



LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Hachoir-cuiseur et chauffe-biberon

Gamme BFM-1000C

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité des années de satisfaction, lisez toujours attentivement le livret d'instructions avant de l'utiliser.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires dont les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL DE LA PRISE SI VOUS NE L'UTILISEZ PAS, AVANT DE METTRE OU D'ENLEVER DES PIÈCES, AVANT DE LA NETTOYER OU AVANT D'ENLEVER LES ALIMENTS DANS LE BOL. POUR LE DÉBRANCHER, SAISISSEZ LA FICHE ET RETIREZ-LA DE LA PRISE. NE TIREZ JAMAIS SUR LE CORDON. LAISSEZ-LE REFROIDIR AVANT DE LE MANIPULER.**
3. Pour vous protéger contre un risque de choc électrique, ne mettez pas le socle-moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Cet appareil requiert une supervision étroite s'il est utilisé par ou pour des enfants ou des personnes ayant certaines incapacités, ou à proximité d'eux.
5. Évitez tout contact avec des pièces mobiles.
6. **N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, s'il a été échappé par terre ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus près de chez vous, en vue d'un examen, d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique.**
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart pourrait causer un feu, un choc électrique ou une blessure.
8. Ne laissez pas le cordon pendre le long d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
9. Ne manipulez pas le cordon pour insérer ou retirer la fiche dans le réceptacle lorsque vos mains sont mouillées.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Gardez les mains et les ustensiles à l'écart de la lame pendant le mélange afin de réduire les risques de blessures corporelles

graves ou de dommages importants à l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil n'est pas en marche.

12. **LA LAME EST EXTRÊMEMENT COUPANTE.** Manipulez-la prudemment lorsque que vous la retirez, l'insérez ou la lavez. Laissez toujours le couteau cesser de tourner avant d'enlever le couvercle.
13. Pour réduire tout risque de blessure, ne mettez jamais le couteau sur l'axe sans avoir préalablement mis le bol en place.
14. Assurez-vous que le couvercle est bien en place avant de faire fonctionner l'appareil. N'enlevez pas le couvercle tant et aussi longtemps que le couteau n'a pas cessé de tourner.
15. Ne tentez pas de déjouer le mécanisme de verrouillage du couvercle, car cela pourrait causer une blessure grave.
16. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez s'il y a des objets dans le bol.
17. **Avant de servir les aliments, assurez-vous qu'ils ne sont pas trop chauds.**
18. Ne touchez pas des surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
19. Suivez les directives et les instructions pour connaître la quantité d'eau à utiliser selon le type de biberon et selon qu'il est à la température ambiante ou à celle du réfrigérateur.
20. Assurez-vous toujours d'utiliser la juste quantité d'eau avant de lancer le cycle de chauffage du biberon. Le récipient doit être vidé de l'eau résiduelle avant chaque utilisation subséquente.
21. Ne soulevez jamais le couvercle pendant la cuisson à la vapeur.
22. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire ou sous un placard suspendu. **Si vous rangez l'appareil dans une armoire, débranchez-le de la prise électrique.** Le fait de ne pas le débrancher pourrait présenter un risque de feu, en particulier si l'appareil touche les parois de l'armoire ou si la porte touche l'appareil au moment d'être fermée.
23. N'utilisez l'appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
24. S'il y a lieu, fixez la fiche à l'appareil et assurez-vous que l'appareil est à la position Off avant de brancher la fiche sur la prise murale. Pour le débrancher, mettez la commande à Off, puis retirez la fiche de la prise murale.

25. Ne posez pas l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
26. Avant de servir les aliments, débranchez le cordon de la prise murale. Ne laissez pas le cordon à la portée des enfants.
27. L'appareil est conçu pour transformer de petites quantités d'aliments à consommer immédiatement et est spécialement recommandé pour préparer des aliments pour bébés. L'appareil n'est pas conçu pour préparer de grande quantités d'aliments à la fois.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSIGNES SPÉCIALES À PROPOS DU CORDON

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter d'éviter qu'il ne s'emmelle ou que l'on puisse trébucher dessus. Il est possible d'utiliser une rallonge, mais en prenant certaines précautions.

Si vous utilisez une rallonge, veillez à ce que le calibre indiqué sur le cordon soit au moins aussi élevé que les caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil. La rallonge doit être placée de sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'une table, qu'elle ne puisse pas être tirée par un enfant ou qu'elle ne fasse pas trébucher quelqu'un.

AVIS

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut être branchée que sur une prise polarisée et dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un électricien. Ne tentez pas de contrer cette mesure de sécurité.

CONSIGNES IMPORTANTES DE DÉBALLAGE

Cet emballage contient un hachoir-cuiseur et chauffe-biberon Cuisinart^{MD}, une lame pour hacher et réduire en purée, une tasse à mesurer, un anneau adaptateur, une spatule, et un livret d'instructions et de recettes.

AVERTISSEMENT : LE TRANCHANT DE LA LAME EST TRÈS COUPANT.

Pour éviter une blessure au moment de déballer le produit, procédez comme suit :

1. Posez la boîte sur une grande surface plate et solide.
2. Soulevez les rabats du dessus et retirez le livret d'instructions et autre document.
3. Posez la boîte de façon que le grand panneau de l'emballage soit à plat, puis sortez le hachoir-cuiseur et chauffe-biberon de la boîte en le glissant. Mettez la boîte à l'écart.
4. Retirez le hachoir-cuiseur et chauffe-biberon du plateau en carton de pâte.
5. Soulevez le couvercle de l'appareil (A). Vous verrez l'anneau adaptateur (C) et la tasse à mesurer (C) à l'intérieur du boîtier. Laissez-les à leur endroit respectif.
6. Saisissez la poignée du bol (B), retirez-le du boîtier, puis enlevez le sac de polyéthylène et les matériaux d'emballage.
7. Enlevez le couvercle (D) sur le bol, puis la mousse de polyéthylène à l'intérieur du bol (F). **ENLEVEZ SOIGNEUSEMENT LA LAME DE MÉTAL (E) EN LA SAISISSANT PAR LE MOYEU ET SOULEVEZ-LA. NE TOUCHEZ JAMAIS LA LAME, CAR ELLE EST TRÈS COUPANTE.** Enlevez la feuille de polyéthylène au fond du bol (F).
8. Nous vous suggérons de conserver tous les matériaux d'emballage au cas où vous auriez à emballer l'appareil pour

- l'expédier. Tenez tous les sacs de plastique à l'écart des enfants.
 9. Rincez tous les accessoires abondamment sous l'eau tiède savonneuse avant la première utilisation.
 10. Lisez les instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

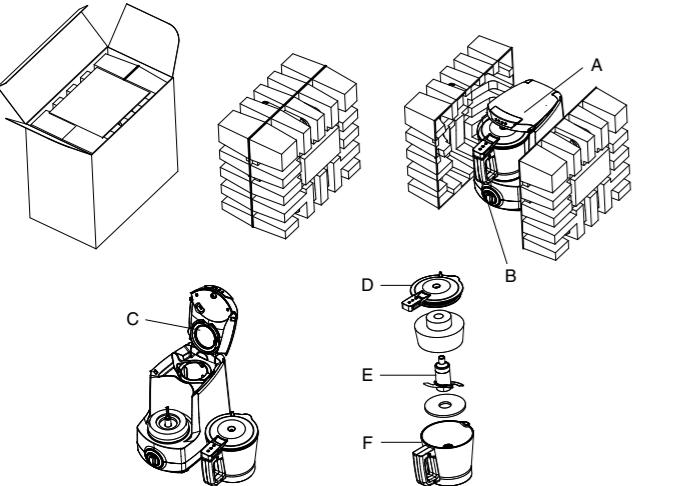


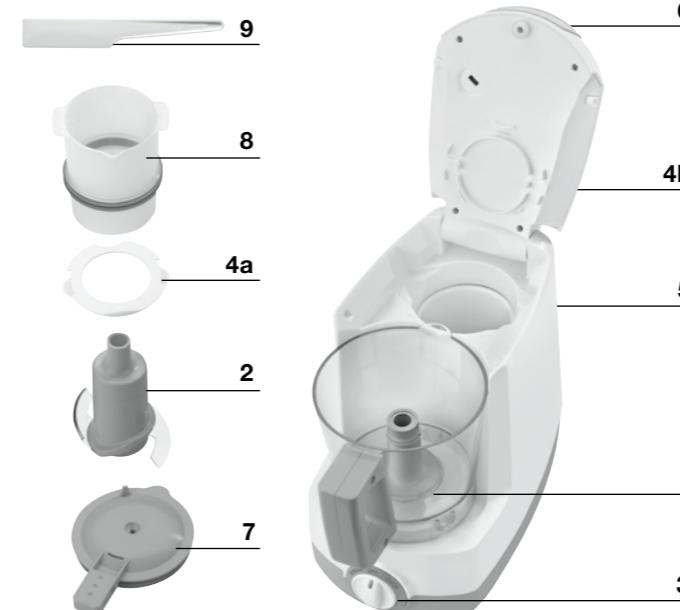
TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes de sécurité	2
Consignes importantes de déballage	3
Caractéristiques et avantages.....	4
Réceptivité de bébé	5
Pour commencer.....	5
Fonctionnement	6
Dépannage	8-9

