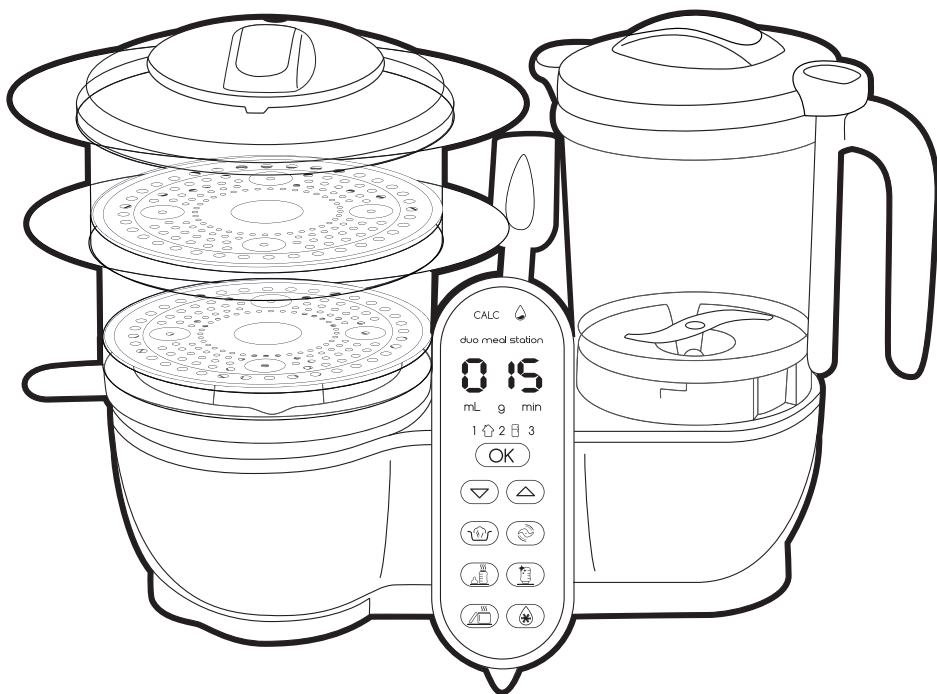


0+

babymoov®



Duo Meal Station

Ref.: A001125

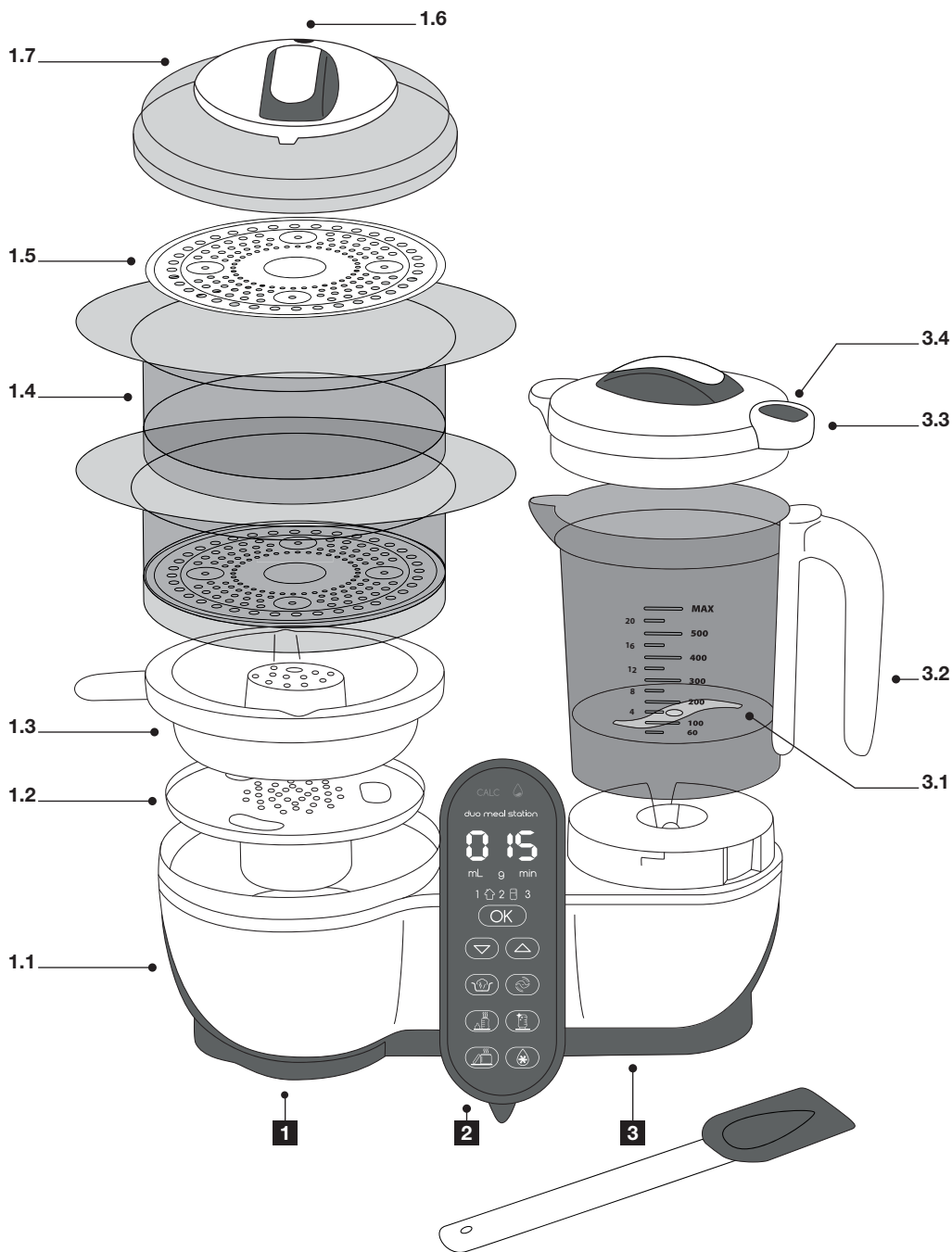
Instructions for use • Instrucciones de uso • Notice d'utilisation

