lupilu®

2-IN-1 BABYNAHRUNGSZUBEREITER / 2-IN-1 BABY FOOD MAKER / ROBOT BÉBÉ 2 EN 1 LBNZ 500 A1

(DE) (AT) (CH)
2-IN-1 BABYNAHRUNGSZUBEREITER
Bedienungsanleitung

(FR) (BE)
ROBOT BÉBÉ 2 EN 1
Mode d'emploi

(CZ)
VÝROBNÍK DĚTSKÉ VÝŽIVY 2 V 1
Návod k obsluze

(PT)
PREPARADOR DE ALIMENTOS PARA BEBÉ 2 EM 1
Manual de instruções

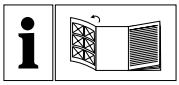
(GB) (IE)
2-IN-1 BABY FOOD MAKER
Operating instructions

(NL) (BE)
2-IN-1 FOODPROCESSOR VOOR BABYVOEDING
Gebruiksaanwijzing

(ES)
PROCESADOR DE ALIMENTOS PARA BEBÉ 2 EN 1
Instrucciones de uso

IAN 292774

(OS)



(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.

(GB) (IE)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

(NL) (BE)

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

(ES)

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(PT)

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	23
FR / BE	Mode d'emploi	Page	43
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	63
CZ	Návod k obsluze	Strana	85
ES	Instrucciones de uso	Página	105
PT	Manual de instruções	Página	127

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung 2
Urheberrecht 2
Bestimmungsgemäße Verwendung 2

Lieferumfang 3

Sicherheitshinweise 3

Bedienelemente 7

Vorbereitungen 7
Auspacken 7
Entsorgung der Verpackung 8
Inbetriebnahme 8
Kabelaufwicklung 9
Erster Vorgang ohne Inhalt 9
Gerät befüllen 9

Bedienung und Betrieb 11
Dampfgaren starten / stoppen 11
Nahrungsmittel umfüllen 12
Mixfunktion starten 12

Reinigung und Pflege 13
Aus- / Einbau Mixmessereinheit 14
Gerät entkalken 15

Lagerung 15

Entsorgung 15
Gerät entsorgen 15

Anhang 16
Empfohlene Garzeiten 16
Rezeptvorschläge 17
Technische Daten 19
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 19
Service 21
Importeur 21

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

1. Deckel
2. Dampfgargitter
3. Dampfgareinsatz
4. Behältergriff
5. Behälter
6. Mixmessereinheit
7. Markierung zum Ausrichten des Behälters
8. Heizelement
9. Funktionsanzeige
10. Funktionswähler
11. Gerätebasis
12. Kabelaufwicklung
13. 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.

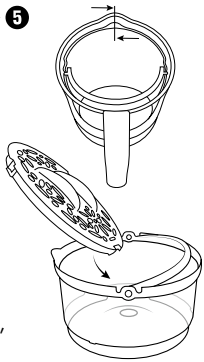
♦ Füllen Sie den Behälter ❺ mit Leitungswasser. Füllen Sie mindestens Wasser bis zur MIN-Markierung ein. Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur MAX-Markierung ein.

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 ⑨ 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!

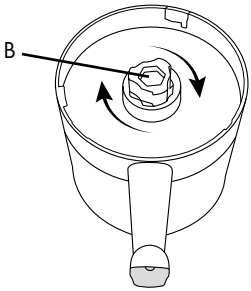
- Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

- 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.

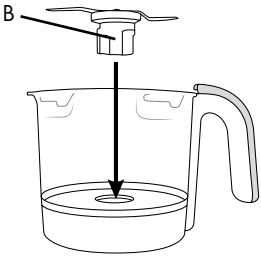


- Nehmen Sie den Behälter ❺ hoch, greifen von unten den Messerantrieb (B) und drehen diesen - von unten gesehen - im Uhrzeigersinn, bis die Mixmessereinheit ❻ freikommt.
- Greifen Sie von oben in den Behälter ❺ und nehmen Sie die Mixmessereinheit ❻ vorsichtig aus dem Behälter ❺.

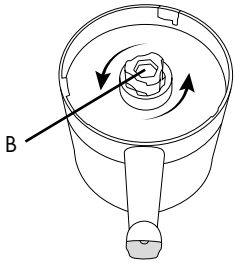
⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► 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

Contents

Introduction 24
Copyright 24
Intended use 24

Package contents 25

Safety information 25

Operating elements 29

Preparations 29
Unpacking 29
Disposal of the packaging 30
Operation 30
Cable retainer 30
First use without contents 30
Filling the appliance 31

Handling and use 32
Starting/stopping steaming 32
Decanting food 33
Starting the mix function 33

Cleaning and maintenance 34
Removal/fitting the mixer unit 35
Descaling the appliance 36

Storage 36

Disposal 36
Disposal of the appliance 36

Appendix 37
Recommended cooking times 37
Recipe suggestions 38
Technical data 40
Kompernass Handels GmbH warranty 40
Service 41
Importer 42

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal.

Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including extracts thereof, and the reproduction of images (even in a modified state), is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This baby food maker is designed exclusively for steaming and then mixing foods to feed to babies and infants. The appliance is not intended for any other purpose, nor for use beyond the scope described.

This appliance is intended solely for use in private households and not for use in commercial or industrial applications.

The appliance is intended only for indoor domestic use.

⚠ WARNING

Danger if not used as intended!

The appliance can be hazardous if used for any other purpose and/or in any other manner than the one intended.

- ► Use the appliance only for its intended purpose.
- ► Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind for damage resulting from misuse, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted.

The risk shall be borne solely by the user.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Baby food cooker
- Container
- Steamer insert
- Steamer grill
- Lid
- Operating instructions

NOTE

- ► Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ► If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section ***Service***).

Safety information

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ► Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not use the appliance if the mains cable or appliance itself has been dropped or there is visible damage.
- ► The appliance may only be used in dry indoor rooms.
- ► Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ► Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ► All repairs must be carried out by authorised specialist workshops or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- To disconnect the appliance completely from the mains power, the mains plug must be removed from the power socket. The appliance must be positioned so that you have unrestricted access to the mains socket at all times and can pull out the plug immediately in an emergency.
- Always remove the plug from the power socket before moving or filling the appliance, in the event of problems, before cleaning the appliance and when it is not in use! Never pull on the power cord; always pull directly on the plug itself. Never touch the appliance plug with wet or moist hands.
- Never immerse the appliance base in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation. If the appliance base ever falls into any liquid, remove the power plug from the socket immediately. Stop using the appliance and contact the Service Hotline (see section ***Service***).