Nettoyage et entretien.....	9
Guide de l'utilisateur et Tableau des capacités	10-12
Recettes	13
Garantie.....	19

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Bol de 4 tasses (1L) avec graduations et bec verseur** qui vous permet de préparer suffisamment d'aliments pour les réfrigérer ou les congeler en portions à utiliser ultérieurement
- Lame** qui hache, réduit en purée et répartit uniformément la vapeur pour accélérer la cuisson et la rendre plus efficace.
- Cadran à réglage** avec fonction CHOP pour hacher les aliments ou les réduire en purée et fonction STEAM pour cuire les aliments et chauffer les biberons.
- a. **Anneau adaptateur** qui retient la vapeur afin d'accélérer le processus de chauffage des biberons étroits.
- b. **Rangement pour anneau adaptateur**, pratique lorsque l'anneau ne sert pas.
- Récipient pour cuisson à la vapeur et chauffe-biberon** qui réchauffe uniformément les biberons en verre ou en plastique.
- Couvercle avec bouton de verrouillage-déverrouillage** pour rendre la manipulation sécuritaire.
- Couvercle du bol** avec anneau d'étanchéité pour réduire le temps de cuisson à la vapeur et conserver la teneur de tous les ingrédients.
- Tasse à mesurer** à deux côtés pour les mesures distinctes selon la cuisson à la vapeur ou le chauffage du biberon.
- Spatule conçue uniquement pour être utilisée avec le bol.**
- Range-cordon (non illustré)** pour ranger le cordon excédentaire et garder le comptoir non encombré.
- Sans BPA (non illustré)** pour tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliments.



RÉCEPTIVITÉ DE BÉBÉ

Chaque bébé se développe à son propre rythme, mais certains changements et comportements peuvent indiquer qu'il est prêt à manger des aliments solides. Portez une attention particulière à ceux-ci :

- bébé tient sa tête haute;
- sa façon de mastiquer les aliments;
- son poids a doublé depuis la naissance;
- il peut s'asseoir sur une chaise haute;
- il s'intéresse aux aliments;
- il a faim après avoir bu une préparation pour nourrissons;

(lait maternel/préparation pour nourrissons)
 • ses dents percent;
 • il accepte les aliments plutôt que de les rejeter avec sa langue
 Le premier aliment solide à introduire dans son alimentation : les céréales Commencez par le riz, l'orge ou l'avoine lorsque bébé a environ 6 mois. Une fois que bébé a mangé des céréales sans difficulté, offrez-lui des légumes pour qu'il ait la chance de développer son goût des légumes avant de découvrir celui des fruits sucrés. Par la suite, offrez-lui des fruits, puis de la viande et de la volaille.

POUR COMMENCER

CONSEILS ET SUGGESTIONS SUR LES ALIMENTS POUR BÉBÉS

Le hachoir-cuiseur et chauffe-biberon est un excellent outil pour réduire fruits et légumes en purée et les faire cuire à la vapeur. Le mélange d'un liquide qui chauffe à la vapeur avec les aliments en assure la rétention optimale des nutriments. Nous offrons un guide indiquant les quantités d'eau requises pour obtenir les purées les plus onctueuses qui soient; il suffit d'adapter la quantité d'eau si vous désirez obtenir une consistance plus épaisse.

Introduisez un nouvel aliment un à la fois. Ne servez que ce type d'aliment pendant au moins 3 jours avant d'introduire un nouvel aliment, afin de vous assurer que votre bébé n'y est pas allergique. Une fois que vous avez servi différents aliments à votre bébé, assortissez-les et créer de superbes plats.

Mélangez, par exemple, des céréales d'avoine avec des fruits, des pommes de terre douces avec des pommes ou du poulet avec des carottes.

Lorsque vous servez un nouvel aliment à votre bébé, s'il n'en veut pas et s'il n'y a pas eu d'effet indésirable, essayez ce nouvel aliment de nouveau dans quelques jours. Il est préférable d'éviter certains aliments pendant quelque temps à cause de leurs propriétés hautement allergènes. Les parents qui ont des antécédents d'allergies doivent être très prudents.

Évitez les aliments suivants jusqu'à l'âge de 12 mois :

- Miel
- Maïs
- Blancs d'œufs
- Blé
- Soja
- Lait entier
- Petits fruits crus
- Agrumes (ou autres fruits très acide)

Évitez les aliments suivants jusqu'à après l'âge de 24 mois :

- Arachides et beurre d'arachides
- Noix
- Mollusques et crustacés

Utilisez toujours les ingrédients les plus frais qui soient et organiques, si c'est possible. Les aliments de première phase pour bébés ne doivent pas être assaisonnés ou sucrés. Économisez du temps en préparant de plus grosses portions et en les congélanter dans des contenants hermétiques. Ne faites jamais congeler de nouveau des aliments qui l'ont été au préalable.

Il faut également éviter certains aliments qui peuvent présenter des risques d'étouffement, notamment les raisins, les carottes crues, les raisins secs (et autres petits fruits déshydratés), les bombons, les chiens chauds, le maïs éclaté et les gros morceaux de viande. Les légumes à haute teneur en nitrate, comme les épinards, les navets, les carottes et les betteraves, ne doivent être servis qu'en quantité limitée. Bébé sera prêt à manger des croque-en-doigts lorsqu'il présentera tous les comportements indiquant sa réceptivité aux aliments solides, soit vers environ 8 mois. De plus, à cet âge, bébé peut transférer des articles d'une main à l'autre, mastique les aliments de façon plus constante et met « tout ce qu'il trouve » dans sa bouche!

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Grosseur

Coupez toujours les gros morceaux d'aliments en plus petits morceaux de la même grosseur, soit environ 12 mm (1/2 po) par côté. Si, au départ, les morceaux ne sont pas petits et uniformes, la consistance de la purée ne sera pas homogène.

Quantité

Ne surchargez pas le bol, ce qui pourrait donner des résultats non uniformes et faire travailler le moteur. Utilisez les quantités indiquées dans le guide de l'utilisateur et le tableau de capacités ou encore, dans la section des recettes.

Ajout de liquides

Vous pouvez ajouter de l'eau, du lait maternel ou une préparation pour nourrissons pour donner aux aliments la consistance voulue.

FONCTIONNEMENT

CUISSON DES ALIMENTS À LA VAPEUR

1. Appuyez sur le bouton de déclenchement sur le couvercle pour ouvrir l'appareil.
2. En tenant par la poignée, posez le bol sur le socle-moteur. Mettez soigneusement la lame de métal dans le bol en la saisissant par le moyeu et en l'insérant vers le bas. Appuyez fermement dessus pour la fixer en place.
3. Retirez la tasse à mesurer du récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon.
4. Remplissez-la d'eau jusqu'à la marque correspondant à la quantité d'aliments à faire cuire à la vapeur (voir le tableau à la page 10).
5. Versez l'eau dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et remettez-y la tasse à mesurer. **REMARQUE : La tasse à mesure doit être remise en place avant la cuisson à la vapeur pour que l'appareil fonctionne correctement.**
6. Ajoutez les ingrédients (non illustrés) à faire cuire à la vapeur dans le bol et posez le couvercle sur le bol en appuyant dessus pour assurer l'étanchéité. Mettez la poignée du couvercle vis-à-vis celle du bol.
7. Abaissez le couvercle et appuyez fermement dessus pour le verrouiller.

8. Tournez le cadran à la position STEAM et le voyant s'allumera, indiquant que la cuisson à la vapeur a commencé. L'appareil et le voyant s'éteindront automatiquement dès que la cuisson à la vapeur sera terminée. Mettez le cadran à la position OFF.

(Vérifiez toujours la température des aliments avant de les servir à votre bébé.)

REMARQUE : Ne soulevez jamais le couvercle pendant la cuisson à la vapeur des aliments.

REMARQUE : Il est normal que de la vapeur s'échappe des événets pendant le fonctionnement.



