

Petit Gourmet



Petit
Terraillon® 

www.petit-terraillon.com



Cuiseur vapeur - Mixeur - Chauffe-biberonp 5



Steamer - Blender - Bottle warmerp 11



Dampfgarer - Mixer - Fläschchenwärmer.....p 17



Stoomkoker - Mixer - Flessenwarmerp 23



Cottura a vapore - Mixer - Scaldabiberonp 29



Cocedor al vapor - Batidora - Calientabiberonesp 35



Panela a vapor - Triturador - Aquecedor de biberões.....p 41

PETIT GOURMET

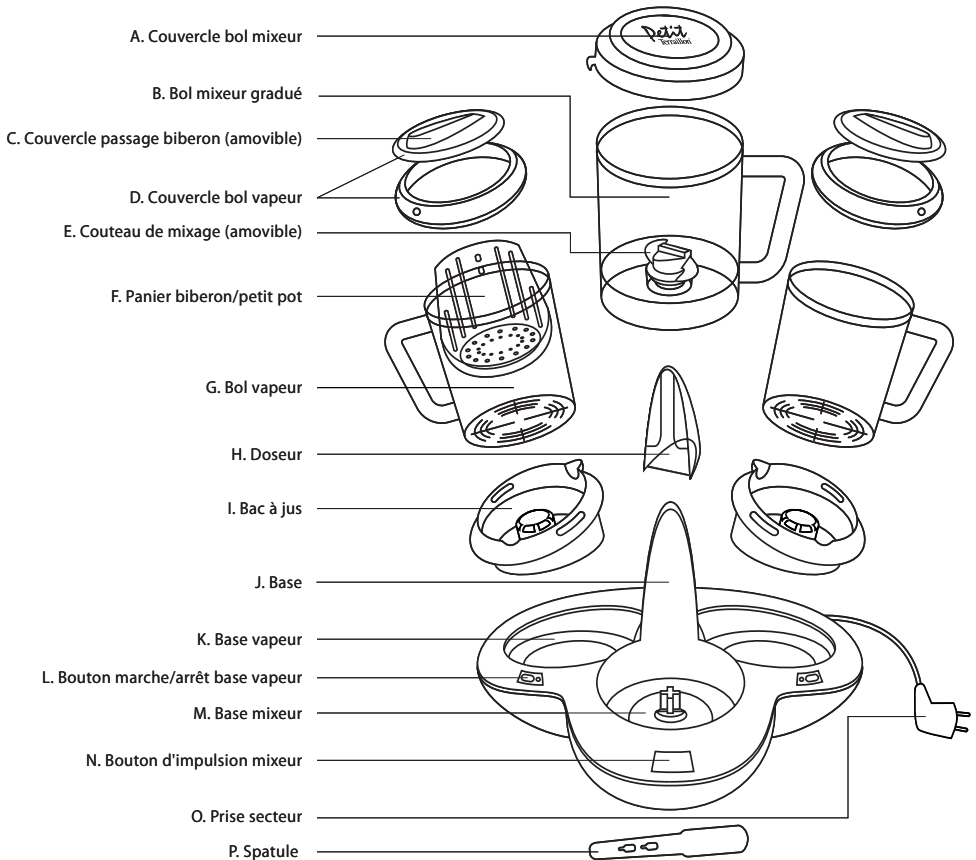
Cher(e) client(e),

Vous venez d'acquérir ce produit et nous vous en remercions.

Nous vous en souhaitons un excellent usage et afin d'en obtenir entière satisfaction nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation.

Le préparateur culinaire Petit Gourmet de Petit Terraillon offre les fonctions nécessaires à la préparation des repas de bébé. Tour à tour chauffe-biberon et petit-pot, cuiseur vapeur et mixeur, il évolue en même temps que bébé, de ses premiers biberons jusqu'à ses repas diversifiés.

DESCRIPTION DU PRODUIT



ENTRETIEN

- Bien nettoyer tous les éléments **sauf** les bases (J, K et M) du Petit Gourmet avant la première utilisation avec de l'eau savonneuse.
- Nettoyer la base (J) du Petit Gourmet avec un chiffon légèrement humide puis essuyer.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.
- Ne versez jamais d'eau de javel ou de solutions/tablettes de stérilisation chimiques dans l'appareil.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'essence, de l'acétone ou de l'alcool pour nettoyer l'appareil.
- Lavez immédiatement après utilisation les éléments ayant été en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse. Tous les éléments, à l'exception du bloc moteur, peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
- Après chaque utilisation, nettoyer les bases vapeur (K) avec une éponge humide, enlever les résidus éventuels puis sécher les bases.
- Les pièces situées sous les bols vapeur sont amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Attention de ne pas égarer le joint du couteau de mixage.
- Ne pas utiliser d'élément rugueux (nettoyant abrasif, tampon...) pour essuyer.
- Ne pas immerger la base dans de l'eau ou un autre liquide.
- Avant tout nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
- Essuyer les prises avec un chiffon sec.
- Pour éliminer les éventuels dépôts de calcaire, verser 250 ml de vinaigre blanc dans chacune des 2 bases vapeur (K) et laisser agir. Rincer abondamment et essuyer avec un chiffon humide doux (**à réaliser après une quinzaine d'utilisations environ**).

SÉCURITÉ

- Appareil réservé à un usage domestique uniquement.
- Afin d'éviter d'endommager l'appareil, vérifier que le voltage indiqué sur l'appareil corresponde bien au voltage de l'endroit où on l'utilise.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, d'incendie ou autre endommagement, ne jamais utiliser d'accessoire ou d'éléments provenant d'autres fabricants ou n'ayant pas été recommandés par Petit Terraillon.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger et après chaque utilisation.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou un liquide. Nettoyer les composants électriques avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation, la prise ou d'autres éléments sont endommagés : ne jamais tenter de démonter l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par le fabricant, le service après vente du fournisseur ou un professionnel agréé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Manipuler les lames du couteau avec précaution en les tenant par la partie en plastique y compris pour les nettoyer.
- L'appareil devient très chaud lors de la cuisson à la vapeur et peut provoquer des brûlures en cas de contact. Utilisez toujours les poignées pour soulever les bols.
- Prenez garde à la vapeur brûlante qui s'échappe des bols lors de la cuisson et lorsque vous retirez les couvercles.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane.

- Ne jamais placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur telle qu'un four, une cuisinière ou un appareil de chauffage.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et d'installer ou de retirer des éléments.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais le bol mixeur ou aucune autre partie de l'appareil dans un micro-ondes, car les parties métalliques de la poignée du bol et des couteaux ne sont pas adaptées à cette utilisation.
- Ne stérilisez jamais les bols ou aucune autre partie de l'appareil dans un stérilisateur ou un micro-ondes, car les parties métalliques de la poignée du bol et des couteaux ne sont pas adaptées à cette utilisation.
- Veillez à ne pas remplir les bases vapeur d'eau au-delà de leur capacité maximale (100 ml). Remplir la base vapeur à l'aide du bol mixeur en veillant à ne jamais dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol mixeur ("Max - 100 ml")
- Lorsque vous mixez des liquides, ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol (**Max**).
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne remplissez jamais la base vapeur lors de la cuisson à la vapeur, car de l'eau brûlante et de la vapeur pourraient s'échapper de l'appareil.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur ou à un système de contrôle séparé.
- Vérifiez toujours la température des aliments sur le dos de votre main avant de nourrir votre bébé.
- Vérifiez toujours la consistance des aliments pour bébé. Assurez-vous que la nourriture ne contient pas de morceaux.
- Utilisez exclusivement la spatule fournie pour retirer des aliments des bols.
- Un détartrage régulier permet d'éviter d'endommager l'appareil.

Conserver soigneusement ces instructions pour toute consultation ultérieure.

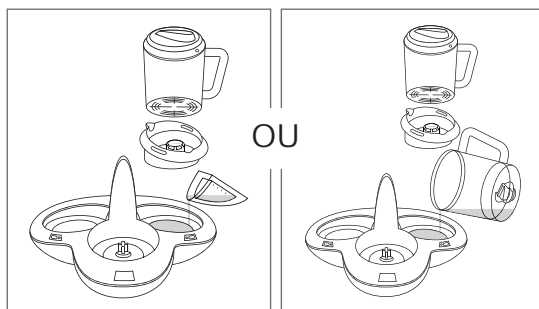
GENERALITES D'UTILISATION

Le Petit Gourmet est composé de 2 cuiseurs vapeur et d'1 mixeur. Les 2 cuiseurs vapeur sont indépendants l'un de l'autre. Ils peuvent chacun cuire à la vapeur ou réchauffer les aliments ET AUSSI chauffer les biberons ou petits-pots.

- **Le temps de chauffe/cuisson est déterminé automatiquement par la quantité d'eau versée dans la base vapeur (K).** • L'appareil s'arrête automatiquement une fois toute l'eau évaporée. • Respecter les quantités d'eau conseillées :

- Pour chauffer un biberon ou un petit-pot : utiliser la dosette graduée (H).

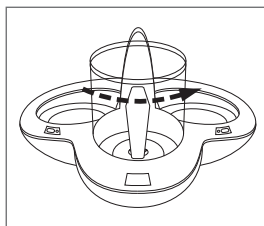
- Pour cuire à la vapeur ou réchauffer des aliments : utiliser le bol mixeur gradué (B) et se référer au tableau indicatif ci-dessous (page 8).



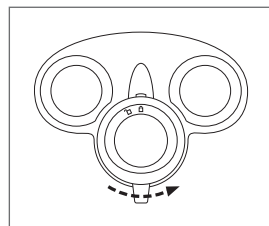
Remplissage de la base vapeur

- Ne jamais utiliser l'appareil s'il ne contient pas d'ingrédients. • Ne verser jamais autre chose que de l'eau dans le réservoir d'eau. • S'il reste de l'eau dans les bases vapeur, les vider systématiquement après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, certains éléments peuvent être encore chauds. • Pour éviter tout risque de brûlure lors de la manipulation, laisser refroidir la préparation environ 2 minutes avant de la sortir du bol. • Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne pas s'approcher de l'orifice d'évacuation pendant le fonctionnement de l'appareil. • Avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous impérativement qu'il a suffisamment refroidi après la cuisson. • Attendre au moins 10 minutes avant de remettre l'appareil en marche entre chaque cycle d'utilisation.

• Avant chaque utilisation du mixeur, vérifier que le bol mixeur est correctement verrouillé sur sa base, et son couvercle sur sa sécurité (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre). Si le bol ou le couvercle ne sont pas totalement enclenchés, la sécurité du bol et du couvercle empêchera toute mise en route de l'appareil.



Sécurité du bol mixeur



Sécurité du couvercle du bol mixeur

CET APPAREIL N'EST PAS ADAPTÉ DANS LES CAS SUIVANTS :

- Décongélation
- Cuisson de surgelés
- Cuisson de nourriture déjà mixée.
- Cuisson de riz et pâtes
- Mixage puis cuisson d'ingrédients
- Chauffage de liquides, soupe ou eau par exemple
- Maintien de nourriture au chaud pendant plusieurs heures

L'appareil n'est pas conçu pour hacher des ingrédients durs tels que les glaçons et les morceaux de sucre.

BAC À JUS (I)

Le jus de cuisson des aliments s'écoule dans le bac à jus lors de leur cuisson et peut-être récupéré à la fin du cycle.

Extraire le bac à jus à l'aide de la spatule (P) qui coulisse dans les axes du bac et doser le jus à transvaser en fonction de la texture de mixage souhaitée.

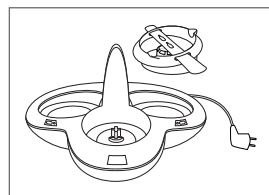
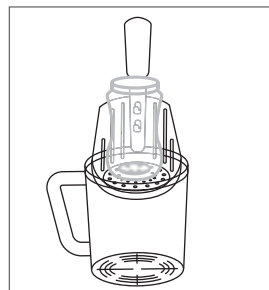


Tableau récapitulatif des différentes étapes du produit

Cycle	Voyant lumineux
Mise en marche (branché au secteur et mode veille)	Tous les voyants sont allumés.
Cycle de cuisson, chauffage, réchauffage	Le voyant clignote lentement jusqu'à l'arrêt automatique ou manuel du cycle.
Fin de cycle (mode veille)	Le voyant clignote rapidement pendant environ 15 secondes puis s'allume en continu.
Problème avec l'appareil	Le voyant clignote rapidement. Ne pas utiliser l'appareil et contacter le magasin où vous l'avez acheté.

FONCTION CHAUFFE-BIBERON ET PETIT-POT

- 1 - Retirer de la base vapeur de votre choix le bol vapeur (G) et le bac à jus (I) à l'aide de la spatule (P).
- 2 - Remplir la dosette graduée (H) jusqu'au trait correspondant au volume d'eau/de lait à chauffer et transvaser l'eau dans la base vapeur (K).
Pour réchauffer les petit-pots de 130 g, remplir la dosette d'eau jusqu'au trait correspondant au petit-pot.
- 3 - Replacer le bac à jus et le bol vapeur sur leur base.



- 4 - Insérer le panier à biberon/ petit-pot (F) contenant le biberon ou petit-pot à chauffer dans le bol vapeur correspondant (G) et remettre le couvercle sur le bol. Si le biberon est plus haut que le bol, enlever le couvercle de passage de biberon (C) et remettre le couvercle sur le bol vapeur. Ainsi, le couvercle contourne le biberon. Brancher la prise sur le secteur.
- 5 - Appuyer sur le bouton marche/arrêt de la base vapeur correspondante (L). Attendre la fin de l'opération.
- 6 - Pour éviter de se brûler, extraire à l'aide de la spatule le panier biberon qui contient le biberon ou petit-pot. Débrancher la prise de courant. Pour éviter tout risque de brûlure, tester la température du lait du biberon sur l'intérieur du poignet ou la température du petit-pot avant de les donner au bébé. Nettoyer l'appareil une fois refroidi.

Attention : la graduation de la dosette est applicable pour des biberons à température ambiante.

FONCTIONS CUISSON VAPEUR/RECHAUFFE ALIMENTS *(pour les aliments en morceaux)*

Ces fonctions sont conseillées pour les repas des bébés de plus de 4 mois.

Se référer au tableau indicatif ci-dessous pour les temps de cuisson et de réchauffage.

Il est recommandé de découper les aliments en petits dés d'environ 10 mm.

- 1 - Retirer de la base vapeur de votre choix le bol vapeur (G) et le bac à jus (I) à l'aide de la spatule (P).
- 2 - Transvaser la quantité d'eau nécessaire dans la base vapeur (K) à l'aide du bol mixeur gradué (B).
- 3 - Replacer le bac à jus et le bol vapeur sur leur base.
- 4 - Disposer les ingrédients dans le bol vapeur et remettre le couvercle sur le bol. Brancher la prise sur le secteur.
- 5 - Appuyer sur le bouton marche/arrêt de la base vapeur correspondante (L). Attendre la fin de l'opération. Débrancher la prise de courant. Attendre environ 2 mn.
- 6 - Manipuler le bol vapeur par sa poignée et avec précaution pour éviter de se brûler. Verser les aliments dans un récipient ou directement dans le bol mixeur à l'aide de la spatule. Attention, de l'eau peut tomber du bol lors de cette opération. Nettoyer l'appareil une fois refroidi.

Remarque :

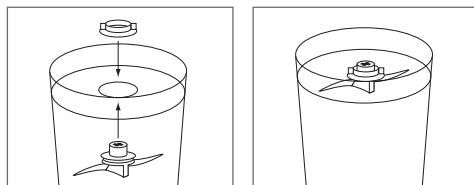
Ne cuisez pas d'ingrédients surgelés car l'appareil ne peut pas les chauffer à la température requise pour la cuisson. Décongelez toujours les ingrédients surgelés avant de les cuire dans cet appareil. Égouttez l'excédent d'eau avant de les placer dans le bol.

Tableau indicatif de cuisson et réchauffage des aliments (pour environ 200g d'aliments)

Aliments	Quantité d'eau conseillée		
	50 ml	75 ml	100 ml
Légumes	Pour le réchauffage		
Carottes			•
Pommes de terre			•
Brocolis		•	
Courgettes		•	
Petits pois			•
Haricots verts		•	
Viandes			
Rouges			•
Blanche			•
Poissons			•
Fruits			
Pommes		•	
Poires		•	
Bananes	•		
Temps de cuisson	env. 10 min	env. 15 min	env. 20 min

FONCTION MIXEUR

- 1 - Vérifier que le couteau de mixage (E) est placé sur son axe situé au centre du bol mixeur (B).
- 2 - Introduire les aliments dans le bol mixeur.
Les aliments doivent être préalablement coupés en cubes d'environ 10 mm.
Ne pas dépasser la limite maximale indiquée sur le bol mixeur.
- 3 - Verrouiller le bol mixeur sur sa base puis le couvercle du bol mixeur (A). Brancher la prise sur le secteur.
- 4 - Appuyer sur le bouton du mixeur (N) par impulsions de 10 secondes environ jusqu'à obtention de la texture désirée.
- 5 - Laisser refroidir l'appareil pendant 4 minutes entre chaque mixage de 10 secondes.
Débrancher la prise du secteur.
- 6 - Lorsque le mixage est terminé, déverrouiller le couvercle du bol puis le bol mixeur par sa poignée.
Retirer les aliments à l'aide de la spatule. Nettoyer tous les accessoires pour une prochaine utilisation.