⚠ DANGER – RISK OF FIRE!

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- The appliance is equipped with sharp, moving blades. Improper use of the appliance can lead to injuries!
- To avoid cutting injuries, do not touch the blades of the mixer unit with your bare hands.
- Take extreme care when emptying and cleaning the container to avoid cutting yourself on the sharp blades of the mixer unit.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance may not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children. This appliance may be used by persons with limited physical,
  sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Always hold the lid, steamer insert and the container by the handles provided when you want to move them.
- CAUTION! Hot steam can escape from the steam openings in the lid and when opening the lid! Risk of scalding! To open the lid, lift it by its handle. Avoid contact between the escaping steam and your hand and arm. Do not remove the steamer insert until all the steam has completely dissipated.
- Do not allow children to use the appliance as a toy.
- Caution! Hot surfaces.
  The heating element of the appliance and the bottom of the container get very hot during operation and retain residual heat even after use.
- Do not touch the heating element or the bottom of the appliance right after using the appliance. There is a risk of burns!
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning and stowing it away.
- Do not reach into the container. The blade of the mixer unit is extremely sharp!
- Never use any liquids other than water for steaming.

CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

- Before connecting the appliance, compare the connection data of the appliance (voltage and frequency) on the rating plate with that of your electrical supply. This data must correspond in order to prevent damage to the appliance.
- Ensure that the appliance, the mains cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- Never place the appliance near sources of heat.
- Always operate the appliance on a stable and level surface.
- Use only the accessory parts provided with the appliance. Never use the appliance without water in the container.
- Never open the housing. This can lead to risks and also invalidates the warranty.
- The container is not suitable for use in microwaves.
- Do not carry the assembled appliance by the container handle but by the appliance base.
- Never use the appliance for chopping hard or frozen foods.

Operating elements

❶ Lid
❷ Steamer grill
❸ Steamer insert
❹ Container handle
❺ Container
❻ Mixer unit
❼ Marking for aligning the container
❽ Heating element
❾ Function indicator
❿ Function selector
⓫ Appliance base
⓬ Cable retainer
⓭ Mains cable

Preparations

Unpacking

- Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- Remove all packaging materials and any protective film from the appliance.

NOTE

► Check the package for signs of visible damage.
► In the event of damage caused by defective packaging or transport, contact the Service Hotline (see section ***Service***).

⚠ WARNING

Risk of suffocation!

► Do not allow children to play with packaging materials.
Risk of suffocation.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.

Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

► If possible, keep the original packaging during the warranty period so that the appliance can be properly packed for returning in the event of a warranty claim.

Operation

- Before starting to use the appliance, ensure that ...
  - the appliance, power plug and mains cable ⓭ are in perfect condition and ...
  - all packaging materials have been removed from the appliance.
- Clean all parts of the appliance as described in the section entitled "***Cleaning and maintenance***".
- Unwind the mains cable ⓭ from around the cable retainer ⓬ and guide it through the notch on the rim.
- Plug the mains cable ⓭ into a suitable power socket.
  The appliance is now ready for use.

Cable retainer

A cable retainer ⓬ is located on the bottom of the appliance. This cable retainer ⓬ allows you to adjust the length of the mains cable ⓭ to your specific requirements.

CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

► Ensure that you always guide the cable ⓭ through the corresponding gap in the rear of the appliance base ⓫ for the sake of stability.

First use without contents

Production residue can remain in the appliance after manufacture. It must be removed to ensure it does not come into contact with the baby food.

- See the steps described in the following section without bringing any food into contact with the appliance.

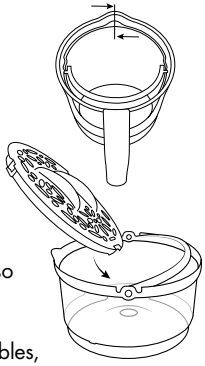
Filling the appliance

- Remove the container ❺ (if necessary) from the appliance base ⓫. To do so, turn the container ❺ initially anticlockwise so that the ● marking ❼ at the bottom of the container ❺ points to the symbol on the appliance base ⓫. Now, remove the container ❺ by pulling it upwards.
- Remove the lid ❶ from the container ❺. To do this, turn the lid ❶ initially anticlockwise so that the symbol on the lid ❶ points to the ● marking on the top of the container handle ❹. Now you can remove the lid ❶.
- Remove the steamer insert ❸ and the steamer grill ❷ from the container ❺. Preferably, hold on to the handle of the steamer insert ❸ to do this.
- Fill the container ❺ with tap water. Fill it with water to at least the MIN marking. Never fill it beyond the MAX marking.

CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

- ► Do not fill the container ❺ with mineral water, as the minerals will deposit sediment inside the appliance. Use only tap water.
- ► Ensure that the water level never exceeds the MAX marking in the container ❺. Otherwise, boiling water may get into the steamer insert ❸.

- Place the steamer insert ❸ into the container ❺ so that the spouts are positioned on top of each other.



- Lay the steamer grill ❷ with the round handles facing upwards into the steamer insert ❸ (see illustration). .
- Turn the steamer grill ❷ clockwise as far as the stop so that it sits firmly.
- Rinse the food you are going to cook (e.g. fruit, vegetables, meat, fish or poultry) well under running water.
- Prepare the vegetables by peeling and removing any stalks. Always peel fruit and remove the cores before steaming.
- Cut the food into pieces of approximately 1 × 1 cm.

CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

- ► Do not use any frozen food in this appliance.

NOTE

- ► Red meat and poultry should not contain any bones or gristle.
- ► Fish must be free of bones.

- Place the food onto the steamer grill ❷. Ensure that you do not fill the steamer insert ❸ to above the upper edge.

NOTE

- Do not overfill the steamer insert ❸ by packing the food too tightly or covering all the holes in the steamer grill ❷. The steam must be able to flow between the pieces and through the holes in the steamer grill ❷.

