+) y la optimización de su ciclo de vida útil.

DESCONGELACIÓN


Para descongelar, realice el mismo procedimiento pero seleccione el modo «descongelar» . Recuerde que debe retirar las tapas de los contenedores para descongelar.

MEZCLADO



- Enchufe la unidad de mezclado **(3)** en el conector retráctil ubicado en la unidad principal.
- Una vez que los ingredientes estén cocinados, abra la tapa de la jarra de cocinado **(1.7)** y espere unos minutos hasta que la comida se enfríe.
- Trásladela al bol de mezclado **(3.2)** utilizando la espátula proporcionada. **N.B.:** Para obtener mejores resultados, no mezcle más de 14 oz. (400 g) de fruta cocinada o verdura, o un total de 11 oz. (300 g) de carne y verdura.
- Vierta el agua de cocinado (máx 7 fl oz. / 200 ml) en la jarra de mezclado para lograr la consistencia deseada.
- Coloque y bloquee la tapa **(3.3)** en la jarra. Coloque y bloquee la jarra en la base.
- Encienda utilizando el botón  ON/OFF en la parte superior del panel de control.



- Para ajustar perfectamente la textura de los caldos o purés, están disponibles 3 velocidades de mezclado. Pulse el icono de mezclado  para activar el modo de mezclado, aumentar o disminuir la velocidad de mezclado de 1 (más lento) a 3 (más rápido).
- Pulse el botón de mezclado **(3.4)** ubicado en la tapa durante un máx. de 5 segundos. Espere otros 5 segundos antes de volver a mezclar, etc.


N.B.:

1. No olvide esperar un intervalo de 5 segundos entre cada ciclo de mezclado. No pulse el botón durante más de 30 segundos seguidos para evitar que el aparato se sobrecaliente.
2. Le recomendamos que lea el apartado «Cuidado y limpieza» para más información sobre la limpieza de su Duo Meal Station y la optimización de su ciclo de vida útil.



Trucos y consejos

La función de mezclado puede seleccionarse siempre independientemente del modo elegido. Por ejemplo, se puede utilizar la función de cocción al vapor al mismo tiempo que la función de mezclado.

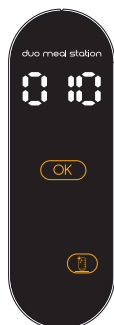
Para cancelar la función de mezclado pulse el icono  durante 3 segundos.

3 sec.

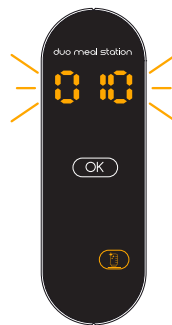


ESTERILIZACIÓN

1. Seleccione la función de esterilización y pulse OK. Sonará un pitido.



2. El temporizador parpadea. Sonará una alarma para indicarle que la esterilización ha terminado.



- Retire el recipiente de agua de cocinado (1.3.) y vierta el agua en el depósito (1.1.) hasta que llegue a la placa aislante (1.2.) (12 fl oz. max / 350 ml).
- Retire las bandejas (1.5.) de cada cesta de cocción al vapor (1.4.).
- Junte las cestas y colóquelas en la base (1).
- Coloque los biberones boca abajo y cualquier accesorio que desee esterilizar directamente en la placa aislante (1.2.).
- Coloque la tapa (1.7.) en la cesta superior.
- Encienda utilizando el botón ON/OFF en la parte superior del panel de control.
- Seleccione la función de esterilización .
- Pulse OK. Sonará un pitido. El temporizador parpadeará.
- Sonará una alarma para indicarle que la esterilización ha terminado.
- Pulse OK para apagar la alarma.

N.B.: Le recomendamos que lea el apartado «Cuidado y limpieza» para más información sobre la limpieza de su Duo Meal Station y la optimización de su ciclo de vida útil.

ES

CALENTAMIENTO DE BIBERONES

Vierta el agua en el depósito (1.1.) hasta que llegue a la placa aislante (1.2.) (12 fl oz. max / 350 ml). Retire las bandejas (1.5.) de cada cesta de cocción al vapor (1.4.).

Junte las cestas y colóquelas en la base (1). Coloque el biberón sin la tetina directamente en la placa aislante (1.2.).

Encienda utilizando el botón ON/OFF en la parte superior del panel de control.

