



SWEETFOX



BABY FOOD COOKER

Model No: BFP-1800E

USER'S MANUAL • MANUEL D'UTILISATION • BENUTZERHANDBUCH
• INSTRUCCIONES DE USO • MANUALE D'USO • GEBRUIKERSHANDLEIDING

INDEX

EN	3
FR	11
DE	19
ES	27
IT	35
NL	43

ENGLISH

Dear user, before your first use, please read this user's guide and follow the safety tips and instructions for use. Inform any potential users of these instructions. Retain this manual for future use. Also retain all packaging when unboxing the appliance.

INDEX

1. GENERAL INFORMATION	3
2. WARNING	4
3. PRODUCT DESCRIPTION	6
4. DIRECTIONS OF USE	7
5. INGREDIENTS & STEAMING TIME.....	9
6. CLEANING & MAINTENANCE.....	9
7. WATER TANK CLEANING & DESCALING.....	9
8. FAULT ANALYSIS & DIAGNOSIS.....	10
9. WARRANTY.....	10

I. GENERAL INFORMATION



The "OPEN BOOK" symbol indicates a recommendation to read the important information found in the manual.



The crossed out "TRASH CAN" symbol with the acronym DEEE ("Déchet d'Équipement Électrique et Électronique" or "Electric and Electronic Equipment Waste") indicates that at the end of its life, it must not be disposed of with household waste, but instead dropped off at a local recycling centre. Waste reclamation allows us to preserve our environment.



The "CE branding" symbol guarantees compliance with the non-mandatory harmonised European Standards,

which communicates the essential requirements in technical specifications. These standards are not obligatory but guarantee compliance with the essential requirements.



The ROHS symbol (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relating to environmental protection certifies that the maximum concentration of each of the 5 dangerous substances (mercury • lead • hexavalent chromium • PBB and PBDE flame retardants) is equal to or less than 0.1% of the weight of the homogeneous material, and 0.01% for the sixth (cadmium).



The "DOUBLE SQUARE" symbol indicates double insulation, both primary insulation and additional insulation.

This appliance does not need to be grounded to a protective earthing conductor. The double insulation materials used are class II.



The "GLASS/FORK" symbol indicates that the appliance is compatible with and can come into contact with food.



The "TRIMAN" symbol indicates that the consumer is invited to deliver their products to a separate collection for recycling (for example a recycling bin, a local dump, or a voluntary waste drop-off station).

CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT



This marking indicates that this appliance should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

II. WARNING

At Sweety Fox, not only do we wish that your child enjoys himself whilst eating, but also that preparing baby's food is a simple and nice experience for you.

In this manual, we are going to start by the beginning by presenting to you the important security warning. It would be such as shame that you hurt yourself and disappoint your child that has been waiting for one only thing since you have placed your order : **EN-JO-YING FOOD.**

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local voltage.
- Do not use this appliance if the plug, the main cord or the appliance itself is damaged.
- If the main cord is damaged, you must have it replaced by qualified people.
- If the blade gets stuck, unplug the appliance before cleaning it.
- To avoid scalding, please do not touch the water tank nor the stirring cup as those elements can reach high temperature. Always touch the stirring cup by its handle.
- Please be careful with the steam emitted from the stirring cup when steaming and opening of the cup. Temperatures can be very high. Because guess what ? Steaming is hot and can burn! So please be careful!
- Please make sure the stirring cup is placed in the right position, or else the security system will prevent the appliance from operating.
- Be careful when pouring water in the water tank or when cleaning the appliance. Too much water could cause short-circuits.
- Remember to always test the food by hand before feeding your child.
- After steaming, if you need to add other ingredients,

please wait for the stirring cup to cool down before opening it. Respect the maximum capacity of food indicated on the cup: 300ml.

- Empty the water tank and fill it with purified water before starting steaming.
- Do not use accessories or parts produced by other manufacturers as this would invalidate the warranty.
- Do not immerse the main body in water. This is an electric appliance.
- Do not put the appliance on or near the stove.
- Do not use a sterilizer or a microwave to disinfect the stirring cup as it is made of elements not suitable for these methods (handle and blade).
- Only use this appliance for the purposes indicated in this manual. Any other use would invalidate the warranty in case of damage caused.
- Place the appliance on a stable, flat surface and make sure it is well isolated to avoid the steam damaging your cabinet.
- Never start steaming with an empty water tank.
- Do not lift or move the appliance when operating.
- Do not insert any object in the water inlet or the steam outlet.
- We recommend that you do not add water to the water tank when steaming. Hot water or steam can be ejected from the tank.
- Once cooked, check the food consistency.
- The steaming lasts for about 15 min. If you need to steam some more, please wait at least 3 min before starting another steaming cycle.
- Bones and nuts can not be stirred in this appliance.
- Do not stir the food for more than 15 seconds at a time. Wait 10 seconds before restarting stirring.
- Nothing new under the sun, blades can cut ! so be

very careful when manipulating them : emptying the bowl or during cleaning.

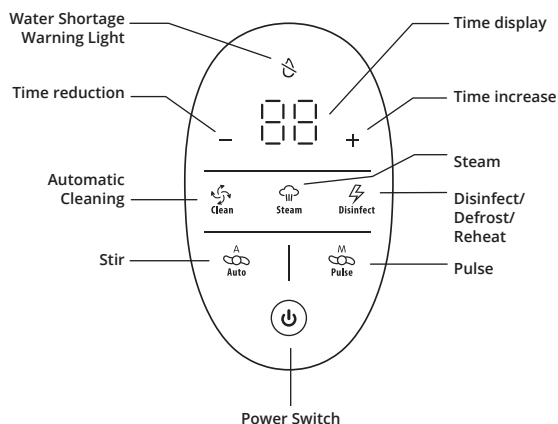
- If you pour hot liquid into the stirring cup, be careful, steam can eject liquid.
- Switch off and unplug the appliance after use. Keep it off during assembling, cleaning and disassembling.
- Keep the appliance out of children's reach.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction regarding the use of the appliance and if they understand the hazards involved.

III. PRODUCT DESCRIPTION

1.SPECIFICATIONS

Heating Power	300W
Stirring Power	130W
Rated Power	220-240V ~ 50/60Hz
Water Tank Capacity	200ml
Stirring Cup Capacity	600ml
Dimensions	295mm*140mm*259mm
Weight	2,7kg

2. DIGITAL SCREEN - FUNCTIONS



Water Shortage Warning Light : This indicator lights up when there is no more water in the tank.

Time display : During "Steam" and "Disinfect/Defrost/Reheat", the panel will display the operation time.

During "Stir", "Pulse" and "Automatic Cleaning", the panel will display rotating dashes.

Time increase: The operation time can be increased manually. Time reduction : The operation time can be increased manually.

Disinfect/Defrost/Reheat : Press once on "Disinfect/Defrost/Reheat" and the panel will display "10min". The appliance start operating. You can adjust operation time if needed.

Pulse: This functionality is used for Stirring manually. Press the button and it starts stirring, release it and it stops.

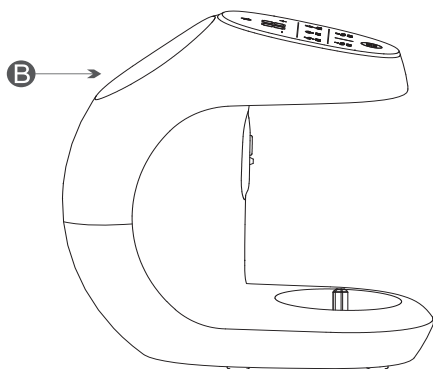
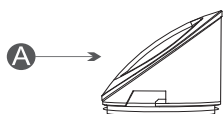
Steam : Press once on this button and the panel will display "15 min". Steaming is in operation. You can adjust the time if needed.

Automatic cleaning : Press once on this button and the cleaning cycle will start after a few seconds.

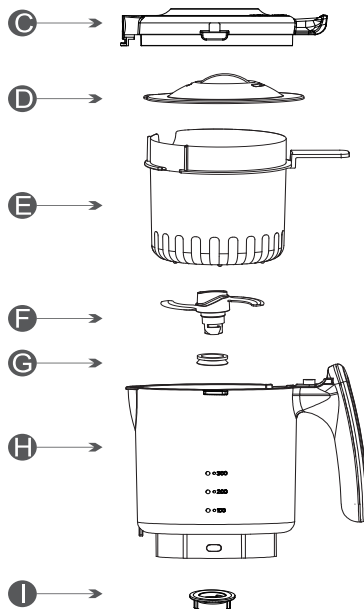
Stir : Stirring operates by cycle. When the stirring cycle is finished, the stirring stops automatically.

Power Switch : When the appliance is plugged in, the power button light is red. To Switch on the appliance, press 5 seconds on the button. The light becomes white. This button can stop any functionality at any time. To turn off the appliance, press 5 seconds on this button.

3. ELEMENTS



- A Rotary cover of the water tank
- B Main body
- C Stirring cup lid
- D Spill-proof cover
- E Steaming basket



- F Blade holder
- G Waterproof circle
- H Stirring cup
- I Blade holder

IV. DIRECTIONS OF USE

1. PREPARATION

- It is recommended to steam twice, with nothing in the steaming basket, before the first use.
- To fill in the water tank, take off the lid, pour purified or distilled water in the tank up to the maximum capacity indicated. Turn the lid on the tank to close it.

Caution: Do not use tap or mineral water. This can cause scale deposits to appear in the tank. Please respect the maximum limit indicated on the tank.

2. FUNCTIONS AND OPERATIONS



Steam



Stir



Pulse



Automatic
Cleaning



Disinfect/
Defrost/
Reheat

This 7-in-1 Baby Food Cooker is specifically made to help you make fresh food for your baby. It will be perfect for the parent that you are. Two options:

- You are a beginner chef: let the appliance and its automatic functions do the job for you.
- You are a seasoned super chef: the manual functions will allow you to obtain the result you have been waiting for.

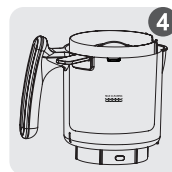
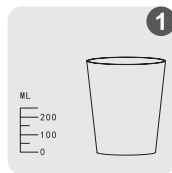
Either way: here are our best tips on how to use your Baby Food Cooker.

- The appliance is equipped with safety system. if the assembling is not properly done, all functions won't start.
- The appliance is equipped with overheating protection. If the appliance stops operating, it might be because of overheating. Unplug it and let it cool down for a few minutes before using it again.

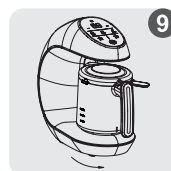
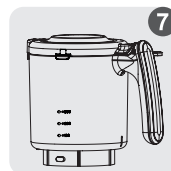
Steam

- Fill in the tank with 200ml of purified water (fig.1 and fig.2). Press 5 seconds on the Power Switch, then start the Disinfect mode to sterilize the stirring cup.
- Once sterilisation is over, fill in the water tank again up to the maximum. You can adjust the water quantity to the food that you need to steam (steaming time differs from one consistency to the other). The greater the water quantity, the longer the steaming will last.
- Take off the stirring cup lid by turning it clockwise (fig.3 and fig.4).
- Place the food inside the steaming basket. Cut the solid food into small pieces (max 1.5cm) (fig.5).

Do not steam a large quantity of solid food at a time.



- Place the steaming basket inside the stirring cup and cover with the lid. To do so, turn the stirring cup counterclockwise (the logo 'x' of the stirring cup lid should be aligned to the logo '<' of the handle (fig. 6 and fig. 7).
- Place the stirring cup in the main body. To fix it, turn it clockwise (the handle needs to be aligned to the logo "close" on the main body). Your appliance is ready for steaming!
- Press "Steam" and determine the steaming time (+ and -) (fig.8 and fig.9).



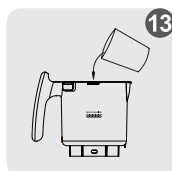
Pulse

- Take the steaming basket off of the stirring cup. Take the cooked food and place them in the stirring cup. Add any ingredient to complete your recipe (water, sugar, milk ...). Close the cup with its lid and replace the stirring cup into the main body.
- If you wish to stir automatically, press the "Stir" mode, the automatic cycle will start. If you wish to stir manually, press "Pulse". Keep pressing to keep the appliance operating (stirring time shouldn't exceed 15 seconds - Stir in various times).
- The puree is completed, check the consistency and the temperature before feeding your child.

If there are small chunks stick to the cup wall, please switch the appliance off and then take the small chunks out with a spoon.

Automatic Cleaning

- The stirring cup can be colored by the food. Thankfully, your super Baby Food Cooker has an automatic cleaning mode.
- Once you emptied the stirring cup, fill in the cup with water up to the "MAX CLEANING" limit (fig.13). Cover the cup with the Spill-proof cover (D) and then its classic cover. Place the stirring cup into the main body (fig.14). Press Automatic Cleaning, if necessary repeat the operation as many times as needed.



Disinfect / Reheat / Defrost

- The stirring cup must be clean. Please clean it first if needed.
- Place the different objects to sterilize in the steaming basket first and then in the stirring cup and start the Disinfect mode.
- To defrost food or reheat meal, do the same.



3. END OF OPERATION

1. Once you've finished using the Baby Food Cooker, empty the water tank. Then start the "Steam" mode to dry out the water tank.
2. Press 5 seconds on the Power Switch to switch off the appliance.
3. Unplug the appliance if you're done using it.

V. INGREDIENTS AND STEAMING TIME

To make it easier for you, here is a list of ingredients and their steaming time. Once they are steamed, you can start stirring them.

INGREDIENTS	STEAMING TIME
Apple	15 min
Orange	15 min
Peach	15 min
Pear	15 min
Pineapple	15 min
Plum	15 min
Asparagus	15 min
Broccoli	15 min
Carrot	20 min
Cauliflower	15 min
Celery	15 min
Watermelon	15 min
Fennel	15 min

INGREDIENTS	STEAMING TIME
Green beans	15 min
Leek	15 min
Onion	15 min
Peas	15 min
Leaf Mustard	15 min
Potato	20 min
Pumpkin	15 min
Spinach	15 min
Cabbage	15 min
Sweet Potato	15 min
Tomato	15 min
Chicken / Beef / Mutton	20 min
Salmon / Cod	15 min

VI. CLEANING AND MAINTENANCE

1. CAUTION

- We highly recommend you to clean your appliance right after use.
- Do not immerse the appliance in water.
- Don't use chemicals for the appliance.
- Do not use abrasive cleansers or corrosive liquid (such as acetone or alcohol) to clean the appliance.

2. CLEANING METHODS

- Use the automatic cleaning mode to ease the cleaning process.

- Switch off the appliance and take the stirring cup out.
- Take off the lid.
- Take off the blades from the stirring cup. To do so, the blade holder under the cup must be turned clockwise, and maintain the blade holder inside the cup fix.
- Clean the blade under the tap immediately after use.
- Do the same with all stirring cup parts.
- Dry the elements with a dry cloth.
- The various elements are dishwasher proof except for the main body. Make sure to dry the blades immediately after the dishwashing.

VII. WATER TANK CLEANING AND DESCALING

- Pour special appliance descaler or white vinegar into the water tank ($\frac{1}{4}$ descaling solution and $\frac{3}{4}$ purified water).
- Place the stirring cup in the appliance and start "Steam" mode.
- After 5 to 6 min of steaming, stop the operation.
- Empty the water tank.
- Clean the water tank and the stirring cup.
- Before using the appliance again, steam once with an empty cup to eliminate potential remaining odors.
- Keep the water tank as dry as possible to prevent bacterial growth.

VIII. FAULT ANALYSIS AND DIAGNOSIS

PROBLEM	POTENTIAL ISSUE	SOLUTION
No steam is emitted	1.The water tank is empty 2.The stirring cup is not properly fixed and is not locked.	1.Fill in the water tank. Wait a minute or two and start the steaming. 2.The logos '>' and '<' must be aligned, as well as the one on the handle and the main body's logo "close".
The blade does not stir	The stirring cup is not properly fixed and is not locked.	The logos '>' and '<' must be aligned, as well as the one on the handle and the main.
The appliance won't switch on	1. The power socket doesn't work. 2.The Power Switch hasn't been pressed for 5 seconds.	1. Check that the voltage is 220V. Plug the appliance in another power socket. 2. Press the Power Switch for a few seconds.
The Stirring doesn't work	1. The stirring cup cover is not properly placed. 2.The stirring cup is not properly placed 3.There are too many ingredients in the stirring cup or the food is too hard	1. Make sure you follow the instructions on how to place the lid. . 2. Follow the instructions provided. 3. Reduce the food quantity.
The stirring is not strong enough	1.The voltage is too low 2. Food is too hard or too thick 3. There too many ingredients in the stirring cup.	1. Use the voltage indicated on the appliance. 2. Add the right quantity of water. 3. Respect the maximum quantity : 300ml.
The steam emitted is not strong enough for the food to cook.	1.The steam outlet is blocked 2.There are too many ingredients in the stirring cup.	1.The steam outlet is blocked 2.There are too many ingredients in the stirring cup.
During steaming, water is ejected from the water tank.	There is too much water in the tank.	Respect the maximum capacity indicated on the water tank.

IX. WARRANTY

Before being shipped, all of our products are subject to rigorous inspection.

This appliance is guaranteed for 12 months from the date of purchase, for the original buyer.

The warranty cannot be transferred to a third party. The proof of warranty is the order number.

You can register online at www.sweetfox.com for your warranty. Repairs or replacements are made at the seller's discretion. If repairs are not possible, the seller will replace the product/piece. If repairs are unsuccessful, the seller may refund the price of the appliance or piece.