- Place the lid ❶ onto the container ❺ so that the symbol on the lid ❶ points to the ● marking at the top of the container handle ❹. Then turn the lid ❶ clockwise so that the symbol points to the ● marking at the top of the container handle ❹ and the lid ❶ clicks into place.
- Place the container ❺ onto the appliance base ⓫ so that the ● marking ❼ at the bottom of the container ❺ points to the symbol on the appliance base ⓫. Then turn the container ❺ clockwise so that the ● marking ❼ on the container points to ❺ the symbol on the appliance base ⓫ and the container ❺ clicks into place.

Handling and use

Starting/stopping steaming

- Turn the function selector ⓾ to the position. The function indicator ❾ lights up red. The appliance now heats up the water in the container ❺ and brings it to the boil. The steam created rises into the steamer insert ❸ and cooks the food on the steamer grill ❷.
- For cooking times, please refer to the guide values that we have provided in the section ***Recommended cooking times***.
- After the cooking time is complete, turn the function selector ⓾ to the **0** position to switch off the appliance.
- Without a manual switch-off, the appliance will stop steam cooking automatically after around 30 minutes and there will be a beep.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- The steam escaping from the steam outlets on the lid ❶ and the surface of the container ❺ are hot. Avoid contact with this steam and the container ❺ during steaming!
- Never open the lid ❶ before the end of the cooking process to prevent contact with escaping steam and hot water on the inside of the container ❺.
- Do not open the lid ❶ until the water has stopped boiling and no more steam is coming from the steam outlets on the lid ❶.

- Turn the function selector ⓾ to the **0** position.

- Remove the lid ❶ from the container ❺ and check how well the food is cooked, e.g. with a fork.
- If the food is sufficiently cooked, you can move on to the next stage of preparation (see section **Decanting food**).
- If the food is not yet ready, replace the lid ❶ and restart the steaming process.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

► Ensure that there is enough water (MIN marking) in the container ❺. If not, add some more water.

Decanting food

Before starting the next processing step, the food needs to be decanted.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

► Hot steam can escape from the container ❺. There is hot water inside the container ❺. Avoid contact with this steam or water! Wear suitable gloves.

- Remove the steamer insert ❸ and the steamer grill ❷ with the food from the container ❺.
- Tip the remaining water out of the container ❺.
- Fill the food into the container ❺.
- If required, add any further ingredients (e.g. water for purées or other already cooked ingredients such as rice or potatoes). The overall fill level should not exceed 2/3 of the container ❺.
- Replace the lid ❶ on the container ❺ and let it click into place.

Starting the mix function

The foods must now be mixed to a consistency suitable for young children.

- Turn the function selector ❿ to the position. This function is not designed for continuous operation. For this reason, the function selector ❿ does not lock in place.

CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

► Never use the mix function for longer than 1 minute without a break.

► We recommend using the mix function in short pulses (6 × 10 seconds mixing / 10 seconds break) and regularly checking the food to see if it has reached the required consistency.

NOTE

► If the foods stick to the inside of the container ❺, switch the appliance off for a short while. Scrape of the food with a spoon or spatula and add a little water.

- Once the desired consistency has been achieved or after the maximum of 1 minute, allow the function selector ❿ to turn back to the **0** position.
- Remove the lid ❶ from the container ❺.
- Remove the mixed food from the container ❺ with a spoon or spatula.
- Check the temperature of the food for usability and start feeding.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

► Take care when emptying the container to prevent injuring yourself on the mixer unit ❻!

► Check the temperature of the food before feeding your child!

Cleaning and maintenance

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

► Clean the container carefully to ensure you do not injure yourself on the mixer unit ❻!

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

► Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! Otherwise there is a risk of electric shock!

► Never open any parts of the housing. There are no serviceable parts whatsoever inside. When the housing is open, there is a risk of a potentially fatal electrical shock.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

► After use, the surfaces of the heating element will still have some residual heat. Allow the appliance to cool down to room temperature before cleaning it. Otherwise, there is a risk of burns!

CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

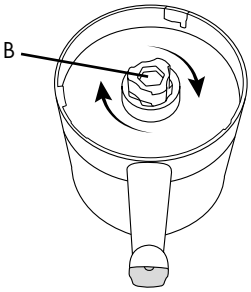
► Do not use abrasive or caustic cleaning agents. These can attack the surface and damage the appliance beyond repair.

- Clean the appliance base ⓫ and the mains cable ⓭ after every use with a slightly damp washing-up cloth. Dry the appliance base ⓫ thoroughly before using the appliance again.
- Before removing the steamer grill ❷ from the steamer insert ❸ turn it anticlockwise.

- Clean the mixer unit ❻ after you have removed it as described in section ***Removal/fitting the mixer unit*** with washing-up liquid and then rinse it in clear running water.
- Ensure that there is no detergent residue on or in the appliance before using it again.
- The container ❺, lid ❶, steamer insert ❸ and steamer grill ❷ are dishwasher safe.

Removal/fitting the mixer unit

In order to clean the mixer unit ❻, you must remove it from the container ❺ as described above.

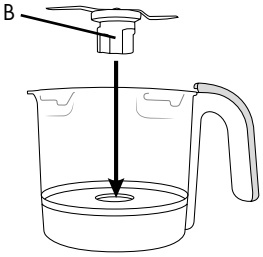


- Pull the container ❺ up, grip the blade drive (B) turn it clockwise – as viewed from below – until the mixer unit ❻ comes free.
- Put your hand into the container ❺ and carefully remove the mixer unit ❻ from the container ❺.

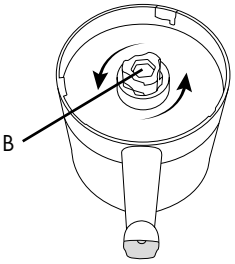
⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

► The blades in the mixer unit ❻ are very sharp! To avoid cutting injuries, do not touch the blades with your bare hands.

- After cleaning, replace the mixer unit ❻ from above (as shown) into the container ❺ and guide the blade drive (B) through the opening in the bottom of the container.



- Turn over the container ❺, grip the blade drive (B) from below and turn it anticlockwise – as viewed from below – as far as the stop.



Descaling the appliance

After using the appliance for a while, limescale may deposit in the container ❺ (depending on the hardness of the water used). Limescale deposits can significantly reduce the performance of the appliance. They must be removed regularly.

CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

► Do not use commercial descaling agents, acetic acid or vinegar essence.

