lupilu®

2-IN-1 BABY FOOD MAKER LBNZ 500 A1

PL

URZĄDZENIE DO PRZYRZĄDZANIA POKARMU DLA NIEMOWLĄT 2 W 1

Instrukcja obsługi

DE AT CH

2-IN-1 BABYNAHRUNGSZUBEREITER

Bedienungsanleitung

IAN 292774

PL

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	23

1
2
3
4
5
6
lupilu
7
8
13
9
10
11
12

Spis treści

Wstęp 2
Prawa autorskie 2
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem 2

Zakres dostawy 3

Wskazówki bezpieczeństwa 3

Elementy obsługowe 7

Czynności przygotowawcze 7
Rozpakowanie 7
Utylizacja opakowania 8
Uruchomienie 8
Nawijak kabla 9
Pierwsza czynność bez zawartości 9
Napełnianie urządzenia 9

Obsługa i użytkowanie 11
Rozpoczęcie/zakończenie gotowania na parze 11
Przekładanie żywności 12
Uruchomienie funkcji miksowania 12

Czyszczenie i pielęgnacja 13
Demontaż/montaż zespołu noży miksujących 14
Odkamienianie urządzenia 15

Przechowywanie 15

Utylizacja 15
Utylizacja urządzenia 15

Załącznik 16
Zalecane czasy gotowania 16
Propozycje przepisów 17
Dane techniczne 19
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 19
Serwis 21
Importer 21

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością.

Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Prawa autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim.

Wszelkie rodzaje powielania lub przedruku, także we fragmentach, jak również reprodukcja ilustracji, również w zmienionym stanie, są dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie do przygotowywania pokarmu dla niemowląt służy wyłącznie do gotowania na parze i późniejszego miksowania produktów spożywczych do karmienia niemowląt i małych dzieci. Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym.

Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne jego wykorzystanie może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ► Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- ► Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone.

Ryzyko takich działań ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy

Elementy składowe urządzenia w standardowej dostawie:

- Urządzenie do przygotowywania pokarmu dla niemowląt
- Pojemnik
- Wkład do gotowania na parze
- Kratka do gotowania na parze
- Pokrywka
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

► Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.

► W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział ***Serwis***).

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

► Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, gdy uszkodzone jest urządzenie lub kabel zasilający bądź nastąpiła awaria.

► Urządzenie może być stosowane tylko wewnątrz pomieszczeń.

► Dopilnuj, by kabel zasilający podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.

► Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.
- Dopiero wyjęcie wtyku z gniazda zasilania powoduje całkowite odcięcie urządzenia od zasilania sieciowego. Urządzenie powinno stać zawsze w miejscu zapewniającym swobodny dostęp do gniazda zasilania, aby w razie zagrożenia w każdej chwili możliwe było wyciągnięcie wtyku sieciowego z gniazda.
- Przy zmianie miejsca ustawienia, napełnianiu, w wypadku usterki, przed rozpoczęciem czyszczenia, w czasie przerwy w użytkowaniu zawsze wyjmuj wtyk z gniazda zasilania! Ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za sam kabel. Nie dotykaj wtyku mokrymi ani wilgotnymi rękoma.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie lub innych cieczach! Przedostanie się resztek cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować grożące śmiercią porażenie prądem elektrycznym. Jeśli jednak zdarzy się, że do podstawy urządzenia dostanie się woda, natychmiast wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. W takim przypadku należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział ***Serwis***).

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych programatorów zegarowych ani innego systemu zdalnego sterowania.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Urządzenie wyposażone jest w ostre i poruszające się ostrza. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do obrażeń ciała!
- Aby uniknąć skaleczenia, nigdy nie dotykaj ostrzy zespołu noży miksujących gołymi rękoma.
- Podczas opróżniania i mycia pojemnika zachowaj ostrożność, aby nie zranić się o ostre ostrza zespołu noży miksujących.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.
- Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Chwytaj pokrywkę, wkład do gotowania na parze oraz pokrywkę wyłącznie za ich odpowiednie uchwyty i ucha.
- PRZESTROGA! Z otworów wylotowych pary oraz podczas otwierania pokrywki z urządzenia może wydobywać się gorąca para! Niebezpieczeństwo poparzenia! Otwórz pokrywkę, chwytając ją za uchwyt. Unikaj kontaktu dłoni i rąk z wydobywającą się parą. Wkład do gotowania na parze wyjmij dopiero po wydostaniu się całej pary z urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Uwaga! Gorąca powierzchnia.
  Element grzejny urządzenia i dno pojemnika stają się w trakcie pracy bardzo gorące i po użyciu pozostaje w nich zakumulowane jeszcze ciepło resztkowe.
- Nigdy nie dotykaj elementu grzejnego ani dna pojemnika bezpośrednio po zakończeniu pracy urządzenia. Zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy pozwolić mu ostygnąć.
- Nie sięgaj do środka pojemnika. Nóż zespołu noży miksujących jest bardzo ostry.
- Do gotowania na parze nie wolno używać nigdy innych cieczy niż wody.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Przed podłączeniem urządzenia należy porównać dane na tabliczce znamionowej urządzenia (napięcie i częstotliwość) z danymi sieci elektrycznej. Dane te muszą być zgodne, aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia.
- Upewnij się, że urządzenie, kabel sieciowy lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.
- Nigdy nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Używaj urządzenia wyłącznie na stabilnej i równej powierzchni.
- Stosuj wyłącznie dołączone do zestawu akcesoria oraz nigdy nie korzystaj z urządzenia bez wody w pojemniku.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie otwieraj obudowy. W tym przypadku nie jest zagwarantowane bezpieczeństwo i powoduje to wygaśnięcie gwarancji.
- Pojemnik nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Złożone urządzenie przenoś nie za uchwyt pojemnika, lecz trzymając je za podstawę.
- Nigdy nie używaj urządzenia do rozdrabniania twardych lub zamrożonych produktów spożywczych.

Elementy obsługowe

1. Pokrywka
2. Kratka do gotowania na parze
3. Wkład do gotowania na parze
4. Uchwyt pojemnika
5. Pojemnik
6. Zespół noży miksujących
7. Oznaczenie do ustawiania pojemnika
8. Element grzejny
9. Wskaźnik funkcji
10. Przełącznik wyboru funkcji
11. Podstawa
12. Nawijak kabla
13. Kabel zasilający

Czynności przygotowawcze

Rozpakowanie

- Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.