Product defects covered by the warranty assume normal usage of the product. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by improper use or negligence, failure to follow specifications or instructions provided in this manual, or repairs by an unauthorised third party.

Services performed as part of the warranty do not entail any extension of the duration of the warranty and do not confer a new warranty! In the event of a claim under the warranty, please contact our customer service at: contact@sweetfox.com

FRANÇAIS

Cher utilisateur, avant la première utilisation, veuillez lire la présente notice d'utilisation en respectant les Consignes de Sécurité et les Conseils d'utilisation. Avisez les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez-la pour une utilisation ultérieure. Déballez l'appareil en conservant tous les emballages.

INDEX

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES	11
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	12
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	13
4. CONSEILS D'UTILISATION	15
5. INGRÉDIENTS ET TEMPS DE CUISSON VAPEUR	17
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	17
7. NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE DU RÉSERVOIR À EAU	17
8. ANALYSE ET DIAGNOSTIC DES DÉFAILLANCES	18
9. GARANTIE	18

INFORMATIONS GÉNÉRALES



Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Le symbole «marquage CE» est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications

techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6ème • le cadmium.



Le symbole « DOUBLE CARRÉ » signifie une double isolation. A la fois une isolation principale et une isolation

supplémentaire. Cet appareil ne nécessite aucun raccordement de la masse à un conducteur de protection mis à la terre. Les matériels à double isolation sont dits de classe II.



Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se débarrasser du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).

BIEN SE DÉBARRASSER DU PRODUIT



Ce marquage indique que cette machine ne doit pas être jetée avec les autres déchets de la maison. Pour réduire les possibles risques et prévenir les risques pour l'environnement et la santé humaine dus à aux déchets non contrôlés, recyclez cette machine pour promouvoir la réutilisation viables des ressources matérielles.

II. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Chez Sweety Fox, nous souhaitons non seulement que votre enfant se régale, mais également que la préparation soit une expérience simple et agréable pour vous. Dans ce guide nous allons donc commencer par le commencement en vous présentant des consignes de sécurité importantes parce que ce serait tout de même dommage de vous blesser et de décevoir votre enfant qui n'attend qu'une chose depuis que vous avez passé commande : **SE RÉ-GA-LER.**

1. Veuillez vérifier le voltage de votre prise de terre avant d'utiliser le Baby Food Cooker, celui-ci doit correspondre à ce qui est indiqué sur votre appareil.
2. N'utilisez pas cet appareil si la prise, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés.
3. Si le cordon électrique est endommagé, veuillez le faire remplacer par des personnes qualifiées.
4. Si la lame est coincée, ne nettoyez les éléments qu'une fois l'appareil débranché.
5. Pour éviter toute brûlure, ne touchez jamais le réservoir d'eau, ni le bol mixeur lorsque l'appareil est en marche, ces deux éléments peuvent atteindre des températures très élevées. Touchez toujours le bol mixeur par sa poignée.
6. Veuillez faire attention à la vapeur qui se dégage du bol mixeur lors de la cuisson vapeur et de l'ouverture du bol. Les températures peuvent être très élevées. **Parce que oui, la vapeur, ça peut brûler, donc on fait attention !**
7. Veuillez vous assurer que le bol mixeur est correctement positionné. Sans cela, l'appareil ne se mettra pas en marche.
8. Veuillez faire attention lorsque vous remplissez le réservoir d'eau et lorsque vous nettoyez l'appareil. Ajou-

ter trop d'eau pourrait causer des courts-circuits.

9. Vous devez toujours tester la température de la nourriture au doigt avant de la donner à votre enfant.
10. Après la cuisson vapeur, si vous devez ajouter des aliments, veuillez attendre que le bol mélangeur ait refroidi avant de l'ouvrir. Respectez la quantité maximale de nourriture indiquée : 300ml.
11. Videz le réservoir et remplissez-le d'eau purifiée avant de démarrer la cuisson vapeur.
12. N'utilisez pas d'éléments et accessoires d'autres fabricants. Si vous le faites, la garantie sera annulée.
13. N'immergez pas le corps de l'appareil. C'est un appareil électrique !
14. Ne placez pas l'appareil proche de votre cuisinière en opération.
15. N'utilisez pas un stérilisateur ou un micro-onde pour stériliser le bol mixeur. La poignée et la lame ne peuvent passer ni au micro-onde ni au stérilisateur.
16. N'utilisez cet appareil que pour les fonctions présentées dans ce manuel. Tout autre usage ne serait pas pris en compte par la garantie en cas de dommage créé.
17. Placez l'appareil sur une surface stable et plane et suffisamment isolé afin que la vapeur émise n'endommage pas votre mobilier.
18. N'enclenchez pas la fonction vapeur sans avoir rempli le réservoir d'eau au préalable.
19. Ne déplacez pas l'appareil quand il est en marche.
20. Ne placez rien dans les conduits d'arrivée d'eau et de sortie de vapeur.
21. Nous vous conseillons de ne pas ajouter d'eau lorsque l'appareil est en marche. De l'eau chaude ou de la vapeur peuvent être éjectées du réservoir d'eau.
22. Vérifiez l'uniformité de la nourriture une fois cuite.

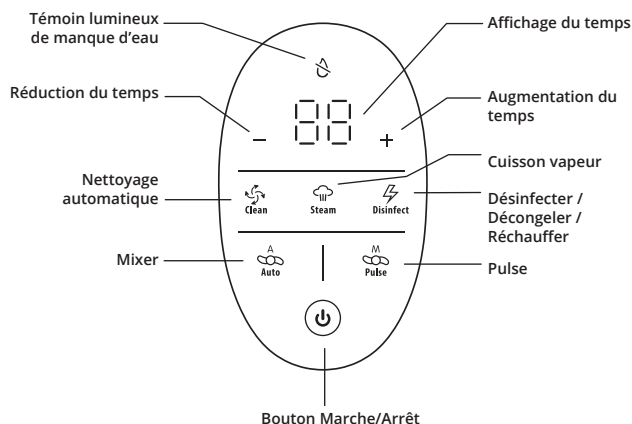
23. La cuisson vapeur se fait pendant environ 15 min. Si vous devez cuire de nouveau les aliments, faites une pause d'au moins 3 min avant de redémarrer la cuisson vapeur.
24. Les os, ainsi que toutes les noix sont interdites dans cet appareil.
25. Ne faites jamais fonctionner le mixeur si le bol mixeur est vide et ne dépassez jamais les 15 secondes de mixage. Marquez une pause de 10 secondes entre chaque période de mixage.
26. On ne vous apprend rien, les lames, c'est tranchant. Donc faites très attention lorsque vous les manipuler : en les démontant du bol, en les nettoyant et en les remontant.
27. Si vous ajoutez des liquides chauds dans le bol mixeur, soyez vigilants, la vapeur peut parfois éjecter du liquide.
28. Veuillez débrancher l'appareil à la fin de chaque utilisation, lors de l'assemblage, nettoyage et démontage des différents éléments.
29. Veuillez garder cet appareil à l'abri des enfants.
30. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, si ils ont été formés et encadrés pour son utilisation, en toute sécurité et en comprenant les risques encourus.

III. DESCRIPTION DU PRODUIT

1. SPÉCIFICITÉS DE LA BÊTE

Puissance thermique	300W
Puissance de mixage	130W
Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Capacité du réservoir d'eau	200ml
Capacité du bol mixeur	600ml
Dimensions	295mm*140mm*259mm
Poids	2,7kg

2. ÉCRAN DIGITAL ET TACTILE - FONCTIONS



Témoin lumineux de manque d'eau : Ce voyant s'allume lorsque le réservoir d'eau est vide.

Affichage du temps : Lorsque les fonctions "Cuisson Vapeur" et "Désinfecter / Décongeler / Réchauffer" sont en marche, cette partie affiche le temps de fonctionnement. Lorsque ce sont les fonctions "Nettoyage automatique", "Mixeur" et "Pulse" qui sont en opération, le panneau affiche des tirets qui tournent.

Augmentation du temps : Vous pouvez augmenter manuellement le temps de fonctionnement.

Réduction du temps : Vous pouvez réduire manuellement le temps de fonctionnement.

Désinfecter / Décongeler / Réchauffer : Appuyez une fois sur cette fonction et l'écran affichera 10 min. La désinfection/décongélation/ réchauffage est en marche. Vous pouvez adapter le temps si besoin.

Pulse : La fonction "Pulse" vous permet de mixer par accoups.

Cuisson Vapeur : Appuyez une fois sur cette fonction et l'écran affichera 15 min. La cuisson vapeur est en marche. Vous pouvez adapter le temps si besoin.

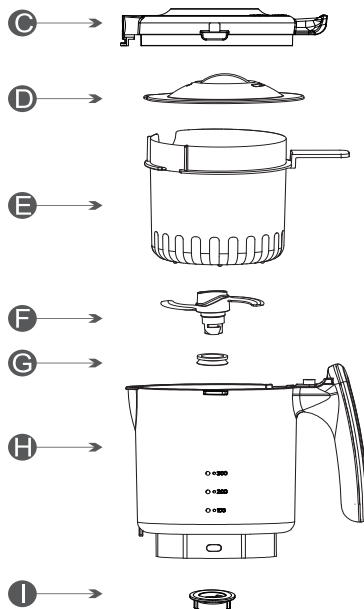
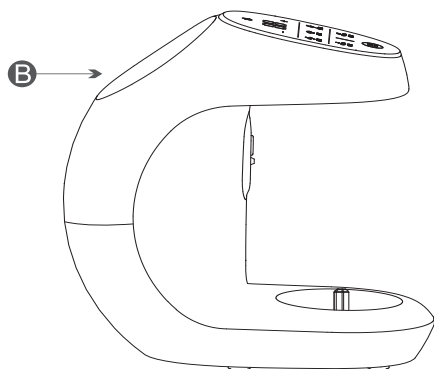
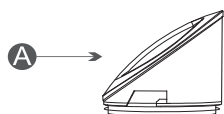
Nettoyage automatique : Appuyez une fois sur cette fonction et le nettoyage se mettra en marche au bout de quelques secondes.

Mixer : La fonction mixer s'effectue par cycle. Lorsque le cycle est terminé, le mixage s'arrête automatiquement.

Bouton Marche/Arrêt : Lorsque l'appareil est branché, le bouton de mise en marche devient rouge. Pour mettre en marche l'appareil, appuyez 5 secondes sur le bouton. Le bouton de mise en marche devient blanc. Ce bouton peut arrêter toutes les fonctions à tout moment.

Pour éteindre l'appareil, appuyez 5 secondes sur le bouton Marche/Arrêt.

3. ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL



A Couvercle rotatif du réservoir d'eau

B Corps

C Couvercle du bol mixeur

D Couvercle étanche

E Panier vapeur

F Support de lame

G Cercle étanche

H Bol mixeur

I Support de lame

IV. CONSEILS D'UTILISATION

1. PRÉPARATIONS

- Il est conseillé de mettre en marche la fonction cuisson vapeur deux fois, sans nourriture, avant la première utilisation.

- Pour remplir le réservoir, retirez le couvercle, versez de l'eau purifiée ou distillée dans le réservoir jusqu'à atteindre la limite maximale. Tournez ensuite le couvercle du réservoir.

Attention: 1. N'utilisez pas de l'eau du robinet ou minérale. Cela peut provoquer l'apparition de dépôt de tartre dans le réservoir. 2. Veuillez respecter la limite maximale indiquée sur le réservoir.

2. FONCTIONS ET MISE EN OPÉRATION



Cuisson
Vapeur



Mixer



Pulse



Nettoyage
automatique



Désinfecter,
Réchauffer,
Décongeler

Ce Baby Food Cooker est un appareil 7-en-1 qui vous permet de réaliser la nourriture pour votre enfant. Il sera parfait pour le parent que vous êtes. Deux options:

- Vous êtes un chef débutant : laissez faire la machine et ses fonctions automatiques
- Vous êtes un super chef aguerri : les fonctions manuelles vous permettront d'obtenir le résultat tant espéré.

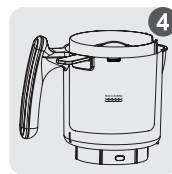
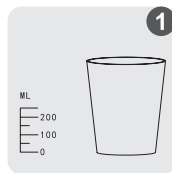
Quoi qu'il en soit : nous vous offrons nos meilleurs conseils d'utilisation.

- L'appareil est équipé d'un système de sécurité. Si le montage n'est pas correctement effectué, les fonctions ne se mettront pas en route.
- L'appareil est équipé d'une fonction de protection contre les surchauffes. Si l'appareil s'arrête de fonctionner, il se peut qu'il soit en surchauffe. Débranchez-le et laissez-le refroidir pendant quelques minutes avant de pouvoir l'utiliser de nouveau.

Cuisson vapeur

1. Remplissez le réservoir avec 200ml d'eau purifiée (fig. 1 et fig. 2). Appuyez 5 secondes sur le bouton Marche/Arrêt, puis enclenchez le mode "Désinfecter" pour stériliser le bol mixeur.
2. Une fois la stérilisation terminée, remplissez à nouveau le réservoir d'eau jusqu'au maximum. Vous pouvez adapter la quantité d'eau en fonction de la nourriture à cuire à la vapeur (le temps nécessaire diffère selon les consistances). Plus la quantité est grande, plus la cuisson vapeur sera longue.
3. Retirez le couvercle du bol mixeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 3 et fig. 4).
4. Placez les aliments dans le panier vapeur. Coupez en petites morceaux les aliments solides (maximum 1,5cm) (fig. 5).

Nous vous conseillons de ne pas cuire à la vapeur une large quantité d'aliments en une fois.



- Placez le panier vapeur dans le bol mixeur et couvrez avec le couvercle. Pour cela, tournez le bol mixeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (la poignée doit être alignée au logo ">" du bol mixeur doit être aligné au logo "<" de la poignée (fig/ 6 et fig. 7).
- Insérez le bol mixeur sur le corps de l'appareil. Pour le fixer, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (la poignée doit être alignée au logo "close" sur le corps de l'appareil). Votre appareil est fin prêt pour démarrer la cuisson vapeur !
- Appuyez sur la fonction "Cuisson vapeur" et déterminez le temps de cuisson (+ et -) (fig.8 et fig. 9).

Pulse

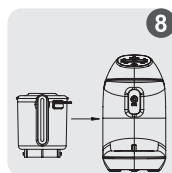
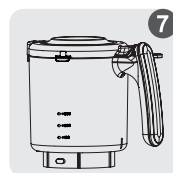
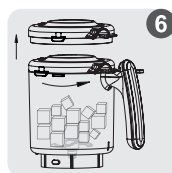
- Retirez le panier vapeur du bol mixeur. Prenez les aliments cuits et insérez-les dans le bol mixeur. Ajoutez les ingrédients complétant votre recette (eau, sucre, lait...). Refermez le bol avec son couvercle et remplacez le bol dans l'appareil.
- Si vous souhaitez mixer de manière automatique, appuyez sur la fonction "Mixeur". Le cycle automatique de mixage s'enclenche. Si vous souhaitez mixer de manière manuelle, appuyez sur "Pulse". Maintenez votre doigt appuyé pour garder l'appareil en opération (le temps de mixage ne doit pas excéder 15 secondes - mixer en plusieurs fois).
- Votre purée est prête, vérifiez sa consistance et sa température avant de la donner à votre enfant.

Nettoyage automatique

- Le bol mixeur peut prendre la couleur des aliments. Heureusement, votre super Baby Food Cooker comporte une fonction de nettoyage automatique.
- Une fois que votre bol mixeur est vidé des aliments cuits et mixés, remplissez le bol d'eau jusqu'à atteindre la limite "MAX CLEANING" (fig. 13). Couvrez le bol du couvercle étanche (D), puis de son couvercle classique. Placez de nouveau le bol dans l'appareil (fig. 14). Appuyez sur la fonction "Nettoyage" pour nettoyer automatiquement votre bol mixeur. Si besoin reproduisez l'opération autant de fois que nécessaires.

Désinfecter / Réchauffer / Décongeler

- Le bol mixeur doit être propre. Veuillez le nettoyer si besoin.
- Placez les différents objets à stériliser dans le panier vapeur puis le tout dans le bol mixeur et enclenchez la fonction Désinfecter.
- Pour décongeler des aliments ou réchauffer des plats, réalisez la même opération.



Nous vous conseillons de ne pas cuire à la vapeur une large quantité d'aliments en une fois.



3. FIN DES OPÉRATIONS

1. Lorsque vous avez terminé d'utiliser votre Baby Food Cooker, videz le réservoir d'eau. Puis enclenchez la fonction "Cuisson vapeur pour sécher le réservoir d'eau."
2. Appuyer 5 secondes sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.
3. Ne laissez pas l'appareil branché si vous avez terminé de vous en servir.

V. INGRÉDIENTS ET LEUR TEMPS DE CUISSON VAPEUR

Pour vous faciliter la tâche, voici une petite liste d'aliments et de leur temps de cuisson vapeur nécessaire ! Une fois la cuisson vapeur terminée, vous pouvez les mixer.