♦ Simply pour 60 ml of white table vinegar and around 150 ml of boiling water into the container ❺ and allow it to take effect for approx. 30 minutes. Ensure that the blades of the mixer unit ❻ are completely covered by the vinegar-water mixture.

CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

► Do not exceed the recommended time. This will not result in better descaling but rather in permanent damage to the appliance.

♦ Afterwards, pour the vinegar solution out of the container ❺.

♦ Rinse with clear water twice.

♦ Dry the container ❺ carefully.

Storage

♦ Let the appliance cool down completely before putting it away.

♦ Store the appliance in a dry location.

Disposal

Disposal of the appliance

The symbol shown on the left of a crossed-out wheelie bin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU.
This directive states that this appliance may not be disposed of in normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to a specially set-up collection point, recycling depot or disposal company.

This disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

You can obtain further information from your local disposal company or the city or local authority.

Appendix

Recommended cooking times

Category	Food	Steaming time (in minutes)
Fruit	Pineapple	10 - 15
	Apple	5 - 10
	Pear	5 - 10
	Orange	5 - 10
	Peach	5 - 10
	Plum	5 - 10
Vegetables	Cauliflower	10 - 15
	Broccoli	10 - 15
	Peas	10 - 15
	Fennel	15 - 20
	Green beans	15 - 20
	Potato	20 - 25
	Carrot	15 - 20
	Pumpkin	15 - 20
	Bell pepper	10 - 15
	Celeriac	10 - 15
	Asparagus	10 - 15
	Spinach	5 - 10
	Sweet potato	15 - 20
	Tomato	5 - 10
	Courgette	10 - 15
Meat	Pork, beef, lamb, chicken	20 - 25
Fish	Trout, salmon, cod	10 - 15

NOTE

► The required cooking time depends on the type and the texture of the food. The times given are approximate. Try out various cooking times until you achieve the result you want.

Recipe suggestions

NOTE

- The quantities given in the recipes are guideline values and can vary depending on the ingredients used and the cooking times.
- The number of portions produced is a guideline value. As babies have different needs, this information may not reflect the needs of your baby, in terms of appetite and growth rates.

Mashed potato and carrot

Ingredients: 1 large carrot (approx. 100 g)
2–3 small potatoes (approx. 200 g)

Cooking time: 25 minutes

Portions: 3

- Wash and peel the carrots and potatoes.
- Cut the ingredients into pieces of approximately 1 × 1 cm.
- Cook all the ingredients for 25 minutes.
- After steaming, tip the remaining water out of the container ❺ and add around 80 ml of drinking water to the container ❺.
- Place all the ingredients in the container ❺ and blend until the desired consistency has been reached.

Potato-broccoli-chicken purée

Ingredients: 5 broccoli florets (approx. 50 g)
2 small potatoes (approx. 130 g)
50 g chicken breast

Cooking time: 25 minutes

Portions: 3

- Wash and peel the potatoes. Remove the stalks from the broccoli florets.
- Cut the vegetables into pieces of approximately 1 × 1 cm.
- Wash the chicken breast under running water and cut first into strips and then into pieces of around 1 × 1 cm.
- Cook all the ingredients for 25 minutes.
- After steaming, tip the remaining water out of the container ❺ and add around 50 ml drinking water to the container ❺.
- Place all the ingredients in the container ❺ and blend until the desired consistency has been reached.

Sweet potato and cauliflower purée

Ingredients: 1 small sweet potato (approx. 130 g)
100 g cauliflower

Cooking time: 20 minutes

Portions: 3

- Wash and peel the potato. Remove the stalks from the cauliflower.
- Cut the ingredients into pieces of approximately 1 × 1 cm.
- Cook all the ingredients for 20 minutes.
- After steaming, tip the remaining water out of the container ❺ and add around 50 ml drinking water to the container ❺.
- Place all the ingredients in the container ❺ and blend until the desired consistency has been reached.

Apple sauce

Ingredients: 1½ apples (approx. 250 g)
Cooking time: 10 minutes

Portions: 4

- Wash, peel and core the apples.
- Cut the apples into pieces of approximately 1 × 1 cm.
- Cook the apples for 10 minutes.
- After steaming, tip the remaining water out of the container ❺ and add around 20 ml drinking water to the container ❺.
- Place all the ingredients in the container ❺ and blend until the desired consistency has been reached.

Technical data

Input voltage	220–240 V ~ (AC) 50–60 Hz
Heat output	500 W
Motor output	130 W
CO time: Mixer	1 min.
Protection class	I (⏚ protective earth)

All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 292774

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction 44
Droits d'auteur 44
Usage conforme 44

Matériel livré 45

Consignes de sécurité 45

Éléments de commande 49

Préparatifs 49
Déballage 49
Recyclage de l'emballage 50
Mise en service 50
Enroulement du cordon 50
Première utilisation à vide 50
Remplir l'appareil 51

Utilisation et fonctionnement 52
Démarrer / stopper la cuisson à la vapeur 52
Transvaser les aliments 53
Démarrer la fonction mixeur 53

Nettoyage et entretien 54
Démontage / montage de l'unité de coupe du mixeur 55
Détartrage de l'appareil 56

Stockage 56

Mise au rebut 56
Mise au rebut de l'appareil 56

Annexe 57
Temps de cuisson recommandés 57
Suggestions de recettes 58
Caractéristiques techniques 60
Garantie de Kompernass Handels GmbH 60
Service après-vente 61
Importateur 62

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité.

Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut.

Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Usage conforme

Ce robot bébé est exclusivement destiné à cuire à la vapeur puis à mixer les aliments pour bébés et jeunes enfants. Toute autre utilisation ou dépassant ce cadre est réputée non conforme.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique dans un cadre privé. Il n'est pas destiné à l'emploi dans un cadre commercial ou industriel.

L'appareil est réservé à l'usage dans des espaces intérieurs.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger résultant d'un usage non conforme !

L'appareil peut présenter des dangers en cas d'utilisation non conforme et / ou d'usage différent.

- ► Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'un usage du matériel non conforme à sa destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées.

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Robot bébé
- Bol
- Panier de cuisson vapeur
- Grille de cuisson vapeur
- Couvercle
- Mode d'emploi

REMARQUE

- ► Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ► En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre ***Service après-vente***).