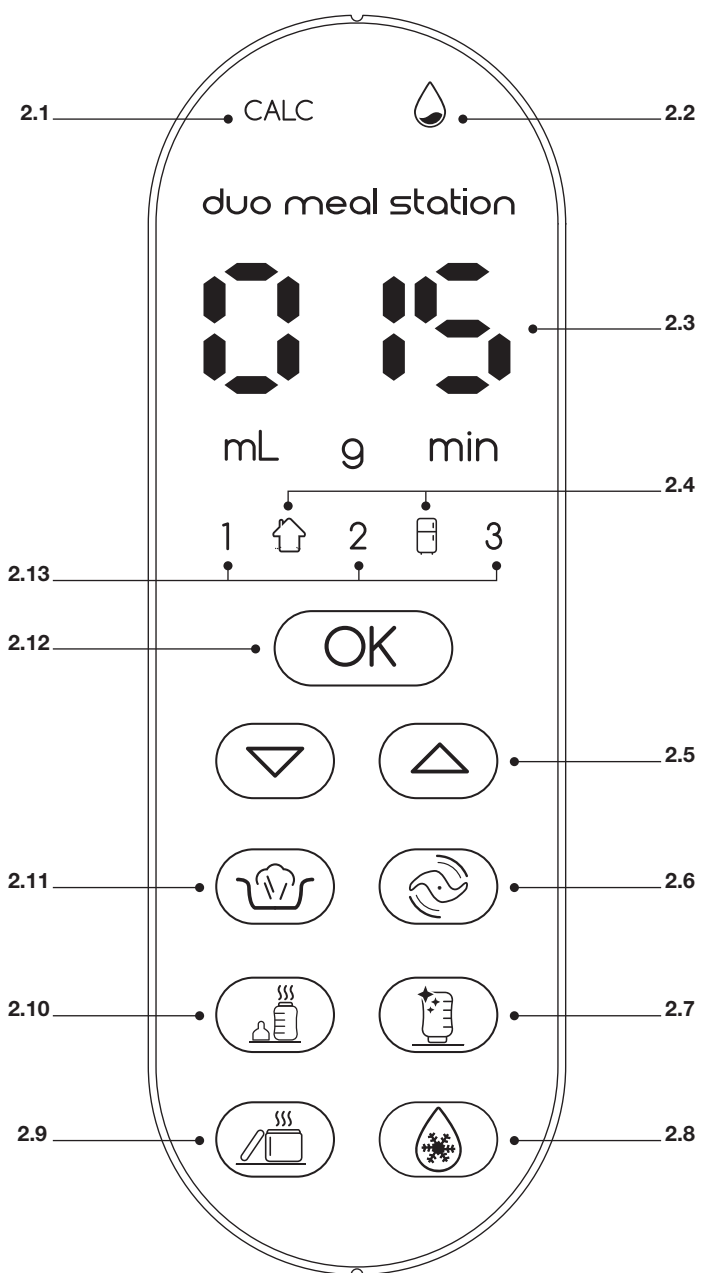
ALT Group Babymoov Corp.
46 Route 156, Suite 8
YARDVILLE, NJ 08620
USA
www.babymoov.com

Hotline:

1-855-517-2456

Designed and engineered
by Babymoov in France





DUO MEAL STATION

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEA ATENTAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DUO MEAL STATION

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et sèche.
- Ne mettez pas l'appareil sur une surface chaude ou à proximité d'un four ou d'une plaque de gaz ou tout ce qui s'apparente à une source de chaleur.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (chambre de chauffage).
- Ne déplacez pas l'appareil en service, une fois branché, ou s'il contient de l'eau chaude.
- Le Duo Meal Station et la spatule sont compatibles avec les aliments acides ou gras.
- Précaution : des tâches peuvent apparaître sur les paniers ou bol de mixage si vous utilisez des aliments très colorés, particulièrement ceux qui sont oranges et rouges.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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



13 - 17

EN

19 - 23

ES

25 - 29

FR

COMPONENTS

1. Steaming unit

- 1.1. Water tank & heating unit
- 1.2. Insulating plate
- 1.3. Cooking water vessel
- 1.4. Steaming basket (x 2 or x 3)
- 1.5. Removable cooking tray (x 2 or x 3)
- 1.6. Steam outlet
- 1.7. Steamer lid

2. Control panel

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

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


3. Blending unit

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

All the parts in this product are certified free of BPA and PHTHALATES.

Starting the STEAMING, DEFROSTING, REHEATING AND BABY BOTTLE HEATING functions


Before starting any function.

- Remove the cooking water vessel (1.3.) and fill the water tank (1.1.) up to the level of the insulating plate (1.2.) (12 fl oz. max / 350 ml).
- Replace the cooking water vessel.
- Place the trays (1.5.) into the baskets (1.4.) depending on the required capacity.
- Position the lid (1.7.) so that the steam outlet (1.6.) is at the back.
- Turn on the appliance using the  START / STOP button located on the top of the control interface.


STEAMING

- Place the trays (1.5.) in the basket (1.4.) as desired.
- Cut the ingredients into small cubes measuring approx. 0,6 inch cubes (1,5 cm x 1,5 cm) and place them in the steaming baskets. Place no more than 14 oz. (400 g) of food in each basket.


1. Select the steam cooking function.



2. Select the desired cooking time using the arrows.





3. Press OK. A beep sounds and the timer flashes. An alarm will sound to inform you that your meal is ready!



- The time will depend on the type and amount of food you wish to cook. Refer to the cooking-time table.
- If you wish to continue cooking, press the arrows to add minutes, then press OK to start.