INGRÉDIENTS	TEMPS DE CUISSON VAPEUR	INGRÉDIENTS	TEMPS DE CUISSON VAPEUR
Pomme	15 min	Haricots verts	15 min
Orange	15 min	Poireau	15 min
Pêche	15 min	Oignon	15 min
Poire	15 min	Petits Pois	15 min
Ananas	15 min	Moutarde en feuilles	15 min
Prune	15 min	Pommes de terre	20 min
Asperge	15 min	Citrouille	15 min
Brocoli	15 min	Épinards	15 min
Carotte	20 min	Choux	15 min
Chou-fleur	15 min	Patate douce	15 min
Céleri	15 min	Tomate	15 min
Pastèque	15 min	Poulet / Boeuf / Mouton	20 min
Fenouil	15 min	Saumon / Cabillaud	15 min

VI. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

1. PRÉCAUTION

- Nous vous conseillons vivement de nettoyer l'appareil immédiatement après utilisation.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits chimiques pour cet appareil.
- N'utilisez pas de produits d'entretien corrosifs, abrasifs (acétone, alcool etc.) pour nettoyer cet appareil.

2. MÉTHODES DE NETTOYAGE

1. Utilisez la fonction nettoyage automatique pour faciliter le nettoyage.
2. Éteignez l'appareil et retirez le bol mixeur.

3. Retirez le couvercle.
4. Retirez les lames du bol mixeur. Pour cela, le support de lame du dessous doit être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre, et maintenant fixe le support de lame se trouvant à l'intérieur du bol mixeur.
5. Nettoyez les lames sous l'eau courante immédiatement après utilisation.
6. Faites de même avec les autres parties du bol mixeur.
7. Séchez les éléments avec un chiffon sec.
8. Les différents éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Veillez à sécher les lames immédiatement après le cycle de votre lave-vaisselle terminé.

VII. NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Nous vous conseillons un détartrage régulier pour vous assurer que votre Baby Food Cooker marche à la perfection. Utiliser de l'eau purifiée ou filtrée peut vous aider à réduire l'accumulation de tartre.

1. Versez du détartrant spécial électroménager ou du vinaigre blanc dans le réservoir d'eau (¼ de solution

détartrante et ¾ d'eau purifiée).

2. Placez le bol mixeur dans l'appareil et démarrez la fonction "Cuisson Vapeur".
3. Après 5-6 min de cuisson vapeur, arrêtez l'opération.
4. Videz le réservoir d'eau.
5. Nettoyez le réservoir d'eau et le bol mixeur.

6. Avant de réutiliser votre appareil, faites un cycle de cuisson vapeur à vide pour éliminer les potentielles odeurs restantes.
7. Gardez le réservoir d'eau aussi sec que possible pour éviter la formation de bactéries.

VIII. ANALYSE ET DIAGNOSTIC DES DÉFAILLANCES

PROBLÈME	RAISON POTENTIELLE	SOLUTION
Aucune vapeur n'est émise	1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir 2. Le bol mixeur est placé correctement et est verrouillé.	1. Remplissez le réservoir d'eau. Attendez 1 à 2 minutes et démarrez la fonction cuisson vapeur. 2. Les logos '>' et '<' doivent être alignés, tout comme la poignée du bol mixeur et le logo "close"
La lame ne mixe pas	Le bol mixeur n'est pas correctement placé	3. Les logos '>' et '<' doivent être alignés, tout comme la poignée du bol mixeur et le logo "close".
L'appareil ne s'allume pas	1. La prise électricité ne fonctionne pas. 2. Le bouton Marche/ Arrêt n'a pas été pressé pendant 5 secondes	1. Vérifiez que le voltage est bien de 220V. Testez l'appareil sur une autre prise de courant. 2. Pressez le bouton de Marche/Arrêt pendant plusieurs secondes.
Le mixeur ne fonctionne pas	1. Le couvercle du bol mixeur n'est pas correctement placé. 2. Le bol mixeur n'est pas correctement placé. 3. Il y a trop d'ingrédient dans le bol mixeur ou les aliments sont trop durs.	1. Assurez-vous de suivre les instructions pour insérer le couvercle. 2. Insérez correctement le bol mixeur, suivez les instructions. 3. Réduisez la quantité d'aliments
La fonction mixeur n'est pas puissante	1. Le Voltage est trop bas. 2. Les aliments sont trop durs ou trop épais. 3. Il y a trop d'aliments dans le bol mixeur	1. Utilisez le voltage indiqué sur la machine. 2. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire. 3. Respectez la quantité maximum, soit 300ml.
La vapeur émise n'est pas suffisante pour cuire les aliments	1. La sortie de vapeur est bloquée. 2. La quantité d'aliments est trop importante.	1. Nettoyez la sortie de vapeur. 2. Coupez les aliments en morceaux plus petits et augmentez le temps de cuisson vapeur.
Lors de la cuisson vapeur, de l'eau est éjectée du réservoir d'eau	Il y a trop d'eau dans le réservoir.	Veillez à respecter la quantité maximale indiquée sur le réservoir d'eau.

IX. GARANTIE

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux. Cet appareil est garanti 12 mois à partir de la date d'achat, à l'acheteur de la machine. La garantie ne peut être transmise à un tiers partie. Le justificatif de garantie est le numéro de commande. Vous pourrez vous enregistrer en ligne sur le site : www.sweetyfox.com pour votre garantie. Les réparations ou les remplacements sont à la discrétion du vendeur. Si la réparation n'est pas possible, le vendeur remplacera le produit/pièce. Si la réparation ne fonctionnait pas, le vendeur a l'opportunité de rembourser le prix de l'appareil ou de la pièce. Les défauts du produits qui ne sont pas couverts par la garantie sont l'usure normale du produit, les dommages reçus suite à une mauvaise utilisation ou une négligence, la mauvaise utilisation des spécifications et explications données dans ce manuel ou les réparations par un tiers non autorisé. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de problèmes dans ces cas. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie ! En cas de recours à la garantie, merci de contacter notre service client à l'adresse suivante : contact@sweetyfox.com

DEUTSCH

Sehr geehrter Benutzer, bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und beachten Sie die darin enthaltenen Sicherheits- und Benutzungshinweise. Geben Sie diese an jeden Nutzer dieses Geräts weiter. Verwahren Sie sie sorgfältig für späteres Nachlesen. Entnehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung und bewahren Sie das gesamte Verpackungsmaterial auf.

INDEX

I. ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	19
II. SICHERHEITSHINWEISE.....	20
III. PRODUKTBESCHREIBUNG.....	21
IV. GEBRAUCHSHINWEISE.....	23
V. ZUTATEN UND DEREN GARZEITEN.....	25
VI. REINIGUNG UND WARTUNG.....	25
VII. REINIGUNG UND ENTKALKUNG DES WASSERTANK.....	25
VIII. DIAGNOSE UND BEHEBUNG VON FUNKTIONSSTÖRUNGEN.....	26
IX. GARANTIE.....	26

I. ALLGEMEINE INFORMATIONEN



Das Symbol „GEÖFFNETES BUCH“ weist auf eine Empfehlung zum Nachlesen wichtiger Informationen im Benutzerhandbuch hin.



Das durchgestrichene Symbol „MÜLLTonne“, Kennzeichen der WEEE-Richtlinie zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten, weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht über den Hausmüll, sondern im örtlichen Sortierzentrum entsorgt werden sollte. Recycling trägt zur Erhaltung unserer Umwelt bei.



Das Symbol „CE-Kennzeichnung“ steht als Garantie für die freiwillige Einhaltung harmonisierter, europäischer Normen, die grundlegende Anforderungen in technische Spezifikationen umwandeln. Diese Normen sind nicht verbindlich, sind jedoch ein Garant für die Übereinstimmung des Produkts mit den wesentlichen Anforderungen. exigences essentielles.



Das ROHS-Symbol (Restriction of use of certain Hazardous Substances) für den Umweltschutz bescheinigt, dass die maximale Konzentration für jeden der 5 gefährlichen Stoffe • Quecksilber • Blei • sechswertiges Chrom • Flammschutzmittel PBB und PBDE gleich oder kleiner als 0,1 Gew.-% des homogenen Materials und 0,01 Gew.-% für den sechsten gefährlichen Stoff • Cadmium beträgt.



Het symbool «DOUBLE SQUARE» geeft dubbele isolatie aan, zowel primaire isolatie als extra isolatie. Dit apparaat hoeft niet geaard te worden op een beschermende aardingsgeleider. De gebruikte dubbele isolatiematerialen zijn van klasse II.



Das Symbol „DOPPELTES QUADRAT“ kennzeichnet eine doppelte Isolierung. Dieses besagt, dass das Gerät sowohl über eine Hauptisolierung als auch über eine zusätzliche Isolierung verfügt. Es benötigt keinen Masseanschluss an einen geerdeten Schutzleiter. Doppelt isolierte Materialien werden als Klasse II eingestuft.



Das Symbol „TRIMAN“ steht für eine Aufforderung an den Verbraucher, das Produkt über ein getrenntes Abfallsammlungssystem zu entsorgen (z. B. Sortierbehälter, Abfallsammelstelle, freiwillige Sammelstelle).

Korrekte Entsorgung des Entsafters:



Dieses Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung dieses Entsafters an einem dafür vorgesehenen Ort erleichtert die Wiederverwertung von Ressourcen und minimiert die schädlichen Auswirkungen für Umwelt und menschliche Gesundheit.

II. SICHERHEITSHINWEISE

Dem Team von Sweety Fox ist es nicht nur wichtig, dass es Ihrem Kind richtig gut schmeckt, wir legen außerdem großen Wert darauf, dass die Zubereitung für Sie so unkompliziert und praktisch wie möglich ist.

Deshalb erklären wir in diesem Benutzerhandbuch alles im Detail und möchten Sie über wichtige Sicherheitshinweise informieren. Denn es wäre sehr schade, wenn Sie sich verletzen und Ihr Baby enttäuschen. Denn seit Ihrer Bestellung will es nur eines: **LE - CKE - REN Babybrei**.

- Achten Sie vor Inbetriebnahme des Babynahrungszubereiters darauf, dass die Stromspannung Ihrer Steckdose mit der des Geräts übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Steckdose, das Stromkabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Lassen Sie ein beschädigtes Stromkabel von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen.
- Falls die Klinge feststeckt, reinigen Sie die Geräteteile erst, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie niemals den Wassertank oder den Mixbehälter, während das Gerät in Betrieb ist, da beide sehr hohe Temperaturen erreichen können. Fassen Sie den Mixbehälter immer am Griff.
- Passen Sie auf den beim Dampfgaren und Öffnen des Mixbehälters auf den austretenden Dampf auf. Dieser kann sehr heiß werden. In bestimmten Fällen kann Dampf sich sogar entzünden, seien Sie also vorsichtig!
- Leeren Sie den Behälter und befüllen Sie ihn mit demineralisiertem Wasser, bevor Sie mit dem Dampfgaren beginnen.
- Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter sich in der korrekten Position befindet. Andernfalls lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Gehen Sie beim Befüllen des Wassertanks und beim Reinigen des Gerätes vorsichtig vor. Wenn Sie zu viel Wasser einfüllen, kann es zu Kurzschlüssen kommen.
- Testen Sie die Temperatur der Babynahrung immer an Ihrem Finger, bevor Sie Ihr Kind damit füttern.
- Wenn Sie nach dem Dampfgaren weitere Lebensmittel in das Gerät geben möchten, sollten Sie warten, bis der Mixbehälter vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn öffnen. Beachten Sie die angegebene maximale Einfüllmenge für Lebensmittel: 300 ml.
- Verwenden Sie keine Ersatz- bzw. Zubehörteile von anderen Herstellern, da dies zum Erlöschen der Garantie führt.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser ein. Dies ist ein Elektrogerät!
- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe einer eingeschalteten Herdplatte.
- Sterilisieren Sie den Mixbehälter nicht in einem Sterilisator oder einer Mikrowelle. Weder der Griff noch die Klinge eignen sich für die Verwendung in der Mikrowelle oder im Sterilisator.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für die in diesem Handbuch beschriebenen Einsatzzwecke. Jede andere Verwendung wird im Falle eines Schadens nicht von der Garantie abgedeckt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und ausreichend isolierte Fläche, damit Ihre Möbel nicht durch den austretenden Dampf beschädigt werden.
- Betätigen Sie die Dampfgarfunktion nicht, ohne den Wassertank vorher zu füllen.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Halten Sie die Wasserzuführungsleitung und den Dampfauslass frei.
- Wir empfehlen, kein zusätzliches Wasser in ein laufende Gerät einzufüllen. Es besteht die Möglichkeit, dass heißes Wasser oder Dampf aus dem Wassertank austritt.
- Überprüfen Sie, ob die Lebensmittel nach dem Garprozess gleichmäßig durchgegart sind.
- Die Standarddauer für den Dampfgarvorgang beträgt ca. 15 Minuten. Sollte zusätzliches Garen erforderlich sein, warten Sie mindestens 3 Minuten, bevor Sie die Dampfgarfunktion erneut in Gang setzen.
- Dieses Gerät eignet sich nicht zur Verarbeitung von Knochen und Nüssen.
- Betätigen Sie das Püriergerät niemals mit leerem Mixbehälter und achten Sie darauf, dass eine durchgehende Betriebsdauer von 15 Sekunden nicht überschritten wird. Nach jedem Püriergang sollten Sie eine Pause von 10 Sekunden einlegen.
- Dass Klingen sehr scharf sind, wissen Sie ja bereits. Lassen Sie also große Vorsicht im Umgang damit walten: beim Herausnehmen aus dem Mixbecher, bei

der Reinigung und beim Wiedereinbau.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in den Mixbehälter einfüllen. Manchmal werden Flüssigkeiten über den Dampf ausgestoßen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und wenn Sie die verschiedenen Elemente zusammensetzen, reinigen und demontieren den Stecker aus der Steckdose.
- Bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten

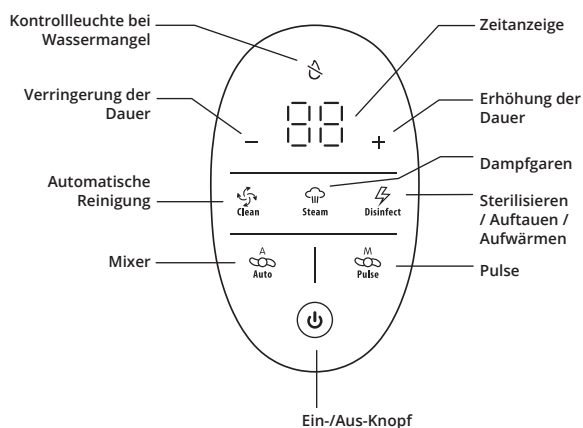
oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie eine entsprechende Unterweisung erhalten haben, während des Gebrauchs beaufsichtigt werden, eine Benutzung unter absoluter Sicherheit gewährleistet werden kann und die jeweilige Person die damit verbundenen Risiken versteht.

III. PRODUKTBESCHREIBUNG

1. GERÄTEEIGENSCHAFTEN

Thermische Leistung	300W
Mixer-Leistung	130W
Stromspannung	220-240V ~ 50/60Hz
Fassungsvermögen des Wassertanks	200ml
Fassungsvermögen des Mixbehälters	600ml
Maße	295mm*140mm*259mm
Gewicht	2,7kg

2. DIGITALES TOUCH-BEDIENFELD - FUNKTIONEN



Kontrollleuchte bei Wassermangel: Diese Anzeigelampe leuchtet auf, sobald der Wassertank leer ist.

Zeitanzeige: Während die Funktionen "Dampfgaren" und "Sterilisieren / Auftauen / Aufwärmen" aktiv sind, wird in diesem Bereich die Betriebsdauer angezeigt.

Wenn die Funktionen «Automatische Reinigung», «Mischer» und «Pulse» aktiv sind, zeigt das Bedienfeld rotierende Striche an.

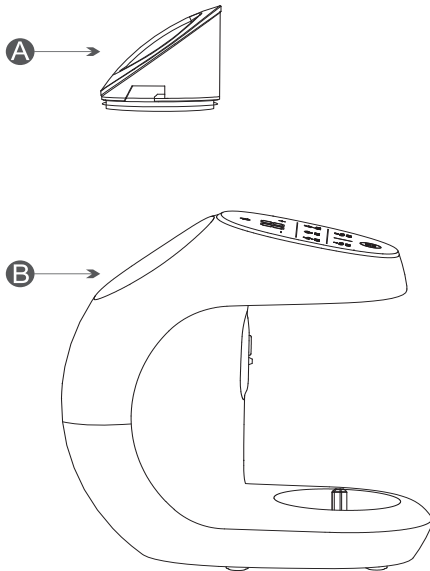
Erhöhung der Dauer: Damit können Sie die Betriebsdauer manuell erhöhen.

Verringerung der Dauer: Damit können Sie die Betriebsdauer manuell reduzieren.

Sterilisieren / Auftauen / Aufwärmen: Bei einmaligem Drücken wird eine Dauer von 10 Min. auf dem Display angezeigt. Die Funktion Sterilisieren / Auftauen / Aufwärmen ist nun aktiv und die Dauer kann bei Bedarf angepasst werden.

Pulse: Mit der "Pulse"-Funktion können Sie Nahrungsmittel stoßweise zerkleinern.