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ► Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas l'appareil en service lorsque l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des détériorations visibles ou si l'appareil est auparavant tombé.
- ► N'utiliser l'appareil qu'à l'intérieur de locaux secs.
- ► Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
- ► Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ► Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Pour couper complètement l'alimentation électrique de l'appareil, il faut retirer la fiche secteur de la prise secteur. L'appareil doit de ce fait toujours être placé de manière à permettre un accès aisé à la prise secteur à tout moment afin de pouvoir débrancher immédiatement la fiche secteur en cas de danger.
- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant lorsque vous déplacez et remplissez l'appareil, en cas de pannes, avant de nettoyer l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas ! Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, mais toujours sur la fiche secteur. Ne touchez pas la fiche de l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- N'immergez jamais la base de l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement. Si la base de l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Ne remettez pas l'appareil en service et adressez-vous à la hotline du service après-vente (voir chapitre ***Service après-vente***).

⚠ DANGER - RISQUE D'INCENDIE !

- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- L'appareil est équipé de lames tranchantes et mobiles. Une utilisation non conforme de l'appareil peut entraîner des blessures !
- Ne touchez pas les lames de l'unité de coupe du mixeur avec les mains pour éviter toute coupure.
- Procédez prudemment lors du vidage et du nettoyage du bol pour ne pas vous blesser sur les lames tranchantes de l'unité de coupe du mixeur.
- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Saisissez le couvercle, le panier de cuisson vapeur et le bol uniquement par les poignées ou anses respectivement prévues à cet effet pour les déplacer.
- AVERTISSEMENT ! De la vapeur à très haute température s'échappe des trous à vapeur du couvercle et lorsque vous ouvrez le couvercle ! Risque de brûlure ! Pour ouvrir le couvercle, saisissez-le par sa poignée. Évitez tout contact des mains et des bras avec la vapeur s'échappant de l'appareil. Retirez le panier de cuisson vapeur seulement lorsque la vapeur s'est entièrement résorbée.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- Attention ! Surface brûlante.
  L'élément de chauffe de l'appareil et le fond du bol deviennent brûlants lors du fonctionnement et présentent encore une chaleur résiduelle après utilisation.
- Ne touchez jamais l'élément chauffant ou le fond du bol juste après le fonctionnement. Il y a risque de brûlure !
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas les mains dans le bol. La lame de l'unité de coupe du mixeur est extrêmement tranchante.
- Ne jamais utiliser d'autres liquides que de l'eau pour la cuisson à la vapeur.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Avant de raccorder l'appareil, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin de ne pas endommager l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface plane et stable.
- Utilisez uniquement les accessoires contenus dans la livraison, et n'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le bol.
- N'ouvrez jamais le boîtier. Dans ce cas, la sécurité n'est pas assurée et la garantie est annulée.
- Le bol ne convient pas à une utilisation dans des micro-ondes.
- Ne portez pas l'appareil monté par la poignée du bol, mais uniquement par la base de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour hacher des aliments durs ou gelés.

Éléments de commande

❶ Couvercle
❷ Grille de cuisson vapeur
❸ Panier de cuisson vapeur
❹ Poignée du bol
❺ Bol
❻ Unité de coupe du mixeur
❼ Repère pour l'alignement du bol
❽ Élément chauffant
❾ Témoin de fonction
❿ Bouton rotatif
⓫ Base de l'appareil
⓬ Enroulement du cordon
⓭ Cordon d'alimentation

Préparatifs

Déballage

- Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants de l'appareil.

REMARQUE

► Vérifiez que la livraison ne présente aucun dégât apparent.
► En cas de dommages résultant d'un emballage défectueux ou lié au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre ***Service après-vente***).

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement !

► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets. Il y a un risque d'étouffement.

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.

Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

► Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie pour pouvoir emballer et expédier l'appareil en bonne et due forme si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Mise en service

- Avant de mettre en service l'appareil, veuillez vous assurer que...
  - l'appareil, la fiche secteur et le cordon d'alimentation ⓭ sont en parfait état et que ...
  - tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil.
- Nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre «***Nettoyage et entretien***».
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation ⓭ de l'enroulement du cordon ⓬ et passez-le dans l'encoche située sur le bord de l'appareil.
- Branchez le cordon d'alimentation ⓭ dans une prise secteur adaptée. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Enroulement du cordon

Un enroulement du cordon ⓬ se trouve sous l'appareil. L'enroulement du cordon ⓬ vous permet d'adapter la longueur du cordon d'alimentation ⓭ aux conditions sur place.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Tenez compte du fait que le cordon d'alimentation ⓭ doit toujours passer par l'encoche située à cet effet sur la partie arrière de la base de l'appareil ⓫ pour garantir une position stable.

Première utilisation à vide

La production de l'appareil peut avoir laissé des résidus qu'il convient d'éliminer pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les aliments pour bébé.

- Orientez-vous pour cela aux étapes de maniement du chapitre suivant, cependant sans placer d'aliments dans l'appareil.

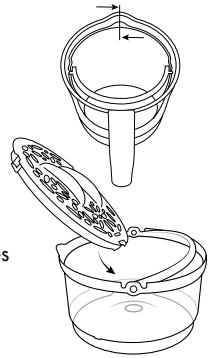
Remplir l'appareil

- Si nécessaire, retirez le bol ❺ de la base de l'appareil ⓫. Pour cela, tournez d'abord le bol ❺ dans le sens antihoraire de manière à ce que le repère ● ❼ situé en dessous du bol ❺ pointe vers le symbole 🔓 sur la base de l'appareil ⓫. Vous pouvez alors retirer le bol ❺ par le haut.
- Retirez le couvercle ❶ du bol ❺. Vous devez pour cela commencer par tourner si nécessaire le couvercle ❶ dans le sens antihoraire, de manière à ce que le symbole 🔓 sur le couvercle ❶ pointe vers le repère ● au-dessus de la poignée du bol ❹. Vous pouvez alors retirer le couvercle ❶.
- Retirez le panier de cuisson vapeur ❸ et la grille de cuisson vapeur ❷ du bol ❺. Saisissez pour cela idéalement l'anse du panier de cuisson vapeur ❸.
- Remplissez le bol mélangeur ❺ d'eau du robinet. Ajoutez de l'eau jusqu'au repère MIN au moins. Ne remplissez jamais plus d'eau que le repère MAX.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ► Ne versez pas d'eau minérale dans le bol ❺, les sels minéraux qu'elle contient risquent de salir l'appareil. N'utilisez que de l'eau du robinet.
- ► Ne versez jamais d'eau au-delà du repère MAX sur le bol ❺. Sinon l'eau en ébullition risque de pénétrer dans l'insert de cuisson vapeur ❸.