WSKAZÓWKA

- Urządzenie należy sprawdzić pod kątem występowania widocznych uszkodzeń.
- W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta (patrz rozdział ***Serwis***).

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia.

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowania są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.

Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Uruchomienie

- Przed uruchomieniem upewnij się, że...
  - urządzenie, wtyk sieciowy i kabel zasilający ⓭ znajdują się w nienagannym stanie i...
  - z urządzenia usunięte zostały wszystkie materiały opakowania.
- Wszystkie elementy wyczyść zgodnie z opisem w rozdziale „***Czyszczenie i pielęgnacja***".
- Odwiń kabel zasilający ⓭ całkowicie z nawijaka kabla ⓬ i poprowadź go przez wycięcie na krawędzi.
- Podłącz kabel zasilający ⓭ do odpowiedniego gniazda zasilania. Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Nawijak kabla

Na spodzie urządzenia znajduje się nawijak kabla ⓬. Za pomocą nawijaka kabla ⓬ można dostosować długość kabla zasilającego ⓭ do swoich potrzeb.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Ze względów bezpieczeństwa kabel zasilający ⓭ musi być poprowadzony zawsze przez wycięcie z tyłu podstawy urządzenia ⓫, by zagwarantować stabilne ustawienie urządzenia.

Pierwsza czynność bez zawartości

Po procesie produkcji wewnątrz urządzenia mogły pozostać zanieczyszczenia produkcyjne, które należy usunąć, aby przygotowywana później żywność dla dziecka nie miała z nimi kontaktu.

♦ W tym celu postępuj zgodnie z zaleceniami wykonywania czynności, opisanymi w poniższym rozdziale, jednak bez wkładania do urządzenia produktów spożywczych.

Napełnianie urządzenia

♦ W razie potrzeby wyjmij pojemnik ❺ z podstawy urządzenia ⓫. W tym celu obróć pojemnik ❺ najpierw tak w lewo, aż oznaczenie ● ❼ znajdujące się na dole pojemnika ❺ wskaże na symbol 🔓 na podstawie urządzenia ⓫. Wtedy można zdjąć pojemnik ❺ podnosząc go do góry.

♦ Zdejmij pokrywkę ❶ z pojemnika ❺. W tym celu należy pokrywkę ❶ obrócić ewentualnie tak w lewo, aby symbol 🔓 na pokrywce ❶ wskazywał na oznaczenie ● znajdujące sie na górze na uchwycie pojemnika ❹. Wtedy można ponownie zdjąć pokrywkę ❶.

♦ Wyjmij wkład do gotowania na parze ❸ oraz kratkę do gotowania na parze ❷ z pojemnika ❺. Najlepiej chwycić w tym celu za ucho wkładu do gotowania na parze ❸.

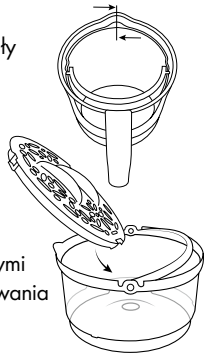
♦ Napełnij pojemnik ❺ wodą wodociągową. Nalej wody co najmniej do zaznaczenia MIN. Nie nalewaj wody powyżej zaznaczenia MAX.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Nie nalewaj do pojemnika ❺ wody mineralnej, ponieważ zawarte w niej minerały mogą spowodować zanieczyszczenie urządzenia. Używaj tylko wody z kranu.

► Nigdy nie nalewaj więcej wody, niż do oznaczenia MAX na pojemniku ❺. W przeciwnym razie może dojść do wylewania się gotującej się wody do wkładu do gotowania na parze ❸!

- Włóż wkład do gotowania na parze ❸ w taki sposób do pojemnika ❺, aby obie wylewki znajdowały się nad sobą.



- Włóż kratkę do gotowania na parze ❷ z zaokrąglonymi uchwytami wskazującymi do góry do wkładu do gotowania na parze ❸ (patrz rys.).
- Obróć kratkę do gotowania na parze ❷ w prawo, aż do oporu, aby została dobrze osadzona.
- Przeznaczoną do gotowania żywność, jak warzywa, mięso, ryby lub drób umyj pod bieżącą wodą.
- Przygotuj warzywa obierając je w razie potrzeby lub tnąc ich łodygi. Przed gotowaniem na parze zawsze obieraj i usuwaj pestki z owoców.
- Pokrój produkty spożywcze na kawałki o wielkości ok. 1 × 1 cm.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► W tym urządzeniu nie wolno stosować żadnych mrożonych produktów.

WSKAZÓWKA

► Mięso i drób nie mogą zawierać żadnych kości ani chrząstek.

► Ryby muszą być pozbawione ości.

- Umieść produkty spożywcze na kratce do gotowania na parze ❷. Pamiętaj o tym, aby nie wkładać do wkładu do gotowania na parze ❸ produktów powyżej górnej krawędzi wkładu.

WSKAZÓWKA

► Nie przepełniaj wkładu do gotowania na parze ❸, wkładając do niego zbyt dużej ilości produktów spożywczych lub zakrywając wszystkie otwory kratki do gotowania na parze ❷. Pomiędzy kawałkami oraz przez otwory kratki do gotowania na parze ❷ musi przedostawać sie para.

- Załóż pokrywkę ❶ w taki sposób na pojemnik ❺, aby symbol ⌒ na pokrywce ❶ wskazywał na oznaczenie ● na górze na uchwycie pojemnika ❹. Następnie obróć pokrywkę ❶ w prawo w taki sposób, aby symbol ⌂ wskazywał na oznaczenie ● na górze na uchwycie pojemnika ❹, a pojemnik zatrzasnął się w słyszalny sposób ❶.

- Załóż pojemnik ❺ tak na podstawę urządzenia ⓫, aby oznaczenie ● ❼ na dole pojemnika ❺ wskazywało na symbol 🔓 na podstawie urządzenia ⓫. Następnie obróć pojemnik ❺ tak w prawo, aż oznaczenie ● ❼ na pojemniku ❺ wskaże na symbol 🔒 na podstawie urządzenia ⓫, a pojemnik ❺ zatrzaśnie się w zauważalny sposób.