1. Seleccione la función de calentamiento del biberón.
2. Seleccione la cantidad de líquido que desee calentar utilizando las flechas y pulse OK. Sonará un pitido.
3. Seleccione la temperatura de la comida actual (temperatura ambiente o fría) utilizando las flechas y pulse OK.
4. Pulse OK. Sonará un pitido. El temporizador parpadeará. ¡Una alarma le informará de que el biberón está listo!



AVISO:


1. Para impedir el riesgo de quemaduras, compruebe siempre la temperatura de la comida antes de alimentar al bebé. Agite los biberones para que se mezclen bien, eche una gota de leche en el dorso de la mano para comprobar la temperatura.
2. Los ciclos preprogramados se calculan según el tiempo medio necesario para calentar un biberón. El material, el grosor del biberón y la presencia eventual de un fondo amovible pueden influir en la temperatura del alimento. Si se calienta más de un biberón al mismo tiempo, también pueden verse afectados los tiempos de calentamiento. Si la comida está demasiado fría o demasiado caliente, aumente o disminuya el tiempo de calentamiento utilizando la función «cocción al vapor».



CALENTAMIENTO DE POTITO



*Vierta el agua en el depósito (1.1.) hasta que llegue a la placa aislante (1.2.) (350 ml max.). Retire las bandejas (1.5.) de cada cesta de cocción al vapor (1.4.).

Junte las cestas y colóquelas en la base (1). Coloque el potito sin la tapa directamente en la placa aislante (1.2.).

Encienda utilizando el botón  ON/OFF en la parte superior del panel de control.

1. Seleccione la función de calentamiento del potito.

2. Seleccione la cantidad de comida que desee calentar utilizando las flechas y pulse OK. Sonará un pitido.

3. Seleccione la temperatura de la comida actual (temperatura ambiente  o fría ) utilizando las flechas y pulse OK.

4. Pulse OK. Sonará un pitido. El temporizador parpadeará. ¡Una alarma le informará de que el potito está listo!




AVISO:

- Para impedir el riesgo de quemaduras, compruebe siempre la temperatura de la comida antes de alimentar al bebé.
- Los ciclos preprogramados se calculan según el tiempo medio necesario para calentar un biberón o un potito. El tamaño y el grosor del potito pueden influir en la temperatura del alimento. Si la comida está demasiado fría o demasiado caliente, aumente o disminuya el tiempo de calentamiento utilizando la función «cocción al vapor».

CUIDADO Y LIMPIEZA

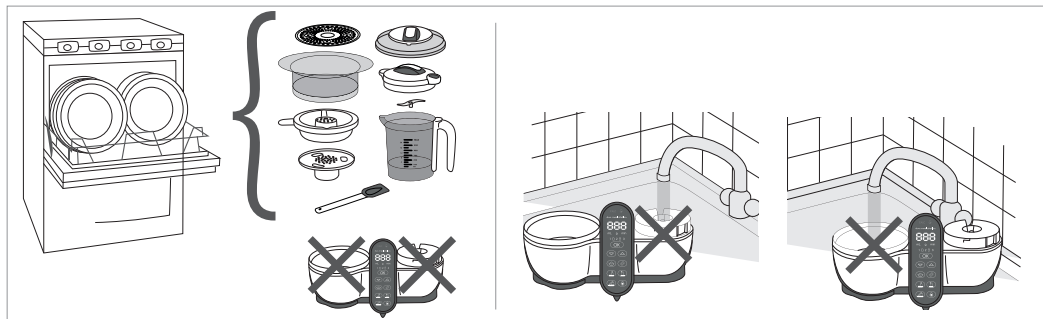
ALARMAS

- Sonará una alarma y se encenderá el icono  en el panel de control si el depósito se queda sin agua durante el ciclo de cocinado. Retire las cestas del vaporizador y añada agua al depósito (1.1.). Pulse OK para apagar la alarma y vuelva a pulsar OK para poner en marcha el temporizador.
- Al final del ciclo sonará una alarma para avisarle de que el cocinado se ha completado.

LIMPIEZA

AVISO: Desconecte la Duo Meal Station y asegúrese de que se haya enfriado antes de limpiarla. Las bases del vaporizador y del mezclador no deben lavarse en el lavavajillas.