- Placez le panier de cuisson vapeur ❸ dans le bol ❺ de manière à ce que les deux becs verseurs se trouvent l'un au-dessus de l'autre.



- Placez la grille de cuisson vapeur ❷ avec les poignées rondes orientées vers le haut dans l'insert de cuisson vapeur ❸ (voir figure).
- Tournez la grille de cuisson vapeur ❷ dans le sens horaire jusqu'à la butée de manière à ce qu'elle soit bien serrée.
- Rincez bien les aliments à cuire, tels que légumes, viande, poisson ou volaille à l'eau courante.
- Préparez les légumes en les épluchant ou en coupant les tiges si nécessaire. Épluchez et retirez toujours les noyaux des fruits avant de les cuire à la vapeur.
- Coupez les aliments en morceaux d'env. 1 × 1 cm.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ► Il ne faut pas utiliser d'aliments congelés dans cet appareil.

REMARQUE

- ► Viande et volaille ne doivent contenir aucun os ou cartilage.
- ► Le poisson doit être sans arêtes.

- Placez les aliments sur la grille de cuisson vapeur ❷. Veillez à ne pas remplir le panier de cuisson vapeur ❸ au-dessus du bord supérieur.

REMARQUE

► Ne surchargez pas l'insert de cuisson à la vapeur ❸ en remplissant les aliments de manière trop compacte ou en bouchant les trous de la grille de cuisson vapeur ❷. De la vapeur doit circuler entre les morceaux et par les trous de la grille de cuisson vapeur ❷.

- Placez le couvercle ❶ sur le bol ❺ de manière à ce que le symbole sur le couvercle ❶ pointe vers le repère ● au-dessus de la poignée du bol ❹. Tournez ensuite le couvercle ❶ dans le sens horaire de manière à ce que le symbole pointe vers le repère ● au-dessus de la poignée du bol ❹ et que le couvercle ❶ s'enclenche de manière audible.
- Posez le bol ❺ sur la base de l'appareil ⓫, de manière à ce que le repère ● ❼ en bas du bol ❺ pointe vers le symbole sur la base de l'appareil ⓫. Tournez ensuite le bol ❺ dans le sens horaire, de manière à ce que le repère ● ❼ sur le bol ❺ pointe vers le symbole sur la base de l'appareil ⓫ et que le bol ❺ s'enclenche de manière audible.

Utilisation et fonctionnement

Démarrer / stopper la cuisson à la vapeur

- Tournez le bouton rotatif ⓾ en position . Le témoin de fonction ❾ s'allume en rouge. L'appareil chauffe maintenant l'eau dans le bol ❺ et l'amène à ébullition. La vapeur créée monte dans le panier de cuisson vapeur ❸ et cuit les aliments sur la grille de cuisson vapeur ❷.
- Pour le temps de cuisson, orientez-vous aux valeurs indicatives données au chapitre ***Temps de cuisson recommandés***.
- Pour éteindre l'appareil une fois le temps de cuisson indiqué écoulé, tournez le bouton rotatif ⓾ sur la position **0**.
- Sans désactivation manuelle, l'appareil termine l'opération de cuisson à la vapeur automatiquement au bout de 30 minutes environ et un signal sonore retentit.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

► La vapeur sortant des trous à vapeur du couvercle ❶ et la surface du bol ❺ sont brûlants. Éviter tout contact avec la vapeur et le bol ❺ durant la cuisson à la vapeur !

► N'ouvrez jamais le couvercle ❶ avant la fin de la cuisson, afin d'éviter tout contact avec de la vapeur et l'eau brûlantes à l'intérieur du bol ❺.

► Ouvrez le couvercle ❶ uniquement lorsque l'eau ne bout plus et qu'aucune vapeur ne s'échappe plus des trous à vapeur du couvercle ❶.

- Tournez le bouton rotatif ⓾ en position **0**.

- Retirez le couvercle ❶ du bol mélangeur ❺ et vérifiez la cuisson des aliments, par ex. avec une fourchette.
- Si la cuisson est parfaite, continuez avec l'étape suivante (voir chapitre **Transvaser les aliments**).
- Si la cuisson n'est pas encore parfaite, reposez le couvercle ❶ et redémarrez l'opération de cuisson.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'eau (repère MIN) dans le bol mélangeur ❺. Sinon, rajoutez de l'eau.

Transvaser les aliments

Avant de commencer l'étape suivante, les aliments doivent être transvasés.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

► De la vapeur brûlante s'échappe du bol ❺. De l'eau brûlante se trouve à l'intérieur du bol ❺. Éviter tout contact avec la vapeur et l'eau ! Portez des gants.

- Retirez du bol ❺ le panier de cuisson vapeur ❸ et la grille de cuisson vapeur ❷ avec les aliments.
- Videz l'eau restant dans le bol ❺.
- Remplissez le bol avec les aliments ❺.
- Ajoutez si nécessaire d'autres aliments à mixer (par ex. eau pour des purées ou d'autres ingrédients déjà cuits comme du riz ou des pommes de terre). La hauteur de remplissage totale ne doit pas dépasser les 2/3 du bol ❺.
- Placez à nouveau le couvercle ❶ sur le bol ❺ et faites-le s'enclencher de manière audible.

Démarrer la fonction mixeur

Les aliments doivent maintenant être mixés pour obtenir une consistance adaptée aux enfants.

- Tournez le bouton rotatif ❿ sur la position . Cette fonction n'est pas adaptée pour un usage continu, c'est la raison pour laquelle le bouton rotatif ❿ ne s'enclenche pas ici.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► N'utilisez pas la fonction mixeur pendant plus de 1 minute sans interruption.

► Il est recommandé d'utiliser la fonction mixeur avec des cycles courts (mixer 6 × 10 secondes / 10 secondes de pause) et de contrôler souvent la consistance souhaitée des aliments.