Obsługa i użytkowanie

Rozpoczęcie/zakończenie gotowania na parze

- Ustaw przełącznik wyboru funkcji ❿ w położeniu. Wskaźnik funkcji ❾ świeci się na czerwono. Urządzenie nagrzewa teraz wodę w pojemniku ❺ i doprowadza ją do wrzenia. Powstająca para unosi się do wkładu do gotowania na parze ❸ i gotuje produkty spożywcze na kratce do gotowania na parze ❷.
- Odnośnie do czasu gotowania, opieraj się na zalecanych wartościach wskazanych w rozdziale ***Zalecane czasy gotowania***.
- Po upływie wskazanego czasu gotowania obróć przełącznik wyboru funkcji ❿ w położenie **0**, aby wyłączyć urządzenie.
- Bez ręcznego wyłączenia urządzenie kończy proces gotowania na parze automatycznie po upływie ok. 30 minut i rozlega się wtedy sygnał dźwiękowy.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ► Wydostająca się z otworów wylotu pary w pokrywce ❶ para wodna oraz powierzchnia pojemnika ❺ są gorące. Unikać kontaktu z parą wodną i pojemnikiem ❺ podczas gotowania na parze!
- ► Nigdy nie otwieraj pokrywki ❶ przed zakończeniem gotowania, aby uniknąć kontaktu z wydostającą się gorącą parą i gorącą wodą wewnątrz pojemnika ❺.
- ► Otwórz pokrywkę ❶ dopiero wtedy, gdy woda się już nie będzie gotowała oraz z otworów wylotu pary w pokrywce ❶ nie będzie wydobywała się para wodna.

- Ustaw przełącznik wyboru funkcji ❿ w położeniu **0**.
- Zdejmij pokrywę ❶ z pojemnika ❺ i sprawdź stopień ugotowania produktów, np. używając do tego widelca.
- Jeśli stopień ugotowania jest dobry, możesz przejść do następnego etapu obróbki żywności (patrz rozdział **Przekładanie żywności**).
- Gdy stopień ugotowania nie jest zadowalający, załóż ponownie pokrywę ❶ i ponownie uruchomi gotowanie na parze.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ► Upewnij się, że dostateczna ilość wody (oznaczenie MIN) znajduje się w pojemniku ❺. Jeśli tak nie jest, uzupełnij brakującą ilość wody.

Przekładanie żywności

Przed rozpoczęciem następnego etapu przygotowania, produkty spożywcze muszą zostać przełożone.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

► Z pojemnika ❺ wydostaje się gorąca para. We wnętrzu pojemnika ❺ znajduje się gorąca woda. Unikaj kontaktu z parą i wodą! Noś rękawice ochronne.

- Wyjmij wkład do gotowania na parze ❸ oraz kratkę do gotowania na parze ❷ wraz z produktami spożywczymi z pojemnika ❺.
- Wylej resztę wody z pojemnika ❺.
- Włóż produkty spożywcze do pojemnika ❺.
- W razie potrzeby dodaj kolejne produkty przeznaczone do miksowania (np. wodę do puree lub inne już ugotowane produkty, jak ryż lub ziemniaki). Nie wolno przy tym jednak przekroczyć wysokości napełnienia na poziomie 2/3 pojemnika ❺.
- Załóż pokrywkę ❶ ponownie na pojemnik ❺ i pozwól jej się zatrzasnąć w zauważalny sposób.

Uruchomienie funkcji miksowania

Produkty spożywcze należy zmiksować teraz aż do uzyskania odpowiedniej dla dziecka konsystencji.

- Ustaw przełącznik wyboru funkcji ❿ w położeniu ⟲. Funkcja ta nie nadaje się do pracy ciągłej, dlatego przełącznik wyboru funkcji ❿ nie blokuje się w tym położeniu.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Korzystaj z funkcji miksowania nie dłużej niż przez 1 minutę bez przerwy.

► Zaleca się stosowanie z funkcji miksowania w krótszych cyklach (6 × 10 sekund miksowania / 10 sekund przerwy) oraz częstsze sprawdzanie konsystencji produktów spożywczych.

WSKAZÓWKA

► Jeśli produkty spożywcze przylegają we wnętrzu pojemnika ❺, wyłącz urządzenie. Następnie łyżką lub szpatułką odklej produkty spożywcze i dodaj trochę wody.

- Po osiągnięciu pożądanej konsystencji lub po maksymalnie 1 minucie, pozwól przełącznikowi wyboru funkcji ❿ powrócić do położenia **0**.
- Zdejmij pokrywkę ❶ z pojemnika ❺.

- Wyjmij zmiksowane produkty spożywcze łyżką lub szpatułką z pojemnika ❺.
- Sprawdź temperaturę pokarmu, czy można go podać dziecku i ewentualnie rozpocznij karmienie.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

► Opróżnij pojemnik bardzo ostrożnie, aby nie skaleczyć się o zespół noży miksujących ❻!

► Sprawdź temperaturę produktu spożywczego, zanim go podasz do spożycia!

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

► Czyść pojemnik bardzo ostrożnie, aby nie skaleczyć się o zespół noży miksujących ❻!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

► Przed każdym czyszczeniem wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania! W przeciwnym razie istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

► Nigdy nie otwieraj żadnych elementów obudowy. W środku nie ma żadnych elementów obsługowych. Przy otwartej obudowie istnieje niebezpieczeństwo śmiertelnego porażenia prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

► Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego pozostaje jeszcze ciepła. Przed czyszczeniem odczekaj do schłodzenia się urządzenia. W przeciwnym razie narażasz się na oparzenia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

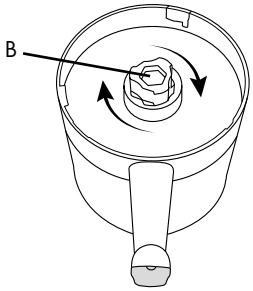
► Nie używaj środków szorujących powierzchnię ani żrących środków czyszczących. Niszczą one powierzchnię urządzenia i mogą doprowadzić do powstania uszkodzenia, którego naprawa nie będzie wykonalna.

- Podstawę urządzenia ⓫ oraz kabel zasilający ⓭ czyść po każdym użyciu lekko nawilżoną szmatką. Przed ponownym użyciem osusz dokładnie podstawę urządzenia ⓫.
- Przed wyjęciem kratki do gotowania na parze ❷ z wkładu do gotowania na parze ❸, obróć ją najpierw w lewo.
- Umyj zespół noży miksujących ❻, po jego demontażu w sposób opisany w rozdziale ***Demontaż / montaż zespołu noży miksujących***, płynem do mycia naczyń i wypłucz go następnie pod bieżącą wodą.