Bol mixeur : vues du dessous

Remarques :

- Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol, éteignez l'appareil et détachez-les à l'aide d'une spatule ou ajoutez du liquide.
- Assurez-vous que les aliments mixés ont la bonne consistance (par exemple qu'il n'y a pas de grumeaux) avant de les servir.
- Si les aliments pour bébé sont trop solides, ajoutez du liquide (ex : le jus de cuisson) jusqu'à obtenir une consistance lisse et onctueuse.
- L'appareil n'est pas conçu pour hacher des ingrédients durs tels que les glaçons et les morceaux de sucre.

RECYCLAGE RESPONSABLE DE CET APPAREIL



Ce logo indique que dans les pays membres de l'Union européenne, cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. La mise au rebut de déchets sans tri préalable est susceptible de nuire à l'environnement ou à la santé. Il convient de recycler cet appareil de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matériaux qui le composent. Veuillez rapporter votre appareil en fin de vie à un établissement de collecte ou contacter le lieu de vente auprès duquel vous l'avez acheté ; ils sauront le recycler en préservant l'environnement.

GARANTIE

Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication. Pendant la période de garantie, de tels défauts seront réparés gratuitement (la preuve d'achat devra être présentée en cas de réclamation sous garantie). Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'accidents, de mauvaise utilisation ou de négligence. En cas de réclamation, contacter en premier lieu le magasin où vous avez effectué votre achat.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pour le mixeur :

Voltage : 220-240V ~ 50-60Hz

Puissance : 130W

Capacité du bol mixeur : 700 ml

Pour les 2 cuiseurs vapeur :

Voltage : 220-240V ~ 50-60Hz

Puissance : 270W x 2

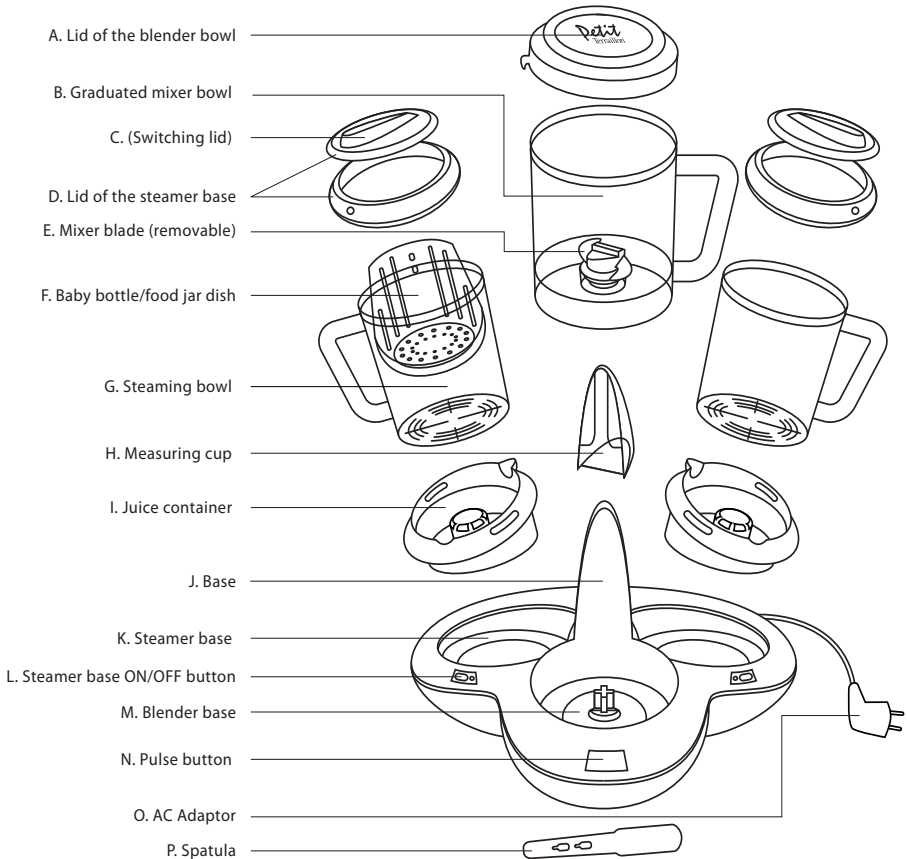
Capacité des bols vapeur : 2 x 600 ml

PETIT GOURMET

Dear Customer,
 You have just bought this Petit Terraillon product and we thank you for your purchase.
 We hope you enjoy using the product. In order to be completely satisfied,
 we recommend you read these instructions carefully.

Petit Terraillon's Petit Gourmet food processor offers you all the functions you need to prepare your baby's meals. It can be used as a warmer for bottles and small jars, a steamer and a mixer, following your baby's progress, from the first bottle right through to solid food.

DESCRIPTION OF PRODUCT




ENTRETIEN

- Wash all items **except** the Petit Gourmet's bases (J, K and M) with soap and water before using for the first time.
- Clean the Petit Gourmet's base (J) with a damp cloth then wipe dry.
- Clean the appliance after every use.
- Never immerse the motor unit in water.
- Never use bleach or chemical sterilising solutions/tablets in the appliance.
- Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol, acetone or alcohol to clean the appliance.
- Clean the parts that have come into contact with food in hot water with some washing-up liquid immediately after use. All parts, except the motor unit, can also be cleaned in the dishwasher.
- After every use, clean the steamer bases (K) with a damp sponge, remove any residue, then dry the bases.
- The elements underneath the steaming bowls are removable for easier cleaning.
- Take care not to lose the mixer blade connector.
- Do not use abrasive items for wiping (abrasive detergents, scourers, etc.)
- Do not immerse the unit in water or any other liquid.
- Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down.
- Wipe all plugs with a dry cloth.
- To remove any limescale, pour 250 ml of white vinegar into each of the two steamer bases (K) and leave it to act. Rinse well and wipe with a soft damp cloth (**do this after every fifteen or so uses**).

SAFETY

- This appliance is intended for domestic use only.
- To avoid damaging the appliance, check that the voltage given on the appliance is identical to that of the usage location.
- To avoid all risk of electrocution, fire or other damage, never use accessories or items from other manufacturers or which have not been approved by Petit Terraillon.
- Unplug the appliance before cleaning or storing and after each use.
- Never immerse the appliance in water or other liquids. Wipe the electrical components with a dry cloth.
- Do not use the appliance if the power lead, plug or any other items are damaged: never attempt to dismantle the appliance. Only the manufacturer, your supplier's after-sales service or an approved technician should carry out any repairs required.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- The blades are very sharp. Handle with caution by holding them by the plastic part only, including when cleaning.
- The appliance becomes very hot during steaming and may cause burns when touched. Only lift the steaming bowls by their handles.
- Beware of hot steam that comes out of the bowls during steaming and when you remove their lids.
- Always use the appliance on a flat surface.
- Never place near a source of heat such as an oven, cooker or heater.
- Never let the appliance operate unattended.
- Always unplug the appliance before you assemble or disassemble any of the parts and before you clean it.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.

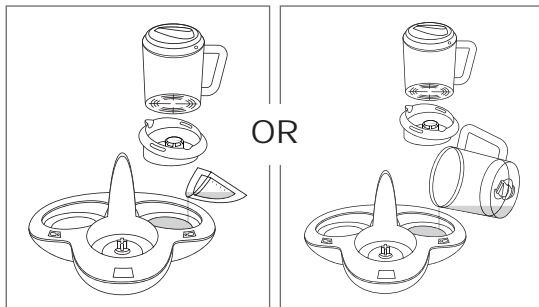
- Never use the blender bowl or any other part of the appliance in a microwave, as the metal parts of the bowl handle and blade unit are not suitable for this use.
- Never sterilise the bowls or any other part of the appliance in a steriliser or in a microwave, as the metal part of the bowl handle and blade unit are not suitable for this use.
- Make sure that you do not overfill the steamer bases (100 ml). Fill the steamer base using the blender bowl and make sure you do not exceed the maximum level indicated on the blender bowl ("Max - 100 ml")
- When you blend liquids, do not exceed the maximum level indicated on the bowl ( Max).
- Do not lift and move the appliance while it is operating.
- Never refill the steamer base during the steaming process, as hot water and steam may come out of the appliance as a result.
- Never connect this appliance to a timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.
- Always check the temperature of the baby food on the back of your hand before you feed your baby.
- Always check the consistency of the baby food. Make sure there are no chunks in the food.
- Only use the spatula supplied to take the food out of the bowls.
- Regular descaling prevents damage to the appliance.

Keep these instructions in a safe place for future consultation.

GENERAL USAGE INFORMATION

The Petit Gourmet is made up of 2 steamers and 1 mixer. The 2 steamers work independently of one another. They can both steam or heat food as well as warm bottles or small jars.

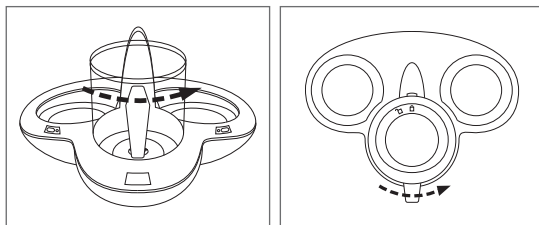
- **The heating/cooking time is determined automatically by the quantity of water poured into the steamer base (K).**
 - The appliance switches off automatically once all the water has evaporated.
 - Use the recommended quantities of water:
 - To heat up a bottle or small jar: use the measuring cup (H).
 - To steam or warm food: use the blender bowl and refer to the table below (page 15).



Filling the steamer base

- Never use the appliance when empty.
- Never put anything else than water in the water tank.
- If there is water left in the steam bases, empty this out after each use.
- Certain items may still be hot after use.
- To avoid any risk of burns when handling your baby's food, leave it to cool for about 2 minutes before removing it from the bowl.
- To avoid any risk of burns, keep well clear of the steam outlet while the appliance is in operation.
- Always make sure that the lid has cooled down after steaming before you open it.
- Wait at least 10 minutes before turning the appliance back on between each use.

- Before using the mixer, ensure that the mixer bowl has been correctly locked onto its base, and that the lid is in the secure position (turned anti-clockwise) If the bowl or lid are not fully in place, the safety lock on the bowl and lid will prevent the appliance from operating.



Security of the blender bowl

Security of the blender bowl cover

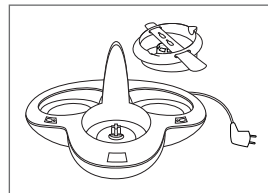
THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR:

- Defrosting food
 - Steaming frozen food
 - Steaming already blended food
 - Cooking rice and pasta
 - Blending ingredients first and then steaming them
 - Heating up fluids, e.g. soup or water
 - Keeping food warm for several hours
- The appliance is not intended for chopping hard ingredients such as ice cubes and sugar cubes.

JUICE CONTAINER (I)

Any juice from food will flow into the juice container as it is cooked and can be recovered at the end of the cycle.


Remove the juice container using the spatula (P) which slides between the sides of the container and measure the juice to decant according to the desired mixture texture.

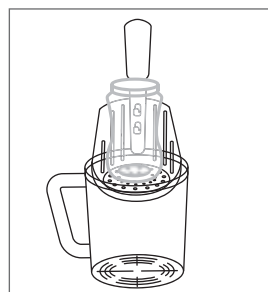


Overview of the product's different stages of operation

Cycle	Indicator light
On/Off button (mains-connected and standby mode)	All lights are lit.
Cooking, heating, reheating cycle	The light flashes slowly until the cycle stops automatically or is ended manually.
End of cycle (standby mode)	The light flashes quickly for around 15 seconds then stays permanently lit.
Problem with the appliance	The light flashes quickly. Do not use the appliance and contact the store where you purchased it.

HEATING BOTTLES AND SMALL JARS FUNCTION

- 1 - Take the steaming bowl of your choice (G) out of the steamer, along with the juice container (I) using the spatula (P).
- 2 - Fill up the measuring cup (H) to the line giving the volume of water/milk to heat and pour the water into the steamer base (K). To reheat small jars of 130g, fill the measuring cup up to the small jar line. 
- 3 - Place the juice container and the steaming bowl back on their base.
- 4 - Place the bottle/small jar dish (F) containing the bottle or small jar to heat in the corresponding steaming bowl (G) and place the lid back on the bowl. If the bottle is higher up than the bowl, remove the bottle switching lid (C) and put the lid back on the steamer bowl. In this way, the lid bypasses the bottle. Plug into the mains.
- 5 - Press the On/Off button on the corresponding steamer base (L). Wait for the operation to end.
- 6 - To avoid burning yourself, take out the bottle dish containing the bottle or small jar using the spatula. Unplug the appliance from the mains. To avoid any risk of burning, test the temperature of the bottle milk on the inside of your wrist or the small jar before giving it to your baby. Clean the appliance once it has cooled down.



Note: the indications on the measuring cup apply to bottles at room temperature.

STEAM COOKING/REHEATING (*chopped food*) FUNCTIONS

These functions are recommended for preparing meals for babies over 4 months.

Refer to the table below for recommended heating and reheating times.

We recommend dicing food into small cubes of around 10 mm.

- 1 - Remove the steaming bowl of your choice (G) from the steamer, along with the juice container (I) using the spatula (P).
- 2 - Pour the required quantity of water into the steamer base (K) using the graduated mixer bowl (B).
- 3 - Replace the juice container and steaming bowl onto their base.
- 4 - Place the ingredients in the steaming bowl and replace the lid on the bowl. Plug into the mains
- 5 - Press the On/Off button on the corresponding steamer base (L). Wait for the operation to end.
Unplug the appliance from the mains. Wait for about 2 minutes.
- 6 - Hold the steaming bowl by its handle with care, to avoid burning.
Pour the food into a container or directly into the mixer bowl using the spatula.
Take care, since water can fall out of the bowl during this operation.
Clean the appliance once it has cooled down.

Note: Do not steam frozen ingredients because the appliance cannot heat up frozen food to the temperature required for steaming. Always defrost frozen solid ingredients before you steam them in this appliance. Shake off any excess water from the defrosted ingredients before you put them in the bowl.

Reference table for cooking and reheating food (for around 200g of food)

Type of food	Recommended amount of water		
	50 ml	75 ml	100 ml
Vegetables	Reheating		
Carrots			•
Potatoes			•
Broccoli		•	
Courgettes		•	
Peas			•
Green beans		•	
Meat			
Red			•
White			•
Fish			•
Fruit			
Apples		•	
Pears		•	
Bananas	•		
Cooking time	about 10 mins	about 15 mins	about 20 mins

BLENDER FUNCTION

- 1 - Ensure that the mixer blade (E) is sitting on its axis located at the centre of the mixer bowl (B).
- 2 - Place the food in the mixer bowl.
The food must already have been diced into approximately 10 mm cubes.
Do not exceed the maximum load as indicated on the mixer bowl.
- 3 - Lock the mixer bowl onto its base then fit the mixer bowl lid (A). Plug into the mains.
- 4 - Press the pulse button (N) for 10 seconds at a time until the food is the desired consistency.



Blender bowl : view from the top

- 5** - After blending 10 seconds, let it cool down to 4 minutes before starting next blending.
Unplug the appliance from the mains.
- 6** - Once you have finished mixing, take the lid off the bowl and unlock the mixer bowl using its handle.
Remove the food with the spatula.
Clean all the accessories for the next time.

Notes :

- If the ingredients stick to the wall of the bowl, switch off the appliance and loosen them with the spatula or add some liquid.
- Make sure that the blended baby food has the right consistency (e.g. no lumps) before you serve it.
- If the baby food is still too solid add some fluid (e.g. cooking juice) until the baby food is soft and smooth.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. 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. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased.

They can take this product for environmental safe recycling.

WARRANTY

This product offers a warranty against defective material and workmanship. During this period, such defects shall be repaired free of charge (proof of purchase should be presented whenever you have a complaint during the warranty period). This warranty does not cover damage caused by accidents, misuse or negligence.
In case of complaint, please contact the shop from which you bought the device before contacting anyone else.