HACHAGE ET RÉDUCTION EN PURÉE DES ALIMENTS

1. Une fois que le cycle de cuisson à la vapeur est terminé, soulevez le couvercle de l'appareil, puis le couvercle du bol afin de vous assurer que les aliments sont suffisamment tendres pour être hachés ou réduits en purée. Assurez-vous de vérifier la quantité d'eau dans les aliments avant de les hacher ou de les réduire en purée. Tout surplus d'eau peut être utilisé pour augmenter la teneur nutritionnelle et/ou pour obtenir la consistance recherchée.

Mise en garde: Le couvercle de l'appareil et celui du bol seront chauds après la cuisson à la vapeur. Faites attention en les soulevant.

2. Remettez le couvercle du bol et abaissez le couvercle de l'appareil.
3. Appuyez fermement dessus pour verrouiller l'appareil.
4. Mettez le cadran à la position CHOP.
5. Maintenez-le à cette position pour réduire en purée en continu. Vous pouvez également procéder par pulsations pour obtenir une consistance plus épaisse.

Pour dégager les aliments sur les parois du bol



Il est possible que les aliments adhèrent aux parois du bol en cours d'utilisation. Éteignez la machine pour dégager les aliments. **UNE FOIS QUE LA LAME A CESSÉ DE TOURNER,** soulevez le couvercle de l'appareil et celui du bol et utilisez une spatule pour dégager les aliments qui ont adhéré aux parois du bol et les remettre au centre. Ne mettez pas les mains dans le bol sans que l'appareil soit débranché.

REMARQUE: Nous vous recommandons de ne pas faire fonctionner l'appareil à CHOP en continu pendant plus d'une minute à la fois. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, attendez 20 à 30 secondes entre chaque cycle.

CHAUFFE-BIBERON

REMARQUE : Les présentes instructions ne sont offertes qu'à titre de guide. Veuillez prendre note que de nombreuses variables, dont la grosseur du biberon et la température des aliments au départ, peuvent avoir un effet sur la vitesse ainsi que sur la température finale auxquelles l'appareil chauffe le biberon ou le pot. Il pourrait donc être nécessaire de modifier les instructions qui suivent as the final temperature at which this unit warms the bottle or jar.

Adjustments to the instructions below may be necessary. **Vérifiez toujours la température des aliments avant de les donner à votre bébé.**

1. Soulevez le couvercle de l'appareil et retirez la tasse à mesurer du récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon. Il est important de vous assurer que le récipient ne contient pas d'eau.*

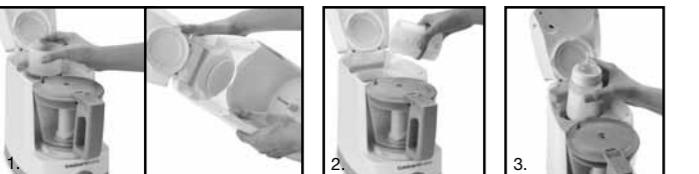
* Pour enlever le surplus d'eau, soulevez le couvercle de l'appareil et retirez la tasse à mesurer du récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon. Penchez l'appareil sur le côté gauche, au dessus d'un évier, pour le vider du surplus d'eau.

2. Remplissez d'eau le côté de la tasse à mesurer pour chauffer le biberon, jusqu'à la marque qui correspond à la quantité de lait à faire chauffer (voir le tableau ci-dessous).

Guide de chauffage des biberons

Capacité du biberon	Biberon frais (réfrigérateur)	Biberon tiède (température ambiante)
	5°C/40°F	20°C/70°F
4 oz (115 g)	12 ml	8 ml
9 oz (255 g)	12 ml	8 ml

3. Si vous faites chauffer un biberon étroit, utilisez l'anneau adaptateur. (voir les instructions ci-dessous). N'utilisez pas l'anneau adaptateur avec un biberon en verre.



4. Laissez reposer le biberon pendant 15 à 30 secondes avant de le retirer de l'appareil et soyez extrêmement prudent lorsque vous le faites. Agitez le biberon pour répartir uniformément le contenu chauffé avant de vérifier la température.

5. Placez le biberon dans le récipient et mettez le cadran à STEAM; le voyant s'allumera. L'appareil et le voyant s'éteindront automatiquement dès que le chauffage du biberon sera terminé. Mettez le cadran à la position OFF.

ANNEAU ADAPTATEUR

1. Mettez le biberon dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon.
- 2 Délogez l'anneau adaptateur qui se trouve sous le couvercle de l'appareil.
- 3 Posez-le sur le biberon.

Remarque : Si l'anneau adaptateur ne s'insère pas facilement sur le biberon, ne l'utilisez pas.

Remarque : N'utilisez pas l'anneau adaptateur avec un biberon en verre.

4. Tournez le cadran à STEAM. L'appareil s'éteindra automatiquement lorsque le chauffage du biberon sera terminé. Mettez le cadran à la position OFF.

5. Laissez reposer le biberon pendant 15 à 30 secondes avant de le retirer de l'appareil et soyez extrêmement prudent lorsque vous le faites. Agitez le biberon pour répartir uniformément le contenu chauffé avant de vérifier la température.

Vérifiez toujours la température des aliments avant de les donner à votre bébé.



Remarque : En raison des dispositifs de sécurité de ce produit, le récipient doit avoir refroidi avant que vous ne puissiez l'utiliser de nouveau. Si vous faites chauffer des biberons de façon consécutive, pour accélérer le processus de refroidissement, versez 20 onces (590g) d'eau froide dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et attendez deux minutes. Penchez ensuite l'appareil sur son côté gauche, au dessus d'un évier, et videz-le de son eau.

DÉPANNAGE

Q: La cuisson à la vapeur ne commence pas lorsque je mets l'appareil en marche.

R : Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise.

R : Il est possible que le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon soit vide. Ajoutez-y de l'eau.

R : Le couvercle n'est pas bien fermé. Appuyez sur le bouton de déclenchement sur le couvercle, puis abaissez le couvercle de nouveau en appuyant fermement dessus pour verrouiller l'appareil.

Q: Pourquoi y a-t-il de la vapeur qui s'échappe au dos de l'appareil?

R : Ceci peut se produire si le couvercle n'est pas fermé hermétiquement. Mettez l'appareil à OFF et soulevez le couvercle. Appuyez fermement sur le couvercle du bol pour vous assurer qu'il est bien en place.

R : Il est possible que le trou sur le dessus de la lame soit obstrué par des aliments. Retirez soigneusement la lame du bol en la tenant par le moyeu et rincez-la abondamment. Assurez-vous que l'ouverture sur le dessus du moyeu n'est pas obstruée, puis remettez-le dans le bol.

Q: Pourquoi l'appareil ne se met-il pas en marche immédiatement après avoir cuit des aliments à la vapeur ou avoir chauffé un second biberon?

R : En raison des dispositifs de sécurité de ce produit, le récipient doit avoir refroidi avant que vous ne puissiez l'utiliser de nouveau. Pour

accélérer le processus de refroidissement, versez 20 onces (590g) d'eau froide dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et attendez deux minutes. Penchez ensuite l'appareil sur son côté gauche, au dessus d'un évier, et videz-le de son eau.

Q : Comment puis-je vider l'appareil du surplus d'eau?

R : Soulevez le couvercle de l'appareil et retirez la tasse à mesurer du récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon. Penchez l'appareil sur le côté gauche, au dessus d'un évier, pour le vider du surplus d'eau.

Q : Pourquoi l'anneau d'étanchéité du bol et/ou le moyeu sont-ils maintenant décolorés?

R : Ceci peut se produire en raison des aliments colorés, comme des carottes et des betteraves, que vous faites cuire à la vapeur ou hacher, mais cela ne diminuera pas le rendement de l'appareil. Pour empêcher la décoloration ou qu'elle ne se poursuive, assurez-vous de toujours nettoyer le bol et les accessoires immédiatement après l'utilisation.

Q : Pourquoi le moteur ou la lame ne se mettent-ils pas à tourner?

R : Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise.

R : Le couvercle n'est pas bien fermé. Appuyez sur le bouton de déclenchement sur le couvercle, puis abaissez le couvercle de nouveau en appuyant fermement dessus pour verrouiller l'appareil.

Q : Pourquoi les aliments ne sont-ils pas hachés uniformément?

R : Soit que vous tentez d'en hacher trop à la fois, soit que les morceaux ne sont pas assez petits. Coupez les aliments en plus petits morceaux de la même grosseur et passez-les au hachoir en plus petites quantités.