- Przed ponownym uruchomieniem dopilnuj, by na urządzeniu i w jego wnętrzu nie pozostały resztki środka czyszczącego.
- Pojemnik ❺, pokrywka ❶, wkład do gotowania na parze ❸ oraz kratka do gotowania na parze ❷ są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

Demontaż/montaż zespołu noży miksujących

W celu umycia zespołu noży miksujących ❻ należy najpierw wymontować go z pojemnika ❺ w sposób opisany poniżej.

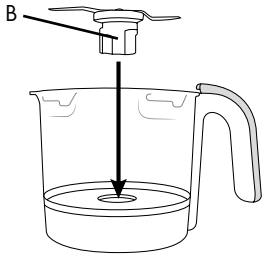


- Podnieś pojemnik ❺, chwyć od dołu napęd noży (B) i obróć go - patrząc od dołu - w prawo, aż zespół noży miksujących ❻ się odblokuje.
- Sięgnij od góry do pojemnika ❺ i wyjmij zespół noży miksujących ❻ ostrożnie z pojemnika ❺.

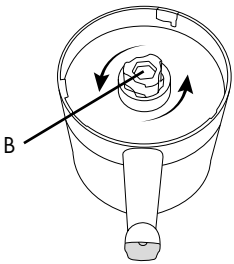
⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

► Ostrza zespołu noży miksujących ❻ są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczenia, nigdy nie dotykaj ostrzy gołymi rękoma.

- Po umyciu włóż zespół noży miksujących ❻ od góry w przedstawiony sposób do pojemnika ❺ i wprowadź napęd noży (B) przez otwór w dnie pojemnika.



- Podnieś pojemnik ❺, chwyć od dołu napęd noży (B) i obróć go - patrząc od dołu - w lewo do oporu.



Odkamienianie urządzenia

Po dłuższym korzystaniu z urządzenia w pojemniku ❺ może osadzić się kamień (zależnie do stopnia twardości używanej wody). Osady z kamienia mogą znacząco obniżyć wydajność urządzenia i dlatego należy je w regularnych odstępach czasu usuwać.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Nie należy stosować dostępnych w handlu odkamieniaczy, kwasu octowego ani esencji octowej.

♦ Nalej ok. 60 ml jasnego octu klarownego i 150 ml wrzącej wody do pojemnika ❺ i pozostaw na 30 minut. Upewnij się, że ostrza zespołu noży miksujących ❻ są całkowicie pokryte mieszaniną octu i wody.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Nie należy przekraczać czasu działania roztworu. Nie spowoduje to lepszego usunięcia kamienia, lecz trwałe uszkodzenie urządzenia.

♦ Następnie wylej mieszaninę wody z octem z pojemnika ❺.

♦ Wypłucz dwukrotnie czystą wodą.

♦ Wysusz starannie pojemnik ❺.

Przechowywanie

♦ Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy ostudzić urządzenie.

♦ Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia

Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na kółkach oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Zgodnie z dyrektywą po zakończeniu okresu eksploatacji zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać do zwykłych odpadów domowych, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanego punktu zbiórki odpadów, zakładu recyklingu lub zakładu utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Więcej informacji można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji odpadów lub w urzędzie miasta i gminy.

Załącznik

Zalecane czasy gotowania

Kategoria	Produkt spożywczy	Czas gotowania na parze (w minutach)
Owoce	Ananas	10 - 15
	Jabłka	5 - 10
	Gruszki	5 - 10
	Pomarańcze	5 - 10
	Brzoskwinie	5 - 10
	Śliwki	5 - 10
Warzywa	Kalafior	10 - 15
	Brokuły	10 - 15
	Groszek	10 - 15
	Koper włoski	15 - 20
	Zielona fasola	15 - 20
	Ziemniaki	20 - 25
	Marchew	15 - 20
	Dynia	15 - 20
	Papryka	10 - 15
	Seler	10 - 15
	Szparagi	10 - 15
	Szpinak	5 - 10
	Bataty	15 - 20
	Pomidory	5 - 10
	Cukinia	10 - 15
Mięso	Wieprzowina, wołowina, jagnięcina, kurczak	20 - 25
Ryby	Pstrąg, łosoś, dorsz	10 - 15

WSKAZÓWKA

► Wymagany czas gotowania zależy od rodzaju i struktury produktu spożywczego. Podane czasy są wartościami orientacyjnymi. Aby osiągnąć żądany efekt należy przetestować różne czasy gotowania.

Propozycje przepisów

WSKAZÓWKA

- Ilości produktów w przepisie są wartościami orientacyjnymi i mogą zmieniać się w zależności od użytych składników i czasów gotowania.
- Liczby wskazanych porcji na przepis są tylko orientacyjne. Ponieważ dzieci mają różne potrzeby, dane mogą nie odzwierciedlać zapotrzebowania dziecka w zakresie apetytu lub wzrostu.

Puree z ziemniaków i marchwi

Składniki: 1 duża marchew (ok. 100 g)
2 - 3 małe ziemniaki (ok. 200 g)

Czas gotowania: 25 minut

Porcje: 3

- Umyj i obierz marchew oraz ziemniaki.
- Pokrój produkty na kawałki o wielkości ok. 1 × 1 cm.
- Wszystkie składniki gotuj przez 25 minut.
- Po zakończeniu gotowania na parze wylej pozostałą wodę ze pojemnika ❺ i nalej ok. 80 ml wody pitnej do pojemnika ❺.
- Włóż składniki do pojemnika ❺ i miksuj aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Puree z ziemniaków, brokułów i kurczaka

Składniki: 5 różyczek brokułów (ok. 50 g)
2 małe ziemniaki (ok. 130 g)
50 g fileta z piersi kurczaka

Czas gotowania: 25 minut

Porcje: 3

- Umyj i obierz ziemniaki. Usuń łodygi z różyczek brokułów.
- Pokrój warzywa na kawałki po ok. 1 x 1 cm.
- Umyj filet z piersi kurczaka pod bieżącą wodą i pokrój je na paski, a potem na kawałki o wielkości ok. 1 x 1 cm.
- Wszystkie składniki gotuj przez 25 minut.
- Po zakończeniu gotowania na parze wylej pozostałą wodę ze pojemnika ❺ i nalej ok. 50 ml wody pitnej do pojemnika ❺.
- Włóż składniki do pojemnika ❺ i miksuj aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Puree z batatów i kalafiora