REMARQUE

► Si les aliments collent à l'intérieur du bol ❺, éteignez d'abord l'appareil. Détachez ensuite les aliments avec une cuillère ou une spatule et ajoutez un peu d'eau.

♦ Une fois la consistance souhaitée obtenue, ou au bout d'1 minute maximum, laissez le bouton rotatif ❿ revenir en position **0**.

♦ Retirez le couvercle ❶ du bol ❺.

♦ Retirez les aliments mixés du bol ❺ avec une cuillère ou une spatule.

♦ Vérifiez la température des aliments et commencez à nourrir l'enfant si elle est correcte.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

► Videz le bol avec la plus grande prudence pour ne pas vous blesser sur l'unité de coupe du mixeur ❻ !

► Vérifiez toujours la température des aliments avant de donner les aliments à manger !

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

► Nettoyez le bol avec la plus grande prudence pour ne pas vous blesser sur l'unité de coupe du mixeur ❻ !

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

► Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Sinon, il y a un risque d'électrocution !

► N'ouvrez jamais les éléments du boîtier. Celui-ci ne contient aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution en cas d'ouverture du boîtier de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BRÛLURE !

► Après utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle. Laissez refroidir l'appareil à température ambiante avant de le nettoyer. Sinon, un risque de brûlure est possible !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

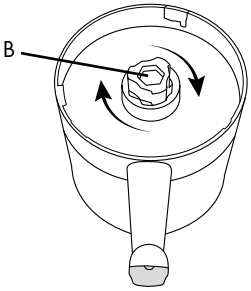
► N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou corrosifs. Ils peuvent en effet agresser la surface et endommager l'appareil de manière irréparable.

♦ Nettoyez la base de l'appareil ⓫ et le cordon d'alimentation ⓭ après chaque utilisation avec un torchon à vaisselle légèrement humide. Séchez soigneusement la base de l'appareil ⓫ avant de la réutiliser.

- Avant de sortir la grille de cuisson vapeur ❷ du panier de cuisson vapeur ❸, tournez-la d'abord dans le sens antihoraire.
- Nettoyez l'unité de coupe du mixeur ❻, après l'avoir démontée comme décrit au chapitre ***Démontage / montage de l'unité de coupe du mixeur*** avec du liquide vaisselle et rincez à l'eau courante.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas résidus de liquide vaisselle sur et dans l'appareil avant de le remettre en service.
- Bol ❺, couvercle ❶, panier de cuisson vapeur ❸ et grille de cuisson vapeur ❷ sont compatibles lave-vaisselle.

Démontage / montage de l'unité de coupe du mixeur

Afin de pouvoir nettoyer l'unité de coupe du mixeur ❻ vous devez commencer par la démonter du bol ❺ comme décrit ci-dessous.

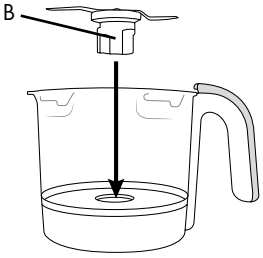


- Soulevez le bol ❺ saisissez l'entraînement de la lame (B) par le dessous et tournez-le, vu du dessous, dans le sens horaire, jusqu'à ce que l'unité de coupe du mixeur ❻ soit dégagée.
- Saisissez le bol ❺ par le haut et retirez prudemment du bol ❺ l'unité de coupe du mixeur ❻.

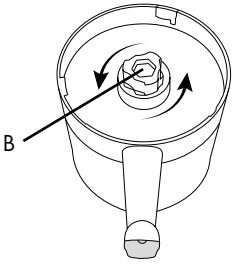
⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

► Les lames de l'unité de coupe du mixeur ❻ sont très tranchantes ! Ne touchez pas les lames à mains nues pour éviter toute coupure.

- Une fois nettoyée, placez l'unité de coupe du mixeur ❻ par le haut dans le bol ❺ et passez l'entraînement de la lame (B) par l'orifice dans le fond du bol.



- Soulevez le bol ❺ saisissez l'entraînement de la lame (B) par le dessous et tournez-le, vu du dessous, dans le sens antihoraire, jusqu'en butée.



Détartrage de l'appareil

Après une longue utilisation, du tartre peut se déposer dans le bol ❺ (en fonction du degré de dureté de l'eau utilisée). Les dépôts de tartre peuvent considérablement réduire la puissance de l'appareil et doivent de ce fait être supprimés à intervalles réguliers.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► N'utilisez ni produits de détartrage disponibles dans le commerce ni d'acide acétique ou d'essence de vinaigre.

♦ Versez 60 ml de vinaigre de table blanc et 150 ml d'eau bouillante dans le bol ❺ et laissez agir pendant 30 minutes. Veillez à ce que les lames de l'unité de coupe du mixeur ❻ soient entièrement recouvertes du mélange vinaigre-eau.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Ne dépassez pas le temps de pose. Le résultat n'en serait pas un meilleur détartrage, mais une détérioration durable de l'appareil.

♦ Videz ensuite le mélange eau-vinaigre du bol ❺.

♦ Rincez deux fois à l'eau claire.

♦ Séchez soigneusement le bol ❺.

Stockage

♦ Laissez d'abord entièrement refroidir l'appareil avant de le ranger.

♦ Entreposez l'appareil dans un endroit sec.

Mise au rebut

Mise au rebut de l'appareil

L'icône ci-contre d'une poubelle barrée sur roues indique que l'appareil est assujetti à la directive 2012/19/EU.
Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter à des points de collecte désignés, des centres de recyclage ou des entreprises de gestion des déchets.

Cette mise au rebut est gratuite. Respectez l'environnement et mettez au rebut en bonne et due forme.

Vous obtiendrez de plus amples informations auprès de votre collecteur local ou de l'administration de votre ville ou commune.

Annexe

Temps de cuisson recommandés

Catégorie	Aliments	Temps de cuisson (en minutes)
Fruits	Ananas	10 - 15
	Pomme	5 - 10
	Poire	5 - 10
	Orange	5 - 10
	Pêche	5 - 10
	Prune	5 - 10
Légumes	Chou-fleur	10 - 15
	Brocoli	10 - 15
	Petits pois	10 - 15
	Fenouil	15 - 20
	Haricots verts	15 - 20
	Pomme de terre	20 - 25
	Carotte	15 - 20
	Potiron	15 - 20
	Poivron	10 - 15
	Céleri	10 - 15
	Asperges	10 - 15
	Épinards	5 - 10
	Patate douce	15 - 20
	Tomate	5 - 10
	Courgette	10 - 15
Viande	Porc, bœuf, agneau, poulet	20 - 25
Poisson	Truite, saumon, cabillaud	10 - 15

REMARQUE

► Le temps de cuisson nécessaire dépend du type et de la texture des aliments utilisés. Les temps fournis ne sont que des valeurs indicatives. Testez différents temps de cuisson jusqu'à obtenir le résultat souhaité.