Q : Pourquoi les aliments s'accumulent-ils sur couvercle ou les parois du bol ou adhèrent-ils à la lame?

R : Vous tentez probablement d'en hacher trop à la fois. Éteignez l'appareil. Une fois que la lame a cessé de tourner, retirez le couvercle de l'appareil, puis celui du bol et nettoyez le bol et le couvercle à l'aide d'une spatule.

Q : Pourquoi l'appareil a-t-il cessé de fonctionner pendant la cuisson à la vapeur?

R : Il est possible que le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon soit vide. Ajoutez-y de l'eau.

Q : Pourquoi y a-t-il un résidu blanc qui s'échappe du récipient pour faire cuire à la vapeur et chauffer le biberon?

R : L'eau riche en minéraux produit des dépôts de calcium qui s'accumulent dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon. Cet appareil doit être nettoyé une fois par mois pour éviter de telles accumulations. Consultez la rubrique intitulée « Détartrage » de la section Nettoyage et entretien, à la page suivante. Pour aider à empêcher ou à réduire au minimum les accumulations, utilisez de l'eau fraîche ou purifiée.

Q : Pourquoi le biberon est-il trop chaud ou trop froid?

R : Étant donné les nombreuses variables au moment de faire chauffer un biberon, il peut être nécessaire de modifier les quantités d'eau indiquées dans livret d'instructions. Si le biberon était trop chaud, ajoutez moins d'eau la prochaine fois. S'il était trop froid, ajoutez plus d'eau la prochaine fois.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous toujours que l'appareil est débranché avant de commencer à le nettoyer.

Nettoyage des accessoires et du socle-moteur

- Rincez le bol, le couvercle du bol et la lame immédiatement après chaque utilisation, de sorte que les aliments n'y adhèrent pas en séchant. Ces accessoires se lavent avec de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.
- Évitez de laisser la lame dans l'eau savonneuse, car vous pourriez la perdre de vue. Lavez-la soigneusement.
- Si vous avez un lave-vaisselle, vous pouvez y mettre le couvercle du bol, la lame et la spatule dans le panier supérieur.
- Mettez-y le bol à l'envers et le couvercle à l'endroit. Vous pouvez mettre la lame et la spatule dans le panier à ustensiles. Videz le

lave-vaisselle en prenant soin de ne pas toucher la lame coupante.

- Essuyez le bloc moteur à l'aide d'un linge humide ou d'une éponge. Séchez-le immédiatement. Ne submergez jamais le socle-moteur ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Détartrage

- Le détartrage consiste à enlever les dépôts de calcium qui s'accumulent avec le temps. Ces dépôts peuvent endommager l'appareil. Pour empêcher l'accumulation de calcium, détartrez l'appareil une fois par mois.
- Pour ce faire, versez un mélange de 100 ml d'eau et de 100 ml de vinaigre blanc (distillé) dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon. Laissez agir pendant la nuit et videz le récipient le lendemain matin. Rincez l'appareil avec de l'eau après l'avoir vidé du mélange d'eau et de vinaigre pour vous assurer qu'il est bien rincé.

Rangement

- Le Hachoir-cuiseur et chauffe-biberon Cuisinart® se range bien sur le comptoir et prend un minimum d'espace. Si vous ne l'utilisez pas, assurez-vous de le vider de toute eau non utilisée et laissez-le débranché. Le range-cordon dissimulé sous le socle-moteur fait en sorte que le cordon non utilisé n'encombre pas le comptoir. Rangez l'appareil assemblé afin d'éviter de perdre des pièces. **Rangez les lames de la même façon que vous rangez des couteaux, soit hors de la portée des enfants.**

- Le Hachoir-cuiseur et chauffe-biberon Cuisinart® est conçu pour un **USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien normal par l'utilisateur doit être effectué par un centre de servie autorisé de Cuisinart.

GUIDE DE L'UTILISATEUR ET TABLEAU DES CAPACITÉS

Le tableau suivant constitue un guide quant aux types d'aliments que vous servez à votre bébé, à la façon de les préparer et aux portions que vous obtiendrez. Les mêmes directives pourraient s'appliquer à d'autres types d'aliments ne figurant pas dans ce tableau. Consultez toujours votre pédiatre si vous avez des questions concernant les aliments solides. Ce livre de recettes est offert à titre de guide d'ordre général et non à titre de consultation médicale.

Aliment	Âge pour le début	Préparation	Quantité d'eau pour cuire à la vapeur	Transformation	Temps approximatif de cuisson à la vapeur	Résultats approximatifs	Apport nutritionnel
FRUITS							
Pommes	6 mois	2 pommes de grosseur [environ 10 à 12 onces (290g à 340g)] pelées et coupées en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	125 ml	Faites 3 à 4 pulsations pour broyer les ingrédients, puis mélangez-les jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 15 à 20 secondes.	20 minutes	1¼ tasse (300ml) ou dix portions d'une once (30g)	Teneur élevée en fibres. Contient de la vitamine A et C ainsi que des oligoéléments.
Abricots// prunes (déshydratées)	6 à 8 mois	10 onces (290 g)	225 ml	Faites environ 8 pulsations pour broyer les ingrédients, puis mélangez-les jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 30 secondes, en dégageant les parois au besoin	25 minutes	1¼ tasse (300ml) ou dix portions d'une once (30g)	Teneur élevée en vitamine A et B et en fibres. Contient également du potassium.
Avocat	6 mois	1 avocat mûr [environ 7 à 8 onces (200g à 230 g)]	N/A	Videz-le et mettez la chair dans le bol muni de la lame. Faites environ 4-5 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 30 secondes.	N/A	¾ de tasse (175ml) ou six portions d'une once (30g)	Teneur élevée en vitamine B, acide folique, magnésium et fibres.
Bananes	6 mois	1 banane mûre de grosseur moyenne [5 à 6 onces (145g à 170g)] pelée et coupée en trois morceaux	N/A	Faites environ 2-3 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 15 à 20 secondes.	N/A	⅓ de tasse (75ml) ou trois portions d'une once (30g)	Teneur élevée en potassium, fibres, vitamine B et acide folique.
Papaye	8 à 10 mois	2 tasses (500 ml) de papaye MURE coupée en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	N/A	Faites 3-4 pulsations et mélangez pendant 25 à 30 secondes jusqu'à d'une texture lisse.	N/A	1¼ tasse (300ml) ou dix portions d'une once (30g)	Teneur élevée en vitamine A et C et en bêta carotène. Contient également du calcium, de l'acide folique et des fibres.
Pêches	6 à 8 mois	3 pêches de grosseur moyenne [environ 12 à 13 onces (340g à 375g)], pelées, dénoyautées et coupées en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	100 to 125ml	Faites environ 6 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 30 secondes.	15 minutes	1⅓ tasse (325ml) ou onze portions d'une once (30g)	Vitamine A et C et potassium.

Poires	6 mois	2 poires de grosseur moyenne [environ 10 onces (290g)], pelées, évidées et coupées en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	100 à 125ml	Faites environ 3-4 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 15 à 20 secondes.	15 minutes	1½ tasse (375ml) ou douze portions d'une once (30ml)	Vitamine C, fibres, calcium et acide folique.
Prunes	6 à 8 months	3 whole plums [about 10 to 12 oz. (290g to 340 g)], peeled, pitted and cut into 1-inch pieces	100 à 125ml	Faites environ 3-4 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 15 à 20 secondes.	15 minutes	1½ tasse (325ml) ou onze portions d'une once (30ml)	Vitamin A, C and potassium
LÉGUMES							
Betteraves	8 à 10 mois	2 ou 3 petites betteraves ou de grosseur moyenne (290g à 315g), pelées et coupées en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po).	225 ml	Faites environ 8 à 10 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 30 secondes, en dégageant les parois au besoin.	25 minutes	1½ de tasse (325ml) ou onze portions d'une once (30ml)	Teneur élevée en bêta carotène, acide folique, calcium, magnésium et potassium
Brocoli	8 à 10 mois	3 tasses (750ml) de fleurons et de tiges pelées et coupées en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	225 ml	Faites environ 8 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 30 secondes.	25 minutes	1 tasse (250ml) ou huit portions d'une once (30ml)	Teneur élevée en vitamine C et K et en calcium
Chou-fleur	8 à 10 mois	3 tasses (750ml) de fleurons coupés en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	225 ml	Faites environ 8 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 30 secondes.	25 minutes	1½ tasse (375ml) ou douze portions d'une once (30ml)	Teneur élevée en vitamine B et C, acide folique et fibres.
Courge/citrouille	6 à 8 months	Environ 10 onces (290g) de potiron pelé et épépiné, coupé en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	225 ml	Faites environ 8 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 30 secondes.	25 minutes	1¼ tasse (300ml) dix portions d'une once(30ml)	Teneur élevée en vitamine A et C, bêta carotène et calcium
Carottes	6 à 8 months	Environ 8-9 carottes coupées en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	225 ml	Faites environ 8 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 30 secondes.	25 minutes	1½ de tasse (325ml) ou onze portions d'une once (30g)	Teneur élevée en vitamine A, bêta-carotène et fibres.
Haricots verts	6 mois	8 onces (230g) de haricots lavés, équeutés et coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po), soit environ 2 tasses (500ml)	175 ml	Faites environ 8 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 30 secondes.	20 minutes	1¼ tasse (300ml) ou douze portions d'une once(30ml)	Vitamine A et C, bêta-carotène, calcium et fibres
Pois verts	6 à 8 months	2½ tasses (550ml) de pois verts congelés	175 ml	Faites environ 10 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 30 secondes, en dégageant les parois au besoin.	20 minutes	1¾ tasse (425ml) ou quatorze portions d'une once (30ml)	Vitamine A, B, C, fibres et acide folique