Składniki: 1 mały batat (ok. 130 g)
100 g kalafiora

Czas gotowania: 20 minut

Porcje: 3

- Umyj i obierz ziemniak. Usuń łodygi z kalafiora.
- Pokrój produkty na kawałki o wielkości ok. 1 × 1 cm.
- Wszystkie składniki gotuj przez 20 minut.
- Po zakończeniu gotowania na parze wylej pozostałą wodę ze pojemnika ❺ i nalej ok. 50 ml wody pitnej do pojemnika ❺.
- Włóż składniki do pojemnika ❺ i miksuj aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Puree jabłkowe

Składniki: 1 1/2 jabłka (ok. 250 g)
Czas gotowania: 10 minut

Porcje: 4

- Umyj, obierz i usuń pestki z jabłka.
- Pokrój jabłka na kawałki o wielkości ok. 1 × 1 cm.
- Gotuj jabłka przez ok. 10 minut.
- Po zakończeniu gotowania na parze wylej pozostałą wodę ze pojemnika ❺ i nalej ok. 20 ml wody pitnej do pojemnika ❺.
- Włóż składniki do pojemnika ❺ i miksuj aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Dane techniczne

Napięcie wejściowe	220 – 240 V ~ (prąd przemienny) 50 – 60 Hz
Moc grzewcza	500 W
Moc silnika	130 W
Czas pracy krótkotrwałej miksera	1 min.
Klasa ochrony	I (⏚ uziemienie ochronne)

Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością posiadają na to odpowiednie dopuszczenia.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykuł można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis

PL **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 292774

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 24
Urheberrecht 24
Bestimmungsgemäße Verwendung 24

Lieferumfang 25

Sicherheitshinweise 25

Bedienelemente 29

Vorbereitungen 29
Auspacken 29
Entsorgung der Verpackung 30
Inbetriebnahme 30
Kabelaufwicklung 31
Erster Vorgang ohne Inhalt 31
Gerät befüllen 31

Bedienung und Betrieb 33
Dampfgaren starten / stoppen 33
Nahrungsmittel umfüllen 34
Mixfunktion starten 34

Reinigung und Pflege 35
Aus- / Einbau Mixmessereinheit 36
Gerät entkalken 37

Lagerung 37

Entsorgung 37
Gerät entsorgen 37

Anhang 38
Empfohlene Garzeiten 38
Rezeptvorschläge 39
Technische Daten 41
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 41
Service 43
Importeur 43

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Babynahrungszubereiter dient ausschließlich zum Dampfgaren und anschließendem Mixen von Lebensmitteln für die Ernährung von Babys und Kleinkindern. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und / oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Babynahrungszubereiter
- Behälter
- Dampfgareinsatz
- Dampfgargitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor heruntergefallen ist.

► Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.

► Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.

► Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

► Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, muss der Netzstecker aus der Netzsteckdose gezogen werden. Daher muss das Gerät so aufgestellt werden, dass stets ein unbehinderter Zugang zur Netzsteckdose gewährleistet ist, damit in Notsituationen der Netzstecker sofort abgezogen werden kann.
- Ziehen Sie, wenn Sie das Gerät bewegen, befüllen, bei Störungen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie es nicht gebrauchen, immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ziehen Sie niemals am Netzkabel, sondern immer nur am Netzstecker. Berühren Sie den Gerätestecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen. Sollte die Gerätebasis doch einmal in Flüssigkeit gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nehmen Sie das Gerät nicht wieder in Betrieb und wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

⚠ GEFAHR - BRANDGEFAHR!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Gerät ist mit scharfen und sich bewegenden Klingen ausgestattet. Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen!
- Berühren Sie die Klingen der Mixmessereinheit nicht mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- Gehen Sie vorsichtig beim Leeren und Reinigen des Behälters vor, um sich nicht an den scharfen Klingen der Mixmessereinheit zu verletzen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Fassen Sie den Deckel, den Dampfgareinsatz und den Behälter ausschließlich an deren jeweils dafür vorgesehenen Griffen oder Henkeln an, um diese zu bewegen.
- VORSICHT! Aus den Dampföffnungen im Deckel und beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf austreten! Verbrühungsgefahr! Öffnen Sie den Deckel, indem Sie ihn an seinem Griff anfassen. Vermeiden Sie den Kontakt von Hand und Arm mit austretendem Dampf. Entfernen Sie den Dampfgarereinsatz erst, wenn etwaiger Dampf vollständig abgezogen ist.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Achtung! Heiße Oberfläche.
  Das Heizelement des Gerätes und der Boden des Behälters werden im Betrieb sehr heiß und verfügen nach der Anwendung noch über Restwärme.
- Berühren Sie niemals das Heizelement oder den Boden des Behälters kurz nach dem Betrieb. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Greifen Sie nicht in den Behälter. Das Messer der Mixmessereinheit ist sehr scharf.
- Niemals andere Flüssigkeiten als Wasser zum Dampfgaren verwenden.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten des Gerätes (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen wie Kochplatten oder offenen Flammen in Berührung kommen.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich auf stabilen und ebenen Flächen.
- Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile und benutzen Sie das Gerät nie ohne Wasser im Behälter.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Der Behälter ist nicht geeignet zur Verwendung in Mikrowellengeräten.
- Tragen Sie das zusammengesetzte Gerät nicht am Behältergriff, sondern nur an der Gerätebasis.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Zerkleinern von harten oder gefrorenen Nahrungsmitteln.

Bedienelemente

❶ Deckel
❷ Dampfgargitter
❸ Dampfgareinsatz
❹ Behältergriff
❺ Behälter
❻ Mixmessereinheit
❼ Markierung zum Ausrichten des Behälters
❽ Heizelement
❾ Funktionsanzeige
❿ Funktionswähler
⓫ Gerätebasis
⓬ Kabelaufwicklung
⓭ Netzkabel

Vorbereitungen

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf sichtbare Schäden.
- Bei Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

⚠ WARNUNG

Erstickungsgefahr!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Inbetriebnahme

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass ...
  - das Gerät, Netzstecker und Netzkabel ⓭ in einwandfreiem Zustand sind und . . .
  - alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.
- Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „**Reinigung und Pflege**“ beschrieben.
- Wickeln Sie das Netzkabel ⓭ von der Kabelaufwicklung ⓬ und führen Sie es durch die Aussparung am Rand.
- Verbinden Sie das Netzkabel ⓭ mit einer geeigneten Netzsteckdose. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Kabelaufwicklung

An der Unterseite des Gerätes befindet sich eine Kabelaufwicklung ⓬. Mit der Kabelaufwicklung ⓬ können Sie die Länge des Netzkabels ⓭ an Ihre örtlichen Gegebenheiten anpassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Achten Sie darauf, dass das Netzkabel ⓭ immer durch die dafür vorgesehene Aussparung am hinteren Teil der Gerätebasis ⓫ geführt werden muss, um einen sicheren Stand zu gewährleisten.