Hints & tips

1. Ingredients can be separated by type (vegetable/meat), or cooking time. For example: place potatoes which require a relatively long cooking time in the bottom basket, and courgettes in the upper basket as they cook more quickly. No more overcooked vegetables!
2. Thanks to the removable trays, you can adjust the capacity: 1 small basket, 2 baskets, or 1 large basket by removing the middle tray.
3. Thanks to its nutritional value and its taste, the cooking water from rice or vegetables can be used to thin purées or added to formula milk in babies' bottle.
4. The cooking times are for guidance only. Always check that food is thoroughly cooked before eating. If your food is not cooked enough, reset the time. You may need to add more water. It is possible to decrease  or increase  the cooking time while cooking.
5. Leave gaps between pieces of food to allow a good steam cooking.

6. Try to use organic ingredients and washed them well before use.
7. You can flavour your meals by adding herbs such as rosemary, thyme, etc. Place them in the cooking water vessel (1.3.) or straight into the baskets with the vegetables.
8. Cereals (oats, rice, etc.) can be cooked in the Duo Meal Station. Place a small amount into the cooking water vessel (1.3.). Depending on the quantity and type of grain, you may need to add water to the cooking water vessel.
9. You can also cook eggs! Just place the eggs in the egg supports built into the trays.
10. We recommend you to read the "Care and cleaning" part to know how to clean your Duo Meal Station and optimize its lifetime.

Duo Meal Station. Using 3 baskets

- When using 3 baskets, we recommend adding all 3 baskets at the same time, following the colour coding (see STEAM COOKING GUIDE). It is important to follow the colour-coded order. This guarantees your food is cooked in the best way.
- The cooking time for all 3 baskets is the longest cooking time, i.e. the cooking time for the bottom basket (see STEAM COOKING GUIDE).

DEFROSTING

- Remove the trays (1.5.) from each steaming basket (1.4.) and the cooking water vessel.
- Stack the baskets and position them on the base (1.). Place the recipients (without the lid) straight onto the insulating plate (1.2.).
- To defrost, proceed in the same way as for cooking, but select defrost mode (⏮).

Advice and tips

1. We recommend 15 mins for a 4 fl oz. max (120 ml) baby food jar and 25 mins for a 6 fl oz. (180 ml) jar.
2. Defrosting times may vary if the product has just been used, or the temperature of the water in the tank differs from 68 °F (20 °C)!

BLENDING



- Check that the blending unit (3.) is correctly connected to the main unit using the retractable connector.
- Place small pieces of cooked food into the blending jug.
- Depending on the required consistency, add some or all of the cooking water (7 fl oz. / 200 ml max.) to the blending jug.
- Position and lock the lid (3.3.) onto the jug. Position and lock the jug onto the base.
- Press the blending switch (3.4.) on the lid for a maximum of 5 seconds. Wait another 5 seconds before repeating the process.

WARNING


- Wait five seconds between each blending cycle. Do not hold down the button for more than 30 seconds at a time, to prevent the device from overheating.
- Failure to follow the blending instructions above may cause the product to stop working as a safety measure.
If the appliance stops, please:
 - leave the product for at least 1 hour,
 - add water (at least 1/3 of the cooking water vessel) to restart the steaming process.

Note: the safety cut-off system only applies to certain models. To find out whether it applies to your product, check whether there is a sticker on the blending jug.


NB.:

- If the contents in the blending jug are at a high temperature and exceed the maximum level, there is a risk of scalding.
- Never start a blending cycle without liquid (cooking juice, water, milk, cream, etc.) Starchy foods such as potatoes must contain at least 25% liquid, or add another vegetable to the mix.
- Fill the blending bowl to half way for smooth blending. Beyond this level, food will not be properly blended.
- If food sticks to the sides of the jug, move it into the centre of the blending jug using the spatula before blending again.



- To perfectly adjust the texture of your soups or purées, 3 blending speeds are available. Press the blending icon  to activate the blending mode, and increase or decrease the blending speed from 1 (the slowest) to 3 (the fastest).



Hints & tips

1. The blending function can always be selected no matter the chosen mode. For instance, it is possible to use the steaming function at the same time as the blending function.
2. To cancel the blending function, press the blending icon  for 3 seconds.

REHEATING



- Remove the trays **(1.5.)** from each steam basket **(1.4.)**.
- Stack the baskets and place them on the base **(1.)**. Place the baby bottle without the teat directly onto the insulating plate **(1.2.)**.

A. BABY BOTTLE HEATING

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



B. BABY FOOD JAR HEATING

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



CAUTION:

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

The suggested time for the Duo Meal Station to heat baby bottles and baby food jars no longer applies in the following conditions:

- Temperature of water/milk or baby food jar:
 - below 39.2 °F (4°C) - refrigerator temperature,
 - above 68 °F (20 °C) - room temperature.
- Temperature of water in the tank above 68 °F (20 °C).
- Duo Meal Station already in use: if the product is already in use, stop it, remove the water from the tank and wait 15 minutes before turning it back on.

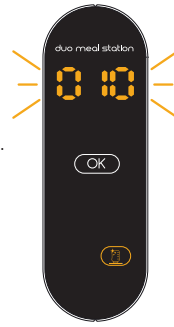
STERILIZING

- Remove the trays **(1.5.)** from each steam basket **(1.4.)**.
- Stack the baskets and place them on the base **(1.)**.
- Place the baby bottles upside down and any accessories you wish to sterilize directly onto the insulating plate **(1.2.)**.
- Place the lid **(1.7.)** on the upper basket.