SPECIFICATIONS

For the blender:

Voltage: 220-240V ~ 50-60Hz
Power: 130W
Mixer bowl capacity: 700 ml

For the 2 steamers:

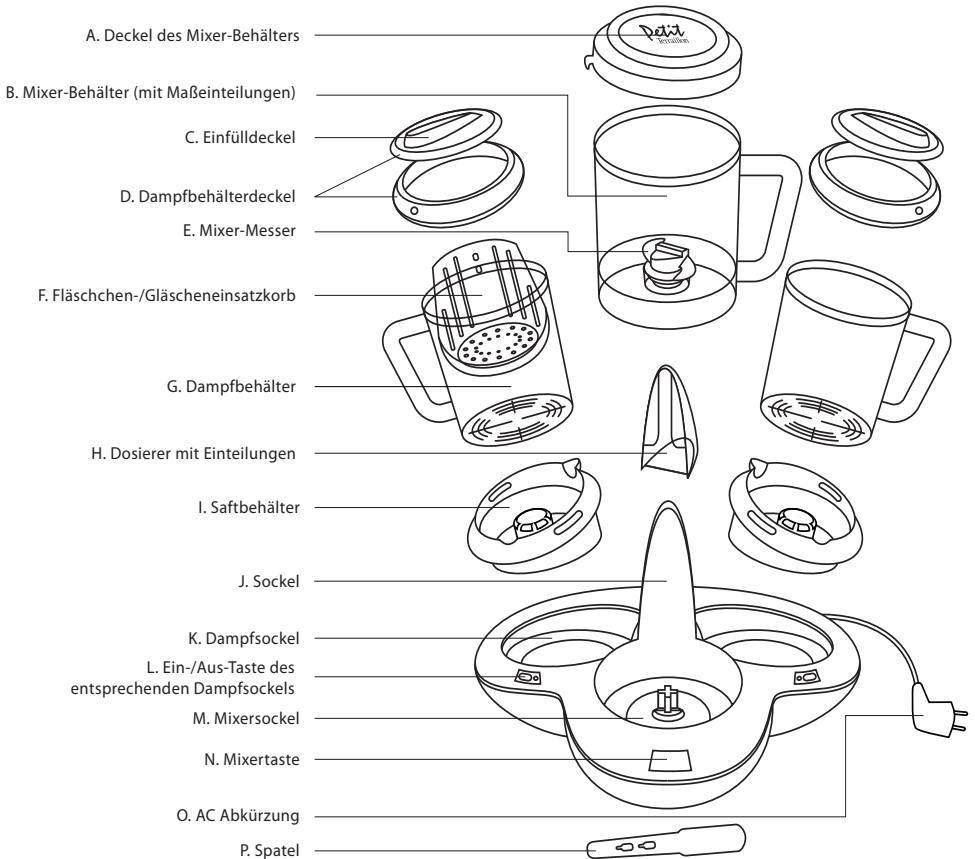
Voltage : 220-240V ~ 50-60Hz
Power: 270W x 2
Steaming bowl capacity: 2 x 600 ml

PETIT GOURMET

*Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf dieses Petit Terrailon-Produkts
entgegengebracht haben. Damit der Betrieb dieses Produkts zu Ihrer vollen Zufriedenheit erfolgt,
empfehlen wir Ihnen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen.*

*Die Küchenmaschine Petit Gourmet von Petit Terrailon bietet alle erforderlichen Funktionen
zur Zubereitung von Babynahrung. Babykost- und Fläschchenwärmer, Dampfgarer und Mixer... Schritt
für Schritt wächst das Gerät mit dem Baby mit, vom ersten Fläschchen bis zu den vielseitigsten Menüs.*

PRODUKT BESCHREIBUNG




REINIGUNG

- Spülen Sie, mit Ausnahme der Sockel (J, K und M) des Petit Gourmet, gründlich alle Zubehöre des Geräts mit Seifenwasser, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Reinigen Sie den Sockel (J) des Petit Gourmet mit einem leicht feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie die Motoreinheit keinesfalls in Wasser.
- Geben Sie niemals Bleichmittel oder chemische Sterilisierungslösungen/-tablets in das Gerät.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin, Azeton oder Alkohol.
- Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch in heißem Wasser und etwas Spülmittel. Alle Teile mit Ausnahme der Motoreinheit können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Sockel des Dampfgarers (K) nach jeder Benutzung mit einem feuchten Schwamm, entfernen Sie eventuell vorhandene Reste und trocknen Sie dann den Sockel ab.
- Die Teile unter dem Dampfbehälter lassen sich zur leichteren Reinigung abnehmen.
- Achten Sie darauf, die Dichtung des Mixer-Messers nicht zu verlegen.
- Verwenden Sie zum Abwischen keine rauen Gegenstände (Scheuermittel, Putzkissen...).
- Tauchen Sie den Sockel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät erst abkühlen.
- Wischen Sie die Netzstecker mit einem trockenen Tuch ab.
- Um eventuelle Kalkablagerungen zu beseitigen, gießen Sie 250 ml weißen Essig in die beiden Sockel des Dampfgarers (K) und lassen Sie ihn einwirken. Spülen Sie den Behälter anschließend mit reichlich Wasser und trocknen Sie ihn mit einem feuchten weichen Tuch ab (**nach etwa 15 Anwendungen**).

SICHERHEIT

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt geeignet.
- Um das Gerät nicht zu beschädigen, überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung der Netzsteckdose, die Sie für die Benutzung verwenden, übereinstimmt.
- Um jegliche Gefahr von Stromschlag, Brand oder anderen Schäden zu vermeiden, verwenden Sie niemals Zubehöre oder Elemente anderer Hersteller, die nicht von Petit Terrailon empfohlen werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts bevor Sie es reinigen oder verstauen und auch nach jedem Gebrauch heraus.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die elektrischen Teile mit einem trockenen Tuch.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind: Bauen Sie das Gerät niemals auseinander. Alle Reparaturen sind vom Hersteller, dem Kundendienst des Lieferanten oder einem anerkannten Fachmann auszuführen.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät stets außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Berühren Sie die Messer nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Das Messer ist sehr scharf. Gehen Sie beim Umgang mit dem Messer sehr vorsichtig vor und halten Sie es an seinem Kunststoffteil, auch beim Reinigen.
- Das Gerät wird während des Dampfgarvorgangs sehr heiß und kann bei Berührung Verbrennungen verursachen. Heben Sie den Behälter nur am Griff an.
- Vorsicht vor heißem Dampf, der während des Dampfgarens und auch beim Abnehmen des Deckels entweicht.

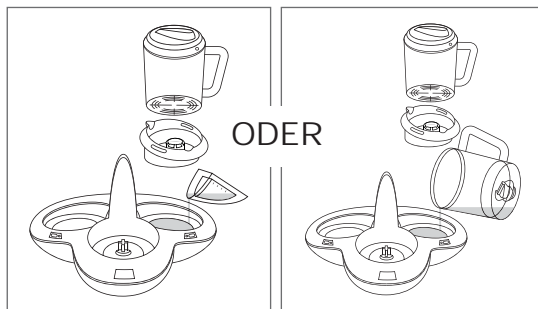
- Benutzen Sie das Gerät immer auf einer ebenen Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wärmequelle auf, wie u. a. Backofen, Herd oder Heizkörper.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie ein Teil aufsetzen, abnehmen oder reinigen.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie den Behälter oder andere Teile des Geräts nie in einer Mikrowelle, da die Metallteile des Griffs und die Messereinheit dafür nicht geeignet sind.
- Sterilisieren Sie den Behälter oder andere Teile des Geräts nie in einem Sterilisator oder einer Mikrowelle, da die Metallteile des Griffs und die Messereinheit dafür nicht geeignet sind.
- Vermeiden Sie, den Dampfsockel über die maximale Wassermenge (100 ml) hinaus zu füllen. Den Dampfsockel mit dem Mixer-Behälter füllen, wobei darauf zu achten ist, die auf dem Mixer-Behälter angegebene Höchstmenge („Max - 100 ml“) nicht zu überschreiten.
- Wenn Sie Flüssigkeiten mixen, überschreiten Sie nicht die auf dem Behälter angezeigte Füllstandmarkierung ( Max).
- Heben Sie das Gerät nicht an, und bewegen Sie es nicht, während es in Betrieb ist.
- Füllen Sie während des Dampfprozesses niemals den Dampfsockel nach, da sonst heißes Wasser und Dampf aus dem Gerät austreten können.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, schließen Sie das Gerät nie an einen Zeitschalter oder ein Fernbedienungssystem an.
- Prüfen Sie stets die Temperatur der Babynahrung auf Ihrem Handrücken, bevor Sie Ihr Baby füttern.
- Prüfen Sie stets die Beschaffenheit der Babynahrung. Achten Sie darauf, dass sich keine Klumpen in der Nahrung befinden.
- Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Teigschaber, um die Nahrung aus dem Behälter zu entnehmen.
- Entkalken Sie das Gerät regelmäßig, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

Heben Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.

ALLGEMEINES

Petit Gourmet besteht aus 2 Dampfgeräten und 1 Mixer. Die beiden Dampfgeräte sind unabhängig voneinander. Jeder Dampfgerät kann Nahrungsmittel dampfgaren oder aufwärmen UND AUCH Babykost oder Fläschchen wärmen.

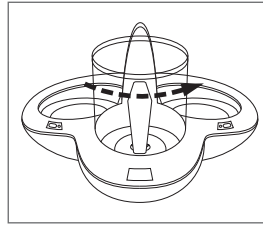
- **Die Gar- bzw. Aufwärmzeit wird automatisch durch die in den Sockel gegossene Wassermenge bestimmt (K).**
- Sobald das ganze Wasser verdampft ist, schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Beachten Sie die empfohlenen Wassermengen:
 - Zum Erwärmen von Babykost oder Fläschchen: Benutzen Sie den Dosierer mit Einteilungen (H).
 - Zum Dampfgaren oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln: Benutzen Sie den Mixer-Behälter mit Maßeinteilung (B) und verwenden Sie die Richtwerte nachfolgender Tabelle (Seite 21).



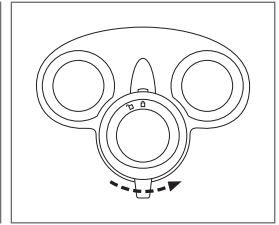
Füllen des Dampfbehälters

- Benutzen Sie das Gerät nie ohne Inhalt.
- Füllen Sie den Dampfsockel ausschließlich mit Wasser.
- Wasserreste im Sockel des Dampfgeräts sind grundsätzlich nach jedem Gebrauch zu entfernen.
- Einige Teile können nach Gebrauch noch warm sein.
- Damit Sie sich nicht verbrennen, lassen Sie die Zubereitung ca. 2 Minuten abkühlen, bevor Sie sie aus dem Behälter entfernen.
- Damit Sie sich nicht verbrennen, sollten Sie sich nicht in der Nähe der Austrittsöffnung aufhalten, während das Gerät in Betrieb ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nach dem Dampfgaren ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie ihn öffnen.
- Mindestens 10 Minuten zwischen zwei Zyklen warten, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

- Bevor Sie den Mixer benutzen, vergewissern Sie sich immer, dass der Mixer-Behälter ordnungsgemäß auf dem Sockel eingerastet ist und der Deckel in der Sicherung (gegen den Uhrzeigersinn drehen) ist. Sind Behälter oder Deckel nicht vollständig eingerastet, verhindert die Sicherung des Behälters und des Deckels, die Inbetriebnahme des Geräts.



Sicherheit des Mixer-Behälters



Sicherheit des Mixer-Behälterdeckels

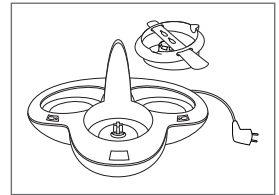
DAS GERÄT EIGNET SICH NICHT ZUM:

- Auftauen von Lebensmitteln
- Dampfgaren von tiefgefrorenen Lebensmitteln
- Dampfgaren von bereits gemixten Lebensmitteln
- Kochen von Reis und Nudeln
- Mixen von Zutaten und anschließendem Dampfgaren
- Erhitzen von Flüssigkeiten, z. B. Suppe oder Wasser
- Warmhalten von Lebensmitteln über mehrere Stunden

Das Gerät eignet sich nicht zum Zerkleinern harter Zutaten (z. B. Eis- oder Zuckerwürfel).

SAFTBEHÄLTER (I)


Der Garsaft der Nahrungsmittel fließt während des Garens in den Saftbehälter und kann am Ende der Zubereitung wiederverwendet werden. Den Saftbehälter mit dem Spatel (P), der in den Achsen des Behälters angebracht ist, herausnehmen und den umzufüllenden Saft je nach gewünschter Konsistenz dosieren.

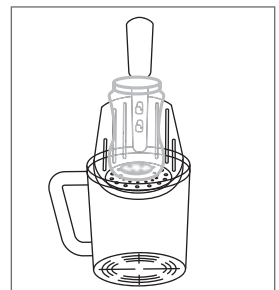


Übersichtstabelle der verschiedenen Etappen des Gerätes

Zyklus	Kontrollleuchte
Einschalten (ans Netz angeschlossen und im Standby-Modus)	Alle Kontrolllampen leuchten.
Gar-, Wärm-, Aufwärmzyklus	Die Kontrolllampe blinkt langsam bis sie sich am Zyklusende automatisch ausschaltet oder manuell ausgeschaltet wird.
Zyklusende (Standby-Modus)	Die Kontrolllampe blinkt ca. 15 Sekunden lang schnell bis sie in konstantes Leuchten wechselt.
Probleme mit dem Gerät	Die Kontrolllampe blinkt schnell. Das Gerät nicht benutzen. Setzen Sie sich mit dem Geschäft in Verbindung, in dem Sie es gekauft haben.

ERWÄRMEN VON BABY-FLÄSCHCHEN UND BABYKOST

- 1 - Nehmen Sie den Dampfbehälter (G) ihrer Wahl vom Sockel und den Saftbehälter (I) mithilfe des Spatels (P).
- 2 - Füllen Sie den Dosierer (H) bis zur Markierung der entsprechenden zu wärmenden Wasser- bzw. Milchmenge und gießen Sie das Wasser in den Sockel (K). Zum Aufwärmen der Babykost 130g füllen Sie den Dosierer bis zur entsprechenden Gläschen-Markierung mit Wasser. 
- 3 - Stellen Sie den Saft- und Dampfbehälter auf ihren Sockel zurück.
- 4 - Stellen Sie den Fläschchen-/Gläscheneinsatzkorb (F) mit Babyfläschchen oder -kostglas in den entsprechenden Dampfbehälter (G) und legen Sie den Deckel



auf den Behälter zurück. Ist das Fläschchen höher als der Behälter, entfernen Sie den Einfülldeckel (C) und legen den Deckel auf den Dampfbehälter. So führt der Deckel um das Fläschchen herum. Schließen Sie den Netzstecker an der Netzsteckdose an.

- 5 - Drücken Sie auf die An-/Aus-Taste auf dem entsprechenden Sockel (L). Warten Sie bis zum Ende des Vorgangs.
- 6 - Damit Sie sich nicht verbrennen, entfernen Sie den Einsatzkorb mit dem Babyfläschchen oder -kostglas mithilfe des Spatels. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Damit Sie Verbrennungen vermeiden, testen Sie am unteren Handgelenk die Temperatur der Milch in dem Fläschchen bzw. die Temperatur der Babykost, bevor Sie das Baby füttern. Reinigen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist.

Hinweis: Die Markierung des Dosierers entspricht lauwarm gewärmten Fläschchen.

FUNKTIONEN DAMPFGAREN / AUFWÄRMEN VON NAHRUNGSMITTELN

(für in Stücke geschnittene Nahrungsmittel)

Diese Funktion wird für die Kost von Babys über 4 Monaten empfohlen.

Die jeweilige Gar - und Aufwärmzeit entnehmen Sie der nachfolgenden Tabelle.

Wir empfehlen, die Zutaten in ca. 10 mm kleine Würfel zu schneiden.

- 1 - Entnehmen Sie den Dampfbehälter vom Sockel Ihrer Wahl (G) und den Saftbehälter (I) mithilfe des Spatels (P).
- 2 - Gießen Sie mit dem Mixer-Behälter (mit Maßeinteilungen) (B) die erforderliche Menge Wasser in den Dampfsockel (K).
- 3 - Stellen Sie den Saft- und den Dampfbehälter auf ihren Sockel zurück.
- 4 - Füllen Sie die Zutaten in den Dampfbehälter und setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Schließen Sie den Netzstecker an der Netzsteckdose an.
- 5 - Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste des entsprechenden Dampfsockels (L). Warten Sie bis zum Ende des Vorgangs. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Warten Sie ca. 2 Minuten.
- 6 - Fassen Sie den Dampfbehälter vorsichtig an seinem Griff an, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Nahrungsmittel mit dem Spatel in ein Gefäß oder sofort in den Mixer-Behälter füllen. Vorsicht, hierbei kann Wasser aus dem Behälter gelangen. Reinigen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist.

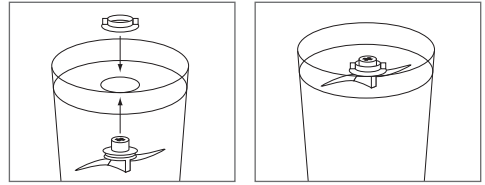
Hinweis: Dampfgaren Sie niemals gefrorene Zutaten, da das Gerät tiefgefrorene Lebensmittel nicht auf die zum Dampfgaren erforderliche Temperatur erhitzen kann. Tauen Sie gefrorene feste Zutaten immer auf, bevor Sie sie in diesem Gerät dämpfen. Schütteln Sie überschüssiges Wasser von den abgetauten Zutaten ab, bevor Sie sie in den Behälter geben.