Fenouil	8 à 10 mois	1 bulbe de grosseur moyenne, environ 10 onces (290g), coupé en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	225 ml	Faites environ 6 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 30 secondes.	25 minutes	1½ tasse (400ml) ou treize portions d'une once (30ml)	Vitamine C, potassium et calcium
Panais	6 à 8 mois	2 panais de grosseur moyenne, environ 10 onces (290g), pelés et coupés en tranches d'environ 1,25 cm (½ po)	225 ml	Faites environ 6 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 30 secondes.	25 minutes	1¼ tasse (300ml) ou douze portions d'une once (30ml)	Teneur élevée en vitamines C et en fibres.
PROTÉINES							
Patate douce/igname	6 mois	1 patate de grosseur moyenne, environ 10 onces, coupée en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	225 ml	Faites environ 6 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 30 secondes.	25 minutes	1½ tasse (375ml) ou douze portions d'une once (30ml)	Teneur élevée en vitamine A, calcium, potassium et fibres.
Zucchini/courge	6 à 8 mois	2 courges de grosseur moyenne, environ 10 onces (290g), coupées en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	175 ml	Faites environ 5 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 15 à 20 secondes.	20 minutes	1½ tasse (400ml) tasse ou treize portions d'une once (30ml)	Vitamine B et C
Poitrine de poulet/dinde	6 à 8 mois	1 poitrine désossée, sans peau, environ 6 à 8 onces (170g to 230g) coupée en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	225 ml	Faites environ 10 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 30 secondes, en dégageant les parois au besoin.	25 minutes	1 tasse (250ml) ou huit portions d'une once (30ml)	Protéines, vitamine B, fer, acides aminés essentiels et sélénium.
Poulet, viande brune	6 à 8 mois	½ livre (250g) de cuisses ou de hauts de cuisse, sans peau, coupés en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	225 ml	Faites environ 10 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 30 secondes, en dégageant les parois au besoin.	25 minutes	1 tasse (250ml) ou huit portions d'une once (30ml)	Protéines, vitamine B, fer, acide folique et acides aminés essentiels
Bœuf/agneau (désossé)	8 à 10 mois	½ livre (250g) de bœuf ou d'agneau coupé en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)	225 ml	Faites environ 10 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 30 secondes, en dégageant les parois au besoin.	25 minutes	1 tasse (250ml) ou huit portions d'une once (30ml)	Teneur élevée en protéines, acide folique, vitamine B12, fer, sélénium et acides aminés essentiels

Poisson	8 à 12 mois	4 à 5 onces (115g à 145g) de filet de saumon ou à chair blanche	100 ml	Faites environ 6 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 25 à 30 secondes.	15 minutes	$\frac{3}{4}$ de tasse (175ml) ou six portions d'une once (30ml)	Protéines, acides gras omégas 3 et 6, vitamine B12 et D, calcium et sélénium.
Tofu	6 to 8 months	14 ounces (405g) soft tofu cut into $\frac{1}{2}$ to 1-inch (1.25 cm to 2.5 cm) pieces	100 ml	Faites environ 5 pulsations, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 30 secondes, en dégageant les parois au besoin.	15 minutes	2 tasses (500ml) ou seize portions d'une once (30ml)	Protéines et calcium

Fruits tropicaux et avoine à la cannelle

La mangue et la papaye contiennent des enzymes bonnes pour la digestion.

Donne environ 2 $\frac{1}{4}$ tasses (550ml) ou seize portions d'une once (30ml)

1 tasse (250ml) de mangue coupée en morceaux de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ po) à 2,5 cm (1 po)

1 tasse (250ml) tasse de papaye coupée en morceaux de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ po) à 2,5 cm (1 po)

100 ml d'eau

1 banane mûre coupée en morceaux de 2,5 cm (1 po)

1/2 tasse (125 ml) de gruaud cuit

1/8 c. à thé (0.5ml) de cannelle moulue

Abaissez le couvercle et mettez le cadran à STEAM.

Lorsque le voyant s'éteint pour indiquer que la cuisson à la vapeur est terminée, ajoutez la banane, le gruaud et la cannelle dans le bol et mettez le cadran à CHOP. Faites environ 10 pulsations, en dégageant les parois au besoin, puis mélangez en continu jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 30 secondes.

Laissez refroidir avant de servir. Si vous n'utilisez pas le mélange immédiatement, réfrigérez-le pendant trois jours au plus ou congelez-le en portions individuelles pratiques.

Information nutritionnelle par portion d'une once (30ml) : Calories 19 (8 % provenant de la matière grasse) • gluc. 5 g • pro. 0 g • gras 0 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 1 mg • calc. 4 mg • fibres 1g

Mange tes légumes

Le goût sucré de ces légumes fera en sorte que votre bébé en demandera de nouveau!

Donne environ 2 tasses (500ml) ou seize portions d'une once (30ml)

1 tasse (250 ml) d'épinards frais

Mettez la mangue et la papaye dans le bol muni de la lame et posez le couvercle sur le bol.

Ajoutez l'eau dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et mettez la tasse à mesurer à sa place.

$\frac{1}{3}$ tasse (75 ml) de zucchini coupé en morceaux de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ po) à 2,5 cm (1 po)

1 carotte de grosseur moyenne coupée en morceaux de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ po) à 2,5 cm (1 po)

225 ml d'eau

1 poire TRÈS mûre de grosseur moyenne, pelée et coupée en morceaux de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ po) à 2,5 cm (1 po)

Mettez les épinards, le zucchini et la carotte dans le bol muni de la lame et posez le couvercle sur le bol.

Ajoutez l'eau dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et mettez la tasse à mesurer à sa place.

Abaissez le couvercle et mettez le cadran à STEAM.

Lorsque le voyant s'éteint pour indiquer que la cuisson à la vapeur est terminée, ajoutez la poire dans le bol. Faites environ 10 pulsations, en dégageant les parois au besoin, puis mélangez en continu jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 30 secondes.

Laissez refroidir avant de servir. Si vous n'utilisez pas le mélange immédiatement, réfrigérez-le

pendant trois jours au plus ou congelez-le en portions individuelles pratiques.

Information nutritionnelle par portion d'une once (30ml) : Calories 9 (3% provenant de la matière grasse) • gluc. 2 g • pro. 0 g • gras 0 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 4 mg • calc. 5 mg • fibres 1g

Vert et sucré

Il est très important d'introduire dès que possible les légumes verts dans l'alimentation de votre bébé. Le petit côté sucré de cette recette est une bonne façon de s'y prendre.

Donne environ 1 $\frac{1}{4}$ tasse (310ml) ou dix portions d'une once (30ml)

1 tasse (250ml) de panais pelé et tranché

1 tasse (250ml) de patate douce pelée et coupée en morceaux de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ po) à 2,5 cm (1 po)

$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) parsley, hard stems discarded

$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de persil, sans les tiges dures

225 ml d'eau

Mettez le navet, la patate douce, le persil et le chou vert dans le bol muni de la lame et posez le couvercle sur le bol.

Ajoutez l'eau dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et mettez la tasse à mesurer à sa place.

Abaissez le couvercle et mettez le cadran à STEAM.

Lorsque le voyant s'éteint pour indiquer que la cuisson à la vapeur est terminée, mettez le cadran à CHOP. Faites environ 10 pulsations, en dégageant les parois au besoin, puis mélangez en

continu jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 30 secondes.