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




2. The timer is flashing. An alarm will sound to inform you that sterilization is over.



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

CARE AND CLEANING

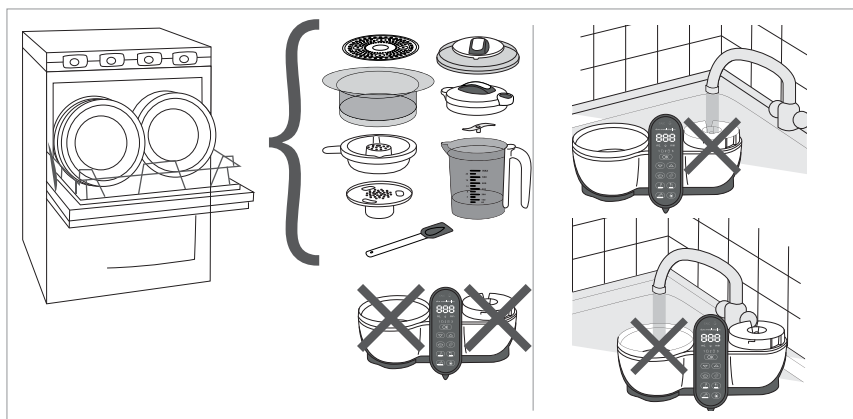
ALARMS

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

CLEANING

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

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



DESCALING



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

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

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

Limescale may also be removed using limescale removers designed for food products (citric acid based).

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

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The blending jug is not working	The connector is not pulled out and connected to the blending unit.	Pull out the connector and connect it to the blending unit by placing it on top.
	The blades are not turning.	Contact the after-sales service. We may need to exchange your blending unit.
	The blending jug lid is not positioned correctly.	Check whether the lid is positioned correctly on the blending jug. If the lid is positioned correctly but blending will still not start, please contact our customer service department.
The CALC symbol is lit up	The CALC symbol lights up automatically after 50 heating cycles.	Press the OK button for 5 seconds. If the CALC symbol stays on, you will need to RESET. To reset, press the 2 arrows and the ON/OFF button at the same time.
The  symbol is lit up	The steaming unit has run out of water.	Press the OK button for 5 seconds and add water. If the  symbol stays on, you will need to RESET. To reset, press the 2 arrows and the ON/OFF button at the same time.
Le produit s'arrête avant de terminer le cycle (cuisson, stérilisation ou chauffage)	Limescale build-up.	See the 'CARE AND CLEANING' section in the instruction manual for how to descale the product using water and vinegar.
L'unité de mixage s'est arrêtée soudainement	The fuse or heat protection is activated (this applies to most models).	Leave the product to cool for about an hour. Add liquid to the blending jug and blend again. If the product still does not work after an hour, please contact our after-sales service.

COMPOSICIÓN

1. Unidad de cocción al vapor

- 1.1. Depósito de agua y unidad de calentamiento
- 1.2. Placa aislante
- 1.3. Recipiente de agua de cocinado
- 1.4. Cesta de cocción al vapor (x 2 ó x 3)
- 1.5. Bandeja de cocinado extraíble (x 2 ó x 3)
- 1.6. Salida del vapor
- 1.7. Tapa del vaporizador

2. Panel de control

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

2.5. Flechas de selección +/-

- 2.6. Función de mezclado
- 2.7. Función de esterilización
- 2.8. Función de descongelación
- 2.9. Función de calentamiento de pitito
- 2.10. Función de calentamiento de biberón
- 2.11. Función de cocción al vapor
- 2.12. Función "OK" de validación
- 2.13. Pantalla de velocidad de mezclado


3. Unidad de mezclado

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

Todos los elementos de este producto están certificados sin BPA ni PHTALATES.

Activación de funciones COCCIÓN AL VAPOR, DESCONGELACIÓN, CALENTAMIENTO Y CALIENTA BIBERONES

Antes de cada comienzo.

- Retire el recipiente de agua de cocinado (1.3) y llene el depósito de agua (1.1) al nivel de la placa aislante (1.2) (12 fl. oz. max / 350 ml).
- Vuelva a colocar el recipiente de agua de cocinado (colector de jugos).
- Coloque las bandejas (1.5.) en las cestas de cocción al vapor (1.4.) de acuerdo con la capacidad deseada.
- Coloque la tapa del vaporizador (1.7) de modo que la salida de vapor (1.6) esté en la parte posterior.
- Encienda el producto con el botón  ENCENDIDO / APAGADO ubicado en la parte superior del panel de control.

COCCIÓN AL VAPOR

- Coloque las bandejas (1.5.) en la cesta (1.4.) del modo que prefiera.
- Corte los ingredientes en dados pequeños que midan aprox. 0,6 inch cubos (1,5 cm x 1,5 cm) y colóquelos en las cestas de cocción al vapor. No coloque más de 14 oz. (400 g) de comida en cada cesta.

1. Seleccione la función de cocinado al vapor.



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



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



- El tiempo dependerá del tipo y la cantidad de comida que desee cocinar. Consulte la tabla de tiempo de cocinado.
- Si desea continuar cocinando, pulse las flechas para añadir los minutos y a continuación pulse OK para comenzar.

Trucos y consejos


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

6. Trate de utilizar ingredientes orgánicos y lávelos bien antes de cocinarlos.
7. Puede perfumar sus preparaciones con hierbas (romero, tomillo, etc.). Colóquelos en la bandeja de jugos **(1.3)** o directamente en las cestas con los vegetales.
8. Los cereales (avena, arroz, etc.) se pueden cocinar con Duo Meal Station. Para ello coloque los cereales (pequeñas cantidades) en el recipiente de agua de cocinado **(1.3)**. Dependiendo de la cantidad y el tipo de grano, también será necesario agregar agua en el recipiente de agua de cocinado.
9. ¡También puede cocinar huevos! Tan solo debe colocarlos en los soportes para huevos integrados en las bandejas.
10. Le recomendamos que lea el apartado «Cuidado y limpieza» para más información sobre la limpieza de su Duo Meal Station y la optimización de su ciclo de vida útil.

Duo Meal Station. Uso con 3 cestas de cocción.

- Al usar las 3 cestas de cocción, es aconsejable agregar las 3 cestas al mismo tiempo, siguiendo el orden de los códigos de color (ver GUÍA DE INICIO PARA COCINAR). Es importante seguir el orden de los códigos de color. Esto garantiza una mejor cocción de los alimentos.
- El tiempo de cocción para las 3 cestas es el tiempo de cocción más largo, es decir, el tiempo de cocción de la cesta de abajo (ver GUÍA DE INICIO PARA COCINAR).