Übersichtstabelle zum Garen und Aufwärmen von Nahrungsmitteln (für 200g Nahrungsmittel)

Nahrungsmittel	Empfohlene Wassermenge		
	50 ml	75 ml	100 ml
Gemüse	Zum Aufwärmen		
Karotten			•
Kartoffeln			•
Brokkoli		•	
Zucchini		•	
Erbsen			•
Grüne Bohnen		•	
Fleisch			
Rot			•
Weiß			•
Fisch		•	
Früchte			
Apfel	•		
Birnen	•		
Bananen	•		
Garzeit	ca. 10 min	ca. 15 min	ca. 20 min

MIXER

- 1 - Vergewissern Sie sich, dass das Mixer-Messer (E) sich auf seiner Achse in der Mitte des Mixer-Behälters (B) befindet.
- 2 - Füllen Sie die Nahrungsmittel in den Mixer-Behälter. Die Nahrungsmittel müssen zuerst in 10 mm kleine Würfel geschnitten werden. Nicht die auf dem Mixer-Behälter angegebene Höchstmenge überschreiten.
- 3 - Den Mixer-Behälter auf seinen Sockel und anschließend den Deckel des Mixer-Behälters einrasten (A). Schließen Sie den Netzstecker an der Netzsteckdose an.
- 4 - Drücken Sie mehrmals ca. 10 Sekunden auf die Mixertaste (N) bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.
- 5 - Nach 10 Sekunden Mischung, 4 Minuten abkühlen lassen vor der nächsten Mischung. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- 6 - Wenn der Mixvorgang beendet ist, entsperren Sie den Deckel des Behälters und anschließend den Mixer-Behälter mit seinem Griff. Entfernen Sie die Nahrungsmittel mithilfe des Spatels. Reinigen Sie alle Zubehöre für den nächsten Gebrauch.



Mixer-Behälter: Ansicht von unten

Hinweis:

- Wenn die Zutaten innen am Mixbecher haften bleiben, schalten Sie zunächst das Gerät aus. Lösen Sie dann die Zutaten mit dem Teigschaber, oder geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.
- Vergewissern Sie sich, dass die gemixte Babynahrung die richtige Konsistenz aufweist (ohne Klumpen), bevor Sie Ihr Baby füttern.
- Wenn die Babynahrung noch zu fest ist, geben Sie etwas Flüssigkeit (z. B. Wasser) hinzu, bis die Babynahrung weich genug ist.

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantie auf Material- und Herstellungsfehler gewährt.

In der Garantiezeit werden derartige Mängel kostenlos behoben (der Kaufbeleg muss bei einer Reklamation im Rahmen der Garantie vorgelegt werden). Beschädigungen, die durch Unfälle, unsachgemäße Verwendung oder Nachlässigkeit verursacht wurden, sind von dieser Garantie ausgeschlossen. Bei Reklamationen setzen Sie sich bitte zunächst mit dem Geschäft in Verbindung, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

TECHNISCHE DATEN

Mixer:

Spannung: 220-240V ~ 50-60Hz

Leistung: 130W

Fassungsvermögen Mixer-Behälter: 700 ml

Die beiden Dampfgerar:

Spannung: 220-240V ~ 50-60Hz

Leistung: 270W x 2

Fassungsvermögen der Dampfbehälter: 2 x 600 ml

PETIT GOURMET

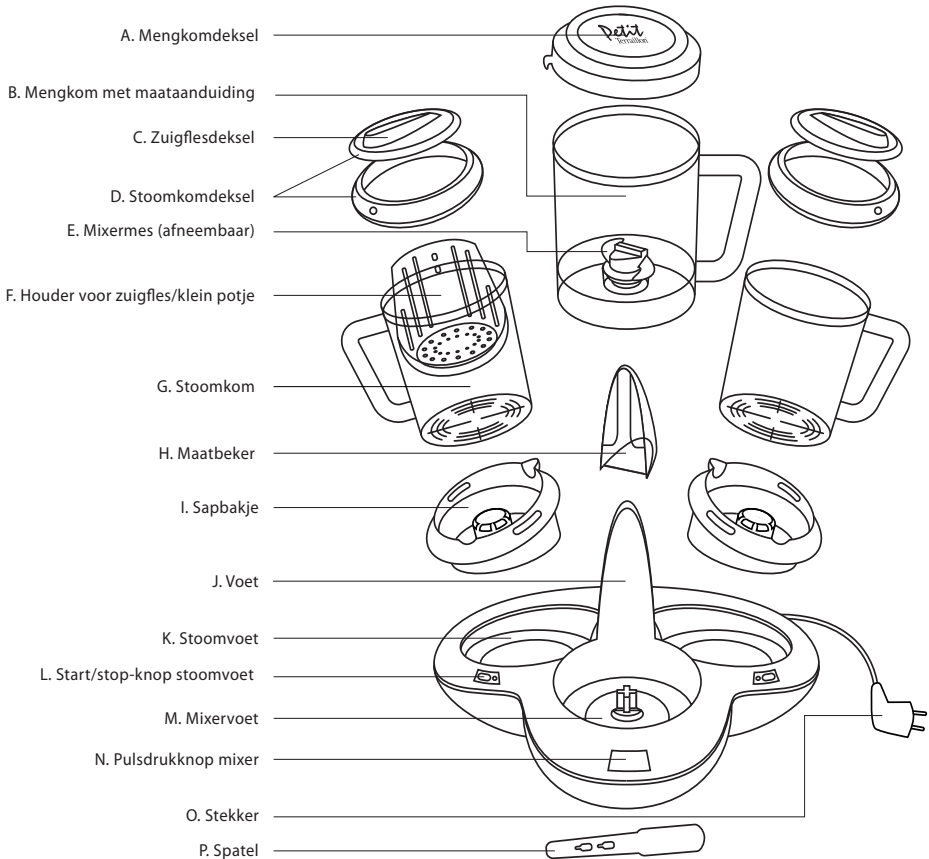
Beste klant,

Wij danken u hartelijk voor de aankoop van dit product van Petit Terraillon.

Wij hopen dat u veel plezier zult hebben van dit product. Wij raden u aan om de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen, zodat u het product naar volle tevredenheid kunt gebruiken.

De Petit Gourmet All-in-one food processor van Petit Terraillon biedt u de functies die noodzakelijk zijn om babymaaltijden klaar te maken. Als flessenwarmer en klein potje, stoomkoker en mixer evolueert hij samen met de baby, van zijn eerste zuigflessen tot zijn gevarieerde maaltijden.

PRODUCTBESCHRIJVING



ONDERHOUD

- Alle onderdelen **behalve** de voet van de Petit Gourmet (J, K en M) voor het eerste gebruik goed reinigen met zeepsop.
- De voet van de Petit Gourmet (J) met een licht bevochtigde doek reinigen en afdrogen.
- Het toestel na elk gebruik reinigen.
- Het motorblok nooit in water onderdempelen.
- Nooit bleekwater of chemische sterilisatieoplossingen/tabletten in het toestel gieten.
- Nooit schuurspunten, schuurproducten of agressieve schoonmaakproducten gebruiken zoals benzine, aceton of alcohol om het toestel te reinigen.
- Na gebruik onmiddellijk de onderdelen die met voedingsmiddelen in contact zijn gekomen met warm zeepsop afwassen. Alle elementen, behalve het motorblok, kunnen eveneens in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- Na elk gebruik, de stoomvoet (K) met een natte spons reinigen om de eventuele resten te verwijderen, en daarna de voet drogen.
- De onderdelen die zich onder de stoomkommen bevinden, kunnen afgenomen worden om het reinigen te vergemakkelijken.
- Opgelet dat u het verbodingsstuk van het mengmes niet kwijtraakt.
- Geen ruwe middelen (schuurproduct, schuurpons...) gebruiken om af te vegen.
- De voet nooit in water of in een andere vloeistof onderdempelen.
- Voordat u het toestel reinigt, moet u de stekker van het toestel uit het stopcontact trekken en het laten afkoelen.
- De stekkers met een droge vof afdrogen.
- Om eventuele kalkafzetting te verwijderen, 250 ml witte azijn in de beide stoomvoeten (K) gieten en laten inwerken. Goed naspoelen en met een zachte, vochtige doek afdrogen (**Wanneer het toestel ongeveer een vijftiental keren gebruikt is**).

VEILIGHEID

- Dit toestel is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Om beschadiging van het toestel te vermijden, moet u controleren of de op het toestel vermelde spanning wel degelijk overeenkomt met het voltage van de plaats waar het gebruikt wordt.
- Om elk gevaar voor elektrocutie, brand of elke andere beschadiging te vermijden, nooit accessoires of onderdelen gebruiken van andere fabrikanten of van fabrikanten die niet door Petit Terrailon worden aanbevolen.
- Het toestel uitschakelen vooraleer het te reinigen of op te bergen, evenals na elk gebruik.
- Het toestel nooit in water of in een vloeistof onderdempelen. De elektrische onderdelen met een droge vof reinigen.
- Het toestel niet gebruiken indien de voedingskabel, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn: het toestel nooit proberen te demonteren. Alle herstellingen moeten uitgevoerd worden door de fabrikant, de dienst na verkoop van de leverancier of een erkend vakman.
- Dit toestel is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (met name kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of door personen die geen ervaring of kennis hebben, tenzij deze onder toezicht staan of instructies gekregen hebben over het gebruik van het toestel door een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
- U dient te vermijden dat kinderen met het toestel kunnen spelen.
- Het toestel buiten het bereik van kinderen houden.
- De lemmeten niet aanraken, vooral niet wanneer het toestel ingeschakeld is, omdat ze zeer scherp zijn.
- Indien de lemmeten blokkeren, het toestel altijd uitschakelen alvorens men tracht de ingrediënten die de blokkering veroorzaakt hebben, te verwijderen.
- De lemmeten van het mes voorzichtig hanteren door deze aan het plastic gedeelte vast te houden, ook om ze schoon te maken.
- Het toestel wordt erg warm tijdens het koken met stoom en kan bij contact brandwonden veroorzaken. Altijd de handvaten gebruiken om de kommen op te tillen.
- Opletten voor de gloeiend hete stoom die uit de kommen ontsnapt bij het koken en wanneer u de deksels afneemt.

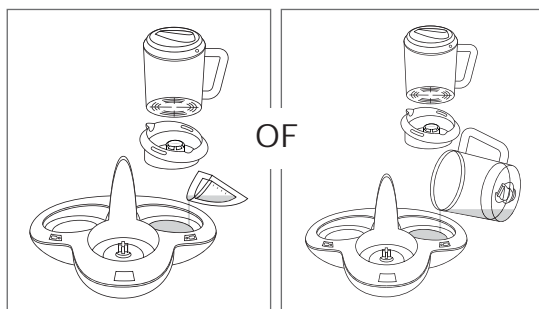
- Het toestel altijd op een vlak oppervlak gebruiken.
- Het toestel nooit in de buurt van een warmtebron plaatsen zoals een oven, een fornuis of een verwarmingstoestel.
- Het toestel nooit zonder toezicht laten werken.
- Altijd de stekker van het toestel uit het stopcontact halen vooraleer het te reinigen en elementen te installeren of weg te halen.
- Altijd de stekker uit het stopcontact halen en het toestel laten afkoelen alvorens het te reinigen.
- Nooit de mengkom of een ander onderdeel van het toestel in een microgolfoven gebruiken omdat de metalen delen van het handvat van de kom en van de messen niet aan dit gebruik zijn aangepast.
- Nooit de kommen of andere onderdelen van het toestel steriliseren in een sterilisator of een microgolfoven omdat de metalen delen van het handvat van de kom en van de messen niet aan dit gebruik zijn aangepast.
- Ervoor zorgen dat de waterstoomvoeten niet boven hun maximumcapaciteit gevuld worden (100 ml). De stoomvoet met de mengkom vullen waarbij het maximumniveau dat op de mengkom is aangeduid ("Max - 100 ml") nooit overschreden mag worden.
- Wanneer u vloeistoffen mixt, mag het op de kom aangegeven maximumniveau niet overschreden worden (Max).
- Het toestel niet optillen noch verplaatsen wanneer het in gebruik is.
- De stoomvoet nooit vullen bij het koken met stoom omdat heet water en stoom uit het toestel zouden kunnen ontsnappen.
- Om ongevallen te vermijden, wordt sterk afgeraden om het toestel aan te sluiten op een timer of op een afzonderlijk controlesysteem.
- Altijd de temperatuur van de voedingsmiddelen met de handrug controleren alvorens uw baby te voeden.
- Altijd de vastheid van de babyvoeding controleren. Controleren dat het voedsel geen stukken bevat.
- Uitsluitend de bijgeleverde spatel gebruiken om de voeding uit de kommen te halen.
- Regelmatig ontkalken om schade aan het toestel te vermijden.

Bewaar deze instructies zorgvuldig voor later gebruik.

ALGEMENE GEBRUIKSBEPALINGEN

De Petit Gourmet bestaat uit 2 stoomkokers en 1 mixer. De 2 stoomkokers werken onafhankelijk van elkaar. Ze kunnen elk met stoom koken of de voedingsmiddelen opwarmen EVENALS de zuigflessen of kleine potjes opwarmen.

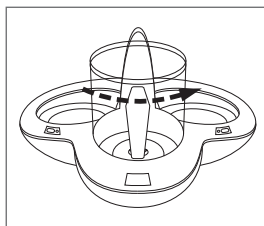
- **De opwarmings/kooktijd wordt automatisch bepaald door de hoeveelheid water die in de stoomvoet (K) gegoten wordt.** • Het toestel wordt automatisch uitgeschakeld wanneer al het water verdampt is. • De aanbevolen hoeveelheden water naleven:
 - Om een zuigfles of een klein potje op te warmen: de maatbeker (H) gebruiken
 - Om met stoom te koken of voedingsmiddelen op te warmen: de mengkom met maataanduiding (B) gebruiken en de onderstaande referentietabel raadplegen (pagina 27).



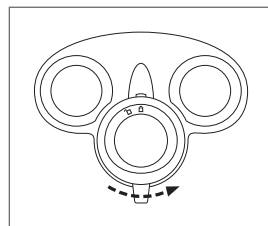
Vullen van de stoomvoet

- Nooit het toestel gebruiken wanneer het geen ingrediënten bevat. • Nooit iets anders dan water in het waterreservoir gieten. • Als er water in de stoomvoeten achterblijft, deze systematisch na elk gebruik legen. • Na elk gebruik kunnen bepaalde onderdelen nog warm zijn. • Om elk gevaar op brandwonden bij gebruik te vermijden, de bereiding ongeveer 2 minuten laten afkoelen alvorens deze uit de kom te halen. • Om elk gevaar op brandwonden te vermijden, zich van de afvoeropening verwijderen wanneer het toestel in werking is. • Alvorens het deksel te openen, er zich van vergewissen dat het na het bakken voldoende afgekoeld is. • Na elke gebruikscyclus minstens 10 minuten wachten alvorens het toestel opnieuw in te schakelen.

- Voor elk gebruik van de mixer controleren dat de mengkom goed op zijn voet is vastgemaakt en dat het deksel (in tegenwijzerzin) op zijn veiligheid vastzit. Als de kom of het deksel niet volledig in elkaar grijpen, verhindert de veiligheid van de kom dat het toestel start.



Veiligheid van de mengkom



Veiligheid van het deksel van de mengkom

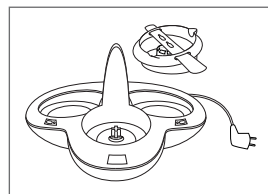
DIT TOESTEL IS NIET GESCHIKT IN DE VOLGENDE GEVALLEN:

- Ontdooien
- Koken van diepgevroren producten
- Koken van reeds gemixt voedsel
- Koken van rijst en pasta
- Mixen en vervolgens koken van ingrediënten
- Opwarmen van vloeistoffen, bijvoorbeeld soep of water
- Warm houden van voedsel gedurende meerdere uren.

Het toestel is niet ontworpen om harde ingrediënten zoals ijsblokjes en suikerklontjes te breken.

SAPBAKJE (I)


Het sap van de bereide voedingsmiddelen stroomt tijdens het koken in het sapbakje en kan op het einde van de cyclus gerecupereerd worden. Het sapbakje met de spatel (P) die in de assen van de bak schuift, uithalen en het over te brengen sap doseren volgens de gewenste samenstelling van het mengsel.