3. GERÄTETEILE



- A Drehverschluss für Wassertank
- B Gehäuse
- C Verschluss für Mixbehälter
- D Luftdichter Verschlussdeckel
- E Gareinsatz

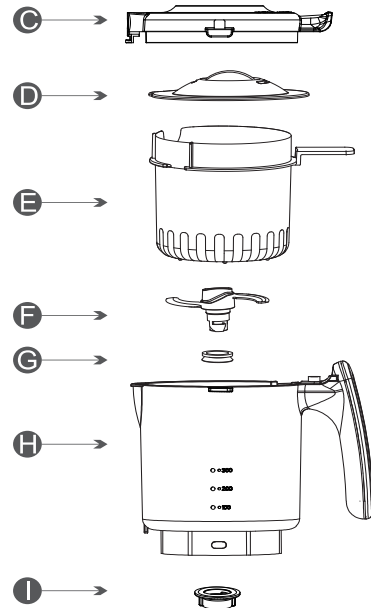
Dampfgaren: Nach Betätigung der Funktion wird auf dem Display eine Garzeit von 15 Minuten angezeigt. Der Garvorgang startet unverzüglich. Die Dauer kann bei Bedarf angepasst werden.

Automatische Reinigung: Drücken Sie einmal auf diese Funktion. Nach einigen Sekunden startet der Reinigungsvorgang.

Pürieren: Die Pürierfunktion erfolgt in Zyklen. Nach Beendigung eines Zyklus endet der Püriervorgang automatisch.

Ein-/Aus-Knopf: Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, leuchtet die Ein-/Aus-Taste rot. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die Taste 5 Sekunden lang. Die Ein-/Aus-Taste leuchtet nun weiß. Mit dieser Taste können Sie alle Gerätefunktionen zu jedem beliebigen Zeitpunkt stoppen.

Um das Gerät auszuschalten, halten Sie den Ein-/Ausschaltknopf 5 Sekunden lang gedrückt.



- F Klingenhalterung
- G Dichtungsring
- H Mixbehälter
- I Klingenhalterung

IV. GEBRAUCHSHINWEISE

1. VORBEREITUNGEN

- Wir empfehlen Ihnen, die Dampfgarfunktion vor der ersten Nutzung des Geräts zwei Mal ohne Lebensmittel zu betätigen.

- Für das Befüllen des Behälters, nehmen Sie den Deckel ab, geben Sie gereinigtes oder destilliertes Wasser in den Behälter bis zum Erreichen der maximalen Einfüllmenge. Verschließen Sie den Behälter anschließend mit Hilfe des Deckels.

Achtung: Verwenden Sie kein Mineralwasser oder Wasser aus dem Wasserhahn. Dies kann zu Kalkablagerungen im Behälter führen. Beachten Sie die auf dem Tank markierte maximale Einfüllhöhe.

2. FUNKTIONEN UND INBETRIEBNAHME



Dampf-
kochen



Pürieren



Pulse



Automatische
Reinigung



Sterilisieren,
Auftauen,
Aufwärmen

Dieser Babynahrungszubereiter ist ein 7-in-1 Gerät mit dem Sie Nahrung für Ihr Kind zubereiten können. Genau das richtige für so großartige Eltern wie Sie. Sie haben zwei Optionen:

- Sie sind ein Kochanfänger: Lassen Sie sich von der Maschine und Ihren Automatikfunktionen die Arbeit abnehmen.
- Sie sind bereits ein geübter Koch: mit den manuellen Funktionen erhalten Sie genau das Ergebnis, das Sie sich vorgestellt haben

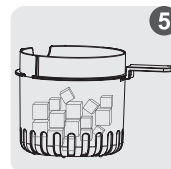
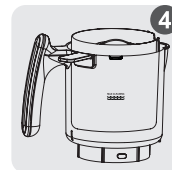
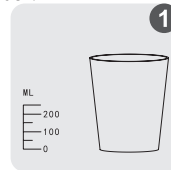
In beiden Fällen erhalten Sie von uns nützliche Gebrauchshinweise.

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Bei unsachgemäßer Montage können die Funktionen nicht genutzt werden.
- Das Gerät verfügt über eine Funktion zum Überhitzungsschutz. Wenn das Gerät nicht mehr funktioniert, kann dies auf eine Überhitzung zurückgeführt werden. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie ihn einige Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

Dampfgaren

- Füllen Sie 200 ml gereinigtes Wasser in den Behälter ein (Abb. 1 und Abb. 2). Drücken Sie 5 Sekunden lang auf den Ein-/Aus-Knopf und aktivieren Sie den Sterilisieren-Modus, um den Mixbecher zu sterilisieren.
- Befüllen Sie den Wassertank nach Beendigung des Sterilisierprozesses erneut bis zur maximalen Einfüllhöhe mit Wasser. Die Wassermenge kann je nach Art der zu garenden Lebensmittel angepasst werden (erforderliche Garzeit in Abhängigkeit der Konsistenz). Je größer die Menge, desto länger ist die Garzeit.
- Nehmen Sie den Deckel des Mixbehälters ab, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 3 und 4).
- Legen Sie die Lebensmittel in den Gareinsatz. Schneiden Sie die festen Nahrungsmittel in kleine Stücke (maximal 1,5cm) (Abb. 5).

Wir empfehlen Ihnen, keine große Lebensmittelmengen auf einmal im Dampfgarer zuzubereiten.



5. Bringen Sie den Gareinsatz im Mixbehälter an und verschließen Sie diesen mit dem Deckel. Drehen Sie dazu den Mixbehälter gegen den Uhrzeigersinn. Die „>-Markierung auf dem Mixbehälters muss sich auf gleicher Höhe mit der '<-Markierung des Griffs befinden (Abb. 6 und Abb. 7).
6. Führen Sie den Mixbehälter in das Gerätegehäuse ein. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren (der Griff muss sich auf gleicher Höhe mit dem «close»-Symbol auf dem Gerätegehäuse befinden). Ihr Gerät ist bereit für das Dampfgaren!
7. Betätigen Sie die Funktion „Dampfgaren“ und wählen Sie die Garzeit aus (+ und -) (Abb. 8 und Abb. 9).

Pulse

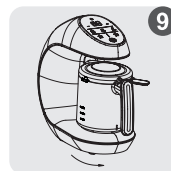
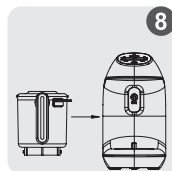
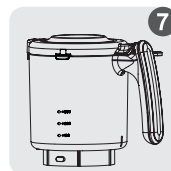
1. Nehmen Sie den Dampfeinsatz heraus. Geben Sie die gegarten Lebensmittel in den Mixbehälter. Fügen Sie die übrigen Zutaten aus Ihrem Rezept hinzu (Wasser, Zucker, Milch,...). Verschließen Sie den Behälter mit seinem Deckel und setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein.
2. Wenn Sie im Automatik-Modus pürieren möchten, betätigen Sie die Pürier-Funktion. Nun startet der automatische Pürierzyklus. Falls Sie lieber manuell pürieren möchten, drücken Sie auf „Pulse“. Halten Sie Ihren Finger gedrückt, damit das Gerät im Dauerbetrieb bleibt (die Dauer eines Pürierzyklus darf 15 Sekunden nicht überschreiten - pürieren Sie in mehreren Arbeitsgängen).
3. Ihr Brei ist fertig. Überprüfen Sie die Konsistenz und die Temperatur, bevor Sie ihn Ihrem Kind füttern.

Automatische Reinigung

1. Der Mixbehälter kann sich durch bestimmte Lebensmittel verfärben. Glücklicherweise verfügt Ihr genialer Babybreizubereiter über eine automatische Reinigungsfunktion.
2. Befüllen Sie den Mixbehälter, nachdem Sie die gegarten und pürierten Lebensmittel entleert haben, bis zur mit „MAX CLEANING“ (Abb. 13) gekennzeichneten Einfüllgrenze mit Wasser. Verschließen Sie den Behälter mit dem luftdichten Verschlussdeckel und befestigen Sie den herkömmlichen Deckel darüber. Setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein (Abb. 14).

Sterilisieren / Aufwärmen / Auftauen

1. Der Mixbehälter muss sauber sein. Reinigen Sie ihn bei Bedarf.
2. Legen Sie die zu sterilisierenden Geräte in den Gareinsatz und geben Sie diesen in den Mixbehälter. Aktivieren Sie nun die Funktion „Sterilisieren“.
3. Gehen Sie zum Auftauen von Lebensmitteln oder zum Aufwärmen von Mahlzeiten genauso vor.



Hinweis: Falls Stücke am Behälterrand kleben bleiben, schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie sie mit Hilfe eines Löffels entfernen.



3. NACH BEENDIGUNG DER NUTZUNG

- Leeren Sie den Wasserbehälter nach der Benutzung des Geräts. Aktivieren Sie anschließend die Funktion "Dampfgaren", um den Behälter zu trocknen.
- Halten Sie die Ein-/Aus-Taste zum Ausschalten des Geräts 5 Sekunden lang gedrückt.
- Lassen Sie das Gerät nicht am Stromnetz angeschlossen, wenn es nicht in Gebrauch ist.

V. ZUTATEN UND DEREN GARZEITEN

Um es Ihnen leichter zu machen, finden Sie hier eine Liste der Zutaten und deren Dämpfungszeit. Sobald sie gedämpft sind, können Sie mit dem Rühren beginnen.

ZUTATEN	GARZEIT
Apfel	15 min
Orange	15 min
Pfirsich	15 min
Birne	15 min
Ananas	15 min
Pflaume	15 min
Spargel	15 min
Brokkoli	15 min
Karotte	20 min
Blumenkohl	15 min
Sellerie	15 min
Wassermelone	15 min
Fenchel	15 min

ZUTATEN	GARZEIT
Grüne Bohnen	15 min
Lauch	15 min
Zwiebel	15 min
Erbsen	15 min
Senfblätter	15 min
Kartoffeln	20 min
Kürbis	15 min
Spinat	15 min
Kohl	15 min
Süßkartoffel	15 min
Tomate	15 min
Hühnchen / Rind / Schaf	20 min
Lachs / Kabeljau	15 min

VI. REINIGUNG UND WARTUNG

1. VORSICHTSMASSNAHMEN

- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät unmittelbar nach Gebrauch zu reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
- Benutzen Sie keine Chemikalien an diesem Gerät.
- Verwenden Sie zur Reinigung dieses Gerätes keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel (Aceton, Alkohol usw.).

2. REINIGUNGSMETHODEN

- Nutzen Sie die automatische Reinigungsfunktion, um die Reinigung zu erleichtern.
- Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Mixbehälter heraus.

- Nehmen Sie den Deckel ab.
- ntnehmen Sie die Klingen aus dem Mixbehälter. Dazu muss die untere Klingenhalterung im Uhrzeigersinn gedreht und die Klinge anschließend aus der Klingenhalterung im Inneren des Mixbehälters gelöst werden.
- Reinigen Sie die Klingen unmittelbar nach Gebrauch unter fließendem Wasser.
- Verfahren Sie genauso mit den übrigen Elementen des Mixbehälters.
- Trocknen Sie die Elemente mit einem trockenen Tuch ab.
- Die einzelnen Komponenten können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Wischen Sie die Klingen unmittelbar nach Beendigung des Spülmaschinenzyklus trocken.

VII. REINIGUNG UND ENTKALKUNG DES WASSERTANK

Wir empfehlen Ihnen das Gerät regelmäßig zu entkalken, um sicherzugehen, dass Ihr Babynahrungszubereiter einwandfrei funktioniert. Die Nutzung von gereinigtem oder gefiltertem Wasser trägt zur Vorbeugung von Verkalkungen bei.

- Geben Sie Entkalker für Haushaltsgeräte oder weißen

Essig in den Wassertank (¼ Entkalkungslösung ¾ gereinigtes Wasser).

- Befestigen Sie den Mixbehälter im Gerät und aktivieren Sie die Funktion "Dampfgaren".
- Beenden Sie den Vorgang nach 5-6 Min.

- Entleeren Sie den Wassertank.
- Reinigen Sie den Wassertank und die Mixbehälter.
- Bevor Sie Ihr Gerät erneut verwenden, führen Sie eine Dampfgarzyklus im unbefüllten Zustand durch, um

verbleibende Gerüche zu beseitigen.

- Achten Sie darauf, dass der Wassertank möglichst trocken bleibt, um die Bildung von Bakterien zu verhindern.

VIII. DIAGNOSE UND BEHEBUNG VON FUNKTIONSTÖRUNGEN

LEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Es wird kein Dampf erzeugt	1. Kein Wasser im Tank 2. Der Mixbehälter ist nicht korrekt positioniert und ist nicht eingerastet.	1. Befüllen Sie den Tank. Warten Sie 1 bis 2 Minuten und aktivieren Sie die Dampfgarfunktion. 2. Die Zeichen '>' und '<' müssen auf gleicher Höhe sein, ebenso wie der Griff des Mixbehälters und das "close"-Symbol.
Die Klingen zerkleinern nicht	Der Mixbecher ist nicht korrekt angebracht	Die Zeichen '>' und '<' müssen auf gleicher Höhe sein, ebenso wie der Griff des Mixbehälters und das
Das Gerät schaltet sich nicht ein	1. Die Steckdose funktioniert nicht. 2. Der Ein-/Aus- Knopf wurde nicht 5 Sekunden lang gedrückt	1. Vergewissern Sie sich, dass die Stromspannung 220V beträgt. Testen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose. 2. Halten Sie den Ein-/Aus-Knopf mehrere Sekunden lang gedrückt
Der Mixer funktioniert nichts	1. Der Deckel des Mixbehälters wurde nicht korrekt angebracht. 2. Der Mixbehälter wurde nicht korrekt eingesetzt. 3. Zu viele Lebensmittel im Mixbehälter oder zu harte Lebensmittel.	1. Befolgen Sie die Anweisungen zum Verschließen des Deckels 2. Bringen Sie den Mixbehälter ordnungsgemäß an, befolgen Sie die Anweisungen. 3. Reduzieren Sie die Lebensmittelmenge.
Die Pürierfunktion ist nicht effizient.	1. Zu niedrige Stromspannung 2. Die Nahrungsmittel sind zu hart oder zu groß. 3. Zu viele Lebensmittel im Mixbehälter. 4. Zu niedrige Stromspannung. 5. Lebensmittel zu hart oder zu groß. 6. Zu viele Lebensmittel im Mixbehälter.	1. Verwenden Sie die auf dem Gerät angegebenen Stromspannung. 2. Fügen Sie die erforderliche Wassermenge hinzu. 3. Überschreiten Sie die maximale Einfüllmenge von 300 ml nicht.
Der erzeugte Dampf reicht nicht aus, um die Lebensmittel zu garen	Der Dampfauslass ist blockiert. Menge der Lebensmittel zu groß.	Reinigen Sie den Dampfauslass. Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke und erhöhen Sie die Garzeit.
Beim Dampfgaren tritt Wasser aus dem Behälter aus	Zu viel Wasser im Behälter	Beachten Sie die maximale auf dem Wasserbehälter angegebene Einfüllmenge.

IX. GARANTIE

Vor der Auslieferung werden alle unsere Produkte einer umfangreichen Qualitätsprüfung unterzogen. Der Käufer profitiert beim Erwerb dieses Geräts von einer 12-monatigen Garantie. Diese Garantie kann nicht auf Dritte übertragen werden. Die Bestellnummer dient als Nachweis für die Garantie. Sie können sich für die Inanspruchnahme Ihrer Herstellergarantie auf der Seite www.sweetfox.com registrieren. Es liegt im Ermessen des Verkäufers, ob die Nacherfüllung in Form einer Reparatur oder Ersatzlieferung erfolgt. Wenn eine Reparatur nicht möglich ist, sendet der Verkäufer Ihnen ein Ersatzprodukt/-teil. Wenn die Reparatur nicht erfolgreich war, kann der Verkäufer den Preis des Geräts oder des fehlenden Teils erstatten. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden, die infolge einer normalen Abnutzung des Produkts, unsachgemäßen Verwendung, Fahrlässigkeit, Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise oder Erklärungen, von einem nicht-autorisierten Dritten durchgeführte Reparaturleistungen Der Hersteller kann in diesen Fällen nicht für eventuelle Probleme verantwortlich gemacht werden. Die Inanspruchnahme von Garantieleistungen führt nicht zu einer Verlängerung oder Erneuerung der Garantie! Bitte kontaktieren Sie für Abwicklung von Garantiefällen unseren Kundenservice unter folgender Adresse: contact@sweetfox.com

ESPAÑOL

Querido usuario, antes de realizar el primer uso, lea el presente manual de instrucciones respetando las Consignas de Seguridad y los Consejos de Uso. Advierta a los otros potenciales usuarios de dichas consignas. Conserve el manual para un uso posterior. Desembale el aparato conservando bien todos los envoltorios.

ÍNDICE

1. INFORMACIONES GENERALES	27
2. CONSIGNAS DE SEGURIDAD	28
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	29
4. CONSEJOS DE USO.....	31
5. INGREDIENTES Y TIEMPOS DE COCCIÓN CON VAPOR	33
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	33
7. LIMPIEZA Y DESCALCIFICACIÓN DEL DEPÓSITO DE AGUA.....	33
8. ANÁLISIS Y DIAGNÓSTICO DE AVERÍAS	34
9. GARANTÍA	34

I. INFORMACIONES GENERALES



El icono "LIBRO ABIERTO" significa la recomendación de leer las cosas importantes contenidas en el manual.



El icono "BASURA" tachado, siglas DEEE (Desecho de Equipamiento Eléctrico y Electrónico) significa que, al final de su vida útil, no debe tirarse en la basura de casa sino en el centro de reciclado de su localidad. La puesta en valor de los desechos permite contribuir a la preservación del medioambiente.



El icono "etiquetado CE" es la garantía del cumplimiento de las Normativas Europeas, armonizadas, facultativas,

que transcriben las exigencias esenciales en materia de especificaciones técnicas. Estas normas no son obligatorias pero son garantes del cumplimiento de las exigencias esenciales.