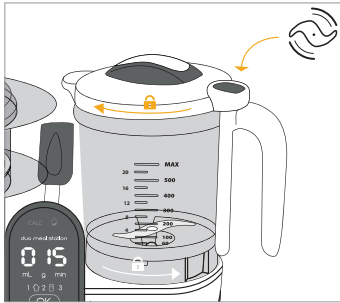
DESCONGELACIÓN

- Retire las bandejas **(1.5)** de cada cesta de cocción al vapor **(1.4)**. Retire también el recipiente de agua de cocinado.
- Apile las cestas y colóquelas en la base **(1)**. Coloque los recipientes a descongelar (sin la tapa) directamente sobre la placa aislante **(1.2)**.
- Para descongelar, proceda de la misma manera que la cocción, pero seleccione el modo de descongelación .

Consejos y trucos

1. Recomendamos 15 minutos para un potito de 4 fl oz. (120 ml) y 25 minutos para un potito de 6 fl oz. (180 ml).
2. Los tiempos de descongelación pueden variar si el producto ya está en uso, o si la temperatura en el depósito de agua es diferente de 68 °F (20 °C)!

MEZCLADO



- Verifique que la unidad de mezclado **(3)** esté conectada a la unidad principal usando el conector retráctil.
- Vierte los alimentos previamente cortados en trozos pequeños y cocinados, en el tazón.
- Dependiendo de la consistencia deseada, agregue parcial o totalmente los jugos de cocción en la jarra de mezclado (7 fl oz. / 200 ml máximo de jugos).
- Coloque y bloquee la tapa **(3.3)** sobre la jarra de mezclado. Coloque y bloquee la jarra de mezclado sobre la base.
- Presione el botón de mezclado **(3.4)** que se encuentra en la tapa (máx. 5 segundos). Espere otros 5 segundos antes de mezclar de nuevo.

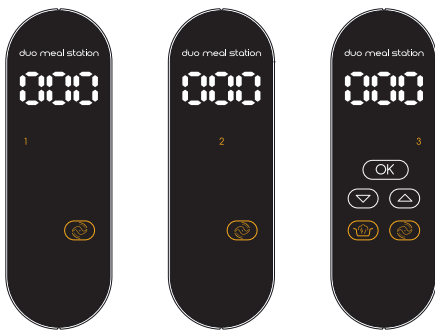
ATENCIÓN

- Mantenga un intervalo de 5 segundos entre cada ciclo de mezclado. No presione el botón durante más de 30 segundos seguidos para evitar que la unidad se sobrecaliente.
- Si no se siguen las precauciones descritas anteriormente, el producto puede dejar de funcionar como una medida de seguridad. En caso que le producto deje de funcionar, por favor:
 - deje el producto parado durante al menos 1 hora,
 - agregue líquidos (al menos 1/3 medida del recipiente de jugo de cocina) para reiniciar el mezclado.

Nota: el sistema de apagado preventivo es para algunos modelos. Para saber si su producto lo tiene, verifique si 1 etiqueta adhesiva sobre el tema, está presente en la jarra de mezclado.

Nota:

- Si el contenido de la mezcla está a alta temperatura y excede el nivel máximo, puede haber un riesgo de quemaduras.
- Nunca comience un ciclo de mezclado sin líquido (jugos de cocina, agua, leche, crema ...). Las preparaciones ricas en almidón (por ejemplo: patatas) deben contener al menos un 25 % de líquido o sino agregar otro vegetal a la mezcla.
- Para una preparación homogénea, llene la jarra de mezclado hasta la mitad.
- Si la preparación está atascada en las paredes de la jarra de mezclado, use la espátula para llevar la preparación al centro de la jarra antes de volver a mezclar.



- Para ajustar perfectamente la textura de los caldos o purés, están disponibles 3 velocidades de mezclado. Pulse el icono de mezclado para activar el modo de mezclado, aumentar o disminuir la velocidad de mezclado de 1 (más lento) a 3 (más rápido).

Trucos y consejos

1. La función de mezclado puede seleccionarse siempre independientemente del modo elegido. Por ejemplo, se puede utilizar la función de cocción al vapor al mismo tiempo que la función de mezclado.
2. Para cancelar la función de mezclado pulse el icono de mezclado durante 3 segundos.

CALENTAMIENTO

- Retire las bandejas (1.5.) de cada cesta de cocción al vapor (1.4.).
- Junte las cestas y colóquelas en la base (1). Coloque el biberón sin la tetina directamente en la placa aislante (1.2.).

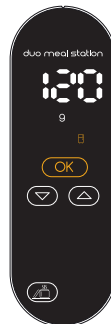
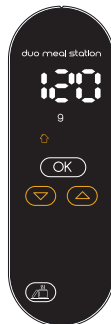
A. CALENTAMIENTO DE BIBERONES

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



B. CALENTAMIENTO DE POTITOS

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



AVISO:

- Para impedir el riesgo de quemaduras, compruebe siempre la temperatura de la comida antes de alimentar al bebé. Agite los biberones para que se mezclen bien, eche una gota de leche en el dorso de la mano para comprobar la temperatura.
- Los ciclos preprogramados son calculados de acuerdo al tiempo promedio necesario para calentar un biberón o un potito. Si la comida está demasiado caliente o demasiado fría, reduzca o aumente el tiempo de recalentamiento utilizando la función « cocción al vapor ».
- El tamaño, el material y el grosor del potito o biberón, así como la posible presencia de un fondo extraíble pueden influir en la temperatura de los alimentos.
- Calentar más de un biberón a la vez también puede afectar los tiempos de calentamiento. Si la comida está demasiado caliente o demasiado fría, reduzca o aumente el tiempo de recalentamiento utilizando la función « cocción al vapor ».

El tiempo propuesto por Duo Meal Station para el calentar los biberones y los potitos no será válido en los siguientes casos.