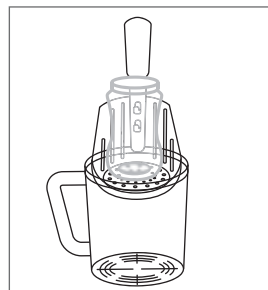


Übersichtstabelle der verschiedenen Etappen des Gerätes

Cyclus	Controlelampje
<i>Inschakelen (stekker in stopcontact en waakstand)</i>	<i>Alle controlelampjes branden.</i>
<i>Kook-, verwarmings-, opwarmingscyclus</i>	<i>Het controlelampje knippert langzaam totdat de cyclus automatisch of manueel stopt.</i>
<i>Einde van de cyclus (waakstand)</i>	<i>Het controlelampje knippert snel gedurende ongeveer 15 seconden en blijft daarna branden.</i>
<i>Probleem met het toestel</i>	<i>Het controlelampje knippert snel. Het toestel niet gebruiken en contact opnemen met de winkel waar u het toestel gekocht hebt.</i>

FLESSENWARMER- EN KLEINPOTJEFUNCTIE

- 1 - De stoomkom (G) en het sapbakje (I) met de spatel (P) van de stoomvoet verwijderen.
- 2 - De maatbeker (H) vullen tot aan het streepje dat overeenkomt met het op te warmen water/melkvolume en het water in de stoomvoet (K) overgieten. Om de kleine potjes van 130 g op te warmen, de maatbeker met water vullen tot aan het streepje dat met het kleine potje overeenkomt. 
- 3 - Het sapbakje en de stoomkom op hun voet terugplaatsen.



- 4 - De houder met het op te warmen zuigflesje of potje in de overeenkomstige stoomkom (G) zetten en het deksel opnieuw op de kom plaatsen. Als de zuigfles hoger is dan de kom, het zuigflesdeksel (C) afnemen en het deksel terug op de stoomkom plaatsen. Zo past de zuigfles onder het deksel. De stekker in het stopcontact steken.
- 5 - De start/stop-knop van de overeenkomstige stoomvoet (L) indrukken. Het einde van de operatie afwachten.
- 6 - Om brandwonden te vermijden, dient u de houder met de zuigfles of het potje met de spatel uit te nemen. De stekker uit het stopcontact halen. Om elk risico op brandwonden uit te sluiten, dient u de temperatuur van de melk in de zuigfles, bv. op de binnenkant van de pols, evenals de temperatuur van het kleine potje te controleren, alvorens die aan de baby te geven. Het toestel reinigen wanneer het afgekoeld is.

Opgelet: de maatverdeling van de beker is van toepassing voor zuigflessen bij kamertemperatuur.

STOOMKOKER / OPWARMEN VAN VOEDINGSMIDDELEN

(voor voedingsmiddelen in stukjes)

Deze functies worden aangeraden voor de maaltijden van baby's van meer dan 4 maanden.

Onderstaande referentietabel raadplegen voor de kook- en opwarmingstijden.

Het wordt aangeraden om de voedingsmiddelen in blokjes van ongeveer 10 mm te versnijden.

- 1 - De stoomkom (G) en het sapbakje (I) met de spatel (P) van de stoomvoet naar keuze verwijderen.
- 2 - De noodzakelijke hoeveelheid water in de stoomvoet (K) gieten met de mengkom met maataanduiding (B).
- 3 - Het sapbakje en de stoomkom op hun voet terugplaatsen.
- 4 - De ingrediënten in de stoomkom doen en het deksel terug op de kom plaatsen.
De stekker in het stopcontact steken.
- 5 - De start/stop-knop van de overeenkomstige stoomvoet (L) indrukken. Het einde van de operatie afwachten.
De stekker uit het stopcontact halen. Ongeveer 2 min. wachten.
- 6 - De stoomkom voorzichtig bij het handvat nemen om zich niet te verbranden. Met de spatel de voedingsmiddelen in een recipiënt of rechtstreeks in de mengkom gieten. Opgelet, bij deze operatie kan er water uit de kom stromen. Het toestel reinigen wanneer het afgekoeld is.

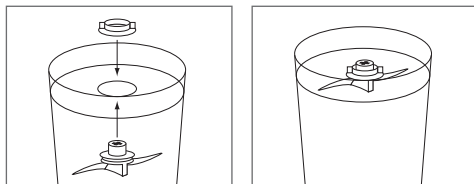
Opmerking: Geen diepgevroren ingrediënten koken omdat het toestel deze niet met de voor het koken vereiste temperatuur kan opwarmen. Diepgevroren ingrediënten altijd ontdooien alvorens deze in dit toestel te koken. Laat het teveel aan water uitlekken alvorens de ingrediënten in de kom te plaatsen.

Referentietabel voor het koken en opwarmen van de voedingsmiddelen (voor 200g ingrediënten)

Voedingsmiddelen	Aanbevolen hoeveelheid water		
	50 ml	75 ml	100 ml
Groenten	Om op te warmen		
Wortelen			•
Aardappelen			•
Broccoli		•	
Courgettes		•	
Erwten			•
Prinsessenbonen		•	
Vleeswaren			
Rood			•
Wit			•
Vis			•
Fruit			
Appels		•	
Peren		•	
Bananen		•	
Kooktijd		ca. 10 min	ca. 15 min

MIXERFUNCTIE

- 1 - Controleren dat het mixermermes (E) geplaatst is op zijn as in het midden van de mengkom (B).
- 2 - De voedingsmiddelen in de mengkom doen.
De voedingsmiddelen moeten vooraf in blokjes van ongeveer 10 mm gesneden worden.
De op de mengkom aangegeven maximumgrens niet overschrijden.
- 3 - De mengkom op zijn voet vastzetten daarna het mengkomdeksel plaatsen (A). De stekker in het stopcontact steken.
- 4 - De knop van de mixer (N) telkens gedurende ongeveer 10 seconden indrukken totdat de gewenste samenstelling verkregen wordt. De stekker uittrekken.
- 5 - Na 10 seconden te hebben gemixt, het toestel gedurende 4 minuten laten afkoelen alvorens de volgende voedingsmiddelen te mengen.
- 6 - Wanneer het mengen beëindigd is, het deksel van de kom losmaken en daarna de mengkom bij het handvat nemen. De voedingsmiddelen met behulp van de spatel uithalen. Alle toebehoren reinigen voor een volgend gebruik.



Opmerkingen:

- Als de ingrediënten zich tegen de wanden van de kom ophopen, het toestel uitzetten en ze met de spatel losmaken of vloeistof toevoegen.
- Nagaan of de gemixte voedingsmiddelen de juiste vastheid hebben (zodat er bijvoorbeeld geen klonters inzitten) alvorens deze op te dienen.
- Indien de babyvoeding te vast is, vloeistof toevoegen (bv.: het kooksap) totdat er een gelijkmatige en smeuge vastheid wordt verkregen.
- Het toestel is niet ontworpen om harde ingrediënten zoals ijsblokjes en suikerklontjes te breken.

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet met ander huishoudelijk afval mag worden verwijderd. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet het toestel op verantwoorde wijze worden gerecycleerd om duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte toestel in te leveren, moet u gebruikmaken van de inleverings- en inzamelingssystemen of moet u contact opnemen met de detailhandelaar waar u het product kocht. Zij kunnen dit product op milieuvriendelijke wijze laten recycleren.

GARANTIE

Voor dit product geldt een garantie voor materiaal- en productiefouten.

Tijdens de garantieperiode worden dergelijke gebreken gratis gerepareerd (als u een beroep doet op de garantie, moet u het aankoopbewijs overleggen). Schade ten gevolge van ongelukken, verkeerd gebruik of nalatigheid valt niet onder de garantie. Neem bij klachten eerst contact op met de winkel waar u dit product hebt gekocht.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voor de mixer:

Spanning: 220-240V ~ 50-60Hz

Vermogen: 130W

Inhoud van de mengkom: 700 ml

Voor de 2 stoomkokers:

Spanning: 220-240V ~ 50-60Hz

Vermogen: 270W x 2

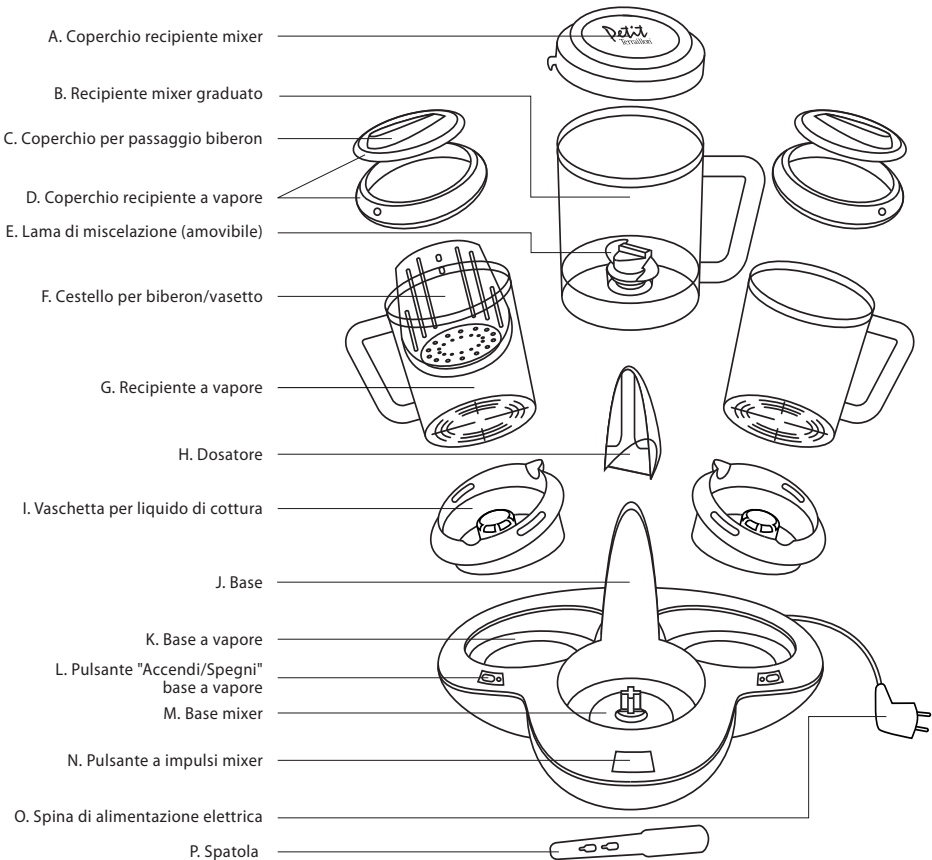
Inhoud van de stoomkommen: 2 x 600 ml

PETIT GOURMET

*Egregio cliente,
La ringraziamo per avere acquistato questo prodotto Petit Terraillon.
Al fine di poter utilizzare al meglio questo articolo e di poterne essere pienamente soddisfatto,
consigliamo di leggere attentamente questa nota d'uso*

La piccola cucina Petit Gourmet di Petit Terraillon offre le funzioni necessarie per la preparazione dei pasti del bebè. Di volta in volta scaldabiberon e vasetto, cottura a vapore e mixer, cresce insieme al bebè, dai primi biberon fino ai pasti diversificati.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO




MANUTENZIONE

- Pulire accuratamente con acqua saponata tutti gli elementi di Petit Gourmet **eccetto** le basi (J, K e M) prima del primo utilizzo.
- Pulire la base (J) di Petit Gourmet con un panno leggermente umido, quindi asciugare.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Non immergere mai il blocco motore in acqua.
- Non versare mai candeggina o soluzioni/pastiglie di sterilizzanti chimici nell'apparecchio.
- Non utilizzare mai tamponi lucidanti, prodotti abrasivi o detergenti aggressivi come benzina, acetone o alcool per pulire l'apparecchio.
- Subito dopo l'uso, lavare con acqua calda saponata gli elementi che sono stati a contatto con gli alimenti. Tutti gli elementi, escluso il blocco motore, possono anche essere lavati in lavastoviglie.
- Dopo ogni uso, pulire le basi a vapore (K) con una spugna umida, rimuovere gli eventuali residui e asciugare le basi.
- Le parti situate sotto i recipienti a vapore sono amovibili per facilitare la pulizia.
- Attenzione a non smarrire il giunto della lama del mixer.
- Non usare oggetti ruvidi (abrasivi, tamponi...) per asciugare.
- Non immergere la base in acqua o in altri liquidi.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa e lasciarlo raffreddare.
- Asciugare le prese con un panno asciutto.
- Per eliminare gli eventuali depositi di calcare, versare 250 ml di aceto bianco in ciascuna delle 2 basi a vapore (K) e lasciare agire. Sciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido inumidito (**operazione da eseguire dopo circa quindici utilizzi**).

SICUREZZA

- Apparecchio riservato esclusivamente all'uso domestico.
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata su di esso corrisponda alla tensione disponibile nel luogo in cui lo si usa.
- Al fine di evitare ogni rischio di fulminazione, incendio o altro danneggiamento, non utilizzare mai accessori o elementi di altri produttori salvo siano consigliati da Petit Terraillon.
- Scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa prima di pulirlo, di riportarlo e dopo ogni utilizzo.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altro liquido. Asciugare i componenti elettrici con un panno asciutto.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o altri elementi sono danneggiati: non tentare mai di smontare l'apparecchio. Tutte le riparazioni devono essere effettuate dal fabbricante, dal servizio post-vendita del fornitore o da un tecnico qualificato.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (in particolare bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettuali, né da persone prive di esperienza o di conoscenze, se non sotto supervisione o dopo aver ricevuto opportune istruzioni in merito all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Vigilare affinché i bambini non possano giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non toccare le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato, poiché sono estremamente taglienti.
- Se le lame si bloccano, scollegare sempre l'apparecchio prima di rimuovere gli ingredienti che hanno causato il blocco.
- Manipolare le lame con cautela, tenendole per la parte in plastica, anche durante la pulizia.
- Durante la cottura a vapore, l'apparecchio diventa molto caldo e può causare ustioni in caso di contatto. Utilizzare sempre i manici per sollevare i recipienti.
- Attenzione al vapore caldissimo che sfugge dai recipienti durante la cottura e quando si sollevano i coperchi.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana.

- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a una fonte di calore, come ad esempio un forno, una cucina o un dispositivo di riscaldamento.
- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- Scollegare sempre la spina dell'apparecchio dalla presa prima di pulirlo e prima di installare o rimuovere degli elementi.
- Staccare sempre la spina dell'apparecchio dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non utilizzare mai il recipiente del mixer o alcun'altra parte dell'apparecchio in un forno a microonde, poiché le parti metalliche del manico del recipiente e delle lame non sono idonee a tale utilizzo.
- Non sterilizzare mai i recipienti o alcun'altra parte dell'apparecchio in uno sterilizzatore o in un forno a microonde, poiché le parti metalliche del manico del recipiente e delle lame non sono idonee a tale utilizzo.
- Attenzione: non riempire d'acqua le basi a vapore oltre la loro capacità massima (100 ml). Riempire la base a vapore tramite il recipiente del mixer, ponendo attenzione a non superare mai il livello massimo indicato su tale recipiente ("Max - 100 ml").
- Miscelando dei liquidi, non superare il livello massimo indicato sul recipiente ( Max).
- Non sollevare e non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Non riempire mai la base a vapore durante la cottura a vapore, in quanto acqua bollente e vapore possono sfuggire dall'apparecchio.
- Al fine di evitare qualunque incidente, è vivamente sconsigliato collegare l'apparecchio a un contaminati o a un sistema di controllo separato.
- Verificare sempre la temperatura degli alimenti sul dorso della mano prima di somministrarli al bambino.
- Verificare sempre la consistenza degli alimenti per neonati. Accertarsi che il cibo non contenga pezzetti solidi.
- Usare esclusivamente la spatola inclusa per togliere gli alimenti dai recipienti.
- Una disinquinazione periodica permette di evitare danni all'apparecchio.

Conservare con cura queste istruzioni per future consultazioni.

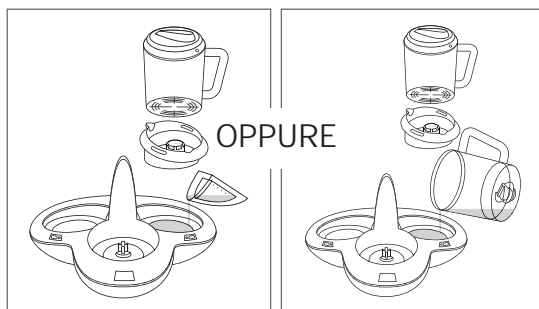
ISTRUZIONI GENERALI PER L'USO

Petit Gourmet è composto da 2 dispositivi per cottura a vapore e da 1 mixer. I 2 dispositivi per la cottura a vapore sono indipendenti tra loro. Ciascuno di essi può cuocere a vapore oppure riscaldare gli alimenti E INOLTRE scaldare biberon o vasetti.

Il tempo di riscaldamento/cottura è determinato automaticamente dalla quantità d'acqua versata nella base a vapore (K).

• L'apparecchio si arresta automaticamente quando tutta l'acqua è evaporata. • Rispettare le quantità d'acqua consigliate:

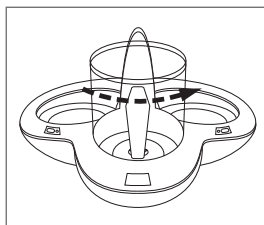
- Per scaldare un biberon o un vasetto, usare il dosatore graduato (H);
- Per cuocere a vapore o riscaldare alimenti, usare il recipiente mixer graduato (B) e fare riferimento alla tabella indicativa nel seguito (pagina 33).