- Limpie la unidad de calentamiento dentro del depósito y la base de la unidad de mezclado con un paño húmedo o una esponja. No utilice detergentes ni limpiadores. Déjelas secar. No lave la Duo Meal Station manteniéndola debajo del agua corriente. No permita que el agua penetre en las partes que contengan componentes eléctricos.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos para limpiar, podrían estropear el aparato y su superficie. Las cestas de cocinado (1.4.), las bandejas extraíbles (1.5.), el recipiente de agua de cocinado (1.3.), las tapas (1.7.) y (3.3.), la espátula y la jarra de mezclado (3.2.) pueden lavarse utilizando una esponja, agua caliente y líquido de limpieza. Aclárelos bien y déjelos secar. Estos elementos también se lavan de forma segura en el lavavajillas.
- La cuchilla (3.1.) debe simplemente desbloquearse bajo el bol en el sentido de las agujas del reloj para poder limpiarse correctamente.





DESCALCIFICACIÓN

Cuando la Duo Meal Station se haya utilizado durante cierto periodo de tiempo, pueden formarse depósitos minerales en la unidad de calentamiento y estropear el aparato. En tal caso, el icono **CALC (2.1)** se mostrará en el panel de control.

Debe descalcificar el depósito de agua con regularidad (cada 50 ciclos), vertiendo 3.5 fl oz. (100 ml) de agua caliente y 3.5 fl oz. (100 ml) de vinagre blanco. Deje que se asiente durante una o dos horas (o más en caso necesario) sin enchufar el aparato. Escurra la mezcla y limpie el interior del depósito y la unidad de calentamiento con un paño mojado. Para que aparezca **CALC (2.1)** una vez termine la operación, pulse OK durante 5 segundos.

N.B.: los 50 ciclos son un valor indicativo. Es posible que tenga que realizar una descalcificación antes de lo previsto si el agua utilizada tiene mucha cal.

PREGUNTAS FRECUENTES

DUO MEAL STATION SE APAGA SOLA, ¿ES NORMAL?

La pantalla de Duo Meal Station entra en suspensión al cabo de 5 minutos de inactividad. Para salir de este modo, pulse el botón OK.

¿DÓNDE DEBO PONER EL AGUA EN LA DUO MEAL STATION ?


Retire el recipiente de agua de cocinado **(1.3.)** y vierta el agua en el depósito **(1.1.)** hasta que llegue a la placa aislante **(1.2.)**.

La unidad de calentamiento ubicada en el depósito **(1.1.)** debe estar en contacto directo con el agua.

LA FUNCIÓN DE MEZCLADO NO FUNCIONA

Asegúrese de haber colocado correctamente la unidad de mezclado conectándola al conector tal como se indica en la página 5.

SUENA UNA ALARMA ANTES DE QUE TERMINE EL CICLO DE COCINADO

- El icono  se iluminará en el panel de control. Esto significa que el depósito de agua se ha quedado sin agua. Retire las cestas del vaporizador y añada agua al depósito **(1.1.)**. Pulse OK para apagar la alarma. El temporizador se pondrá en marcha de forma automática a partir del momento en que se haya detenido. Pulse OK para apagar la alarma y vuelva a pulsar OK para poner en marcha el temporizador.

- Puede sonar una alarma durante la cocción incluso si hay agua en el depósito. Esto se debe a un problema de cal (cf. DESCALCIFICACIÓN).

¿PUEDO COCINAR SIMULTÁNEAMENTE ALIMENTOS DULCES Y SALADOS?

Sí, se pueden cocinar al mismo tiempo alimentos dulces y salados. Pero tenga en cuenta que esto podrá notarse en los sabores. ¡Puede encontrar nuevas recetas que compartir con la Comunidad Nutribaby!

PUEDO COCINAR ARROZ Y PASTA EN LA DUO MEAL STATION ?

Sí, se puede cocinar tanto arroz como pasta en la Duo Meal Station.

En función del tipo y del tamaño, puede añadir arroz/pasta en el recipiente de agua de cocinado y comprobar los alimentos con regularidad hasta que estén cocinados.