Temperatura del agua / leche o potito:

- menos de 39.2 °F (4°C) - (temperatura del refrigerador),
- por encima de 68 °F (20 °C) - (temperatura ambiente).
- Temperatura del agua del depósito por encima de 68 °F (20 °C).
- Duo Meal Station ya en uso: si el producto ya está en uso, debe detenerse, eliminar el agua del tanque y esperar 15 minutos antes de encender la función.

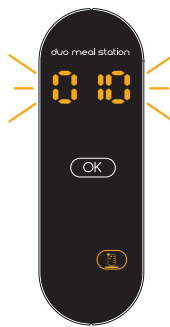
ESTERILIZACIÓN

- Retire las bandejas **(1.5.)** de cada cesta de cocción al vapor **(1.4.)**.
- Junte las cestas y colóquelas en la base **(1.)**.
- Coloque los biberones boca abajo y cualquier accesorio que desee esterilizar directamente en la placa aislante **(1.2.)**.
- Coloque la tapa **(1.7.)** en la cesta superior.

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




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



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

CUIDADO Y LIMPIEZA

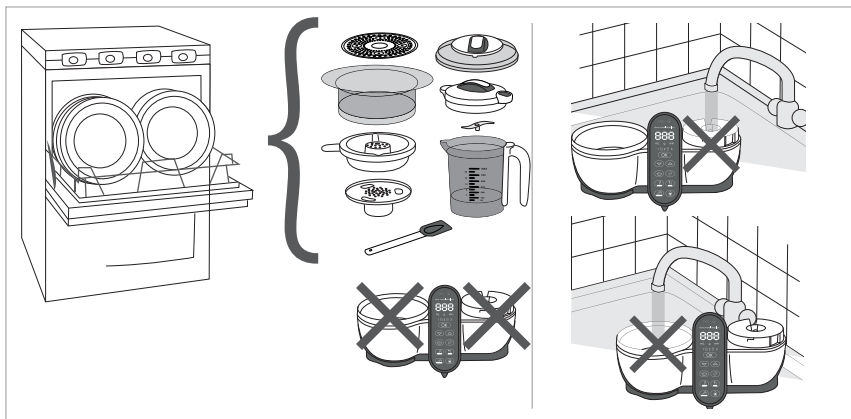
ALARMAS

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

LIMPIEZA

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

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



DESCALCIFICACIÓN



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

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

La calcificación también puede eliminarse utilizando productos antical diseñados para productos alimenticios (a base de cítricos).

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

ES

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
La unidad de mezclado no funciona	El conector no fue sacado, por lo tanto no está conectado a la unidad de mezclado.	Saque el conector y conéctelo a la unidad de mezclado colocándolo por encima.
	Las cuchillas no giran.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Podríamos tener que cambiar su unidad de mezclado.
	La tapa de la jarra de mezclado no fue bien colocada.	Compruebe si la tapa está colocada correctamente en la jarra de mezclado. Si la tapa está bien colocada y la jarra de mezclado no funciona todavía por favor, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
El símbolo CALC está encendido	El símbolo CALC se ilumina automáticamente después de 50 ciclos de calentamiento.	Presione el botón «OK» por 5 segundos. Si el símbolo CALC permanece encendido, deberá realizar un «RESET». Para ello: presione simultáneamente las 2 flechas y el botón de ENCENDIDO / APAGADO.
El símbolo  está encendido	Falta agua en la unidad de cocción.	Presione el botón «OK» por 5 segundos. Si el símbolo  permanece encendido, deberá realizar un «RESET». Para ello: presione simultáneamente las 2 flechas y el botón de ENCENDIDO / APAGADO.
El producto se apagó antes de terminar el ciclo (cocción, esterilización o calefacción)	Presencia de calcificación.	Consulte la sección «MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA» del manual de instrucciones para descalcificar el producto con agua y vinagre.
La unidad de mezclado se ha detenido de repente	El fusible o la protección térmica ha sido activado (esto se aplica a la mayoría de modelos).	Deje que el producto se enfríe alrededor de 1 hora. Agregue líquido a la jarra de mezclado y mezcle de nuevo. Si después de 1 hora, el producto no funciona por favor contáctese con nuestro servicio de atención al cliente.

COMPOSITION

1. Unité de cuisson

- 1.1. Réservoir d'eau et unité de chauffe
- 1.2. Plaque isolante
- 1.3. Récupérateur de jus de cuisson
- 1.4. Panier vapeur (x 2 ou x 3)
- 1.5. Plateau de cuisson amovible (x 2 ou x 3)
- 1.6. Sortie vapeur
- 1.7. Couvercle des paniers vapeur

- 2.5. +/- Flèches de sélection

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

2. Interface de commande

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


3. Unité de mixage

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

L'ensemble des éléments de ce produit est certifié sans BPA et PHTALATES.

Mise en route des fonctions CUISSON VAPEUR, DÉCONGÉLATION, RÉCHAUFFAGE et CHAUFFE-BIBERON

Avant chaque mise en route.

- Retirez le récupérateur de jus de cuisson (1.3.) et remplissez le réservoir d'eau (1.1.) jusqu'au niveau de la plaque isolante (1.2.) (350 ml / 12 fl oz. max.).
- Remplacez le récupérateur de jus de cuisson.
- Placez les plateaux (1.5.) dans les paniers (1.4.) en fonction de la capacité désirée.
- Positionnez le couvercle (1.7.) de manière à ce que la sortie vapeur (1.6.) soit à l'arrière.
- Allumez l'appareil à l'aide du bouton  MARCHE / ARRÊT situé sur le dessus de l'interface de commande.

CUISSON VAPEUR

- Placez les plateaux (1.5.) dans les paniers (1.4.) en fonction de la capacité désirée.
- Coupez les ingrédients en petits dés d'environ 1,5 cm x 1,5 cm (0,6 inch cubes) et placez-les dans les paniers vapeur. Ne mettez pas plus de 400 g (14 oz.) de nourriture dans chaque panier.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson vapeur.



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





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



- Le temps de cuisson dépend du type et de la quantité d'aliments que vous souhaitez cuire. Consultez le tableau des temps de cuisson pour plus d'informations.
- Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, utilisez les flèches pour ajouter des minutes et appuyez sur OK pour démarrer.