El símbolo ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relativo a la protección del medioambiente certifica que para cada una de las 5 sustancias peligrosas • mercurio • plomo • cromo hexavalente • productos de protección contra las llamas PBB y PBDE, la concentración máxima es igual o inferior a 0,1% del peso del material homogéneo, y 0,01% para la 6ª • el cadmio.



El icono "DOBLE CUADRADO" significa un doble aislamiento. A la vez un aislamiento principal y un aislamiento adicional. Este aparato no necesita ninguna conexión de la masa a un conductor de protección de la toma de tierra. Los materiales con doble aislamiento son denominados de clase II.



El icono "VASO/TENEDOR" significa que el aparato es compatible y puede entrar en contacto con productos alimenticios.



El icono "TRIMAN" indica que se invita al consumidor a deshacerse del producto en el marco del reciclado de residuos (por ejemplo en basuras de reciclaje, plantas de reciclaje, puntos de reciclado voluntario).

DESECHAR CORRECTAMENTE DEL PRODUCTO:



Este producto no debe tirarse con el resto de desechos del hogar. Tirar este extractor de zumo en un lugar previsto a tal efecto permite facilitar su reciclaje y limitar así los daños producidos al medioambiente y a la salud de las personas.

II. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

En Sweety Fox, no sólo deseamos que tu hijo disfrute, sino que además la preparación de alimentos sea una experiencia sencilla y agradable para ti.

Por lo tanto, en este manual vamos a empezar por el principio presentándote las consignas de seguridad importantes ya que sería una lástima que te hicieras daño y que decepcionaras a tu hijo, que solo espera una cosa desde que hiciste el pedido: **DIS-FRU-TAR de la comida.**

- Comprueba el voltaje de tu enchufe de tierra antes de usar el Baby Food Cooker, éste deberá ser igual al indicado en tu aparato.
- No utilices este aparato si el enchufe, el cable eléctrico o el propio aparato estuvieran dañados.
- Si el cable eléctrico estuviera dañado, haz que sea reemplazado por el personal cualificado.
- Si la cuchilla estuviera atascada, no retires los elementos hasta que el aparato esté desenchufado.
- Para evitar cualquier quemadura, nunca toques el depósito de agua, ni el bol triturador cuando el aparato esté en funcionamiento, estos dos elementos pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Agarra siempre la taza licuadora por su asa.
- Ten cuidado con el vapor que sale del bol triturador durante la cocción al vapor y durante la apertura de la taza. Las temperaturas pueden ser muy elevadas. Y es que si, el vapor puede quemar, ¡por eso ten cuidado!
- Comprueba que el bol triturador esté correctamente posicionado. De lo contrario, el aparato no se pondrá en marcha.
- Ten cuidado cuando rellenes el depósito de agua y cuando limpies el aparato. Añadir demasiada agua podría causar cortocircuitos.

- Debes comprobar siempre la temperatura de la comida con el dedo antes de dársela a tu hijo.
- Después de la cocción al vapor, si debes añadir alimentos, espera a que el bol triturador se haya enfriado antes de abrirlo. Respeta siempre la cantidad máxima de comida indicada: 300ml.
- Vacía el depósito y rellénalo con agua purificada antes de comenzar la cocción al vapor.
- No uses elementos y accesorios de otros fabricantes. Si lo haces, la garantía quedará anulada.
- No sumerjas el cuerpo del aparato. ¡Es un aparato eléctrico!
- No coloques el aparato cerca de tus fogones en funcionamiento.
- No utilices un esterilizador o un microondas para esterilizar el bol licuador. El asa y la cuchilla no pueden pasar ni por el microondas ni por el esterilizador.
- Utiliza únicamente este aparato para las funciones presentadas en este manual. Cualquier otro uso no será tenido en cuenta para la garantía en el caso de que se produzca algún desperfecto.
- Coloca el aparato sobre una superficie estable y llana, y que esté lo suficientemente alejada para que el vapor producido no dañe a tus muebles.
- No enciendas la función vapor sin haber rellenado previamente el depósito de agua.
- No desplaces el aparato cuando esté en funcionamiento.
- No coloques nada en los conductos de llegada de agua y de salida del vapor.
- Te recomendamos que no añadas agua cuando el aparato esté en funcionamiento. El agua caliente o vapor pueden ser expulsados del depósito de agua.

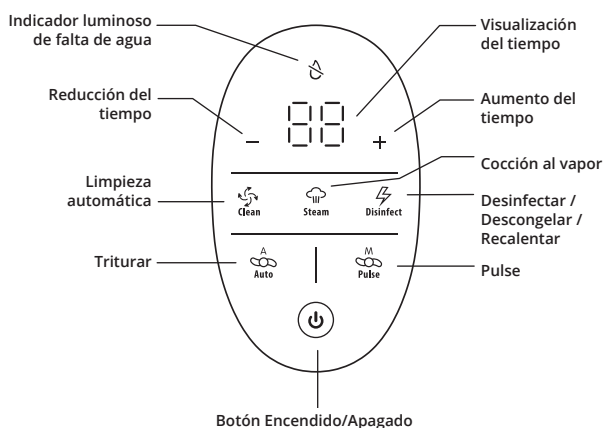
- Comprueba la uniformidad de la comida una vez cocida.
- La cocción al vapor se produce durante unos 15 min. Si debes cocer de nuevo los alimentos, haz una pausa de al menos 3 min antes de reiniciar la cocción al vapor.
- Los huesos están prohibidos en este aparato.
- Nunca pongas en marcha la trituradora si el bol triturador está vacío y no sobrepases nunca los 15 segundos de triturado. Haz una pausa de 10 segundos entre cada sesión de licuado.
- No te estamos descubriendo Roma, pero las cuchillas cortan. Ten por lo tanto mucho cuidado cuando las manipulas: al desmontarlas del bol, limpiandolas y volviendo a colocarlas.
- Si añades líquidos calientes en el bol triturador, permanece atento, el vapor puede expulsar líquidos.
- Desenchufa el aparato al finalizar cada uso, durante el montaje, limpieza y desmontaje de los diferentes elementos.
- Guarda este aparato lejos del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con una falta de experiencia y de conocimientos, siempre que hayan sido formadas y vigiladas para su uso, con total seguridad y entendiendo los potenciales riesgos.

III. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia de térmica	300W
Potencia de trituración	130W
Voltaje	220-240V ~ 50/60Hz
Capacidad del depósito de agua	200ml
Capacidad del bol triturador	600ml
Medidas	295mm*140mm*259mm
Peso	2,7kg

2. PANTALLA DIGITAL Y TÁCTIL - FUNCIONES



Indicador luminoso de falta de agua: Este testigo luminoso se enciende cuando el depósito de agua está vacío.

Visualización del tiempo: Cuando las funciones "Cocción al vapor" y "Desinfectar / Descongelar / Recalentar" están en marcha, esta parte expone el tiempo de funcionamiento. Cuando opera las funciones "Limpieza automática, "Triturar" y "Pulse", el panel muestra unas rayitas que giran.

Aumento del tiempo: Puedes aumentar manualmente el tiempo de funcionamiento.

Reducción del tiempo: Puedes reducir manualmente el tiempo de funcionamiento.

Desinfectar / Descongelar / Recalentar: Pulsa una vez sobre esta función y la pantalla mostrará 10 min. La desinfección / Descongelación / Recalentamiento está en marcha. Puedes adaptar el tiempo si fuera necesario.

Pulse: La función "Pulse" te permite triturar por sacudidas.

Cocción al Vapor: Pulsa una vez sobre esta función y la pantalla mostrará 15 min. La cocción al vapor está en marcha. Puedes adaptar el tiempo si fuera necesario.

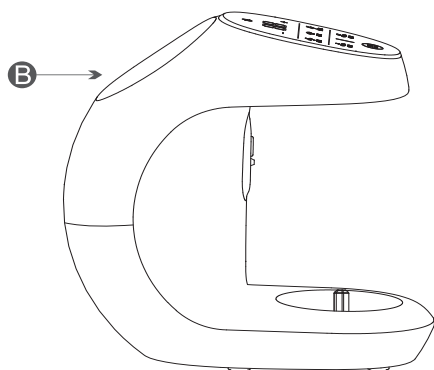
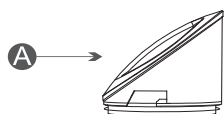
Limpieza automática: Pulsa una vez sobre esta función y la limpieza se pondrá en marcha al cabo de un par de segundos.

Triturar: La función triturar se realiza por ciclos. Cuando el ciclo se termina, el triturado se detiene automáticamente.

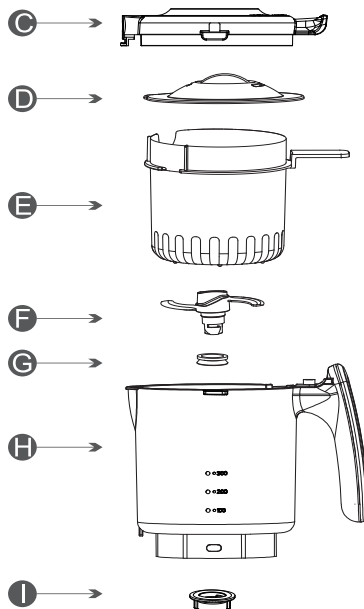
Botón Encendido/Apagado: Cuando el aparato está enchufado el botón de encendido se pone rojo. Para encender el aparato, aprieta 5 segundos sobre el interruptor. El botón de encendido se vuelve blanco. Este botón puede detener todas las funciones en todo momento.

Para apagar el aparato, aprieta 5 segundos sobre el botón Encendido/ Apagado.

3. ELEMENTOS DEL APARATO



- A Tapa giratoria del depósito de agua.
- B Cuerpo
- C Tapa de vaso mezclador
- D Cubierta a prueba de derrames.
- E Cesta para el vapor



- F Porta cuchillas
- G Círculo impermeable
- H Vaso Mezclador
- I Porta cuchillas

IV. CONSEJOS DE USO

1. PREPARATIVOS

- Se recomienda poner en marcha la función cocción al vapor por dos veces, sin comida, antes del primer uso.
- Para rellenar el depósito, quita la tapa, vierte el agua purificada o destilada en el depósito hasta alcanzar el límite máximo. Gira después la tapa del depósito.

Cuidado: No utilices agua del grifo o mineral. Puede provocar la aparición de cal en el depósito. Respeta el límite máximo indicado en el depósito.

FUNCIONES Y PUESTA EN MARCHA



Cocción
al Vapor



Triturar



Pulse



Limpieza
automática



Desinfectar, Recalentar,
Descongelar

Este Baby Food Cooker es un aparato 7-en-1 que te permite cocinar la comida para tu niño. Será perfecto sea cual sea el tipo de padre que seas. Dos opciones:

- Eres un chef principiante: deja que la máquina trabaje y sus funciones automáticas
- Eres un super chef experimentado: las funciones manuales te permitirán obtener ese resultado tan esperado.

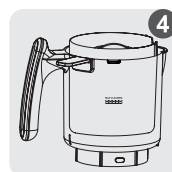
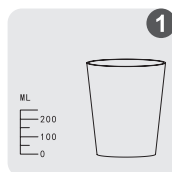
Sea lo que sea: te ofrecemos nuestros mejores consejos de uso:

- El aparato cuenta con un sistema de seguridad. Si no se realiza correctamente el montaje, las funciones no se pondrán en marcha.
- El aparato cuenta con una función de protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato deja de funcionar, puede ser debido a un sobrecalentamiento. Desenchúfalo y deja que se enfríe durante un par de minutos antes de utilizarlo de nuevo.

Cocción al vapor

1. Rellena el depósito con 200ml de agua purificada (fig.1 y fig.2). Pulsa 5 segundos sobre el botón Encendido/Apagado y pon en marcha el modo "Desinfectar" para esterilizar el bol licuador.
2. Una vez terminada la esterilización, rellena de nuevo el depósito de agua hasta el máximo. Puedes adaptar la cantidad de agua en función de la comida para cocer al vapor (el tiempo necesario difiere según las consistencias). Cuanto más grande sea la cantidad, más larga será la cocción al vapor.
3. Retira la tapa del bol triturador girándolo en el sentido de las agujas del reloj (fig.3 y fig.4).
4. Coloca los alimentos en la cesta de vapor. Corta en pequeños trozos los alimentos sólidos (máximo 1,5cm) (fig.5).

Te recomendamos no cocer al vapor una amplia cantidad de alimentos de una sola vez.



- Coloca la cesta vapor en el bol triturador y tápalo con la tapa. Para ello, gira el bol licuador en el sentido contrario a las agujas del reloj. El logo 'S' debe estar alineado con el logo 'C' del asa (fig.6 y fig.7).
- Introduce el bol triturador en el cuerpo del aparato. Para fijarlo, gira en el sentido contrario de las agujas del reloj (el asa debe estar alineado con el logo "close" en el cuerpo del aparato). ¡El aparato ya está por fin listo para iniciar la cocción al vapor!
- Pulsa la función "Cocción Vapor" y fija el tiempo de cocción (+ y -) (fig.8 y fig.9).

Pulse

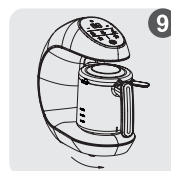
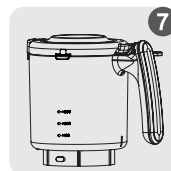
- Saca la cesta vapor del bol triturador. Coge los alimentos cocidos e introdúcelos en el bol licuador. Añade los ingredientes que completan tu receta (agua, azúcar, leche...). Cierra el bol con su tapa y vuelve a colocarlo en el aparato.
- Si deseas triturar de manera automática, pulsa sobre la función "Triturar". El ciclo automático de triturado se pone en marcha. Si deseas triturar de forma manual, pulsa sobre "Pulse". Mantén apretando con tu dedo para que el aparato permanezca en marcha (el tiempo de triturado no debe superar los 15 segundos - triturar en varias veces).
- Tu puré está listo, comprueba su consistencia y su temperatura antes de dárselo a tu hijo.

Limpieza automática

- El bol triturador puede tomar el color de los alimentos. Afortunadamente, tu súper Baby Food Cooker cuenta con una función de limpieza automática.
- Una vez que tu bol triturador haya sido vaciado de los alimentos cocidos y triturados, llena el bol con agua hasta alcanzar el límite "MAX CLEANING" (fig.13) Tapa el bol con la tapa estanca (D), y de su tapa clásica. Coloca de nuevo el bol en el aparato (fig.14). Pulsa en la función "Limpieza" para limpiar automáticamente tu bol triturador. Si fuera necesario, repite la operación las veces que haga falta.

Desinfectar / Recalentar / Descongelar

- El bol triturador debe estar limpio. Límpialo si fuera necesario.
- Coloca los diferentes objetos para esterilizar en la cesta de vapor y el conjunto en el bol triturador y pulsa la función Desinfectar.
- Para descongelar los alimentos o recalentar platos, realiza la misma operación.



Nota: Si hay trozos pegados en las paredes del bol triturador, apaga el aparato antes de quitarlos con la ayuda de una cuchara.



3. FINAL DE LAS OPERACIONES

1. Cuando has acabado de utilizar tu Baby Food Cooker, vacía el depósito de agua. Después, pon en marcha la función "Cocción al vapor" para secar el depósito de agua.
2. Pulsa 5 segundos el botón Encendido/Apagado para apagar el aparato.
3. No dejes el aparato enchufado si has terminado de usarlo.

V. INGREDIENTES Y SU TIEMPO DE COCCIÓN AL VAPOR

Para facilitarte la tarea, ¡aquí tienes un pequeño listado de alimentos y de su tiempo de cocción al vapor! Una vez la cocción al vapor terminada, puedes triturarlos.

INGREDIENTES	TIEMPO DE COCCIÓN AL VAPO	INGREDIENTES	TIEMPO DE COCCIÓN AL VAPOR
Manzana	15 min	Judías verdes	15 min
Naranja	15 min	Puerro	15 min
Melocotón	15 min	Cebolla	15 min
Pera	15 min	Guisantes	15 min
Piña	15 min	Hojas de mostaza	15 min
Ciruelas	15 min	Patatas	20 min
Espárrago	15 min	Calabaza	15 min
Brócoli	15 min	Espinacas	15 min
Zanahoria	20 min	Col	15 min
Coliflor	15 min	Batata	15 min
Apio	15 min	Tomate	15 min
Sandía	15 min	Pollo / Vaca / Oveja	20 min
Hinojo	15 min	Salmón / Bacalao	15 min

VI. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. PRECAUCIONES

- Te aconsejamos encarecidamente limpiar el aparato inmediatamente después de su uso.
- No sumerjas el aparato en agua.
- No utilices productos químicos con este aparato.
- No utilices productos de limpieza corrosivos y abrasivos (acetona, alcohol etc.) para limpiar este aparato.

2. MÉTODOS DE LIMPIEZA

1. Utiliza la función de limpieza automática para facilitar la limpieza.
2. Apaga el aparato y retira el bol triturador.

3. Quita la tapa.
4. Retira las cuchillas del bol triturador. Para ello, el soporte de cuchilla de debajo debe girarse en el sentido de las agujas del reloj y manteniendo fijo el soporte de cuchilla que se encuentra en el interior del bol triturador.
5. Limpia las cuchillas con agua del grifo inmediatamente después de su uso.
6. Haz lo mismo con las otras partes del bol triturador.
7. Seca los distintos elementos con un trapo seco.
8. Los diferentes elementos pueden limpiarse en el lavavajillas. Seca las cuchillas inmediatamente después de que el ciclo de tu lavavajillas haya terminado.