Erster Vorgang ohne Inhalt

Die Produktion des Gerätes kann Rückstände daran hinterlassen haben, die entfernt werden müssen, damit sie nicht in Kontakt mit der Babynahrung kommen können.

- Orientieren Sie sich dazu an den Handlungsschritten im folgenden Kapitel, ohne jedoch Nahrungsmittel in das Gerät einzubringen.

Gerät befüllen

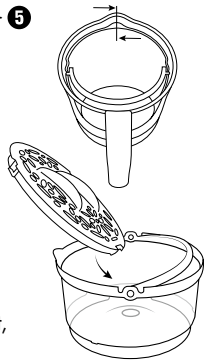
- Nehmen Sie ggf. den Behälter ❺ von der Gerätebasis ⓫ ab. Dazu drehen Sie den Behälter ❺ zunächst so gegen den Uhrzeigersinn, dass die ●–Markierung ❼ unten am Behälter ❺ auf das 🔓–Symbol an der Gerätebasis ⓫ zeigt. Dann können Sie den Behälter ❺ nach oben hin abnehmen.
- Nehmen Sie den Deckel ❶ vom Behälter ❺ ab. Dazu müssen Sie den Deckel ❶ ggf. zunächst so gegen den Uhrzeigersinn drehen, dass das 🔒–Symbol am Deckel ❶ auf die ●–Markierung oben am Behältergriff ❹ zeigt. Dann können Sie den Deckel ❶ abnehmen.
- Nehmen Sie den Dampfgareinsatz ❸ und das Dampfgargitter ❷ aus dem Behälter ❺. Am besten greifen Sie dazu den Henkel des Dampfgareinsatzes ❸.
- Füllen Sie den Behälter ❺ mit Leitungswasser. Füllen Sie mindestens Wasser bis zur MIN-Markierung ein. Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur MAX-Markierung ein.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Füllen Sie kein Mineralwasser in den Behälter ❺, da die darin enthaltenen Mineralien zu Verunreinigungen des Gerätes führen würden. Verwenden Sie nur Leitungswasser.

► Füllen Sie niemals so viel Wasser ein, dass der Wasserstand die MAX-Markierung am Behälter ❺ überschreitet. Ansonsten kann kochendes Wasser in den Dampfgareinsatz ❸ gelangen.

- Setzen Sie den Dampfgareinsatz ❸ so in den Behälter ❺ ein, dass die beiden Ausgießer übereinander liegen.



- Legen Sie das Dampfgargitter ❷ mit den rundlichen Griffen nach oben zeigend in den Dampfgareinsatz ❸ (siehe Abbildung).
- Drehen Sie das Dampfgargitter ❷ im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, so dass es fest sitzt.
- Spülen Sie die zu garenden Nahrungsmittel wie Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch oder Geflügel unter fließendem Wasser gut ab.
- Bereiten Sie das Gemüse vor, indem Sie es ggf. schälen oder Strünke abschneiden. Schälen und entkernen Sie immer das Obst, bevor Sie es Dampfgaren.
- Schneiden Sie die Nahrungsmittel in ca. 1 × 1 cm große Stücke.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► In diesem Gerät dürfen keine gefrorenen Nahrungsmittel verwendet werden.

HINWEIS

► Fleisch und Geflügel dürfen keinerlei Knochen oder Knorpel enthalten.

► Fisch muss grätenfrei sein.

- Geben Sie die Nahrungsmittel auf das Dampfgargitter ❷. Achten Sie darauf, den Dampfgareinsatz ❸ nicht über den oberen Rand hinaus zu befüllen.

HINWEIS

► Überfüllen Sie den Dampfgareinsatz ❸ nicht, indem Sie die Nahrungsmittel nicht zu dicht hineinpacken oder alle Löcher des Dampfgargitters ❷ bedecken. Zwischen den Stücken und durch die Löcher des Dampfgargitters ❷ muss Dampf durchströmen.

- Setzen Sie den Deckel ❶ so auf den Behälter ❺ auf, dass das ⌒▂-Symbol am Deckel ❶ auf die ●-Markierung oben am Behältergriff ❹ zeigt. Dann drehen Sie den Deckel ❶ so im Uhrzeigersinn, dass das ◠-Symbol auf die ●-Markierung oben am Behältergriff ❹ zeigt und der Deckel ❶ spürbar einrastet.
- Setzen Sie den Behälter ❺ so auf die Gerätebasis ⓫, dass die ●-Markierung ❼ unten am Behälter ❺ auf das ▂⌒-Symbol an der Gerätebasis ⓫ zeigt. Dann drehen Sie den Behälter ❺ so im Uhrzeigersinn, dass die ●-Markierung ❼ am Behälter ❺ das ◠-Symbol an der Gerätebasis ⓫ zeigt und der Behälter ❺ spürbar einrastet.

Bedienung und Betrieb

Dampfgaren starten / stoppen

- Drehen Sie den Funktionswähler ⑩ auf die –Position. Die Funktionsanzeige ❾ leuchtet rot. Das Gerät heizt jetzt das Wasser im Behälter ❺ auf und bringt es zum Kochen. Der entstehende Dampf steigt in den Dampfgareinsatz ❸ und gart die Nahrungsmittel auf dem Dampfgargitter ❷.
- Orientieren Sie sich bezüglich der Gardauer an den Richtwerten, die wir im Kapitel ***Empfohlene Garzeiten*** zusammengetragen haben.
- Nach Ablauf der angegebenen Garzeit drehen Sie den Funktionswähler ⑩ auf die **0**–Position, um das Gerät abzuschalten.
- Ohne manuelle Abschaltung beendet das Gerät den Dampfgarvorgang automatisch nach ca. 30 Minuten und es ertönt ein akustisches Signal.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ► Der aus den Dampföffnungen im Deckel ❶ austretende Dampf und die Oberfläche des Behälters ❺ sind heiß. Berührung mit Dampf und Behälter ❺ während des Dampfgarens vermeiden!
- ► Öffnen Sie den Deckel ❶ niemals vor Ende des Garvorgangs, um Kontakt mit austretendem heißen Dampf und heißem Wasser im Inneren des Behälters ❺ zu vermeiden.
- ► Öffnen Sie den Deckel ❶ erst, wenn das Wasser nicht mehr kocht und kein Dampf mehr aus den Dampföffnungen im Deckel ❶ austritt.