Conseils et astuces


1. Vous pouvez séparer les ingrédients par type (légumes / viande) ou par temps de cuisson. Par exemple, placez les pommes de terre, qui nécessitent un temps de cuisson relativement long, dans le panier du bas et les courgettes dans celui du haut puisqu'elles cuisent plus rapidement. Cela met fin aux problèmes de légumes trop cuits !
2. Grâce aux plateaux amovibles, vous pouvez moduler la capacité de cuisson : 1 petit panier, 2 paniers ou 1 grand panier en enlevant le plateau du milieu.
3. Grâce à ses valeurs nutritionnelles et à sa saveur, l'eau de cuisson des légumes peut être utilisée pour préparer des purées plus légères ou avec du lait en poudre pour le biberon de bébé.
4. Les temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif. Vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits avant de les manger. Si la cuisson n'est pas suffisante, réinitialisez le temps de cuisson. Vous devrez peut-être rajouter de l'eau. Il est possible de baisser  ou d'augmenter  le temps de cuisson pendant le cycle de chauffe.

5. Ne collez pas les aliments les uns aux autres afin de permettre une cuisson homogène.
6. Essayez d'utiliser des ingrédients biologiques et lavez-les bien avant utilisation.
7. Vous pouvez parfumer vos préparations repas avec des herbes (romarin, thym, etc.). Placez les dans le réceptacle de jus de cuisson **(1.3)** ou directement dans les paniers avec les légumes.
8. Les céréales (avoines, riz etc.) peuvent être cuits par le Duo Meal Station. Placez les en petite quantité dans le réceptacle de jus de cuisson **(1.3)**. En fonction de la quantité et du type de grain, il sera aussi nécessaire de rajouter de l'eau dans le réceptacle de jus de cuisson.
9. Vous pouvez aussi cuire des œufs ! Il vous suffit de les placer sur le support prévu à cet effet dans les plateaux.
10. Nous vous conseillons de lire le chapitre « Entretien et nettoyage » pour savoir comment nettoyer votre Duo Meal Station et optimiser sa durée de vie.

Duo Meal Station. Usage avec 3 paniers.

- Lors de l'utilisation des 3 paniers, il est conseillé d'ajouter les 3 paniers au même moment, en suivant l'ordre des codes couleurs (voir GUIDE DE DÉMARRAGE POUR LA CUISSON). Il est important de suivre l'ordre des codes couleurs. Cela garantit une meilleure cuisson de vos aliments.
- Le temps de cuisson pour les 3 paniers est celui du temps de cuisson le plus long, c'est-à-dire le temps de cuisson du panier du bas (voir GUIDE DE DÉMARRAGE POUR LA CUISSON).

DÉCONGÉLATION

- Retirez les plateaux **(1.5)** de chaque panier vapeur **(1.4)** et le récupérateur de jus de cuisson.
- Empilez les paniers et positionnez-les sur la base **(1)**. Placez les récipients (sans le couvercle) directement sur la plaque isolante **(1.2)**.
- Pour décongeler, procédez de la même manière que la cuisson, mais en sélectionnant le mode décongélation .

Conseils et astuces

1. Nous vous conseillons 15 min pour un petit pot de 120 ml (4 fl oz.) et 25 min pour un petit pot de 180 ml (6 fl oz.).
2. Les temps de décongélation sont susceptibles de varier si le produit était déjà en utilisation, ou si la température de l'eau de la cuve est différente de 20 °C (68 °F) !

MIXAGE



- Vérifier que l'unité mixage **(3)** est bien connectée à l'unité principale à l'aide du connecteur rétractable
- Versez les aliments préalablement coupés en petits morceaux et cuits dans le bol de mixage.
- Selon la consistance souhaitée ajouter une partie ou la totalité du jus de cuisson (200 ml / 7 fl oz. max dans le bol de mixage).
- Positionnez et verrouillez le couvercle **(3.3)** sur le bol. Placez et verrouillez le bol sur la base.
- Appuyez sur l'interrupteur de mixage **(3.4)** situé sur le couvercle pendant max. 5 secondes. Attendez encore 5 secondes avant de recommencer à mixer, etc.

ATTENTION

- Respectez bien un intervalle de 5 secondes entre chaque cycle de mixage. N'appuyez pas sur le bouton pendant plus de 30 secondes d'affilées pour éviter toute surchauffe de l'appareil.
- Si les précautions de mixages présentées précédemment ne sont pas respectées, le produit risque de s'arrêter de fonctionner par mesure de sécurité.

En cas d'arrêt de l'appareil, veuillez :

- laisser le produit arrêté pendant au moins 1 heure,
- ajouter de l'eau (au moins 1/3 de mesure du réceptacle de jus de cuisson) pour relancer la cuisson.

À noter : le système d'arrêt de précaution concerne certains modèles. Pour savoir si votre produit est concerné, vérifiez si 1 sticker prévu à cet effet, est présent sur le bol de mixage.

NB. :

- Si le contenu dans le mixage est à haute température et dépasse le niveau maximal, il y a un risque de brûlure.
- Ne jamais lancer un cycle de mixage sans liquide (jus de cuisson, eau, lait, crème...). Les préparations riches en amidon (ex : pomme de terres) doivent être composées d'au moins 25 % de liquide, ou alors rajouter un autre légume au mixage.
- Pour un mixage homogène, remplissez le bol de mixage à moitié. Au-delà, tous les aliments ne seront pas correctement mixés.
- Si les aliments sont collés sur les parois du bol, à l'aide de la spatule rassemblez-les au centre du bol de mixage avant de mixer à nouveau.



- Pour ajuster à la perfection la texture de vos soupes ou purées, vous pouvez choisir entre 3 vitesses de mixage. Appuyez sur l'icône de mixage afin d'activer le mode et d'augmenter ou de diminuer la vitesse de mixage, de 1 (la plus lente) à 3 (la plus rapide).