Laissez refroidir avant de servir. Si vous n'utilisez pas le mélange immédiatement, réfrigérez-le pendant trois jours au plus ou congelez-le en portions individuelles pratiques.

Information nutritionnelle par portion d'une once (30ml) : Calories 24 (2% provenant de la matière grasse) • gluc. 6 g • pro. 1 g • gras 0 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 12 mg • calc. 59 mg • fibres 1g Veggie Lentil Medley

Pot-pourri de légumes et lentilles

Donne 1 $\frac{1}{2}$ tasse (375ml) ou douze portions d'une once (30ml)

1 tasse (250 ml) de courge musquée pelée et coupée en morceaux de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ po) à 2,5 cm (1 po)

$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de carotte pelée et coupée en morceaux de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ po) à 2,5 cm (1 po)

$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de persil, sans les tiges dures

225 ml d'eau

Mettez la courge, les carottes, le persil et le céleri dans le bol muni de la lame et posez le couvercle sur le bol.

Ajoutez l'eau dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et mettez la tasse à mesurer à sa place.

Abaissez le couvercle et mettez le cadran à STEAM.

Lorsque le voyant s'éteint pour indiquer que la cuisson à la vapeur est terminée, ajoutez les

lentilles dans le bol. Faites environ 10 pulsations, en dégageant les parois au besoin, puis mélangez en continu jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 15 à 25 secondes.

Laissez refroidir avant de servir. Si vous n'utilisez pas le mélange immédiatement, réfrigérez-le pendant trois jours au plus ou congelez-le en portions individuelles pratiques.

Information nutritionnelle par portion d'une once : Calories 17 (2 % provenant de la matière grasse) • gluc. 3 g • pro. 1 g • gras 0 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 19 mg • calc. 12 mg • fibres 1g

Bébé hippie

Un repas complet et ultra nourrissant pour bébé

Donne 1 $\frac{3}{4}$ tasse (425 ml) ou quatorze portions d'une once (30 ml)

$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de pomme de terre douce, pelée et coupée en morceaux 1,25 à 2,5 cm ($\frac{1}{2}$ à 1 pouce)

$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de tofu mou coupé en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)

$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de légumes à feuilles vertes sans les tiges (tout mélange de chou fourrager, d'épinards ou bettes à cardes ou un seul)

225 ml d'eau

$\frac{1}{2}$ avocat mûr

$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de riz brun cuit

Mettez les pommes de terre douces, le tofu et les légumes à feuilles vertes dans le bol muni de la lame et posez le couvercle sur le bol.

Ajoutez l'eau dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et mettez la tasse à mesurer à sa place.

Abaissez le couvercle pour le verrouiller, puis tournez le cadran à Steam.

Dès que le voyant s'éteint pour indiquer que la cuisson à la vapeur est terminée, ajoutez l'avocat (videz-le à la cuillère et mettez-le dans le bol) ainsi que le riz brun et mettez le cadran à Chop. Faites environ 10 pulsations pour bien mélanger, en dégageant les parois du bol au besoin, puis mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 30 secondes.

Laissez refroidir avant de servir. Si vous n'utilisez pas le mélange immédiatement, réfrigérez-le pendant trois jours au plus ou congelez-le en portions individuelles pratiques.

Information nutritionnelle par portion d'une once (30 ml) : Calories 29 (41 % provenant de la matière grasse) • gluc. 3 g • pro. 1 g • gras 1 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 5 mg • calc. 12 mg • fibres 1g

Céréales de riz avec légumes

Voilà une bonne recette à offrir à bébé lorsqu'il est prêt à manger un mélange de produits alimentaires.

Donne 1½ tasse (310ml) ou dix portions d'une once (30ml)

- 1 tasse (250 ml) de patate douce pelée et coupée en cubes de 1,25 cm (½ po)
- ¼ de tasse (60ml) de carotte pelée et coupée en cubes de 1,25 cm (½ po)
- ¼ de tasse (60ml) de haricots verts coupés en morceaux de 1,25 cm (½ po)
- ¼ de tasse (60ml) de pois congelés
- 225 ml water
- 4 c. à soupe (60ml) de céréales de riz pour bébés

Fruits d'hiver et yogourt

Les fruits déshydratés sont disponibles à plusieurs endroits toute l'année et font de délicieuses purées pour bébé.

Donne 1½ tasse (375ml) ou douze portions d'une once (30ml)

8 c. à soupe (120ml) de lait maternel, de préparation pour nourrisson ou d'eau

Mettez la patate douce, les carottes, les haricots verts et les pois dans le bol muni de la lame et posez le couvercle sur le bol.

Ajoutez l'eau dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et mettez la tasse à mesurer à sa place.

Abaissez le couvercle et mettez le cadran à STEAM.

Pendant que les légumes cuisent à la vapeur, préparez les céréales de riz. Mélangez uniformément les céréales et un liquide de votre choix.

Lorsque le voyant s'éteint pour indiquer que la cuisson à la vapeur est terminée, mettez le cadran à CHOP. Faites environ 10 pulsations pour broyer les aliments, en dégageant les parois au besoin, puis mélangez en continu jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 25 secondes.

Ajoutez les céréales et faites 8 à 10 pulsations jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Laissez refroidir avant de servir. Si vous n'utilisez pas le mélange immédiatement, réfrigérez-le pendant trois jours au plus ou congelez-le en portions individuelles pratiques.

Information nutritionnelle par portion d'une once (30ml) : Calories 47 (19 % provenant de la matière grasse) • gluc. 9 g • pro. 1 g • gras 1 g • gras sat. 0 g • chol. 0 mg • sod. 22 mg • calc. 24 mg • fibres 1 g

½ tasse (125 ml) de prune non soufrée, coupée en morceaux de 1,25 cm (½ po)

½ tasse (125 ml) de dattes coupées en morceaux de 1,25 cm (½ po)

1 pomme de grosseur moyenne, pelée, évidée et coupée en morceaux de 1,25 cm (½ po)

200 ml d'eau

½ tasse (125 ml) de yogourt nature

Mettez les morceaux de prune, de datte et de pomme dans le bol muni de la lame et posez le couvercle sur le bol.

Ajoutez l'eau dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et mettez la tasse à mesurer à sa place.

Abaissez le couvercle et mettez le cadran à STEAM.

Lorsque le voyant s'éteint pour indiquer que la cuisson à la vapeur est terminée, mettez le cadran à CHOP. Faites plusieurs pulsations pour broyer les aliments, puis mélangez en continu jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant 20 à 25 secondes.

Ajoutez le yogourt et faites environ 8 pulsations pour bien l'incorporer.

Laissez refroidir avant de servir. Si vous n'utilisez pas le mélange immédiatement, réfrigérez-le pendant trois jours au plus ou congelez-le en portions individuelles pratiques.

Information nutritionnelle par portion d'une once (30ml) : Calories 49 (7 % provenant de la matière grasse) • gluc. 12 g • pro. 1 g • gras 0 g • gras sat. 0 g • chol. 1 mg • sod. 5 mg • calc. 20 mg • fibres 1 g

Ragoût d'agneau à l'orge

Un délicieux mélange d'aliments nutritifs et sains pour votre tout-petit.

Donne environ 2 tasses (500 ml) ou seize portions d'une once (30ml)

5 onces (145g) d'agneau (gigot ou épaule) coupé en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)

5 onces (145g) de courge musquée (ou de panais, ou des deux), coupée en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)

225 ml d'eau

½ tasse (125ml) d'orge perlé cuit

Mettez l'agneau et les légumes dans le bol muni de la lame et posez le couvercle sur le bol.

Ajoutez l'eau dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et mettez la tasse à mesurer à sa place.

Abaissez le couvercle et mettez le cadran à STEAM.

Lorsque le voyant s'éteint pour indiquer que la cuisson à la vapeur est terminée, mettez le cadran à CHOP. Faites environ 10 pulsations pour broyer les aliments, puis mélangez en continu jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant 30 secondes.

Ajoutez l'orge et faites environ 10 pulsations, puis mélangez en continu jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Laissez refroidir avant de servir. Si vous n'utilisez pas le mélange immédiatement, réfrigérez-le pendant trois jours au plus ou congelez-le en portions individuelles pratiques.

Information nutritionnelle par portion d'une once (30ml) : Calories 22 (20 % provenant de la matière grasse) • gluc. 2 g • pro. 2 g • gras 1 g • gras sat. 0 g • chol. 6 mg • sod. 6 mg • calc. 6 mg • fibres 1 g

Laissez refroidir avant de servir. Si vous n'utilisez pas le mélange immédiatement, réfrigérez-le pendant trois jours au plus ou congelez-le en portions individuelles pratiques.