- Drehen Sie den Funktionswähler ⑩ auf die **0**–Position.
- Nehmen Sie den Deckel ❶ vom Behälter ❺ ab und überprüfen Sie den Garzustand der Nahrungsmittel mit z. B. einer Gabel.
- Wenn der Garzustand gut ist, fahren Sie mit dem nächsten Verarbeitungsschritt fort (siehe Kapitel **Nahrungsmittel umfüllen**).
- Wenn der Garzustand noch nicht gut ist, setzen Sie den Deckel ❶ wieder auf und starten Sie erneut den Dampfgarvorgang.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Achten Sie darauf, dass sich genügend Wasser (MIN-Markierung) im Behälter ❺ befindet. Anderenfalls füllen Sie Wasser nach.

Nahrungsmittel umfüllen

Vor Beginn des nächsten Verarbeitungsschritts müssen die Nahrungsmittel umgefüllt werden.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Heißer Dampf tritt aus dem Behälter ❺ aus. Heißes Wasser befindet sich im Inneren des Behälters ❺.
Berührung mit Dampf und Wasser vermeiden! Handschuhe tragen.

- Nehmen Sie den Dampfgareinsatz ❸ und das Dampfgargitter ❷ mit Nahrungsmitteln aus dem Behälter ❺.
- Gießen Sie das restliche Wasser aus dem Behälter ❺.
- Füllen Sie die Nahrungsmittel in den Behälter ❺.
- Geben Sie bei Bedarf weitere zu mixende Zutaten hinzu (z. B. Wasser für Breis oder weitere bereits gegarte Zutaten, wie Reis oder Kartoffeln). Dabei darf die gesamte Füllhöhe 2/3 des Behälters ❺ nicht überschreiten.
- Setzen Sie den Deckel ❶ wieder auf den Behälter ❺ und lassen ihn spürbar einrasten.

Mixfunktion starten

Die Nahrungsmittel müssen jetzt noch zu kindgerechter Konsistenz gemixt werden.

- Bewegen Sie den Funktionswähler ❿ auf die ⟲-Position. Diese Funktion ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet, daher rastet der Funktionswähler ❿ hier nicht ein.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Nutzen Sie die Mixfunktion nicht länger als 1 Minute ohne Unterbrechung.

► Es empfiehlt sich, die Mixfunktion in kürzeren Zyklen (6 × 10 Sekunden mixen / 10 Sekunden pausieren) zu verwenden und die Nahrungsmittel öfters auf die gewünschte Konsistenz hin zu überprüfen.

HINWEIS

► Wenn die Nahrungsmittel innen am Behälter ❺ haften bleiben, schalten Sie zunächst das Gerät aus. Lösen Sie dann die Nahrungsmittel mit einem Löffel oder Spatel und geben Sie etwas Wasser hinzu.

- Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist bzw. nach maximal 1 Minute, lassen Sie den Funktionswähler ❿ zurück auf die **0**-Position drehen.
- Nehmen Sie den Deckel ❶ vom Behälter ❺ ab.

- Nehmen Sie die gemixten Nahrungsmittel mit einem Löffel oder Spatel aus dem Behälter ❺.
- Prüfen Sie die Temperatur der Nahrungsmittel auf Verwendbarkeit und beginnen Sie ggf. mit dem Füttern.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Leeren Sie den Behälter sehr vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Mixmessereinheit ❻ verletzen!

► Überprüfen Sie die Temperatur der Nahrungsmittel immer, bevor Sie die Speisen füttern!

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Reinigen Sie den Behälter sehr vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Mixmessereinheit ❻ verletzen!

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

► Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ansonsten besteht Gefahr eines elektrischen Schlages!

► Öffnen Sie niemals irgendwelche Gehäuseteile. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.

⚠ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

► Nach der Verwendung verfügt die Oberfläche des Heizelementes noch über Restwärme. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen. Ansonsten besteht Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

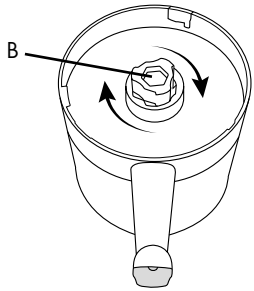
► Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

- Reinigen Sie die Gerätebasis ⓫ und das Netzkabel ⓭ nach jedem Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie die Gerätebasis ⓫ auf jeden Fall gut ab, bevor Sie sie erneut verwenden.
- Bevor Sie das Dampfgargitter ❷ aus dem Dampfgareinsatz ❸ entnehmen, drehen Sie es zunächst gegen den Uhrzeigersinn.
- Reinigen Sie die Mixmessereinheit ❻, nachdem Sie sie wie im Kapitel ***Aus- / Einbau Mixmessereinheit*** beschrieben ausgebaut haben, mit Spülmittel und spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab.

- Achten Sie darauf, dass sich keine Spülmittelreste am und im Gerät befinden, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Behälter ❺, Deckel ❶, Dampfgareinsatz ❸ und Dampfgargitter ❷ sind spülmaschinengeeignet.

Aus- / Einbau Mixmessereinheit

Um die Mixmessereinheit ❻ reinigen zu können, müssen Sie sie zuvor wie folgt beschrieben aus dem Behälter ❺ ausbauen.

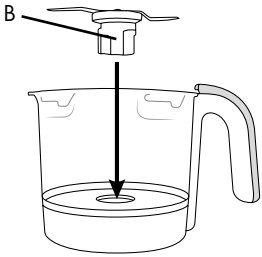


- Nehmen Sie den Behälter ❺ hoch, greifen von unten den Messerantrieb (B) und drehen diesen - von unten gesehen - im Uhrzeigersinn, bis die Mixmessereinheit ❻ freikommt.
- Greifen Sie von oben in den Behälter ❺ und nehmen Sie die Mixmessereinheit ❻ vorsichtig aus dem Behälter ❺.

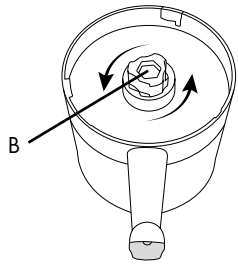
⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Die Klingen der Mixmessereinheit ❻ sind sehr scharf! Berühren Sie die Klingen nicht mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

- Nach der Reinigung setzen Sie die Mixmessereinheit ❻ von oben wie gezeigt in den Behälter ❺ ein und führen den Messerantrieb (B) durch die Öffnung im Behälterboden.