Conseils et astuces

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

RÉCHAUFFAGE

- Retirez les plateaux (1.5.) de chaque panier vapeur (1.4.).
- Empilez les paniers et positionnez-les sur la base (1). Placez le biberon sans la tétine directement sur la plaque isolante (1.2.).

A. CHAUFFE-BIBERON

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



B. RÉCHAUFFAGE DES PETITS POTS

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



ATTENTION :

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

Le temps proposé par le Duo Meal Station pour la fonction chauffe-biberon et petit pots n'est plus valable dans le cas suivants.

- Température de l'eau / lait ou petit pot :
 - inférieure à 4 °C (39.2 °F) - température frigo,
 - supérieure à 20 °C (68 °F) - température ambiante.
- Température de l'eau versée dans le réservoir supérieure à 20 °C (68 °F).
- Duo Meal Station déjà en utilisation : si le produit est déjà en utilisation, il faut l'arrêter, enlever l'eau du réservoir et attendre 15 minutes avant de le rallumer.

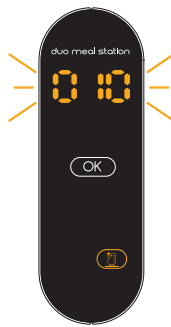
STÉRILISATION

- Retirez les plateaux (1.5.) de chaque panier vapeur (1.4.).
- Empilez les paniers et positionnez-les sur la base (1).
- Placez les biberons tête en bas ainsi que les autres accessoires que vous souhaitez stériliser directement sur la plaque isolante (1.2).
- Positionnez le couvercle (1.7.) sur le panier supérieur.



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


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



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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

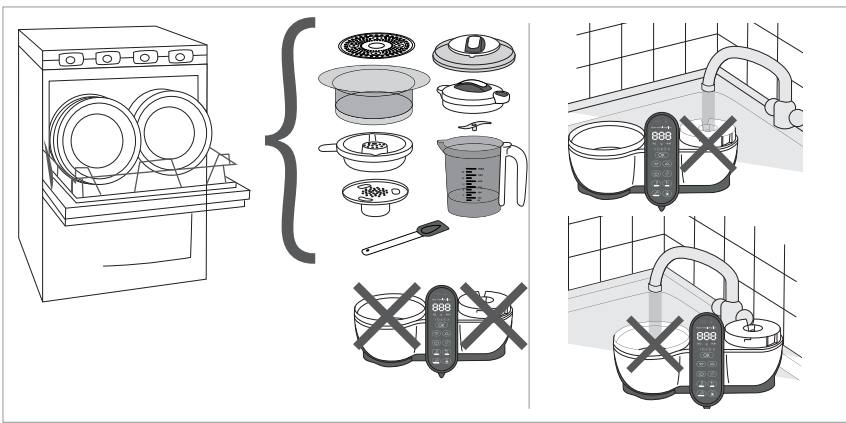
ALARMES

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

NETTOYAGE

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

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





DÉTARTRAGE

Lorsque le Duo Meal Station a servi pendant une période prolongée, des dépôts de calcaire peuvent se former sur l'unité de chauffe et l'endommager. L'icône **CALC (2.1)** apparaît alors sur le boîtier de commande.

Il est recommandé de détartrer le réservoir d'eau régulièrement (tous les 50 cycles) en versant 100 ml (3.5 fl. oz.) d'eau chaude et 100 ml (3.5 fl. oz.) de vinaigre blanc. Laissez reposer pendant une à deux heures (ou plus si nécessaire), sans brancher l'appareil. Videz le mélange et essuyez l'intérieur du réservoir et de l'unité de chauffe à l'aide d'un chiffon humide. Pour faire disparaître l'icône **CALC (2.1)** une fois l'opération terminée, appuyez 5 secondes sur OK.

Le calcaire peut aussi être enlevé en utilisant des produits anticalcaires conçu pour les produits alimentaires (à base de citriques).

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

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le bol de mixage ne fonctionne pas	Le connecteur n'est pas sorti et n'est pas connecté à l'unité de mixage.	Sortez et connectez le connecteur à l'unité de mixage en le plaçant par-dessus.
	Les lames ne tournent pas.	Contactez le service SAV. Nous pourrions avoir besoin d'échanger votre unité de mixage.
	Le couvercle du bol de mixage n'est pas correctement placé .	Vérifiez si le couvercle est correctement placé sur le bol de mixage. Si le couvercle est bien fixé et que le mixage ne fonctionne toujours pas, veuillez contacter notre service clientèle.
Le symbole CALC est allumé	Le symbole CALC s'allume automatiquement au bout de 50 cycles de chauffage.	Appuyez sur le bouton « OK » pendant 5 secondes. Si le symbole CALC reste affiché, vous devrez effectuer un « RESET ». Pour réinitialiser : appuyez simultanément sur les 2 flèches et le bouton ON/OFF.
Le symbole  est allumé	Il manque de l'eau dans l'unité de cuisson.	Appuyez sur le bouton « OK » pendant 5 secondes et ajoutez de l'eau. Si le symbole  reste affiché, vous devrez faire un « RESET ». Pour réinitialiser : appuyez simultanément sur les 2 flèches et le bouton ON/OFF.
Le produit s'arrête avant de terminer le cycle (cuisson, stérilisation ou chauffage)	Présence de calcaire.	Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE » du manuel d'instructions pour détartrer le produit avec de l'eau et du vinaigre.
L'unité de mixage s'est arrêtée soudainement	Le fusible ou la protection thermique est activé (ceci s'applique à la plupart des modèles).	Laissez refroidir le produit pendant 1 heure environ. Ajoutez du liquide dans le bol de mixage et mixez de nouveau. Si après 1 heure, le produit ne fonctionne toujours pas, veuillez contacter notre service SAV.

FR

ALT Group Babymoov Corp.
46 Route 156, Suite 8
YARDVILLE, NJ 08620
USA
www.babymoov.com



Designed and engineered
by Babymoov in France