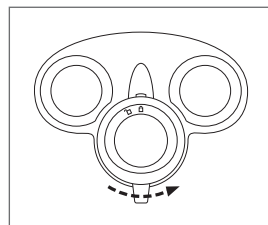
Riempimento della base a vapore

• Non utilizzare mai l'apparecchio se non contiene alcun ingrediente. • Non versare mai altro che acqua nel serbatoio dell'acqua. • Se nelle basi a vapore resta dell'acqua, svuotarle sistematicamente dopo ogni utilizzo. • Dopo ogni utilizzo, alcuni elementi possono essere ancora caldi. • Per evitare ogni rischio di ustioni toccandoli, lasciar raffreddare la preparazione per circa 2 minuti prima di toglierla dal recipiente. • Per evitare ogni rischio di ustioni, non avvicinarsi al foro di scarico durante il funzionamento dell'apparecchio. • Prima di aprire il coperchio, accertarsi assolutamente che si sia raffreddato a sufficienza dopo la cottura. • Attendere almeno 10 minuti prima di rimettere in funzione l'apparecchio tra un ciclo d'utilizzo e l'altro.

- Prima di ogni utilizzo del mixer, verificare che il recipiente del mixer sia bloccato correttamente sulla sua base e il coperchio sia bloccato sul dispositivo di sicurezza (in senso antiorario). Se il recipiente o il coperchio non sono completamente innestati, il dispositivo di sicurezza del recipiente e del coperchio impedisce di mettere in funzione l'apparecchio.



Sicurezza del recipiente del mixer



Sicurezza del coperchio del recipiente del mixer

L'APPARECCHIO NON È IDONEO NEI SEGUENTI CASI:

- Scongelamento
- Cottura di surgelati
- Cottura di alimenti già miscelati
- Cottura di riso e pasta
- Miscelazione e poi cottura di ingredienti
- Riscaldamento di liquidi, come ad esempio minestrina o acqua
- Conservazione in caldo di alimenti per più ore

L'apparecchio non è destinato a frantumare ingredienti duri come cubetti di ghiaccio e zollette di zucchero.

VASCHETTA PER LIQUIDO DI COTTURA (I)

Il liquido di cottura degli alimenti cola nella vaschetta apposita durante la cottura e può essere recuperato alla fine del ciclo. Estrarre la vaschetta per liquido di cottura tramite la spatola (P) che scorre nelle asole della vaschetta e dosare il liquido da travasare a seconda della densità di miscelazione desiderata.

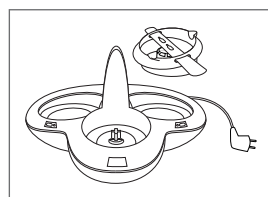

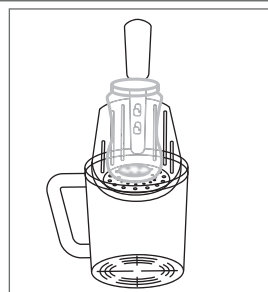


Tabella riassuntiva della varie fasi di funzionamento del prodotto

Ciclo	Indicatore luminoso
Attivazione (collegato alla presa elettrica e modalità veglia)	Tutti gli indicatori sono illuminati.
Ciclo di cottura, riscaldamento e riscaldamento successivo	L'indicatore lampeggia lentamente fino all'arresto automatico o manuale del ciclo.
Fine del ciclo (modalità veglia)	L'indicatore lampeggia rapidamente per circa 15 secondi poi resta acceso fisso.
Anomalia dell'apparecchio	L'indicatore lampeggia velocemente. Non utilizzare l'apparecchio e contattare il negozio dove è stato acquistato.

FUNZIONE SCALDABIBERON E VASETTO

- 1 - Togliere dalla base a vapore prescelta il recipiente a vapore (G) e la vaschetta per liquido di cottura (I) tramite la spatola (P).
- 2 - Riempire il dosatore graduato (H) fino alla linea corrispondente al volume d'acqua/di latte da scaldare e travasare l'acqua nella base a vapore (K). Per scaldare il vasetti da 130 g, riempire il dosatore di acqua fino alla linea corrispondente al vasetto. 
- 3 - Rimettere la vaschetta per liquido di cottura e il recipiente a vapore sulla loro base.



- 4 - Inserire il cestello per biberon/vasetto (F) contenente il biberon o il vasetto da scaldare nel recipiente a vapore corrispondente (G) e rimettere il coperchio sul recipiente. Se il biberon è più alto del recipiente, togliere il coperchio per il passaggio del biberon (C) e rimettere il coperchio sul recipiente a vapore. In questo modo, il coperchio circonda il biberon. Inserire la spina nella presa di corrente.
- 5 - Premere il pulsante "Accendi/Spegni" della base a vapore corrispondente (L). Attendere la fine dell'operazione.
- 6 - Per evitare ustioni, usare la spatola per estrarre il cestello per biberon contenente il biberon o il vasetto. Scollegare la spina dalla presa di corrente. Per evitare ogni rischio di ustioni, controllare la temperatura del latte del biberon o la temperatura del vasetto sull'interno del polso prima di somministrarli al bambino. Pulire l'apparecchio dopo che si è raffreddato.

Attenzione: il dosatore è graduato per biberon a temperatura ambiente.

FUNZIONI COTTURA A VAPORE/RISCALDAMENTO DI ALIMENTI (per alimenti spezzettati)

Queste funzioni sono consigliate per i pasti di bebè di oltre 4 mesi di età.

Consultare la tabella indicativa che segue per i tempi di cottura e di riscaldamento.

Si consiglia di tagliare gli alimenti a dadini di circa 10 mm.

- 1 - Togliere dalla base a vapore prescelta il recipiente a vapore (G) e la vaschetta per liquido di cottura (I) tramite la spatola (P).
- 2 - Travasare la quantità di acqua necessaria nella base a vapore (K) utilizzando il recipiente graduato del mixer (B).
- 3 - Rimettere la vaschetta per liquido di cottura e il recipiente a vapore sulla loro base.
- 4 - Disporre gli ingredienti nel recipiente a vapore e rimettere il coperchio sul recipiente. Inserire la spina nella presa di corrente.
- 5 - Premere il pulsante "Accendi/Spegni" della base a vapore corrispondente (L). Attendere la fine dell'operazione. Scollegare la spina dalla presa di corrente. Attendere circa 2 minuti.
- 6 - Afferrare il recipiente a vapore per il manico e con cautela per evitare ustioni. Versare gli alimenti in un recipiente o direttamente nel recipiente del mixer tramite la spatola. Attenzione, durante questa operazione dal recipiente può gocciolare acqua. Pulire l'apparecchio dopo che si è raffreddato.

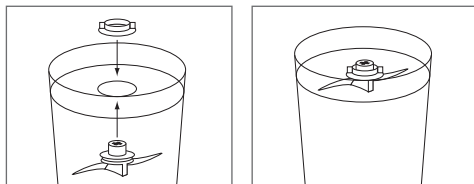
Nota: non cuocere ingredienti surgelati poiché l'apparecchio non è in grado di riscaldarli alla temperatura necessaria per la cottura. Scongelare sempre gli ingredienti surgelati prima di cuocerli con questo apparecchio. Lasciare sgocciolare l'acqua in eccesso prima di porre gli ingredienti nel recipiente.

Tabella indicativa per la cottura e il riscaldamento degli alimenti (per 200g di cibo)

Alimenti	Quantità di acqua consigliata		
	50 ml	75 ml	100 ml
Verdure	Per il riscaldamento		
Carote			•
Patate			•
Broccoli		•	
Zucchine		•	
Piselli			•
Fagiolini		•	
Carni			
Rosse			•
Bianche			•
Pesci			•
Frutta			
Mele		•	
Pere	•		
Banane	•		
Tempo di cottura	circa 10 minuti	circa 15 minuti	circa 20 minuti

FUNZIONE MIXER

- 1 - Verificare che le lame del mixer (E) siano posizionate sul loro asse posto al centro del recipiente del mixer (B).
- 2 - Introdurre gli alimenti nel recipiente del mixer. Gli alimenti devono essere già stati tagliati in cubetti di circa 10 mm. Non superare il limite massimo indicato sul recipiente del mixer.
- 3 - Bloccare il recipiente del mixer sulla sua base poi bloccarne il coperchio (A). Inserire la spina nella presa di corrente.
- 4 - Premere il pulsante del mixer (N) a impulsi di 10 secondi circa, fino a ottenere la consistenza desiderata. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- 5 - Dopo aver miscelato per 10 secondi, lasciare raffreddare l'apparecchio per 4 minuti prima di riprendere la miscelazione seguente.
- 6 - Al termine della miscelazione, sbloccare il coperchio del recipiente e quindi il recipiente, impugnandolo per il manico. Togliere gli alimenti tramite la spatola. Pulire tutti gli accessori per l'utilizzo successivo.



Note:

- Se gli ingredienti si depositano sulla parete del recipiente, spegnere l'apparecchio e rimuoverli tramite la spatola, oppure aggiungere del liquido.
- Verificare che gli alimenti miscelati abbiano la consistenza corretta (ad esempio non siano presenti grumi) prima di servirli.
- Se gli alimenti per il bebè sono troppo solidi, aggiungere del liquido (ad esempio il liquido di cottura) fino a ottenere una consistenza liscia e cremosa.
- L'apparecchio non è destinato a frantumare ingredienti duri come cubetti di ghiaccio e zollette di zucchero.

SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO



La presente marcatura indica che questo tipo di prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo utilizzato, avvalersi dei sistemi di restituzione e raccolta, oppure contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato e che è in grado di riciclare il prodotto nel rispetto dell'ambiente.

GARANZIA

Questo prodotto è garantito contro i difetti di fabbricazione e dei materiali. Durante il periodo di garanzia, tali difetti saranno riparati gratuitamente (in caso di reclamo in garanzia, dovrà essere esibita la prova di acquisto). Tale garanzia non copre i danni provocati da incidenti, dall'uso non corretto dell'apparecchio o da negligenza. In caso di reclamo, contattare prima il rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Per il mixer:

Tensione: 220-240V ~ 50-60Hz

Potenza: 130W

Capacità del recipiente del mixer: 700 ml

Per i 2 dispositivi di cottura a vapore:

Tensione: 220-240V ~ 50-60Hz

Potenza: 270W x 2

Capacità dei recipienti a vapore: 2 x 600 ml

PETIT GOURMET

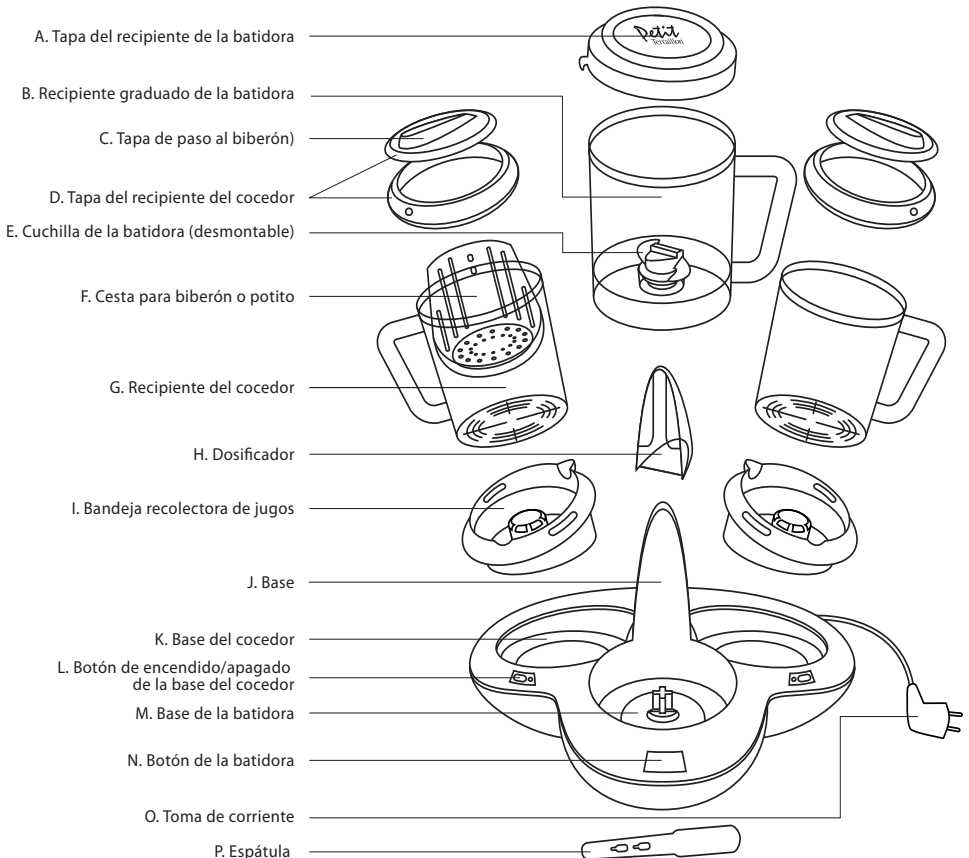
Estimado/a cliente:

Gracias por adquirir este producto de Petit Terraillon.

Esperamos que haga un buen uso de este producto y, para garantizarle una plena satisfacción, le aconsejamos que lea atentamente estas instrucciones de uso

El procesador de alimentos Petit Gourmet de Petit Terraillon pone a su disposición las funciones necesarias para preparar comidas para bebés. Sucesivamente, del calentabiberones y potitos, al cocedor al vapor y la batidora, este producto va evolucionando al mismo tiempo que su bebé, pasando de los primeros biberones a las comidas variadas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO




MANTENIMIENTO

- Limpie en profundidad todos los elementos con agua jabonosa **excepto** las bases (J, K y M) del Petit Gourmet antes de usarlo por primera vez.
- Limpie la base (J) del Petit Gourmet con un paño ligeramente humedecido y después séquela.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- No introduzca nunca el módulo del motor en agua.
- No use nunca lejía o soluciones/pastillas químicas de esterilización en el aparato.
- Nunca utilice estropajos, productos abrasivos o detergentes agresivos como bencina, acetona o alcohol para limpiar el aparato.
- Lave con agua jabonosa caliente inmediatamente después de su uso los elementos que hayan entrado en contacto con los alimentos. Todos los elementos, excepto el módulo del motor, pueden lavarse en el lavavajillas.
- Después de cada uso, limpie las bases del cocedor (K) con una esponja húmeda, retire los residuos que puedan quedar y después séquelas.
- Las piezas que están debajo de los recipientes de cocedor son desmontables para facilitar su limpieza.
- Debe tener precaución para no desviar la junta de la cuchilla de la batidora.
- No use elementos que puedan dañar el aparato (limpiador abrasivo, estropajo...) para limpiarlo.
- No sumerja la base en agua u otro líquido.
- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo y deje que se enfríe.
- Limpie los enchufes con un paño seco.
- Para eliminar los posibles depósitos de cal, vierta 250 ml de vinagre blanco en cada una de las 2 bases del cocedor (K) y déjelo actuar. Aclare el aparato con abundante agua y séquelo con un paño húmedo suave (**Realice esta operación después de cada 15 usos, aproximadamente**).

SEGURIDAD

- Este aparato solamente está destinado para su uso doméstico.
- Para no dañar el aparato, compruebe que la tensión indicada en el aparato corresponde a la de la toma de corriente.
- Para evitar cualquier riesgo de electrocución, incendio u otro daño, nunca utilice accesorios o elementos de otros fabricantes o que no hayan sido recomendados por Petit Terraillon.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo o guardarlo y después de cada uso.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otro líquido. Limpie los componentes eléctricos con un paño seco.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otros elementos están dañados: nunca intente desmontar el aparato. Todas las reparaciones deben ser llevadas a cabo por el fabricante, el servicio de posventa del proveedor o un profesional cualificado.
- El uso de este aparato no está indicado para personas (especialmente niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni para personas sin experiencia o conocimientos, a menos que estas estén supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso de este aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Tome precauciones para que los niños no puedan jugar con el aparato.
- Mantenga el aparato lejos del alcance de los niños.
- No toque las hojas de la cuchilla, sobre todo cuando el aparato está conectado porque están muy afiladas.
- Si se bloquean las hojas, desenchufe siempre el aparato antes de retirar los elementos que causan el bloqueo.
- Manipule las hojas de la cuchilla con precaución cogiéndolas por la parte de plástico a la hora de limpiarlas.
- El aparato registra temperaturas muy elevadas durante la cocción al vapor y puede provocar quemaduras en caso de contacto. Utilice siempre las asas para manipular los recipientes.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que se sale de los recipientes durante la cocción y al retirar las tapas.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie plana.