Information nutritionnelle par portion d'une once : Calories 32 (45 % provenant de la matière grasse) • gluc. 1 g • pro. 4 g • gras 2 g • gras sat. 1 g • chol. 11 mg • sod. 18 mg • calc. 7 mg • fibres 1 g

Soupe au poulet pour bébé

La première soupe au poulet de bébé!

Donnes environ 1⅔ tasse (400ml) ou treize portions d'une once (30ml)

½ tasse (125ml) de poitrine de poulet, coupée en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)

2 onces (60g) de carotte pelée et coupée en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)

2 onces (60g) de céleri pelé et coupé en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)

1 c. à soupe (15ml) de persil plat haché, sans les tiges dures

225 ml d'eau

Mettez le poulet, les carottes, le céleri et le persil dans le bol muni de la lame et posez le couvercle sur le bol.

Ajoutez l'eau dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et mettez la tasse à mesurer à sa place.

Abaissez le couvercle et mettez le cadran à STEAM.

Lorsque le voyant s'éteint pour indiquer que la cuisson à la vapeur est terminée, mettez le cadran à CHOP. Faites plusieurs pulsations pour broyer les aliments, puis mélangez en continu jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 25 secondes.

Saumon, patate douce et quinoa

Un mélange de super aliments nutritifs pour votre bébé.

Donnes environ 2 tasses (500 ml) ou seize portions d'une once (30ml)

5 onces (145g) de patate douce coupée en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)

5 onces (145g) de saumon coupé en morceaux 2,5 cm (1 po)

175 ml d'eau

¾ de tasse (150ml) de quinoa cuit

Mettez la patate douce et le saumon dans le bol muni de la lame et posez le couvercle sur le bol.

Ajoutez l'eau dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et mettez la tasse à mesurer à sa place.

Abaissez le couvercle et mettez le cadran à STEAM.

Lorsque le voyant s'éteint pour indiquer que la cuisson à la vapeur est terminée, mettez le cadran à CHOP. Faites environ 5 pulsations pour broyer les aliments, puis mélangez en continu jusqu'à obtention d'une texture lisse, soit pendant environ 20 à 25 secondes.

Ajoutez le quinoa et faites 8 à 10 pour bien l'incorporer. Mélangez en continu jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Laissez refroidir avant de servir. Si vous n'utilisez pas le mélange immédiatement, réfrigérez-le pendant trois jours au plus ou congelez-le en portions individuelles pratiques.

*Information nutritionnelle par portion d'une once (30ml) :
Calories 29 (22 % provenant de la matière grasse) •
gluc. 3 g • pro. 2 g • gras 1g • gras sat. 0 g • chol. 5 mg •
sod. 9 mg • calc. 5 mg • fibres 1 g*

Gaufres petit lapin

Le mélange de carotte et de purée de pomme dans ces gaufres sans sucre en fait une option de choix que toute la famille aimera.

Donne 6 gaufres

- 1 tasse (250ml) de farine de blé entier
- 1 c. à thé (5ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2ml) de bicarbonate de soude
- ¼ de c. à thé (1ml) de sel
- 1 gros œuf, battu légèrement
- 3 c. à soupe (45ml) d'huile végétale
- ¼ de tasse (60ml) plain yogurt
- ½ tasse (75ml) de lait entier
- ¼ de tasse (60ml) de purée de carotte
- ¼ de tasse (60ml) de purée de pomme

1. Mélangez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol à mélanger.

2 Mettez l'œuf, l'huile, le yogourt nature et les purées dans le bol du hachoir-cuiseur et chauffe-biberon Cuisinart. Mélangez pendant 10 secondes.

3 Ajoutez les ingrédients secs et faites 3 pulsations. Dégarez les parois du bol et faites 3 autres pulsations pour bien incorporer tous les ingrédients. Laissez reposer la pâte pendant environ 5 minutes avant de l'utiliser.

4 Préparez les gaufres selon les directives du fabricant, en utilisant environ ⅓ de tasse (75ml) de la pâte par gaufre.

5 Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

*Calories 164 (48 % provenant de la matière grasse) •
gluc. 18 g • pro. 5 g • gras 9 g • gras sat. 2 g • chol. 34 mg •
sod. 294 mg • calc. 103 mg • fibres 3 g*

Muffins ensoleillés

Les muffins de grains entiers sucrés à la purée de courge musquée font un déjeuner ou une collation qui sont bons pour la santé.

Donne 6 muffins

- aérosol de cuisson antiadhésif
- 1 tasse (250ml) de farine de blé entier
- 1 c. à thé (5ml) de poudre à pâte
- ¼ de c. à thé (1ml) de sel
- ¼ de c. à thé (1ml) de cannelle
- ¼ tasse (60ml) de purée de courge musquée
- 2 c. à soupe (30ml) d'huile végétale
- 1 c. à soupe (15ml) de sirop d'éryable pur
- ¼ de tasse (60ml) de yogourt nature
- 1 gros œuf
- ½ c. à thé (2ml) d'extrait de vanille pure
- 2 c. à soupe (30ml) de lait entier (ou de lait en poudre)

1. Mélangez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol à mélanger.

2 Mettez l'œuf, l'huile, le yogourt nature et les purées dans le bol du hachoir-cuiseur et chauffe-biberon Cuisinart. Mélangez pendant 10 secondes.

Préchauffez le four à 190°C (375°F). Vaporisez un moule pour six muffins.

Mélangez la farine, la poudre à pâte, le sel et la cannelle dans un petit bol.

Mettez la purée, l'huile, le sirop, le yogourt, l'œuf, la vanille et le lait dans le bol muni de la lame. Faites 10 longues pulsations à CHOP pour mélanger les ingrédients.

5 Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par muffin :

*Calories 143 (38 % provenant de la matière grasse) •
gluc. 18 g • pro. 4 g • gras 6 g • gras sat. 1g •
chol. 33 mg • sod. 179 mg • calc. 93 mg • fibres 2 g*

Crêpe à la patate douce

La crêpe de la grosseur d'une pièce d'un dollar est facile à saisir avec les petits doigts.

Donne environ 25 crêpes de la grosseur d'une pièce d'un dollar

- 1 purée de patate douce
- 3 c. à soupe (45ml) de farine tout usage non blanchie
- 1 gros œuf
- ½ c. à thé (2 ml) de sel casher
- 1 à 2 c. à soupe (15 à 30ml) d'huile végétale

Faites chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Une fois que l'huile se met à miroiter dans la poêle, versez le mélange, une cuillerée à soupe (15ml) pour chaque crêpe de la grosseur d'une pièce d'un dollar.

Laissez cuire environ 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que les crêpes soient d'un brun doré.

Information nutritionnelle par crêpe :

*Calories 21 (33 % provenant de la matière grasse) •
gluc. 3 g • pro. 1 g • gras 1 g • gras sat. 0 g • chol. 7 mg •
sod. 56 mg • calc. 5 mg • fibres 0 g*

Crêpes aux pommes

Ces crêpes deviendront rapidement les préférées au déjeuner.

Donne environ 24 crêpes de la grosseur d'une pièce d'un dollar.

- 1 tasse (250 ml) de farine de blé entier
- 1 c. à thé (5ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2ml) de cannelle moulue
- ¼ de c. à thé (1ml) de sel
- ½ tasse (60ml) de purée de pomme
- 1 c. à soupe (15ml) de sirop d'éryable pur
- 1 gros œuf
- ¾ tasse (175ml) de tasse plus 2 cuillerées à soupe (30ml) de lait entier (remplaçable par du lait faible en gras ou en poudre)
- 2 c. à soupe (30ml) de beurre non salé et fondu
- 1 c. à soupe (15ml) de beurre non salé pour faire cuire les crêpes

Mélangez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel dans un petit bol.

Mettez la purée de pomme, le sirop d'éryable, l'œuf, le lait et le beurre dans le bol muni de la lame. Mélangez les ingrédients à CHOP pendant environ 5 secondes.

Saupoudrez les ingrédients secs uniformément sur les ingrédients humides dans le bol. Faites environ 5 pulsations à CHOP jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Mettez le reste du beurre dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Une fois que le beurre est fondu, versez le mélange dans la poêle, une cuillerée à soupe pour chaque crêpe de la grosseur d'une pièce d'un dollar.

Faites cuire les crêpes environ 2 minutes d'un côté et 1 minute de l'autre.