VII. LIMPIEZA Y DESCALCIFICACIÓN DEL DEPÓSITO DE AGUA

Te recomendamos descalcificar con regularidad para garantizar que tu Baby Food Cooker funcione perfectamente. Utilizar agua purificada o filtrada puede ayudarte a reducir la acumulación de cal.

1. Vierte antical para lavavajillas o vinagre blanco en el

depósito de agua (¼ de la solución antical y ¾ de agua purificada).

2. Coloca el bol triturador en el aparato e inicia la función "Cocción al Vapor".

3. Tras 5-6 minutos de cocción al vapor, detén la operación.
4. Vacía el depósito de agua.
5. Limpia el depósito de agua y el bol triturador.
6. Antes de reutilizar tu aparato, realiza un ciclo de cocción al vapor al vacío para eliminar potenciales olores.
7. Guarda el depósito de agua lo más seco posible para evitar la formación de bacterias.

VIII. ANÁLISIS Y DIAGNÓSTICO DE AVERÍAS

PROBLEMA	CAUSA POTENCIAL	SOLUCIÓN
No se produce ningún vapor	1. No hay agua en el depósito 2. El bol triturador no está colocado y cerrado correctamente	1. Rellena el depósito de agua. Espera 1 a 2 minutos y enciende la función cocción al vapor. 2. Los logos '>' y '<' deben estar alineados así como el asa del bol triturador y el logo "close".
La cuchilla no tritura	El bol triturador no está correctamente colocado	3. Los logos '>' y '<' deben estar alineados así como el asa del bol triturador y el logo "close".
La batidora no funciona	1. La tapa del bol triturador no está correctamente colocada. 2. El bol triturador no está correctamente colocado. 3. Hay demasiados ingredientes en el bol triturador o los ingredientes son demasiados duros.	1. Sigue las instrucciones para colocar correctamente la tapa. 2. Coloca correctamente el bol triturador, sigue las instrucciones. 3. Reduce la cantidad de alimentos
La función de triturar no es potente	1. El voltaje es demasiado bajo. 2. Los alimentos son demasiado duros o demasiado gruesos. 3. Hay demasiados alimentos en el bol triturador.	1. Utiliza el voltaje indicado sobre la máquina. 2. Añade la cantidad de agua necesaria 3. Respeta la cantidad máxima, es decir 300ml.
El vapor producido no es el suficiente para cocer los alimentos	1. La salida del vapor está bloqueada. 2. La cantidad de alimentos es demasiado importante.	1. Limpia la salida de vapor. 2. Corta los alimentos en trozos más pequeños y aumenta el tiempo de cocción al vapor.
Durante la cocción al vapor, se expulsa agua del depósito de agua.	1. Hay demasiada agua en el depósito.	1. Respeta la cantidad máxima de agua indicada en el depósito de agua.

IX. GARANTÍA

Antes de ser entregados, todos nuestros productos son sometidos a un riguroso control. Este aparato cuenta con una garantía de 12 meses, a partir de la fecha de compra, para el comprador del aparato. El justificante de la garantía es el número de pedido. Puede inscribirse online en la web www.sweetfox.com para su garantía. Las reparaciones o reemplazos serán realizados según la voluntad del vendedor. Si la reparación no fuera posible, el vendedor reemplazará el producto/pieza. Si la reparación no funcionara, el vendedor tiene la posibilidad de devolver el precio del aparato o de la pieza.

Los desperfectos del producto que no están cubiertos por la garantía son el desgaste normal del producto, los daños producidos por un mal uso o una negligencia, el mal uso de las especificaciones y explicaciones ofrecidas en este manual o las reparaciones realizadas por un tercero no autorizado. El fabricante no podrá ser considerado responsables de estos problemas en tales supuestos. ¡Las prestaciones en el marco de la garantía no conlleva ninguna prórroga de la garantía y no otorga la concesión de una nueva garantía! En el caso de tener que recurrir a la garantía, por favor contacte nuestro servicio de atención al cliente en el siguiente enlace: contact@sweetfox.com

ITALIANO

Caro utente, prima del primo utilizzo, leggere il presente manuale di istruzioni rispettando le Norme di Sicurezza e i Consigli d'uso. Avvertire i potenziali utilizzatori di queste istruzioni. Conservatele per un utilizzo futuro. Scartate l'apparecchio conservando tutte le confezioni

INDICE

I. INFORMAZIONI GENERALI	35
II. NORME DI SICUREZZA	36
III. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	37
IV. CONSIGLI D'USO	38
V. INGREDIENTI E TEMPO DI COTTURA A VAPOR E	41
VI. PULIZIA E MANTENIMENTO.....	41
VII. PULIZIA E DECALCIFICAZIONE DEL SERBATOIO D'ACQUA.....	41
VIII. ANALISI E DIAGNOSTICA DEI GUASTI.....	42
IX. GARANZIA	42

I. ALGEMENE INFORMATIE



Il simbolo «LIBRO APERTO» indica la raccomandazione di leggere delle informazioni importanti contenute nel manuale.



Il simbolo «CESTINO» sbarrato, sigla RAEE (Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche) significa che una volta in disuso, non deve essere gettato tra i rifiuti domestici, ma depositato al centro di smistamento della propria città. La valorizzazione dei rifiuti permette di contribuire a preservare il nostro ambiente.



Il simbolo "marchio CE" è la garanzia del rispetto delle Norme europee armonizzate, facoltative, che traducono le esigenze essenziali in specifiche tecniche. Queste norme non sono obbligatorie ma sono garanti della conformità alle esigenze essenziali.



Il simbolo ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relativo alla protezione dell'ambiente certifica che per ognuna delle 5 sostanze pericolose • mercurio • piombo • cromo esavalente • prodotti di protezione contro le fiamme PBB e PBDE, La concentrazione massima è pari o inferiore a 0,1% del peso del materiale omogeneo, e allo 0,01% per la sesta • il cadmio.



Il simbolo « DOPPIO QUADRATO » significa un doppio isolamento. Al tempo stesso un isolamento principale e un isolamento supplementare. Questo apparecchio non necessita di nessun collegamento di massa ad un conduttore a terra. I materiali a doppio isolamento sono detti di classe II.



Il simbolo « VETRO/FORCHETTA » significa che l'apparecchio è compatibile e può entrare in contatto con gli alimenti.



Il simbolo « OMINO DEI RIFIUTI » indica che il consumatore è invitato a disfarsi del prodotto nell'ambito di una raccolta differenziata (per esempio il cassonetto dei rifiuti, la discarica, il centro di conferimento volontario).

Smaltire correttamente il proprio estrattore di succo:



Questo apparecchio non deve essere gettato insieme agli altri rifiuti domestici. Buttare questo estrattore di succo in un luogo apposito permette di facilitare il riciclaggio delle risorse, e di limitare i danni causati all'ambiente e alla salute umana.

II. NORME DI SICUREZZA

Noi di Sweet Fox, desideriamo non solo che il vostro bambino possa banchettare, ma anche che la preparazione sia un'esperienza semplice e piacevole per voi genitori.

In questo manuale quindi cominceremo dall'inizio presentandovi delle norme di sicurezza importanti perché sarebbe un vero peccato farvi del male e al tempo stesso deludere vostro figlio che aspetta un'unica cosa da quando avete ordinato questo apparecchio: **BAN-CHET-TA-RE.**

- Verificate il voltaggio della vostra presa a terra prima di utilizzare il Baby Food Cooker, esso deve corrispondere a quello indicato sul vostro apparecchio.
- Non utilizzate quest'apparecchio se la presa, il cavo elettrico o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo elettrico è danneggiato, fatelo sostituire da personale qualificato.
- Se la lama è incastrata, pulite gli elementi quando l'apparecchio sarà scollegato.
- Per evitare ustioni, non toccate mai il serbatoio d'acqua, né il frullatore mentre l'apparecchio è in funzione, questi due elementi possono raggiungere delle temperature molto elevate. Afferrate sempre il frullatore dal manico.
- Fate attenzione al vapore che viene sprigionato dal frullatore durante la cottura a vapore e durante l'apertura del frullatore. Le temperature possono essere molto elevate. **Perché sì, il vapore può essere bollente, quindi bisogna fare attenzione!**
- Assicuratevi che il frullatore sia posizionato correttamente. In caso contrario, l'apparecchio non funzionerà.
- Fate attenzione quando riempite il serbatoio d'acqua e quando pulite l'apparecchio. Aggiungere troppa acqua potrebbe causare dei cortocircuiti.
- Dovete sempre controllare la temperatura del cibo col dito prima di darlo al vostro bambino.
- Dopo la cottura a vapore, se dovete aggiungere degli alimenti, attendete che il frullatore si sia raffreddato prima di aprirlo. Rispettate la quantità massima di cibo indicata: 300ml.
- Svotate il serbatoio e riempitelo d'acqua depurata prima di avviare la cottura a vapore.
- Non utilizzate elementi e accessori di altri costruttori. Se lo fate, la garanzia verrà annullata.
- Non immergete il corpo dell'apparecchio. È un apparecchio elettrico!
- Non posizionate l'apparecchio vicino ai fornelli accesi.
- Non utilizzate uno sterilizzatore o un microonde per sterilizzare il frullatore. Il manico e la lama non possono essere inseriti né nel microonde né nello sterilizzatore.
- Non utilizzate questo apparecchio per funzioni diverse da quelle presentate in questo manuale. Qualsiasi altro utilizzo non sarà tenuto in conto dalla garanzia in caso di danni.
- Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e orizzontale e abbastanza isolata in modo che il vapore emesso non danneggi i vostri mobili.
- Non avviate la funzione a vapore senza aver precedentemente riempito il serbatoio d'acqua.
- Non spostate l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non posizionate niente nelle condutture d'arrivo dell'acqua e di fuoriuscita del vapore.
- Vi consigliamo di non aggiungere acqua mentre l'apparecchio è in funzione. L'acqua calda o il vapore possono essere espulsi dal serbatoio d'acqua.
- Verificate l'uniformità del cibo una volta cotto.
- La cottura a vapore dura circa 15 min. Se dovete cuocere di nuovo gli alimenti, fate una pausa di almeno 3 min prima di ricominciare la cottura a vapore.
- Le ossa, così come tutta la frutta secca, non possono essere inserite in quest'apparecchio.
- Non avviate mai il frullatore se il recipiente è vuoto e non superate mai i 15 secondi di mixaggio. Fate una pausa di 10 secondi tra ogni periodo di mixaggio.
- **Lo sapete già, le lame sono taglienti.** Quindi fate molta attenzione quando le maneggiate: quando le smontate dal frullatore, quando le pulite e quando le rimontate.
- Se aggiungete dei liquidi caldi nel frullatorestate attenti, a volte il vapore può espellere del liquido.

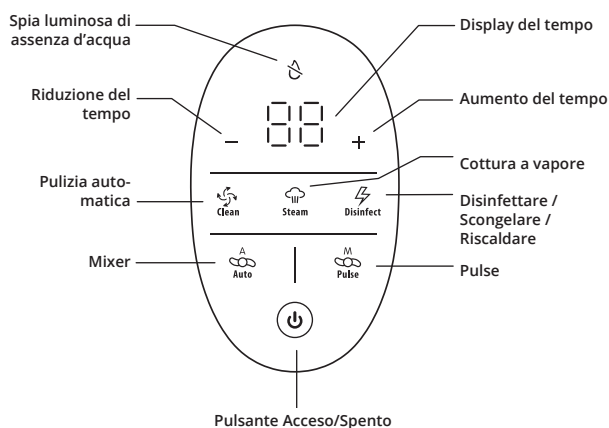
- Scollegate l'apparecchio alla fine di ogni utilizzo, durante l'assemblaggio, la pulizia e lo smontaggio dei vari elementi.
- Tenete quest'apparecchio lontano dai bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenze, se sono state formate e istruite sull'utilizzo, in completa sicurezza e comprendendo i potenziali rischi.

III. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1.SPECIFICHE DELL'APPARECCHIO

Potenza termica	300W
Potenza di mixaggio	130W
Voltaggio	220-240V ~ 50/60Hz
Capacità del serbatoio d'acqua	200ml
Capacità del frullatore	600ml
Dimensioni	295mm*140mm*259mm
Peso	2,7kg

2. SCHERMO DIGITALE E TATTILE - FUNZIONI



Spia luminosa di assenza d'acqua: Questa spia si accende quando il serbatoio d'acqua è vuoto.

Display del tempo: Quando sono attive le funzioni "Cottura a Vapore" e "Disinfettare / Scongellare / Riscaldare", questa parte mostra il tempo di funzionamento. Quando sono attive le funzioni "Pulizia automatica", "Mixer" e "Pulse", il pannello mostra dei trattini che girano.

Aumento del tempo: Potete aumentare manualmente il tempo di funzionamento.

Riduzione del tempo: Potete ridurre manualmente il tempo di funzionamento.

Disinfettare / Scongellare / Riscaldare: Premete una volta su questa funzione e lo schermo mostrerà 10 min. La disinfezione/scongellamento/ riscaldamento è attiva. Potete adattare il tempo se necessario.

Pulse: La funzione "Pulse" vi permette di mixare a tratti.

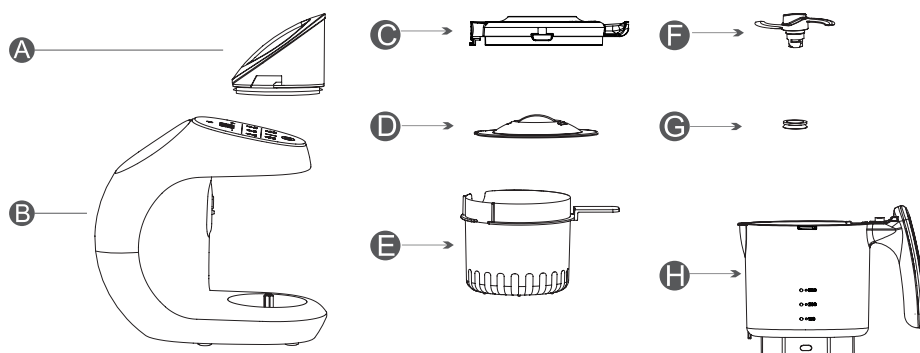
Cottura a Vapore: Premete una volta su questa funzione e lo schermo mostrerà 15 min. La cottura a vapore è attiva. Potete adattare il tempo se necessario.

Pulizia automatica: Premete una volta su questa funzione e la pulizia si attiverà in pochi secondi.

Mixer: La funzione mixer si effettua per cicli. Quando il ciclo è terminato, il mixaggio si ferma automaticamente.

Pulsante Acceso/Spento: Quando l'apparecchio è collegato, il pulsante di attivazione diventa rosso. Per mettere in funzione l'apparecchio, premete 5 secondi sul pulsante. Il pulsante di attivazione diventa bianco. Questo pulsante può interrompere tutte le funzioni in qualsiasi momento. Per spegnere l'apparecchio, premete 5 secondi sul pulsante Acceso/ Spento.

3. ELEMENTI DELL'APPARECCHIO



- A Coperchio rotante del serbatoio d'acqua
B Corpo
C Coperchio del frullatore
D Coperchio impermeabile
E Cestello vapore

- F Supporto della lama
G Cerchio impermeabile
H Frullatore
I Supporto della lama

IV. CONSIGLI D'USO

1. PREPARAZIONE

- Si consiglia di attivare la funzione cottura a vapore due volte, senza cibo, prima del primo utilizzo.

- Per riempire il serbatoio, togliete il coperchio, versate dell'acqua purificata o distillata nel serbatoio fino a raggiungere il limite massimo. Poi girate il coperchio del serbatoio.

Attenzione: Non utilizzate acqua del rubinetto o acqua minerale. Essa può provocare l'apparizione di deposito di calcare nel serbatoio. Rispettate il limite massimo indicato sul serbatoio.

2. FUNZIONI E ACCENSIONE



Cottura
a Vapore
Mixer



Mixer



Pulse



Pulizia
automatica



Disinfettare,
Riscaldare,
Scongellare

Questo Baby Food Cooker è un apparecchio 7-in-1 che vi permette di preparare del cibo per vostro figlio. Sarà perfetto per gli ottimi genitori che siete. Due opzioni::

- Siete un cuoco principiante: lasciate fare alla macchina e alle sue funzioni automatiche
- Siete un super cuoco agguerrito: le funzioni manuali vi permetteranno di ottenere il risultato tanto atteso.

In ogni caso: vi offriamo i nostri migliori consigli d'uso.

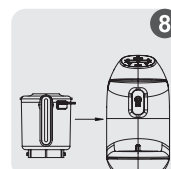
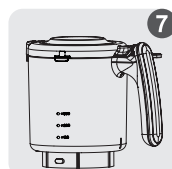
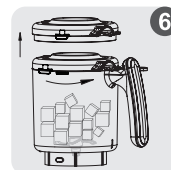
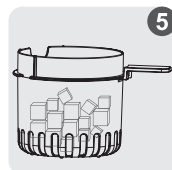
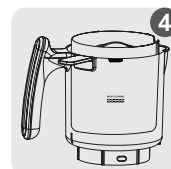
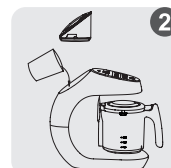
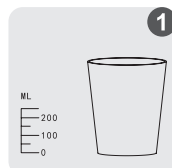
- L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza. Se il montaggio non è effettuato in maniera corretta, le funzioni non si attiveranno.
- L'apparecchio è dotato di una funzione di protezione contro il surriscaldamento. Se l'apparecchio smette di funzionare, può darsi che si sia surriscaldato. Scollegatelo e lasciatelo raffreddare per alcuni minuti prima di utilizzarlo di nuovo.