- Nunca coloque el aparato cerca de una fuente de calor como un horno, una cocina eléctrica o de gas o un aparato de calefacción.
- Nunca deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo y colocarlo o antes de retirar los elementos.
- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- No introduzca nunca el recipiente de la batidora o cualquier otra parte del aparato en un microondas, debido a que las partes metálicas del asa del recipiente y las cuchillas no son aptas para ello.
- No esterilice nunca los recipientes o cualquier otra parte del aparato en un esterilizador o en un microondas, ya que las partes metálicas del asa del recipiente y las cuchillas no son aptas para ello.
- Tenga cuidado de no llenar las bases del cocedor con agua por encima de su capacidad máxima (100 ml). Llene la base del cocedor con ayuda del recipiente de la batidora procurando que nunca sobrepase el nivel máximo indicado en dicho recipiente ("Max - 100 ml").
- Cuando mezcle líquidos, no sobrepase el nivel máximo indicado en el recipiente ().
- No levante ni desplace el aparato cuando esté en funcionamiento.
- No llene nunca la base del cocedor durante la cocción al vapor, ya que el agua caliente y el vapor pueden salirse del aparato.
- Para evitar cualquier accidente, se desaconseja totalmente conectar el aparato a un temporizador o a un sistema de control independiente.
- Pruebe siempre la temperatura de los alimentos en el dorso de su mano antes de dárselos a su bebé.
- Compruebe siempre la consistencia de los alimentos para bebés. Asegúrese de que el alimento no contiene trozos.
- Utilice exclusivamente la espátula proporcionada para retirar los alimentos de los recipientes.
- Es conveniente realizar una desincrustación de forma regular para que no se dañe el aparato.

Conserve estas instrucciones para una futura consulta.

GENERALIDADES DE USO

Petit Gourmet está compuesto por 2 cocedores al vapor y 1 batidora. Los 2 cocedores al vapor son independientes el uno del otro. Cada uno de ellos sirve para cocer al vapor o recalentar los alimentos Y TAMBIÉN para calentar biberones o potitos.

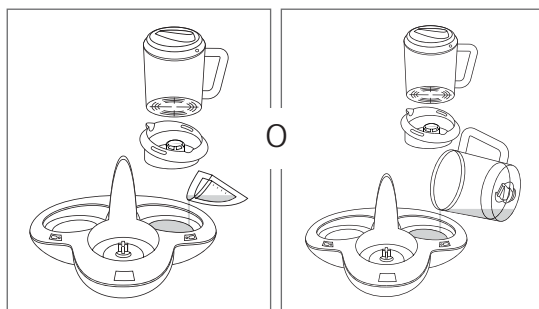
• **El tiempo de calentamiento o cocción está determinado automáticamente por la cantidad de agua vertida en la base del cocedor (K).**

• El aparato se para de forma automática cuando todo el agua se evapora. • Respete las cantidades de agua recomendadas:

- Para calentar un biberón o un potito: utilice el dosificador graduado (H)

- Para cocer al vapor o recalentar alimentos: utilice el recipiente graduado de la batidora

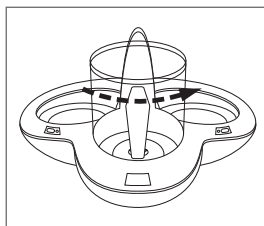
(B) y consulte la siguiente tabla indicativa (página 39).



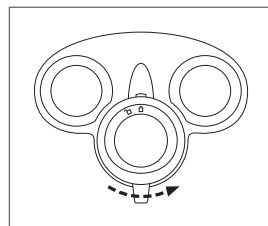
Lenado de la base del cocedor

• No utilice nunca el aparato vacío. • Introduzca agua únicamente en el depósito de agua. • Si quedase agua en las bases del cocedor, vacíelas de forma sistemática después de cada uso. • Después de cada uso, algunos elementos pueden estar todavía calientes. • Para evitar cualquier riesgo de quemadura durante la manipulación del aparato, deje que se enfríe el preparado durante aproximadamente 2 minutos antes de vaciar el recipiente. • Para evitar cualquier riesgo de quemadura, no se aproxime al orificio de evacuación mientras el aparato esté en funcionamiento. • Antes de abrir la tapa, compruebe siempre que se ha enfriado lo suficiente después de la cocción. • Espere un mínimo de 10 minutos antes de volver a encender el aparato entre cada ciclo de uso.

• Cada vez que utilice la batidora, compruebe que el recipiente está correctamente encajado en la base y que la tapa está cerrada correctamente (en el sentido contrario a las agujas del reloj). Si el recipiente o la tapa no están bien colocados, el sistema de seguridad del recipiente y de la tapa impedirá que el aparato se ponga en funcionamiento.



Sistema de seguridad del recipiente de la batidora



Sistema de seguridad de la tapa del recipiente de la batidora

ESTE APARATO NO ES APTO PARA LOS SIGUIENTES USOS:

- Descongelación
- Cocción de congelados
- Cocción de alimentos premezclados
- Cocción de arroces y pastas
- Mezcla y cocción de ingredientes
- Calentamiento de líquidos, sopa o agua, por ejemplo
- Mantenimiento de alimentos calientes durante varias horas

Este aparato no está indicado para picar ingredientes duros, como hielo y trozos de azúcar.

BANDEJA RECOLECTORA DE JUGOS (I)

Los jugos de la cocción de los alimentos pasan a esta bandeja durante la cocción y se pueden recuperar cuando termine el ciclo de funcionamiento. Extraiga la bandeja recolectora de jugos con la ayuda de la espátula (P) que se desliza a través de los ejes de la bandeja y dosifique el jugo que quiera utilizar en función de la textura deseada.

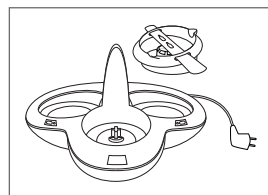

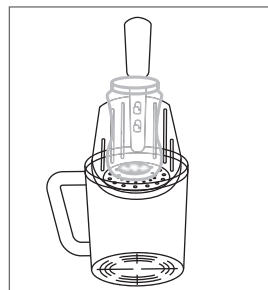


Tabla de resumen de las diferentes etapas del producto

Ciclo	Indicador luminoso
<i>Encendido (conectado a la toma de corriente y en modo de espera)</i>	<i>Todos los indicadores están encendidos.</i>
<i>Ciclo de cocción, calentamiento, recalentamiento</i>	<i>El indicador parpadea lentamente hasta que el ciclo se para de forma automática o manual.</i>
<i>Fin del ciclo (modo de espera)</i>	<i>El indicador parpadea rápidamente durante 15 segundos y después se enciende de forma fija.</i>
<i>Avería en el aparato</i>	<i>El indicador parpadea rápidamente. No utilice el aparato y dirijase al punto de venta donde lo haya adquirido.</i>

FUNCIÓN DE CALIENTABIBERONES Y POTITOS

- 1 - Retire de la base del cocedor que usted elija el recipiente del cocedor (G) y la bandeja recolectora de jugos (I) con la ayuda de la espátula (P).
- 2 - Llene el dosificador graduado (H) hasta la marca correspondiente al volumen de agua o leche para calentar y vierta el agua en la base del cocedor (K). Para recalentar los potitos de 130 g, llene el dosificador de agua hasta la marca correspondiente al potito. 
- 3 - Vuelva a colocar la bandeja recolectora de jugos y el recipiente del cocedor en su base.



- 4 - Inserte la cesta para biberones o potitos (F) con el biberón o el potito que quiere calentar en el recipiente del cocedor correspondiente (G) y vuelva a colocar la tapa sobre el recipiente. Si el biberón es más alto que el recipiente, levante la tapa de paso al biberón (C) y vuelva a colocarla en el recipiente del cocedor. De esta manera, la tapa rodea al biberón. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
- 5 - Presione el botón de encendido/apagado de la base del cocedor correspondiente (L). Espere a que termine la operación.
- 6 - Para evitar quemaduras, extraiga con la ayuda de la espátula la cesta del biberón con el biberón o el potito. Desenchufe de la corriente eléctrica. Para evitar cualquier riesgo de quemaduras, compruebe la temperatura de la leche del biberón o del potito en el interior del puño antes de dársela al bebé. Limpie el aparato cuando se haya enfriado.

Atención: la graduación del dosificador se puede utilizar para los biberones a temperatura ambiente.

FUNCIONES DE COCCIÓN AL VAPOR/RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS *(para los alimentos en trozos)*

Estas funciones están indicadas para las comidas de bebés de más de 4 meses.

Consulte a continuación la tabla indicativa para saber los tiempos de cocción y de recalentamiento.

Se recomienda cortar los alimentos en pequeños trozos de aproximadamente 10 mm.

- 1 - Retire de la base del cocedor que usted elija el recipiente del cocedor (G) y la bandeja recolectora de jugos (I) con la ayuda de la espátula (P).
- 2 - Traspase la cantidad de agua necesaria a la base del cocedor (K) con la ayuda del recipiente graduado de la batidora (B).
- 3 - Vuelva a colocar la bandeja recolectora de jugos y el recipiente del cocedor en su base.
- 4 - Introduzca los ingredientes en el recipiente del cocedor y coloque de nuevo la tapa sobre el recipiente. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
- 5 - Presione el botón de encendido/apagado de la base del cocedor correspondiente (L). Espere a que termine la operación. Desenchufe de la corriente eléctrica. Espere aproximadamente 2 min.
- 6 - Manipule el recipiente del cocedor por su asa y con precaución para evitar quemaduras. Vierta los alimentos en un recipiente o directamente en el de la batidora con la ayuda de la espátula. Atención: puede gotear agua del recipiente durante esta operación. Limpie el aparato cuando se haya enfriado.

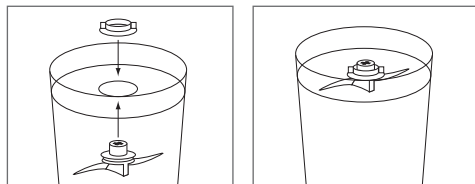
Nota: no cueza ingredientes congelados, ya que el aparato no puede calentarlos a la temperatura necesaria para su cocción. Descongele siempre los ingredientes congelados antes de cocerlos en el aparato. Retire el exceso de agua antes de introducirlos en el recipiente.

Tabla indicativa de la cocción y del recalentamiento de los alimentos (para 200g de alimentos)

Alimentos	Cantidad de agua recomendada		
	50 ml	75 ml	100 ml
Verduras	Recalentamiento		
Zanahorias			•
Patatas			•
Brócoli		•	
Calabacines		•	
Guisantes			•
Judías verdes		•	
Carnes			
Rojas			•
Blancas			•
Pescados			•
Frutas			
Manzanas		•	
Peras		•	
Plátanos	•		
Tiempo de cocción	aprox. 10 min	aprox. 15 min	aprox. 20 min

FUNCIÓN DE BATIDORA

- 1 - Compruebe que la cuchilla de la batidora (E) está colocada sobre el eje que está situado en el centro del recipiente de la batidora (B).
- 2 - Introduzca los alimentos en el recipiente de la batidora. Los alimentos deben estar previamente cortados en tacos de aproximadamente 10 mm. No sobrepase el límite máximo indicado en el recipiente de la batidora.
- 3 - Ajuste el recipiente de la batidora sobre la base y después la tapa del recipiente de la batidora (A). Conecte el enchufe a la toma de corriente.
- 4 - Presione el botón de la batidora (N) con pulsaciones de 10 segundos aproximadamente hasta obtener la textura deseada. Desenchufe de la toma de corriente.
- 5 - Después de utilizar la batidora durante 10 segundos, deje que el aparato se enfríe durante 4 minutos antes de seguir con la siguiente operación.
- 6 - Cuando los ingredientes estén mezclados, desenrosque la tapa del recipiente y después el recipiente de la batidora cogiéndolo por el asa. Retire los alimentos con ayuda de la espátula. Limpie todos los accesorios para el siguiente uso.



Notas:

- Si los ingredientes se acumulan en las paredes del recipiente, apague el aparato y despéguelos con la ayuda de la espátula o añada líquido a la mezcla.
- Asegúrese de que los alimentos mezclados tienen la consistencia adecuada (por ejemplo, que no haya grumos) antes de servirlos.
- Si los alimentos para bebés son demasiado sólidos, añada algún líquido (como el jugo de la cocción) hasta obtener una consistencia lisa y untuosa.
- El aparato no está indicado para picar ingredientes duros, como hielo o trozos de azúcar.

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Esta marca indica que este producto no se debe eliminar como residuo doméstico en toda la UE. Recicle de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales y proteger el medio ambiente y la salud humana. Para devolver el producto utilizado, hágalo a través de los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el distribuidor donde lo adquirió. Recogerá el producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

GARANTÍA

Este producto está garantizado frente a los defectos de materiales y de fabricación. Durante el periodo de garantía, este tipo de defectos se repararán gratuitamente (deberá presentar un comprobante de compra en caso de reclamación dentro del plazo de la garantía). La garantía no cubre los daños ocasionados de manera accidental, por un uso indebido o por negligencia. En caso de reclamación, diríjase al punto de venta donde lo haya comprado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

De la batidora:

Tensión: 220-240V ~ 50-60Hz

Potencia: 130W

Capacidad del recipiente de la batidora: 700 ml

De los 2 cocedores al vapor:

Tensión: 220-240V ~ 50-60Hz

Potencia: 270W x 2

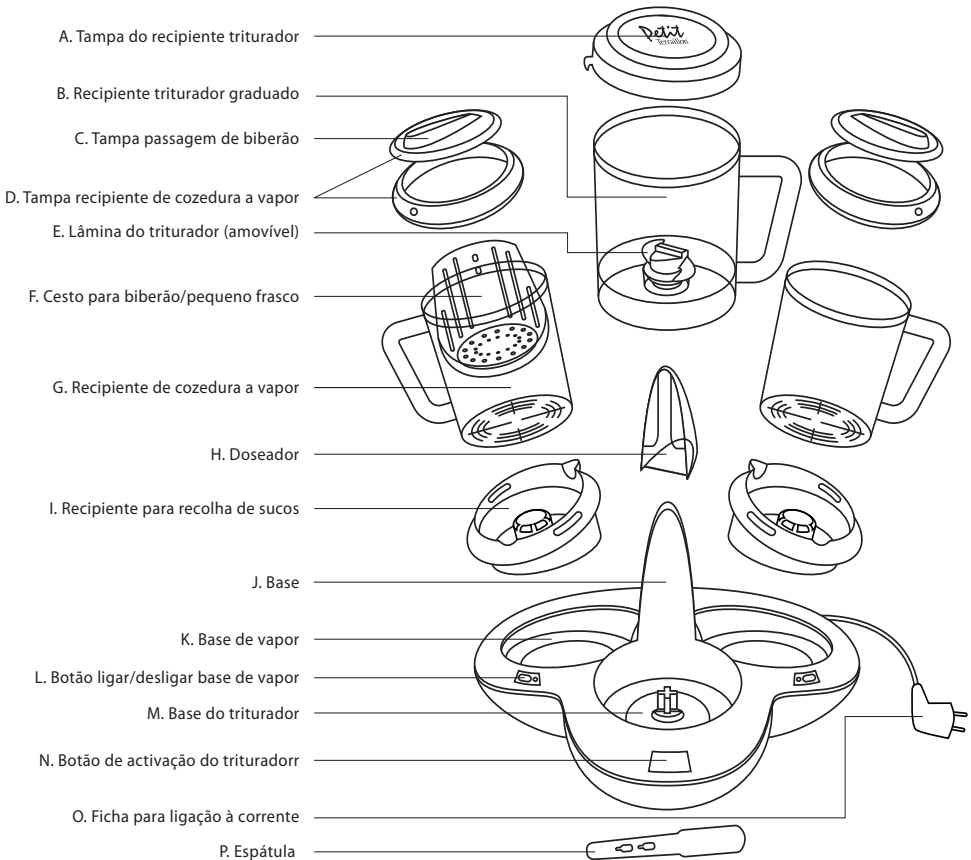
Capacidad del recipiente del cocedor: 2 x 600 ml

PETIT GOURMET

*Estimado cliente,
Acabou de adquirir este produto Petit Terraillon pelo que lhe agradecemos.
Desejamos-lhe uma excelente utilização e, para que possa aproveitar ao máximo o dispositivo,
recomendamos que leia atentamente estas instruções de utilização.*

O preparador culinário Petit Gourmet da Petit Terraillon oferece as funções necessárias para a preparação das refeições do bebé. Simultaneamente um aquecedor de biberões e pequenos frascos, panela a vapor e triturador, irá evoluir em conjunto com o seu bebé, desde os seus primeiros biberões até a refeições diversificadas.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO




MANUTENÇÃO

- Lave cuidadosamente todos os elementos excepto as bases (J, K e M) do Petit Gourmet antes da primeira utilização, com água e detergente.
- Limpe a base (J) do Petit Gourmet com um pano ligeiramente humedecido e depois seque-a.
- Limpe o aparelho após cada utilização.
- Nunca mergulhe o bloco motor dentro de água.
- Não introduza soluções de lixívia nem soluções de comprimidos de esterilização química no aparelho.
- Não utilize esfregões, produtos abrasivos ou detergentes agressivos como gasolina, acetona ou álcool para limpar o aparelho.
- Lave imediatamente após a utilização todos os elementos que entraram em contacto com os alimentos com água quente e detergente. Todos os elementos, com a excepção do bloco motor, podem igualmente ser lavados na máquina de lavar louça.
- Após cada utilização, limpe as bases de vapor (K) com uma esponja húmida, retirando eventuais resíduos, e seque as bases.
- As peças localizadas debaixo do recipiente de cozedura a vapor são amovíveis para facilitar a limpeza.
- Cuidado para não perder a junta da lâmina do triturador.
- Não utilize materiais abrasivos (produto de limpeza abrasivo, esfregão...) no processo de limpeza.
- Não mergulhe a base em água ou noutros líquidos.
- Antes de limpar, desligue o aparelho da corrente e espere que arrefeça.
- Limpe as fichas com um pano seco.
- Para eliminar eventuais depósitos de calcário, coloque 250 ml de vinagre branco em cada uma das 2 bases de vapor (K) e deixe actuar. Enxague abundantemente e limpe com um pano húmido e suave (**Execute este processo após cerca de quinze utilizações**).