ES







COMPOSITION

1. Unité de cuisson

- 1.1. Réservoir d'eau et unité de chauffe
- 1.2. Plaque isolante
- 1.3. Récupérateur de jus de cuisson
- 1.4. Panier vapeur (x 2)
- 1.5. Plateau de cuisson amovible (x 2)
- 1.6. Sortie vapeur
- 1.7. Couvercle des paniers vapeur

- 2.5. +/- Flèches de sélection
- 2.6. Fonction mixage
- 2.7. Fonction stérilisation
- 2.8. Fonction décongélation
- 2.9. Fonction réchauffage de petits pots
- 2.10. Fonction chauffe-biberon
- 2.11. Fonction cuisson vapeur
- 2.12. Touche de validation « OK »
- 2.13. Affichage de la vitesse de mixage

2. Interface de commande

- 2.1. Alerte détartrage
- 2.2. Alerte niveau d'eau
- 2.3. Écran digital
- 2.4. Sélection de la température : ambiante / froide (pour la fonction de réchauffage uniquement)

3. Unité de mixage

- 3.1. Lame amovible
- 3.2. Bol de mixage
- 3.3. Couvercle du bol de mixage
- 3.4. Bouton de mixage

CUISSON VAPEUR ET DÉCONGÉLATION

1. Sélectionnez la fonction de cuisson vapeur.



2. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide des flèches.



3. Appuyez sur OK. Un BIP retentit, le minuteur clignote. Une alarme vous informe lorsque le repas est prêt !



- Retirez le récupérateur de jus de cuisson (1.3.) et remplissez le réservoir d'eau (1.1.) jusqu'au niveau de la plaque isolante (1.2.) (350 ml / 12 fl oz. max.).
- Remplacez le récupérateur de jus de cuisson : il récupère le jus des aliments, ce qui vous permet de préserver la totalité de leur valeur nutritive.
- Placez les plateaux (1.5.) dans les paniers (1.4.) en fonction de la capacité désirée.
- Coupez les ingrédients en petits dés d'environ 1,5 cm x 1,5 cm (0,6 inch cubes) et placez-les dans les paniers vapeur. Ne mettez pas plus de 400 g (14 oz.) de nourriture dans chaque panier.
- Positionnez le couvercle (1.7.) de manière à ce que la sortie vapeur (1.6.) soit à l'arrière.
- Allumez l'appareil à l'aide du bouton MARCHE / ARRÊT situé sur le dessus de l'interface de commande.
- Sélectionnez la fonction vapeur .
- Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des flèches. Le temps de cuisson dépend du type et de la quantité d'aliments que vous souhaitez cuire. Consultez le tableau des temps de cuisson pour plus d'informations.
- Appuyez sur OK. Le minuteur clignote, un BIP retentit. Une alarme vous informe lorsque le repas est prêt ! Appuyez sur OK pour éteindre l'alarme. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, utilisez les flèches pour ajouter des minutes et appuyez sur OK pour démarrer.
- Utilisez la poignée pour retirer le couvercle et les paniers vapeur. Attention de ne pas vous brûler !
- Bon appétit !


Conseils et astuces

1. Vous pouvez séparer les ingrédients par type (légumes / viande) ou par temps de cuisson. Par exemple, placez les pommes de terre, qui nécessitent un temps de cuisson relativement long, dans le panier du bas et les courgettes dans celui du haut puisqu'elles cuisent plus rapidement. Cela met fin aux problèmes de légumes trop cuits !
2. Grâce aux plateaux amovibles, vous pouvez moduler la capacité de cuisson : 1 petit panier, 2 paniers ou 1 grand panier en enlevant le plateau du milieu.
3. Grâce à ses valeurs nutritionnelles et à sa saveur, l'eau de cuisson des légumes peut être utilisée pour préparer des purées plus légères ou avec du lait en poudre pour le biberon de bébé.
4. Les temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif. Vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits avant de les manger. Si la cuisson n'est pas suffisante, réinitialisez le temps de cuisson. Vous devrez peut-être rajouter de l'eau. Il est possible de baisser (2.5.) ou d'augmenter (2.5.) le temps de cuisson pendant le cycle de chauffe.
5. Ne collez pas les aliments les uns aux autres afin de permettre une cuisson homogène.
6. Essayez d'utiliser des ingrédients biologiques et lavez-les bien avant utilisation.
7. Vous pouvez aussi cuire des œufs ! Il vous suffit de les placer sur le support prévu à cet effet dans les plateaux.
8. Nous vous conseillons de lire le chapitre « Entretien et nettoyage » pour savoir comment nettoyer votre Nutribaby(+) et optimiser sa durée de vie.