Cottura a vapore

1. Riempite il serbatoio con 200ml d'acqua purificata (fig. 1 e fig. 2). Premete 5 secondi sul pulsante Acceso/Spento, poi attivate la modalità "Disinfettare" per sterilizzare il frullatore.
2. Una volta terminata la sterilizzazione, riempite di nuovo il serbatoio d'acqua fino al livello massimo. Potete adattare la quantità d'acqua in funzione del cibo da cuocere a vapore (il tempo necessario cambia in base alla consistenza). Più grande è la quantità, più la cottura a vapore sarà lunga.
3. Togliete il coperchio del frullatore girandolo in 1. senso orario (fig. 3 e fig. 4).
4. Posizionate gli alimenti nel cestello vapore. Tagliate a piccoli pezzi gli alimenti solidi (massimo 1,5cm) (fig. 5).

Vi consigliamo di non cuocere a vapore un'ampia quantità di alimenti in un'unica volta.

5. Posizionate il cestello vapore nel frullatore e coprite col coperchio. Per farlo, girate il frullatore in senso antiorario. Il simbolo ">" del frullatore deve essere allineato col simbolo "<" del manico (fig/ 6 e fig. 7).
6. Inserite il frullatore sul corpo dell'apparecchio. Per fissarlo, girate in senso antiorario (il manico deve essere allineato col simbolo "close"
7. Premete sulla funzione "Cottura a vapore" e scegliete il tempo di cottura (+ e -) (fig.8 e fig. 9).



Pulse

1. Togliete il cestello vapore dal frullatore. Prendete gli alimenti cotti e inseriteli nel frullatore. Aggiungete gli ingredienti che completano la vostra ricetta (acqua, zucchero, latte...). Richiudete il frullatore col suo coperchio e riposizionate il frullatore nell'apparecchio.
2. Se desiderate mixare in maniera automatica, premete il pulsante "Mixer". Il ciclo automatico di mixaggio si attiverà. Se desiderate mixare in maniera manuale, premete su "Pulse". Mantenete il dito premuto per mantenere l'apparecchio in funzione (il tempo di mixaggio non deve eccedere i 15 secondi - mixare a più riprese).
3. Il vostro purè è pronto, verificate la consistenza e la temperatura prima di darlo a vostro figlio.

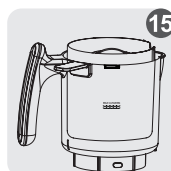
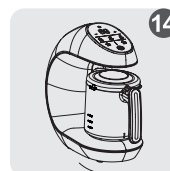
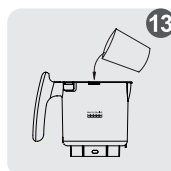
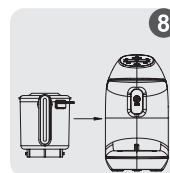
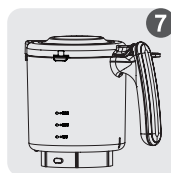
Nota: Se dei pezzi si sono attaccati alle pareti del frullatore, spegnete l'apparecchio prima di toglierli con l'aiuto di un cucchiaino.

Pulizia automatica

1. Il frullatore può diventare dello stesso colore degli alimenti. Fortunatamente, il vostro super Baby Food Cooker presenta una funzione di pulizia automatica.
2. Una volta che il frullatore sarà stato svuotato degli alimenti cotti e mescolati, riempiate il recipiente d'acqua fino a raggiungere il limite "MAX CLEANING" (fig. 13). Coprite il recipiente col coperchio impermeabile (D), poi col suo coperchio normale. Posizionate di nuovo il recipiente nell'apparecchio (fig. 14). Premete sul pulsante "Pulizia" per pulire automaticamente il vostro frullatore. Ripetete l'operazione il numero di volte necessario.

Disinfettare/ Riscaldare / Scongellare

1. Il frullatore deve essere pulito se necessario.
2. Posizionate i vari oggetti da sterilizzare nel cestello vapore poi il tutto nel frullatore e attivate la funzione Disinfettare.
3. Per scongelare degli alimenti o riscaldare dei piatti, effettuate la stessa operazione.



3. FINE DELLE OPERAZIONI

- Quando avrete terminato di utilizzare il vostro Baby Food Cooker, svuotate il serbatoio d'acqua. Poi attivate la funzione "Cottura a vapore" per asciugare il serbatoio d'acqua.

- Premere 5 secondi sul pulsante Acceso/Spento per spegnere l'apparecchio.
- Non lasciate l'apparecchio collegato se avete terminato di usarlo.

V. INGREDIENTI E TEMPO DI COTTURA A VAPORE

Per facilitarvi il compito, ecco una piccola lista di alimenti e il loro tempo di cottura a vapore necessario! Una volta terminata la cottura a vapore, potete mixarli.

INGREDIENTI	TEMPO DI COTTURA A VAPORE	INGREDIENTI	TEMPO DI COTTURA A VAPORE
Mela	15 min	Fagiolini	15 min
Arancia	15 min	Porro	15 min
Pesca	15 min	Cipolla	15 min
Pera	15 min	Piselli	15 min
Ananas	15 min	Senape	15 min
Prugna	15 min	Patate	20 min
Asparago	15 min	Zucca	15 min
Broccoli	15 min	Spinaci	15 min
Carota	20 min	Cavoli	15 min
Cavolfiore	15 min	Patata dolce	15 min
Sedano	15 min	Pomodoro	15 min
Anguria	15 min	Pollo / Manzo / Agnello	20 min
Finocchio	15 min	Salmone / Merluzzo	15 min

VI. PULIZIA E MANTENIMENTO

1. PRECAUZIONI

- Vi consigliamo caldamente di pulire l'apparecchio subito dopo l'uso.
- Non immergete l'apparecchio nell'acqua.
- Non utilizzate prodotti chimici per pulire questo apparecchio.
- Non utilizzate prodotti per la pulizia corrosivi o abrasivi (acetone, alcool ecc.) per pulire questo apparecchio.

2. METODI DI PULIZIA

- 1. Utilizzate la modalità pulizia automatica per facilitare la pulizia.

- 2. Spegnete l'apparecchio e togliete il frullatore.
- 3. Togliete il coperchio.
- 4. Togliere le lame dal frullatore. Per farlo, il supporto inferiore della lama deve essere girato in senso orario, e il supporto della lama si troverà ora all'interno del frullatore.
- 5. Pulite le lame sotto l'acqua corrente subito dopo l'uso.
- 6. Fate lo stesso con le altre parti del frullatore.
- 7. Asciugate gli elementi con un panno asciutto.
- 8. I vari elementi possono essere lavati in lavastoviglie. Asciugate le lame appena terminato il ciclo della vostra lavastoviglie.

VII. PULIZIA E DECALCIFICAZIONE DEL SERBATOIO D'ACQUA

Vi consigliamo una decalcificazione periodica per assicurarvi che il vostro Baby Food Cooker funzioni alla perfezione. Utilizzare dell'acqua purificata o filtrata può aiutarvi a ridurre l'accumulo di calcare.

- Versate dell'anticalcare specifico per elettrodomestici o dell'aceto
- bianco nel serbatoio d'acqua (¼ di soluzione anticalcare e ¾ di acqua purificata).
- Posizionate il frullatore nell'apparecchio e attivate la funzione

"Cottura a Vapore".

- Dopo 5-6 min di cottura a vapore, interrompete l'operazione.
- Svotate il serbatoio d'acqua.
- Pulite il serbatoio d'acqua e il frullatore.
- Prima di riutilizzare il vostro apparecchio, fate un ciclo di cottura a vapore a vuoto per eliminare gli eventuali odori rimanenti.
- Mantenete il serbatoio d'acqua il più asciutto possibile per evitare la formazione di batteri.

VIII. ANALISI E DIAGNOSTICA DEI GUASTI

PROBLEMA	PROBABILI MOTIVI	SOLUZIONE
Non fuoriesce il vapore	1. Non c'è acqua nel serbatoio 2. Il frullatore non è posizionato correttamente e non è fissato	1. Riempite il serbatoio d'acqua. Attendete da 1 a 2 minuti e avviate la funzione cottura a vapore. 2. I simboli '>' e '<' devono essere allineati, così come il manico del frullatore e il simbolo "close".
La lama non mixa	Il frullatore non è posizionato correttamente	3. I simboli '>' e '<' devono essere allineati, così come il manico del frullatore e il simbolo "close".
L'apparecchio non si accende	1. La presa elettrica non funziona. 2. Il pulsante Acceso/Spento non è stato premuto per 5 secondi	1. Verificate che il voltaggio sia di 220V. Provate l'apparecchio su un'altra presa di corrente. 2. Premete il pulsante Acceso/Spento per più secondi.
Il mixer non funziona	1. Il coperchio del frullatore non è posizionato correttamente. 2. Il frullatore non è posizionato correttamente. 3. Ci sono troppi ingredienti nel frullatore o gli alimenti sono troppo duri.	1. Assicuratevi di seguire le istruzioni per inserire il coperchio. 2. Inserite correttamente il frullatore, seguendo le istruzioni. 3. Riducete la quantità di alimenti.
La funzione mixer non è abbastanza potente	1. Il Voltaggio è troppo basso. 2. Gli alimenti sono troppo duri o troppo spessi. 3. Ci sono troppi alimenti nel frullatore.	1. Utilizzate il voltaggio indicato sulla macchina. 2. Aggiungete la quantità d'acqua necessaria. 3. Rispettate la quantità massima, cioè 300ml.
Il vapore emesso non è sufficiente per cuocere gli alimenti	1. L'uscita del vapore è bloccata. 2. La quantità di alimenti è eccessiva.	1. Pulite l'uscita del vapore. 2. Tagliate gli alimenti a pezzi più piccoli e aumentate il tempo di cottura a vapore.
Durante la cottura a vapore, viene espulsa dell'acqua dal serbatoio d'acqua	C'è troppa acqua nel serbatoio.	Rispettate la quantità massima indicata sul serbatoio d'acqua.

IX. GARANZIA

Prima di essere spediti, tutti i nostri prodotti sono sottoposti ad un controllo scrupoloso. Questo apparecchio è garantito per 12 mesi a partire dalla data d'acquisto, all'acquirente della macchina. La garanzia non può essere ceduta a terzi.

La fattura di garanzia è il numero d'ordine. Potete registrarvi online sul sito: www.sweetyfox.com per la vostra garanzia. Le riparazioni o le sostituzioni sono a discrezione del venditore. Se la riparazione non è possibile, il venditore sostituirà il prodotto/pezzo. Se la riparazione non funziona, il venditore ha la possibilità di rimborsare il prezzo dell'apparecchio o del pezzo. I difetti del prodotto che non sono coperti dalla garanzia sono la normale usura del prodotto, i danni causati da un cattivo utilizzo o da negligenza, l'utilizzo scorretto delle indicazioni e spiegazioni presentate in questo manuale o le riparazioni effettuate da terzi non autorizzati. Il produttore non può essere considerato responsabile dei problemi in questi casi. Le prestazioni nell'ambito della garanzia non determinano nessuna proroga della durata della garanzia e non danno diritto ad una nuova garanzia! In caso di ricorso alla garanzia, vi preghiamo di contattare il nostro servizio clienti all'indirizzo seguente: contact@sweetyfox.com

NEDERLAND

Beste gebruiker, lees voor het eerste gebruik deze gebruiksaanwijzing en neem de veiligheids- en bedieningsvoorschriften in acht. Adviseer potentiële gebruikers van deze instructies. Bewaar het voor toekomstig gebruik. Pak de machine uit en laat alle verpakkingen achter.

INDEX

I. ALGEMENE INFORMATIE	43
II. WAARSCHUWING	44
III. PRODUCTBESCHRIJVING	44
IV. GEBRUIKSAANWIJZINGEN	46
V. INGREDIËNTEN & STOOTTIJD	48
VI. REINIGING & ONDERHOUD	48
VII. REINIGING & ONTKALKING VAN WATERTANKS	48
VIII. FOUTENANALYSE & DIAGNOSE	49
IX. GARANTIE	49

ALGEMENE INFORMATIE



Het symbool «OPEN BOOK» geeft een aanbeveling om de belangrijke informatie in de handleiding te lezen.



Het doorgestreepte symbool «TRASH CAN» met het acroniem DEEE («Déchet d'Équipement Electrique et Electronique» of «Electric and Electronic Equipment Waste») geeft aan dat het aan het einde van zijn levensduur niet bij het huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar in plaats daarvan bij een lokaal recyclingcentrum moet worden afgezet. Met de terugwinning van afval kunnen we ons milieu beschermen.



Het «CE-merkteken» garandeert de naleving van de niet-verplichte geharmoniseerde Europese normen, waarmee de essentiële eisen in de technische specificaties worden gecommuniceerd. Deze normen zijn niet verplicht, maar garanderen de naleving van de essentiële eisen.



Het ROHS symbool (Restriction of use of certain Hazardous Substances) met betrekking tot milieubescherming geeft aan dat de maximale concentratie van elk van de 5 gevaarlijke stoffen (kwik - lood - zeswaardig chroom - PBB en PBDE vlamvertragers) gelijk is aan of minder is dan 0,1% van het gewicht van het homogene materiaal, en 0,01% voor het zesde (cadmium).



Het symbool «DOUBLE SQUARE» geeft dubbele isolatie aan, zowel primaire isolatie als extra isolatie. Dit apparaat hoeft niet geaard te worden op een beschermende aardingsgeleider. De gebruikte dubbele isolatiematerialen zijn van klasse II.



Het «GLASS/FORK»-symbool geeft aan dat het apparaat compatibel is met en in contact kan komen met levensmiddelen.



Het «TRIMAN»-symbool geeft aan dat de consument wordt uitgenodigd om zijn producten bij een aparte inzameling voor recycling aan te bieden (bijvoorbeeld een recyclingbak, een lokale stortplaats of een vrijwillig afvalbrengrstation).

Correcte verwijdering van het product



Deze markering geeft aan dat dit apparaat niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet het op verantwoorde wijze worden gerecycled om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen.

II. WAARSCHUWING

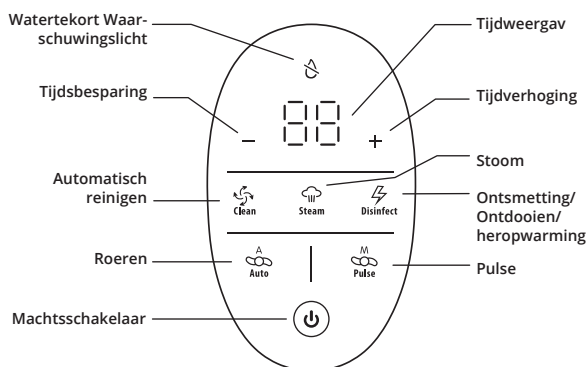
- Bij Sweet Fox willen we niet alleen dat je kind zich vermaakt tijdens het eten, maar ook dat het bereiden van babyvoeding een eenvoudige en leuke ervaring voor je is.
- In deze handleiding beginnen we bij het begin met het geven van de belangrijke veiligheidswaarschuwing. Het zou zonde zijn als u zich zou bezeren en uw kind zou teleurstellen dat u maar op één ding hebt gewacht sinds u uw bestelling hebt geplaatst: **EN-GEZELLIG ETEN.**
- Controleer of de op de onderkant van het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de lokale spanning.
- Gebruik dit apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet u het door gekwalificeerde personen laten vervangen.
- Als het mes vast komt te zitten, haal dan de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Om verbranding te voorkomen, mag u het waterreservoir en de roerbeker niet aanraken, omdat deze elementen een hoge temperatuur kunnen bereiken. Raak de roerbeker altijd aan bij het handvat.
- Wees voorzichtig met de stoom die uit de roerbeker komt bij het stomen en het openen van de beker. De temperatuur kan zeer hoog zijn. Want raad eens? Stomen is heet en kan branden! Dus wees alstublieft voorzichtig!
- Zorg ervoor dat de roerbeker in de juiste positie staat, anders zal het beveiligingssysteem de werking van het apparaat verhinderen.
- Wees voorzichtig bij het gieten van water in het waterreservoir of bij het schoonmaken van het apparaat. Te veel water kan kortsluiting veroorzaken.
- Vergeet niet om het voedsel altijd met de hand te testen voordat u uw kind gaat voeden.
- Als u na het stomen andere ingrediënten moet toevoegen, wacht dan tot het roerbakje is afgekoeld voordat u het opent. Respecteer de maximale capaciteit van het voedsel dat op de beker is aangegeven: 300ml.
- Maak het waterreservoir leeg en vul het met gezuiverd water voordat u begint met stomen.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen die door andere fabrikanten zijn geproduceerd, want dan vervalt de garantie.
- Dompel het apparaat niet onder in water. Dit is een elektrisch apparaat.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van de kachel.
- Gebruik geen sterilisator of magnetron om de roerbeker te desinfecteren als deze is gemaakt van elementen die niet geschikt zijn voor deze methoden (handvat en mes).
- Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding aangegeven doeleinden. Bij elk ander gebruik vervalt de garantie in geval van schade.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat het goed geïsoleerd is om te voorkomen dat de stoom uw kast beschadigt.
- Begin nooit met het stomen met een leeg waterreservoir.
- Til of verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Steek geen enkel voorwerp in de watertoevoer of de stoomuitlaat.
- Wij raden u aan om tijdens het stomen geen water in het waterreservoir te doen. Warm water of stoom kan uit de tank worden uitgestoten.
- Controleer na het koken de consistentie van het voedsel.
- Het stomen duurt ongeveer 15 min. Als u nog wat meer moet stomen, wacht dan minstens 3 min. voordat u een nieuwe stoomcyclus start.
- Botten en noten kunnen niet worden geroerd in dit apparaat.
- Roer het voedsel niet langer dan 15 seconden per keer. Wacht 10 seconden voordat u opnieuw begint met roeren.
- Niets nieuws onder de zon, messen kunnen snijden! dus wees zeer voorzichtig bij het manipuleren ervan: het leegmaken van de kom of tijdens het schoonmaken.
- Als u hete vloeistof in de roerbak giet, wees dan voorzichtig, de stoom kan vloeistof uitwerpen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact na gebruik. Houd het apparaat uit tijdens het monteren, reinigen en demonteren.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en als zij de risico's ervan begrijpen.