Information nutritionnelle par crêpe :

*Calories 37 (37 % provenant de la matière grasse) •
gluc. 5 g • pro. 1 g • gras 2 g • gras sat. 1 g • chol. 11 mg •
sod. 39 mg • calc. 21 mg • fibres 1 g*

Salade de poulet pour bébé

Grâce au Hachoir-cuiseur et chauffe-biberon Cuisinart®, vous pouvez préparer cette « salade » en version purée ou croquante, selon les besoins de votre bébé.

Donne environ 1 ½ tasse (325ml)

- 8 onces (230g) de poitrine de poulet, coupée en morceaux de 1,25 cm (½ po) à 2,5 cm (1 po)
- 3 onces (85g) de céleri haché fin
- 175 ml d'eau

2 c. à soupe (30ml) de yogourt nature

Mettez le poulet et le céleri dans le bol muni de la lame.

Ajoutez l'eau dans le récipient pour cuire à la vapeur et chauffer le biberon et mettez la tasse à mesurer à sa place.

Abaissez le couvercle et mettez le cadran à STEAM.

Lorsque le voyant s'éteint pour indiquer que la cuisson à la vapeur est terminée, mettez le cadran à CHOP. Faites quelques pulsations pour broyer grossièrement le tout. Ajoutez le yogourt et faites encore quelques pulsations jusqu'à obtention de la consistance désirée.

*Information nutritionnelle par portion d'une once (30ml) :
Calories 26 (23 % provenant de la matière grasse) •
gluc. 0 g • pro. 5 g • gras 1 g • gras sat. 0 g • chol. 14 mg •
sod. 32 mg • calc. 8 mg • fibres 0 g*

Croquettes de poulet sans allergènes

Ces croquettes de poulet ne plairont pas seulement aux personnes ayant une allergie alimentaire courante, car elles sont tout à fait délicieuses!

Donne environ 15 à 18 croquettes de poulet

- aérosol de cuisson antiadhésif
- 2 tasses (500ml) de céréales de riz brun croustillantes
- 1 livre (500g) de poitrine de poulet, coupée en petites bouchées
- 1 tasse (250ml) de lait de coco
- huile extra vierge à verser en filet

Préchauffez le four à 204°C (400°F). Étalez un papier d'aluminium sur une plaque à pâtisserie et vaporisez-le légèrement d'un aérosol de cuisson.

Mettez les céréales de riz brun dans le bol muni de la lame. Faites environ 15 pulsations pour hacher le tout uniformément.

Préparez les croquettes en les trempant d'abord dans le lait de coco, puis en les roulant dans les céréales broyées.

Mettez les croquettes sur une plaque à pâtisserie et versez-y un filet d'huile d'olive. Faites cuire les croquettes pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, dorées et cuites à point.

Information nutritionnelle par croquette de poulet :

Calories 67 (49 % provenant de la matière grasse) •
gluc. 3 g • pro. 6 g • gras 4 g • gras sat. 2 g • chol. 16 mg •
sod. 31 mg • calc. 3 mg • fibres 0 g

Bâtonnets de poisson sans allergènes

Les croustilles de pomme de terre donnent un surplus de croquant à ces bâtonnets de poisson cuits au four!

Donne environ 15 à 18 bâtonnets

aérosol de cuisson antiadhésif

5 onces (145g) de croustilles de pomme de terre

1/2 livre (250g) de filet de poisson mince, semblable à la sole

1 tasse (250ml) de lait de coco

Préchauffez le four à 204°C (400°F). Étalez un papier d'aluminium sur une plaque à pâtisserie et vaporisez-le légèrement d'un aérosol de cuisson.

Insérez la lame dans le bol. En faisant 2 quantités de 2 tasses (500ml) chacune, faites environ 15 pulsations rapides pour broyer les croustilles.

Mettez les miettes dans un bol profond à trempe.

Préparez les bâtonnets en les trempant d'abord dans le lait de coco, puis en les roulant dans les croustilles broyées.

Faites-les cuire pendant environ 15 à 20 minutes, en tournant la plaque dans l'autre sens à mi-temps, jusqu'à ce que les bâtonnets soient croustillants, dorés et cuits à point.

Information nutritionnelle par bâtonnet de poisson :

Calories 58 (55 % provenant de la matière grasse) •
gluc. 4 g • pro. 6 g • gras 4 g • gras sat. 2 g • chol. 6 mg •
sod. 69 mg • calc. 3 mg • fibres 1 g

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE 18 MOIS.

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 18 mois à partir de la date d'achat original. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

BFM-1000C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

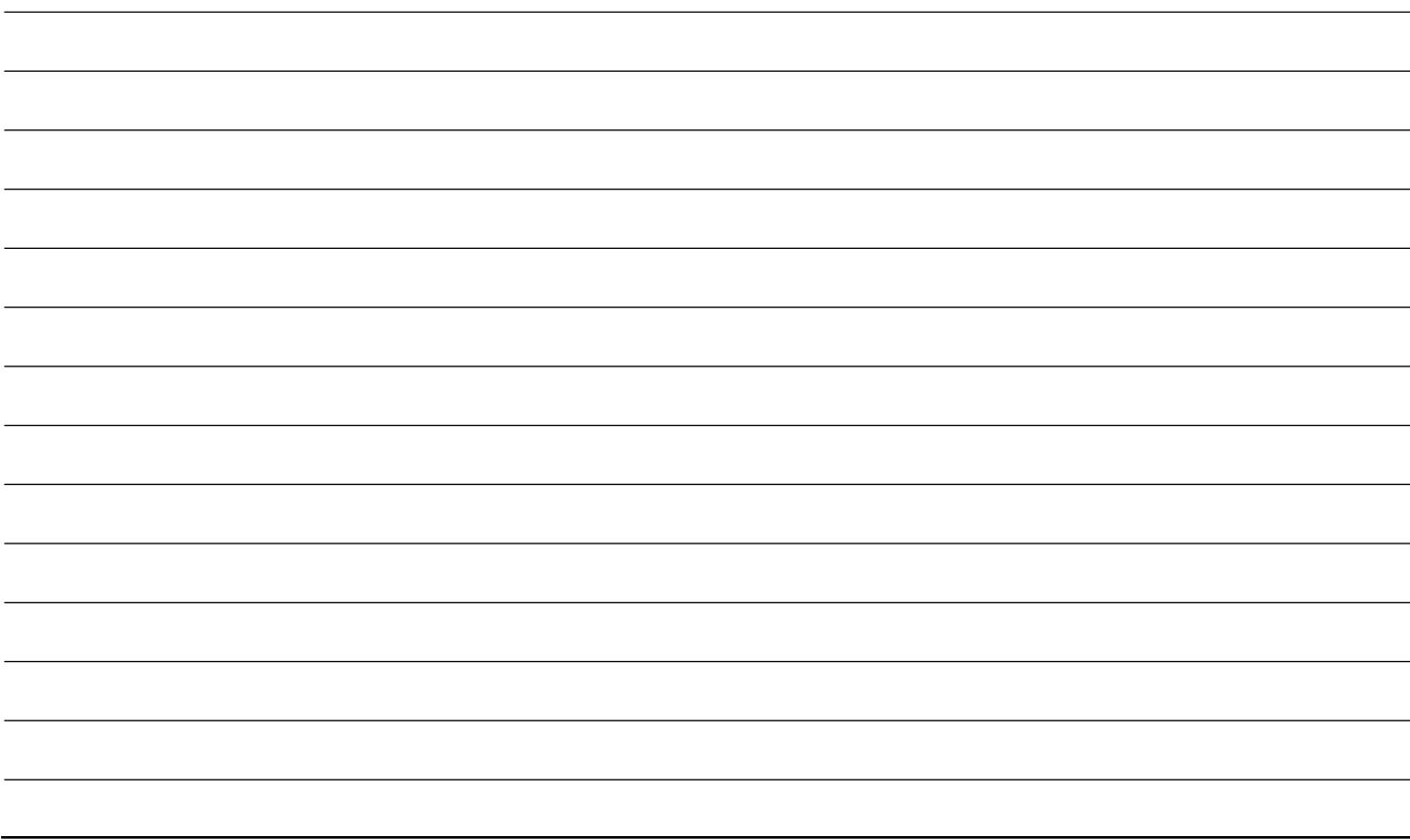
- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au **1-800-472-7606**. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

NOTES



22

Cuisinart® baby™



Chauffe-biberon Stérilisateur Presse-agrumes Mélangeurs Outils et

Cuisinart^{MC} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinartbaby.com

www.cuisinart.ca

©2012 Curtis Canada
100 Connaught Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

12CC134449

B-11161-CAN

Toutes les autres marques de commerce ou de service utilisées dans le présent document sont les marques de leurs propriétaires respectifs.