SEGURANÇA

- O aparelho destina-se apenas a utilização doméstica.
- Para evitar danos no aparelho, verifique que a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede do local onde pretende utilizá-lo.
- Para evitar qualquer risco de electrocussão, incêndio ou outros danos, nunca utilize acessórios ou elementos de outros fabricantes ou que não tenham sido recomendados pela Petit Terrailon.
- Desligue o aparelho da corrente antes de o limpar ou de o guardar e após cada utilização.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer líquido. Limpe os componentes eléctricos com um pano seco.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou outros elementos estiverem danificados: nunca tente desmontar o aparelho. Todas as reparações devem ser realizadas pelo fabricante, pelo serviço de assistência pós-venda do seu fornecedor ou por um profissional qualificado.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (em particular crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou intelectuais sejam reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, a menos que supervisionadas ou que tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Não toque nas lâminas, sobretudo quando o aparelho está ligado à corrente, dado que são extremamente cortantes.
- Caso as lâminas fiquem bloqueadas, desligue sempre o aparelho antes de retirar os ingredientes que originaram o bloqueio.
- Manuseie as lâminas de corte com precaução, pegando-lhes pela parte de plástico para as limpar.
- O aparelho fica muito quente quando realiza a cozedura a vapor e pode provocar queimaduras em caso de contacto. Utilize sempre pegas para manusear os recipientes.
- Tenha cuidado com o vapor quente que sai dos recipientes durante a cozedura e no momento em que retira as tampas.

- Utilize sempre o aparelho sobre uma superfície plana.
- Nunca coloque o aparelho na proximidade de uma fonte de calor como um forno, um fogão ou um aquecedor.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de o limpar e de instalar ou de retirar os seus elementos.
- Desligue sempre o aparelho da corrente e espere que arrefeça antes de o limpar.
- Nunca utilize o recipiente triturador ou qualquer outra parte do aparelho num microondas, dado que os componentes metálicos da pega e das lâminas não são adaptados a esta utilização.
- Nunca esterilize os recipientes ou qualquer outra parte do aparelho num esterilizador ou microondas, dado que os componentes metálicos da pega e das lâminas não são adaptados a esta utilização.
- Não encha as bases de vapor com água para além da sua capacidade máxima (100 ml). Encha a base de vapor com a ajuda do recipiente triturador, certificando-se de que não ultrapassa o nível máximo indicado no recipiente misturador ("Max - 100ml").
- Ao usar o triturador para bater líquidos, não ultrapasse o nível máximo indicado no recipiente ( Max).
- Não levante nem desloque o aparelho enquanto está a ser utilizado.
- Não deite nunca água na base de vapor durante a cozedura a vapor, dado que água e vapor quente poderão ser projectados do aparelho.
- Para evitar todos os acidentes, aconselha-se vivamente a ligar o aparelho a um temporizador ou um sistema de controlo separado.
- Verifique sempre a temperatura dos alimentos nas costas da mão antes de os dar ao seu bebé.
- Verifique sempre a consistência dos alimentos do bebé. Assegure-se de que o alimento já não contém pedaços.
- Utilize exclusivamente a espátula fornecida para retirar os alimentos do recipiente.
- A realização regular de uma desincrustação permite evitar danos no aparelho.

Conserve cuidadosamente estas instruções, para consultas posteriores.

GENERALIDADES SOBRE A UTILIZAÇÃO

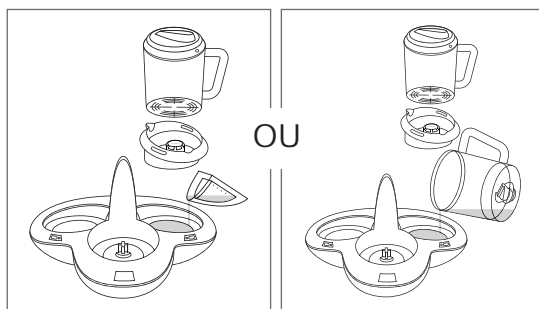
O Petit Gourmet é composto por 2 recipientes para cozedura a vapor e 1 triturador. Os 2 recipientes de cozedura a vapor são independentes. Cada um pode cozer a vapor ou aquecer alimentos E TAMBÉM aquecer biberões e pequenos frascos.

- **O tempo para aquecer/cozer é determinado automaticamente pela quantidade de água colocada na base de vapor (K).**

• O aparelho desliga-se automaticamente quando toda a água se evaporou. • Respeite as quantidades de água aconselhadas:

- Para aquecer um biberão ou um pequeno frasco: utilize o doseador graduado (H)

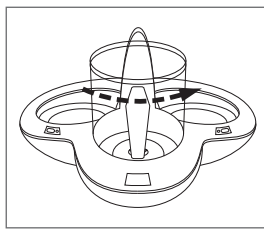
- Para cozer a vapor ou aquecer alimentos: utilize o recipiente misturador graduado (B) e consulte o quadro indicativo abaixo (Página 45).



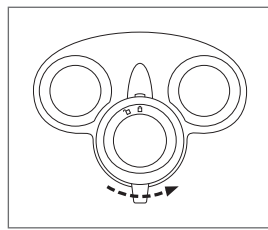
Enchimento da base de vapor

- Nunca utilize o aparelho quando não contém ingredientes. • Não coloque líquidos que não sejam água no reservatório de água. • Caso fiquem restos de água nas bases de vapor, esvazie-as sistematicamente após cada utilização.
- Depois da utilização, alguns elementos podem encontrar-se quentes. • Para evitar todos os riscos de queimadura durante a utilização, deixe arrefecer a preparação cerca de 2 minutos antes de a retirar do recipiente. • Para evitar todos os riscos de queimadura, não se aproxime do orifício de escape durante o funcionamento do aparelho. • Antes de abrir a tampa, assegure-se imperativamente de que o conteúdo arrefeceu o suficiente após a cozedura. • Aguarde pelo menos 10 minutos antes de voltar a utilizar o aparelho entre cada ciclo de utilização.

• Antes de cada utilização do triturador, verifique que o recipiente triturador está adequadamente colocado na base, e a sua tampa encaixada na segurança (no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio). Se o recipiente ou a sua tampa não estiverem colocados correctamente, o dispositivo de segurança do recipiente e da tampa irá impedir que o aparelho seja colocado em funcionamento.



Segurança do recipiente triturador



Segurança da tampa do recipiente triturador

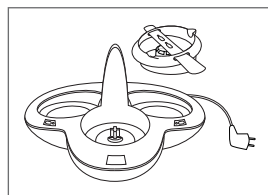
ESTE APARELHO NÃO ESTÁ ADAPTADO AOS CASOS SEGUINTES:

- Descongelar
- Cozer alimentos congelados
- Cozer alimentos já triturados
- Cozer arroz e massas
- Triturar primeiro e depois cozer os ingredientes
- Aquecer líquidos, por exemplo sopa ou água
- Manter os alimentos quentes durante várias horas

O aparelho não foi concebido para triturar ingredientes duros como cubos de gelo ou pedaços de açúcar.

RECIPIENTE DE RECOLHA DE SUCOS (I)

Os sucos resultantes da cozedura dos alimentos escorrem para o recipiente para recolha de sucos e podem ser recuperados no final do ciclo. Retire o recipiente de recolha de sucos com a ajuda da espátula (P) que encaixa nos eixos do recipiente, e utilize uma dose deste suco em função da textura da mistura pretendida.

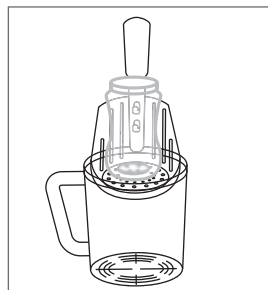


Quadro de sumarização das várias etapas do produto

Ciclo	Indicador luminoso
<i>Colocação em funcionamento (ligado à tomada e modo de espera)</i>	<i>Todos os indicadores estão iluminados.</i>
<i>Ciclo de cozedura, aquecimento, reaquecimento</i>	<i>O mostrador pisca lentamente até à paragem automática ou manual do ciclo.</i>
<i>Fim do ciclo (modo de espera)</i>	<i>O mostrador pisca rapidamente durante cerca de 15 segundos e depois ilumina-se em contínuo.</i>
<i>Problemas com o aparelho</i>	<i>O mostrador pisca rapidamente. Não utilize o aparelho e contacte a loja onde o adquiriu.</i>

FUNÇÃO DE AQUECIMENTO DE BIBERÕES E PEQUENOS FRASCOS

- 1 - Retire da base de vapor à sua escolha o recipiente de cozedura a vapor (G) e o recipiente de recolha de sucos (I) com a ajuda da espátula (P).
- 2 - Encha o doseador graduado (H) até ao traço correspondente ao volume de água/leite a aquecer e deitar a água na base de vapor (K).
Para aquecer pequenos frascos de 130 g, encha o doseador de água até ao traço correspondente a pequenos frascos.
- 3 - Volte a colocar o recipiente de recolha de sucos e o recipiente de cozedura a vapor na base.



- 4 - Introduza o cesto para biberão/pequeno frasco (F) contendo o biberão/pequeno frasco a aquecer no recipiente de cozedura a vapor correspondente (G) e coloque a tampa no recipiente. Caso o biberão seja mais alto que o recipiente, retire a tampa de passagem do biberão (C) e volte a colocar a tampa sobre o recipiente de cozedura a vapor. Desta a forma, a tampa envolve o biberão. Ligue a ficha à tomada de corrente.
- 5 - Prima o botão ligar/desligar da base de vapor correspondente (L). Aguarde pelo fim da operação.
- 6 - Para evitar queimaduras, retire o cesto para biberão/pequeno frasco que contém o biberão/pequeno frasco com a ajuda da espátula. Desligue o aparelho da tomada. Para evitar qualquer risco de queimaduras, teste a temperatura do leite do biberão na parte interior do pulso ou a temperatura do alimento contido no pequeno frasco antes de o dar ao bebé. Limpe o aparelho depois de arrefecido.

Cuidado: a gradação do doseador aplica-se a biberões à temperatura ambiente.

FUNÇÕES DE COZEDURA A VAPOR/AQUECIMENTO DE ALIMENTOS (para alimentos em pedaços)

Estas funções são aconselhadas à preparação de refeições para bebés com mais de 4 meses.

Consulte o quadro indicador abaixo para determinar os tempos de cozedura e aquecimento.

Recomenda-se a que corte os alimentos em pequenos cubos com cerca de 10 mm.

- 1 - Retire da base de vapor à sua escolha o recipiente de cozedura a vapor (G) e o recipiente de recolha de sucos (I) com a ajuda da espátula (P).
- 2 - Verta a quantidade de água necessária na base de vapor (K) com a ajuda do recipiente triturador graduado (B).
- 3 - Volte a colocar o recipiente de recolha de sucos e o recipiente de cozedura a vapor na base.
- 4 - Coloque os ingredientes no recipiente de cozedura a vapor e coloque a tampa sobre o recipiente. Ligue a ficha à tomada de corrente.
- 5 - Prima o botão ligar/desligar da base de vapor correspondente (L). Aguarde pelo fim da operação. Desligue o aparelho da tomada. Aguarde cerca de 2 minutos.
- 6 - Manipule o recipiente de cozedura a vapor pela pega e com precaução, para evitar queimaduras. Deite os alimentos num recipiente ou directamente no recipiente triturador com a ajuda da espátula. Cuidado, é possível que água escorra do recipiente durante esta operação. Limpe o aparelho depois de arrefecido.

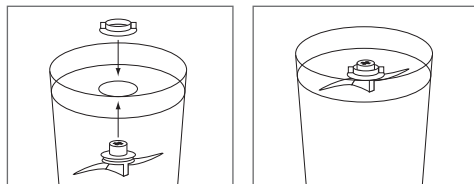
Note: Não coza ingredientes congelados, dado que o aparelho não os consegue aquecer à temperatura necessária para que fiquem cozidos. Descongele sempre os ingredientes congelados antes de os cozer neste aparelho.

Quadro indicador de cozedura e reaquecimento de alimentos (Para 200 grs de alimentos)

Alimentos	Quantidade de água aconselhada		
	50 ml	75 ml	100 ml
Legumes	Para reaquecer		
Cenouras			•
Batatas			•
Brócolos		•	
Courgettes		•	
Ervilhas			•
Feijão-verde		•	
Carnes			
Vermelhas			•
brancas			•
Peixe			•
Frutas			
Maças		•	
Peras	•		
Bananas	•		
Tempo de cozedura	cerca de 10 min	cerca de 15 min	cerca de 20 min

FUNÇÃO TRITURADOR

- 1 - Verifique que a lâmina do triturador (E) se encontra colocada no eixo localizado ao centro do recipiente triturador (B).
- 2 - Coloque os alimentos no recipiente triturador. Os alimentos devem ter sido previamente cortados em cubos com cerca de 10 mm. Não exceda o limite máximo indicado no recipiente triturador.
- 3 - Encaixe o recipiente triturador na base e em seguida a tampa do recipiente triturador (A). Ligue a ficha à tomada de corrente.
- 4 - Prima o botão do triturador (N) realizando impulsos de cerca de 10 segundos, até obter a textura desejada. Desligue a tomada da corrente.
- 5 - Depois de ter triturado durante 10 segundos, aguarde que o aparelho arrefeça durante 4 minutos antes de retomar a trituração seguinte.
- 6 - Depois de pronto o puré, desencaixar a tampa do recipiente e depois o recipiente pela pega. Retire os alimentos com a ajuda da espátula. Limpe todos os acessórios para uma utilização seguinte.



Notas:

- Caso os ingredientes se acumulem nas paredes do recipiente, desligue o aparelho e raspe-os da parede com a ajuda da espátula ou junte líquido.
- Assegure-se de que os alimentos triturados apresentam uma boa consistência (por exemplo que não tenham grumos) antes de os servir.
- Se os alimentos para o bebé se apresentarem demasiadamente espessos, junte líquido (ex: os sucos da cozedura) até obter uma consistência lisa e untuosa.
- O aparelho não foi concebido para picar ingredientes duros como cubos de gelo e pedaços de açúcar.

ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO



Esta marcação indica que o produto não deve ser eliminado junto com o lixo doméstico em toda a UE. Para evitar danos possíveis para o ambiente ou para a saúde humana resultantes da eliminação não controlada, recicle-o responsabilmente de modo a promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte a loja onde o produto foi adquirido. Estes poderão enviar o produto para que seja reciclado de forma segura para o ambiente.

GARANTIA

Este produto está garantido contra defeitos de material e de fabrico.

Durante o período de garantia, estes defeitos serão reparados gratuitamente (é obrigatória a apresentação da prova de compra em caso de reclamação abrangida pela garantia). Esta garantia não cobre danos resultantes de acidentes, utilização incorrecta ou negligência. Em caso de reclamação, contacte primeiro a loja onde comprou o dispositivo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Do triturador:

Tensão: 220-240V ~ 50-60Hz

Potência: 130W

Capacidade do recipiente triturador: 700 ml

Dos 2 dispositivos de cozedura a vapor:

Tensão: 220-240V ~ 50-60Hz

Potência: 270W x 2

Capacidade dos recipientes de cozedura a vapor: 2 x 600 ml

Terraillon SAS France & Headquarters
1, rue Ernest Gouin
78290 Croissy-sur-Seine - France
Service Consommateurs : 0 826 88 1789
serviceconsommateurs@terraillon.fr

Service Après Vente :
Terraillon chez MGF logistique
ZI d'Epluches - Rue des Préaux
95310 St-Ouen l'Aumône

Terraillon UK Ltd
2 The Waterhouse
Waterhouse Street - Hemel Hempstead
Herts HP1 1ES - UK
Tel: +44 (0)1442 270444 - sales@terraillon.co.uk

Terraillon Deutschland GmbH
sales@terraillon.co.uk

Terraillon SRL
Viale Ercole Oldofredi, 39
Milano - Italia
Tel: + 39 (0)2 66114199

Terraillon Asia Pacific Ltd
4/F, Eastern Centre
1065 King's Road
Quarry Bay - Hong Kong
Tel: + 852 (0)2960 7200
customerservice@terraillon-asia.com

Terraillon Corp
303 Windsor Falls Drive
Canton, GA 30114
Tel: 678-591-3048
customerserviceusa@tcorpUSA.com



www.petit-terraillon.com