III. PRODUCTBESCHRIJVING

1. SPECIFICATIES

Verwarmingsvermogen	300W
Roerkracht	130W
Nominaal vermogen	220-240V ~ 50/60Hz
Capaciteit van de watertank	200ml
Roerbekercapaciteit	600ml
Afmetingen	295mm*140mm*259mm
Gewicht	2,7kg

2. DIGITAL SCREEN - FUNCTIONS



Waarschuwing lampje watergebrek: Deze indicator licht op wanneer er geen water meer in de tank is.

Tijdweergave: Tijdens «Stoom» en «Ontsmetting/ Ontdooi/ Verwarmen» geeft het paneel de werkingstijd weer.

Tijdens «Roeren», «Puls» en «Automatisch reinigen» geeft het paneel draaiende streepjes weer.

De tijd neemt toe: De bedieningstijd kan handmatig worden verhoogd.

Tijdsverlaging: De bedieningstijd kan handmatig worden verhoogd.

Desinfectie/Defrost/Reheat: Druk eenmaal op «Desinfectie/ Defrost/Reheat» en het paneel geeft «10min» weer. Het apparaat begint te werken. U kunt de werkingstijd indien nodig aanpassen.

Puls: Deze functie wordt gebruikt om handmatig te roeren. Druk op de knop en het apparaat begint te roeren, laat het los en het stopt.

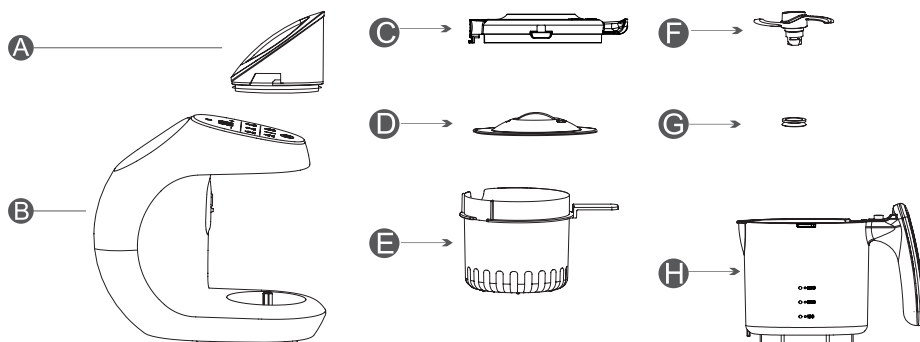
Stoom: Druk eenmaal op deze knop en het paneel geeft «15 min» weer. Stomen is in werking. U kunt de tijd aanpassen indien nodig.

Automatisch reinigen: Druk eenmaal op deze knop en de reinigingscyclus start na enkele seconden.

Roeren: Roeren werkt per cyclus. Wanneer de roercyclus klaar is, stopt het roeren automatisch.

Aan/uit-schakelaar: Als het apparaat is aangesloten, brandt het lampje van de aan/uit-knop rood. Om het apparaat in te schakelen, drukt u 5 seconden op de toets. Het lampje wordt wit. Deze toets kan op elk gewenst moment stoppen. Om het apparaat uit te schakelen, drukt u 5 seconden op deze toets.

C. ELEMENTEN



- A Draaikap van het waterreservoir
- B Hoofdbestanddeel
- C Roerbekerdeksel
- D Morsbestendigheid
- E Stoomkorf

- F Bladhouder
- G Waterdichte cirkel
- H Roerbeker
- I Bladhouder

IV. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

1. VOORBEREIDING

- It is recommended to steam twice, with nothing in the steaming basket, before the first use.
- To fill in the water tank, take off the lid, pour purified or distilled water in the tank up to the maximum capacity indicated. Turn the lid on the tank to close it.

Voorzichtig: Gebruik geen leidingwater of mineraalwater. Hierdoor kan er kalkafzetting in de tank ontstaan. Houd u aan de maximale limiet die op de tank is aangegeven.

2. FUNCTIES EN OPERATIES



Stoom



Roeren



Pulse



Automatische
Reiniging



Desinfecteren/
Ontdooien/
Opwarmen

Deze 7-in-1 Baby Food Cooker is speciaal gemaakt om u te helpen bij het maken van vers voedsel voor uw baby. Het zal perfect zijn voor de ouder die je bent. Twee opties.

- U bent een beginnende chef-kok: laat het apparaat en zijn automatische functies het werk voor u doen.
- U bent een doorgewinterde chef-kok: met de handmatige functies kunt u het resultaat bereiken waarop u hebt gewacht.
- Hoe dan ook: hier zijn onze beste tips voor het gebruik van uw Baby Food Cooker.

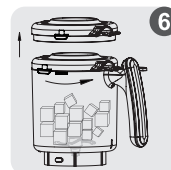
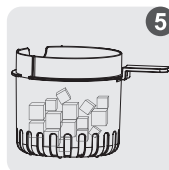
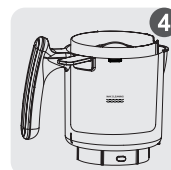
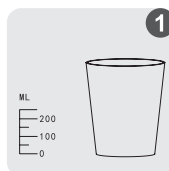
- Het apparaat is uitgerust met een veiligheidssysteem. Als de montage niet goed wordt uitgevoerd, zullen niet alle functies starten.
- Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat stopt met werken, kan het door oververhitting worden uitgeschakeld. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat enkele minuten afkoelen voordat u het weer gebruikt.

Stoom

1. Vul de tank met 200 ml gezuiverd water (fig.1 en fig.2). Druk 5 seconden op de AAN/UIT-schakelaar en start de desinfectiemodus om de roerbeker te steriliseren.
2. Als de sterilisatie voorbij is, vult u het waterreservoir opnieuw tot het maximum. U kunt de hoeveelheid water aanpassen aan het voedsel dat u moet stomen (de stoomtijd verschilt van de ene consistentie tot de andere). Hoe groter de hoeveelheid water, hoe langer het stomen duurt.
3. Neem het deksel van het roerbakje af door het met de klok mee te draaien (fig.3 en fig.4).
4. Plaats het voedsel in het stoommandje. Snij het vaste voedsel in kleine stukjes (max. 1,5 cm) (fig.5).
5. Trek de couvercle du bol mixeur en de tournant dans le sens des aiguilles d'une montre terug (fig. 3 en fig. 4).

Stoom geen grote hoeveelheid vast voedsel tegelijk.

6. Plaats het stoommandje in de roerbeker en dek het af met het deksel. Draai hiervoor de roerbeker tegen de klok in (het logo 'v' van het roerbekerdeksel moet uitgelijnd zijn met het logo '<' van het handvat (fig.6 en fig. 7).



- Plaats de roerbeker in het hoofdgedeelte. Om het te bevestigen, draait u het met de klok mee (het handvat moet uitgelijnd zijn met het logo «close» op het hoofdgedeelte). Uw toestel is klaar om te stomen!
- Druk op «Stomen» en bepaal de stoomtijd (+ en -) (fig.8 en fig.9).

Pulse

- Haal het stoommandje van de roerbeker. Neem het gekookte eten en plaats het in de roerbeker. Voeg eender welk ingrediënt toe om uw recept te vervolledigen (water, suiker, melk...). Sluit de beker met het deksel en plaats de roerbeker terug in het hoofdgedeelte.
- Als u automatisch wilt roeren, druk dan op de «Roer» modus. de automatische cyclus zal starten. Indien u manueel wenst te roeren, druk dan op «Pulse». Blijf drukken om het apparaat in werking te houden (de roertijd mag niet langer zijn dan 15 seconden - roer in verschillende keren).
- De puree is klaar, controleer de consistentie en de temperatuur alvorens uw kind te voeden.

Let op: Als er kleine brokjes aan de kopjeswand blijven hangen, schakel dan het apparaat uit en neem de kleine brokjes eruit met een lepel.

Automatische reiniging

- De roerbeker kan worden gekleurd door het voedsel. Gelukkig heeft uw super Baby Food Cooker een automatische reinigingsstand.
- Zodra u de roerbeketr heeft geleegd, vult u de beker met water tot aan de «MAX CLEANING» limiet (fig.13). Bedek de beker met het Morsbestendig deksel (D) en vervolgens met het klassieke deksel. Plaats de roerbeker in het hoofdgedeelte (fig.14). Druk op Automatisch reinigen. Herhaal de handeling indien nodig zo vaak als nodig.

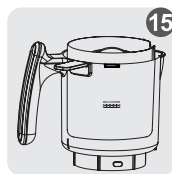
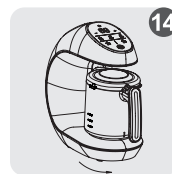
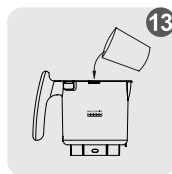
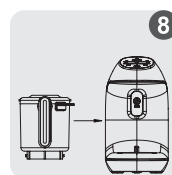
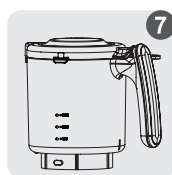
Ontsmetten/Opwarmen/ Ontdooien

- De roerbeker moet schoon zijn. Maak hem eerst schoon als dat nodig is.
- Plaats de verschillende te steriliseren voorwerpen eerst in het stoommandje en daarna in de roerbeker en start de desinfecteerstand.
- Om voedsel te ontdooien of de maaltijd opnieuw op te warmen, doet u hetzelfde.

3. EINDE VAN DE OPERATIE

- Als u klaar bent met het gebruik van de Baby Food Cooker, maak dan het waterreservoir leeg. Start dan de «Stoom» modus om het waterreservoir te drogen.

- Druk 5 seconden op de stroomschakelaar om het apparaat uit te schakelen.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u klaar bent met het gebruik ervan.



V. INGREDIËNTEN EN STOOTTIJD

Om het u gemakkelijker te maken, is hier een lijst met ingrediënten en hun stoomtijd. Als ze eenmaal gestoomd zijn, kunt u ze gaan roeren.

INGREDIËNTEN	STAPTIJD
Apple	15 min
Oranje	15 min
Perzik	15 min
Peer	15 min
Ananas	15 min
Pruim	15 min
Asperges	15 min
Broccoli	15 min
Wortel	20 min
Bloemkool	15 min
Selderij	15 min
Watermeloen	15 min
Venkel	15 min

INGREDIËNTEN	STAPTIJD
Groene bonen	15 min
Prei	15 min
Oinon	15 min
Erwtten	15 min
Bladmosterd	15 min
Aardappel	20 min
Pompoen	15 min
Spinazie	15 min
Kool	15 min
Zoete aardappel	15 min
Tomaat	15 min
Kip / Rundvlees / Schaap	20 min
Zalm / Kabeljauw	15 min

VI. REINIGING EN ONDERHOUD

1. LET OP

- Wij raden u ten eerste aan om uw apparaat direct na gebruik te reinigen.
- Dompel het apparaat niet onder in water.
- Gebruik geen chemicaliën voor het apparaat.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of bijtende vloeistof (zoals aceton of alcohol) om het apparaat te reinigen.

2. REINIGINGSMETHODEN

- Gebruik de automatische reinigingsmodus om het reinigingsproces te vergemakkelijken.

- Schakel het apparaat uit en neem de roerbeker uit.
- Neem het deksel eraf.
- Neem de messen uit de roerbeker. Hiervoor moet de messenhouder onder de beker met de wijzers van de klok mee worden gedraaid en moet de messenhouder in de bekerbevestiging worden gehouden.
- Maak het mesje onder de kraan direct na gebruik schoon.
- Doe hetzelfde met alle onderdelen van de roerbekers.
- Droog de elementen af met een droge doek.
- De verschillende elementen zijn vaatwasmachinebestendig, behalve het hoofdgedeelte. Zorg ervoor dat u de messen direct na het afwassen droogt.

VII. REINIGING EN ONTKALKING VAN WATERTANKS

- Wij raden u aan om uw Baby Food Cooker regelmatig te ontkalken om zijn lange levensduur te garanderen. Gebruik gezuiverd of gefilterd water kan u helpen de kalkaanslag te verminderen.
- Giet speciale ontkalker of witte azijn in het waterreservoir (¼ ontkalkingsoplossing en ¾ gezuiverd water).
 - Plaats de roerbeker in het apparaat en start de «Stoom» modus.
 - Stop na 5 à 6 min. met stomen.

- Maak het waterreservoir leeg.
- Maak het waterreservoir en de roerbeker schoon.
- Voordat u het apparaat weer gebruikt, moet u een keer stomen met een lege beker om mogelijke resterende geuren te elimineren.
- Houd het waterreservoir zo droog mogelijk om bacteriegroei te voorkomen.

VIII. FOUTENANALYSE EN -DIAGNOSE

PROBLEEM	MOGELIJK PROBLEEM	OPLOSSING
Er wordt geen stoom uitgestoten	1. Het waterreservoir is leeg 2. De roerbeker zit niet goed vast en is niet vergrendeld.	1. Vul het waterreservoir. Wacht een minuut of twee en start het stomen. 2. De logo's '>' en '<' moeten worden uitgelijnd, evenals die op het handvat en het logo "close" van het hoofdlichaam.
Het blad roert niet	De roerbeker zit niet goed vast en is niet vergrendeld..	De logo's '>' en '<' moeten worden uitgelijnd, evenals die op het handvat en het logo van het hoofdlichaam "close"
Het apparaat schakelt niet in	1. Het stopcontact werkt niet. 2. De stroomschakelaar is gedurende 5 seconden niet ingedrukt.	1. Controleer of de spanning 220V is. Steek de stekker van het apparaat in een ander stopcontact. 2. Druk de Power Switch enkele seconden in.
De Stirring werkt niet	1. Het roerbekerdeksel is niet goed geplaatst. 2. De roerbeker is niet goed geplaatst 3. Er zitten te veel ingrediënten in de roerbak of het eten is te hard.	1. Zorg ervoor dat u de instructies voor het plaatsen van het deksel volgt. 2. Volg de instructies op. 3. Verminder de hoeveelheid voedsel.
Het roeren is niet sterk genoeg	1. De spanning is te laag 2. Voedsel is te hard of te dik 3. Er zitten te veel ingrediënten in de roerbak.	1. Gebruik de op het apparaat aangegeven spanning. 2. Voeg de juiste hoeveelheid water toe. 3. Respecteer de maximale hoeveelheid : 300ml.
De uitgestoten stoom is niet sterk genoeg om het eten te koken.	1. De stoomafvoer is geblokkeerd 2. Er zitten te veel ingrediënten in de roerbak.	1. Maak de stoomuitlaat schoon. 2. Snij het voedsel in stukken en verhoog de stoomtijd.
Tijdens het stomen wordt er water uit de watertank gespoten.	Er zit te veel water in de tank.	Respecteer de maximale capaciteit die op de watertank is aangegeven.

IX. GARANTIE

Voordat ze worden verzonden, worden al onze producten onderworpen aan een strenge inspectie.

Dit apparaat is gegarandeerd voor 12 maanden vanaf de datum van aankoop, voor de oorspronkelijke koper.

De garantie kan niet worden overgedragen aan een derde partij.

Het garantiebewijs is het ordernummer.

U kunt zich online registreren op www.sweetfox.com voor uw garantie.

Reparaties of vervangingen worden naar keuze van de verkoper uitgevoerd.

Indien reparatie niet mogelijk is, zal de verkoper het product/stuk vervangen.

Als de reparatie niet lukt, kan de verkoper de prijs van het apparaat of het stuk terugbetalen.

Productdefecten die onder de garantie vallen, gaan uit van een normaal gebruik van het product. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door verkeerd gebruik of nalatigheid, het niet opvolgen van specificaties of instructies in deze handleiding, of reparaties door een onbevoegde derde partij.

Diensten die in het kader van de garantie worden uitgevoerd, leiden niet tot een verlenging van de duur van de garantie en geven geen nieuwe garantie!

In het geval van een garantieclaim kunt u contact opnemen met onze klantenservice op: contact@sweetfox.com

MANUFACTURED BY

BMS International

Suite 204 GBBQ
Chemin Vingt Pieds
30529 Grand Bay
Mauritius

AUTHORISED EU REPRESENTATIVE

BMS International Logistics

Bracken Road No 51
Carlisle Offices
D18CV48 Dublin
Sandyford, Ireland

AUTHORIZED UK REPRESENTATIVE

BMS International Services Limited

59 St Martin's Lane, Suite 8
WC2N 4JS London
United Kingdom