FR




DÉCONGÉLATION


Pour décongeler, procédez de la même manière, mais en sélectionnant le mode décongélation . N'oubliez pas de retirer les couvercles des récipients avant de démarrer la décongélation.

MIXAGE



- Connectez l'unité de mixage **(3)** sur le connecteur rétractable situé sur l'unité principale.
 - Une fois que vos ingrédients sont cuits, ouvrez le couvercle du panier de cuisson **(1.7.)** et laissez les aliments refroidir quelques minutes.
 - Transvasez-les ensuite dans le bol de mixage **(3.2.)** à l'aide de la spatule fournie.
- N.B. :** pour un résultat optimal, ne mixez pas plus de 400 g (14 oz.) de fruits ou légumes cuits et pas plus de 300 g (11 oz.) de mélange viande + légumes.
- Versez l'eau de cuisson (200 ml / 7 fl. oz. max) dans le bol de mixage jusqu'à obtention de la consistance désirée.
 - Positionnez et verrouillez le couvercle **(3.3.)** sur le bol. Placez et verrouillez le bol sur la base.
 - Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton  MARCHE / ARRÊT situé sur le dessus de l'interface de commande.




- Pour ajuster à la perfection la texture de vos soupes ou purées, vous pouvez choisir entre 3 vitesses de mixage. Appuyez sur l'icône de mixage  afin d'activer le mode et d'augmenter ou de diminuer la vitesse de mixage, de 1 (la plus lente) à 3 (la plus rapide).
- Appuyez sur l'interrupteur de mixage **(3.4.)** situé sur le couvercle pendant max. 5 secondes. Attendez encore 5 secondes avant de recommencer à mixer, etc.

N.B. :

1. Respectez bien un intervalle de 5 secondes entre chaque cycle de mixage. N'appuyez pas sur le bouton pendant plus de 30 secondes d'affilées pour éviter toute surchauffe de l'appareil.
2. Nous vous conseillons de lire le chapitre « Entretien et nettoyage » pour savoir comment nettoyer votre Duo Meal Station et optimiser sa durée de vie.

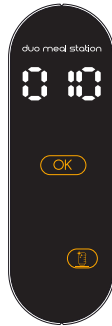
Conseils et astuces

La fonction de mixage peut toujours être sélectionnée, quel que soit le mode choisi. Vous pouvez par exemple utiliser la fonction de cuisson vapeur en même temps que la fonction de mixage. Pour annuler la fonction mixage, appuyez sur l'icône de mixage  pendant 3 secondes.

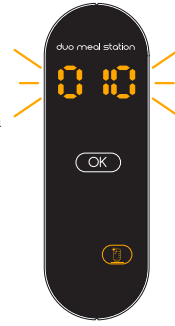
3 sec.

STÉRILISATION

1. Sélectionnez la fonction stérilisation et appuyez sur OK. Un BIP retentit.



2. Le minuteur clignote. Une alarme vous informera lorsque la stérilisation sera terminée.



- Retirez le récupérateur de jus de cuisson (1.3) et remplissez le réservoir d'eau (1.1) jusqu'au niveau de la plaque isolante (1.2) (350 ml / 12 fl oz. max.).
- Retirez les plateaux (1.5) de chaque panier vapeur (1.4).
- Empilez les paniers et positionnez-les sur la base (1).
- Placez les biberons tête en bas ainsi que les autres accessoires que vous souhaitez stériliser directement sur la plaque isolante (1.2).
- Positionnez le couvercle (1.7) sur le panier supérieur.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton MARCHE / ARRÊT situé sur le dessus de l'interface de commande.
- Sélectionnez la fonction stérilisation .
- Appuyez sur OK. Un BIP retentit. Le minuteur clignote.
- Une alarme vous informera lorsque la stérilisation sera terminée.
- Appuyez sur OK pour éteindre l'alarme.

N.B. : nous vous conseillons de lire le chapitre « Entretien et nettoyage » pour savoir comment nettoyer votre Duo Meal Station et optimiser sa durée de vie.

CHAUFFE-BIBERON

Remplissez le réservoir d'eau (1.1) jusqu'au niveau de la plaque isolante (1.2) (350 ml / 12 fl oz. max.). Retirez les plateaux (1.5) de chaque panier vapeur (1.4).

Empilez les paniers et positionnez-les sur la base (1). Placez le biberon sans la tétine directement sur la plaque isolante (1.2). Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton MARCHE / ARRÊT situé sur le dessus de l'interface de commande.