- Nehmen Sie den Behälter ❺ hoch, greifen von unten den Messerantrieb (B) und drehen diesen - von unten gesehen - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.



Gerät entkalken

Nach längerem Gebrauch kann sich Kalk im Behälter ❺ absetzen (je nach Härtegrad des verwendeten Wassers). Kalkablagerungen können die Leistung des Gerätes erheblich reduzieren und müssen daher in regelmäßigen Abständen entfernt werden.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Verwenden Sie weder handelsübliche Entkalkungsmittel, noch Essigsäure oder Essigessenz.

- Geben Sie ca. 60 ml hellen Tafelessig und ca. 150 ml kochendes Wasser in den Behälter ❺ und lassen dies für 30 Minuten einwirken. Achten Sie darauf, dass die Klingen der Mixmessereinheit ❻ mit der Essig-Wassermischung vollständig bedeckt sind.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Überschreiten Sie die Einwirkzeit nicht. Das Ergebnis wäre keine bessere Entkalkung, sondern eine dauerhafte Beschädigung des Gerätes.

- Gießen Sie anschließend die Essig-Wassermischung aus dem Behälter ❺.
- Spülen Sie mit klarem Wasser zweimal nach.
- Trocknen Sie den Behälter ❺ sorgfältig ab.

Lagerung

- Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es lagern.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgung

Gerät entsorgen

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.
Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem lokalen Entsorger oder der Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.

Anhang

Empfohlene Garzeiten

Kategorie	Nahrungsmittel	Dampfgarzeit (in Minuten)
Obst	Ananas	10 - 15
	Apfel	5 - 10
	Birne	5 - 10
	Orange	5 - 10
	Pfirsich	5 - 10
	Pflaume	5 - 10
Gemüse	Blumenkohl	10 - 15
	Brokkoli	10 - 15
	Erbsen	10 - 15
	Fenchel	15 - 20
	Grüne Bohnen	15 - 20
	Kartoffel	20 - 25
	Karotte	15 - 20
	Kürbis	15 - 20
	Paprika	10 - 15
	Sellerie	10 - 15
	Spargel	10 - 15
	Spinat	5 - 10
	Süßkartoffel	15 - 20
	Tomate	5 - 10
	Zucchini	10 - 15
Fleisch	Schwein, Rind, Lamm, Huhn	20 - 25
Fisch	Forelle, Lachs, Dorsch	10 - 15

HINWEIS

► Die benötigte Garzeit hängt von der Art und der Textur der verwendeten Lebensmittel ab. Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Testen Sie verschiedene Garzeiten aus, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten.

Rezeptvorschläge

HINWEIS

- Die Mengenangaben der Rezepte sind Anhaltswerte und können je nach verwendeten Zutaten und Garzeiten variieren.
- Die Anzahl der sich ergebenden Portionen pro Rezept sind nur Anhaltswerte. Da Babys unterschiedliche Bedürfnisse haben, spiegeln die Angaben möglicherweise nicht den Bedarf Ihres Babys bezüglich Appetit oder Wachstum wieder.

Kartoffel-Karotten-Brei

Zutaten: 1 große Karotte (ca. 100 g)
2 - 3 kleine Kartoffeln (ca. 200 g)

Garzeit: 25 Minuten

Portionen: 3

- Waschen und schälen Sie die Karotte und die Kartoffeln.
- Schneiden Sie die Zutaten in ca. 1 x 1 cm große Stücke.
- Garen Sie alle Zutaten für 25 Minuten.
- Gießen Sie nach dem Dampfgarvorgang das restliche Wasser aus dem Behälter ❺ und füllen Sie ca. 80 ml Trinkwasser in den Behälter ❺.
- Füllen Sie die Zutaten in den Behälter ❺ und mixen Sie sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Kartoffel-Brokkoli-Geflügel-Brei

Zutaten: 5 Brokkoliröschen (ca. 50 g)
2 kleine Kartoffeln (ca. 130 g)
50 g Hähnchenbrustfilet

Garzeit: 25 Minuten

Portionen: 3

- Waschen und schälen Sie die Kartoffeln. Entfernen Sie die Strünke von den Brokkoliröschen.
- Schneiden Sie das Gemüse in ca. 1 x 1 cm große Stücke.
- Waschen Sie das Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser gut ab und schneiden Sie es zunächst in Streifen und dann in ca. 1 x 1 cm große Stücke.
- Garen Sie alle Zutaten für 25 Minuten.
- Gießen Sie nach dem Dampfgarvorgang das restliche Wasser aus dem Behälter ❺ und füllen Sie ca. 50 ml Trinkwasser in den Behälter ❺.
- Füllen Sie die Zutaten in den Behälter ❺ und mixen Sie sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Süßkartoffel-Blumenkohl-Brei

Zutaten: 1 kleine Süßkartoffel (ca. 130 g)
100 g Blumenkohl

Garzeit: 20 Minuten

Portionen: 3

- Waschen und schälen Sie die Kartoffel. Entfernen Sie die Strünke vom Blumenkohl.
- Schneiden Sie die Zutaten in ca. 1 x 1 cm große Stücke.
- Garen Sie alle Zutaten für 20 Minuten.
- Gießen Sie nach dem Dampfgarvorgang das restliche Wasser aus dem Behälter ❺ und füllen Sie ca. 50 ml Trinkwasser in den Behälter ❺.
- Füllen Sie die Zutaten in den Behälter ❺ und mixen Sie sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Apfelbrei

Zutaten: 1 1/2 Äpfel (ca. 250 g)
Garzeit: 10 Minuten

Portionen: 4

- Waschen, schälen und entkernen Sie die Äpfel.
- Schneiden Sie die Äpfel in ca. 1 x 1 cm große Stücke.
- Garen Sie die Äpfel für 10 Minuten.
- Gießen Sie nach dem Dampfgarvorgang das restliche Wasser aus dem Behälter ❺ und füllen Sie ca. 20 ml Trinkwasser in den Behälter ❺.
- Füllen Sie die Zutaten in den Behälter ❺ und mixen Sie sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Technische Daten

Eingangsspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom) 50 – 60 Hz
Heizleistung	500 W
Motorleistung	130 W
KB-Zeit Mixer	1 Min.
Schutzklasse	I (⏚ Schutzerde)

Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 292774

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE - 44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stan informacji · Stand der Informationen:
10/2017 · Ident.-No.: LBNZ500A1-082017-3