1. Sélectionnez la fonction chauffe-biberon.

2. Sélectionnez la quantité de liquide à réchauffer en utilisant les flèches et appuyez sur OK. Un BIP retentit.

3. Sélectionnez la température actuelle de la nourriture (ambiante ou froide) à l'aide des flèches et appuyez sur OK.

4. Appuyez sur OK. Un BIP retentit. Le minuteur clignote. Une alarme vous informera lorsque le biberon sera prêt !





ATTENTION :

1. Afin d'éviter les risques de brûlure, vérifiez toujours la température de la préparation avant de nourrir votre bébé. Secouez bien le biberon pour mélanger le contenu, puis faites couler une goutte de lait sur l'intérieur de votre poignet afin de contrôler la température.
2. Les cycles pré-programmés sont calculés selon le temps moyen nécessaire pour réchauffer un biberon. Le matériau et l'épaisseur du biberon, la présence éventuelle d'un fond amovible peuvent influencer la température de la nourriture. Faire chauffer plus d'un biberon à la fois peut également influencer sur les temps de réchauffage. Si la nourriture est trop chaude ou trop froide, réduisez ou augmentez le temps de réchauffage à l'aide de la fonction « vapeur ».

RÉCHAUFFAGE DE PETITS POTS POUR BÉBÉ

Remplissez le réservoir d'eau (1.1.) jusqu'au niveau de la plaque isolante (1.2.) (350 ml max.). Retirez les plateaux (1.5.) de chaque panier vapeur (1.4.).

Empilez les paniers et positionnez-les sur la base (1). Placez le petit pot sans le couvercle directement sur la plaque isolante (1.2.). Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton  MARCHE / ARRÊT situé sur le dessus de l'interface de commande.

1. Sélectionnez la fonction réchauffage de petits pots pour bébé.
2. Sélectionnez la quantité de nourriture à réchauffer en utilisant les flèches et appuyez sur OK. Un BIP retentit.
3. Sélectionnez la température actuelle de la nourriture (ambiante  ou froide ) à l'aide des flèches et appuyez sur OK.
4. Appuyez sur OK. Un BIP retentit. Le minuteur clignote. Une alarme vous informera lorsque le petit pot sera prêt !




ATTENTION :

1. Afin d'éviter les risques de brûlure, vérifiez toujours la température de la préparation avant de nourrir votre bébé.
2. Les cycles pré-programmés sont calculés selon le temps moyen nécessaire pour réchauffer un biberon ou un petit pot. La taille et l'épaisseur du petit pot pour bébé peuvent influencer la température de la nourriture. Si la nourriture est trop chaude ou trop froide, réduisez ou augmentez le temps de réchauffage à l'aide de la fonction « vapeur ».

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ALARMES

- Une alarme retentit et l'icône  s'allume sur l'interface de commande lorsque le réservoir d'eau est vide. Retirez les paniers vapeur et rajoutez de l'eau dans le réservoir (1.1.). Appuyez sur OK pour éteindre l'alarme et appuyez à nouveau sur OK pour redémarrer le minuteur.
- Une alarme retentit à la fin du cycle pour vous avertir que la cuisson est terminée.

NETTOYAGE

ATTENTION : débranchez le Duo Meal Station et vérifiez qu'il est froid avant de le nettoyer ! Les unités de cuisson et de mixage ne doivent pas être lavées au lave-vaisselle.

- Nettoyez l'unité chauffante à l'intérieur du réservoir ainsi que la base de l'unité de mixage à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide. N'utilisez aucun détergent ni nettoyant. Laissez sécher. Ne lavez pas le Duo Meal Station sous l'eau courante. Évitez toute infiltration d'eau dans les parties contenant des composants électriques.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou décapant au risque d'endommager l'appareil et sa surface. Les paniers vapeur (1.4.), les plateaux amovibles (1.5.), le récupérateur de jus de cuisson (1.3.), les couvercles (1.7.) et (3.3.), la spatule et le bol de mixage (3.2.) peuvent être lavés à l'eau chaude, au moyen d'une éponge et de liquide vaisselle. Rincez bien et laissez sécher. Ces éléments passent également au lave-vaisselle.
- La lame (3.1.) doit simplement être déverrouillée sous le bol dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'être correctement nettoyée.