Suggestions de recettes

REMARQUE

- Les indications de quantité des recettes sont des valeurs indicatives et peuvent varier en fonction des ingrédients et des temps de cuisson.
- Le nombre de portions par recette est uniquement une valeur indicative. Les bébés ayant des besoins différents, les indications ne reflètent peut-être pas le besoin de votre bébé au niveau de son appétit ou de sa croissance.

Purée pomme de terre-carotte

Ingrédients : 1 grosse carotte (env. 100 g)
2 - 3 petites pommes de terre (env. 200 g)

Temps de cuisson : 25 minutes

Portions : 3

- Lavez et épluchez la carotte et les pommes de terre.
- Coupez les ingrédients en morceaux d'env. 1 x 1 cm.
- Cuire tous les ingrédients pendant 25 minutes.
- Videz l'eau restant après la cuisson à la vapeur dans le bol mélangeur ❺ et versez env. 80 ml d'eau potable dans le bol mélangeur ❺.
- Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur ❺ et mixez-les jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Bouillie pomme de terre-brocoli-volaille

Ingrédients : 5 bouquets de brocoli (env. 50 g)
2 petites pommes de terre (env. 130 g)
50 g de blanc de poulet

Temps de cuisson : 25 minutes

Portions : 3

- Lavez et épluchez les pommes de terre. Retirez les tiges des bouquets de brocoli.
- Coupez les légumes en morceaux d'environ 1 x 1 cm.
- Lavez bien le blanc de poulet à l'eau courante et coupez-le en lamelles, puis en morceaux d'environ 1 x 1 cm.
- Cuire tous les ingrédients pendant 25 minutes.
- Videz l'eau restant après la cuisson à la vapeur dans le bol mélangeur ❺ et versez env. 50 ml d'eau potable dans le bol mélangeur ❺.
- Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur ❺ et mixez-les jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Bouillie patate douce-chou-fleur

Ingrédients : 1 petite patate douce (env. 130 g)
100 g de chou-fleur

Temps de cuisson : 20 minutes

Portions : 3

- Lavez et épluchez la pomme de terre. Retirez les tiges du chou-fleur.
- Coupez les ingrédients en morceaux d'env. 1 x 1 cm.
- Cuire tous les ingrédients pendant 20 minutes.
- Videz l'eau restant après la cuisson à la vapeur dans le bol mélangeur ❺ et versez env. 50 ml d'eau potable dans le bol mélangeur ❺.
- Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur ❺ et mixez-les jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Compote de pommes

Ingrédients : 1 1/2 pomme (env. 250 g)
Temps de cuisson : 10 minutes

Portions : 4

- Lavez, épluchez et épépinez les pommes.
- Coupez les pommes en morceaux d'env. 1 x 1 cm.
- Cuire les pommes pendant 10 minutes.
- Videz l'eau restant après la cuisson à la vapeur dans le bol mélangeur ❺ et versez env. 20 ml d'eau potable dans le bol mélangeur ❺.
- Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur ❺ et mixez-les jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Caractéristiques techniques

Tension d'entrée	220 - 240 V ~ (courant alternatif) 50 - 60 Hz
Puissance de chauffage	500 W
Puissance du moteur	130 W
Temps d'opération par intermittence du mixeur	1 min.
Classe de protection	I (⏚ Prise de terre)

Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication.

Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 292774

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding 64
Auteursrecht 64
Gebruik in overeenstemming met de bestemming 64

Inhoud van het pakket 65

Veiligheidsvoorschriften 65

Bedieningselementen 69

Voorbereidingen 69
Uitpakken 69
De verpakking afvoeren 70
Ingebruikname 70
Kabelspoel 70
Eerste gebruik zonder inhoud 70
Apparaat vullen 71

Bediening en gebruik 72
Stoomkoken starten/stoppen 72
Voedingsmiddelen overhevelen 73
Mixfunctie starten 74

Reiniging en onderhoud 75
Mixmessenunit demonteren/monteren 76
Apparaat ontkalken 77

Opbergen 77

Afvoeren 77
Het apparaat afvoeren 77

Bijlage 78
Aanbevolen gaartijden 78
Receptsuggesties 79
Technische gegevens 81
Garantie van Kompernaß Handels GmbH 81
Service 83
Importeur 83

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product.

De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Ze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer.

Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook die van delen van het document, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Deze foodprocessor voor babyvoeding dient uitsluitend voor het stoomkoken en vervolgens mixen van levensmiddelen voor het voeden van baby's en jonge kinderen. Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en is niet bedoeld voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

Dit apparaat is alleen bestemd voor privégebruik binnenshuis.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is!

Gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is en/of andersoortig gebruik kan gevaarlijk zijn.

- ► Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het bedoeld is.
- ► Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van niet met de bestemming overeenkomend gebruik, onvakkundige reparaties, niet-toegestane veranderingen of het gebruik van niet-toegestane reserveonderdelen.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Foodprocessor voor babyvoeding
- Kom
- Stoommandje
- Stoomrooster
- Deksel
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- ► Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ► Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk ***Service***) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ► Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik het apparaat niet wanneer het apparaat of het netsnoer zichtbare schade vertoont of als het apparaat gevallen is.
- ► Het apparaat mag alleen in een droge ruimte binnenshuis worden gebruikt.
- ► Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer, dat het niet gekneld of anderszins beschadigd kan raken.
- ► Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ► Laat reparaties aan het apparaat alleen door erkende vakbedrijven of door de klantenservice uitvoeren. Ondeskundige reparaties kunnen de gebruiker in gevaar brengen. Bovendien vervalt dan de garantie.

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- Om het apparaat volledig los te koppelen van het lichtnet, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Daarom moet het apparaat zo worden geplaatst, dat ongehinderde toegang tot het stopcontact altijd gewaarborgd is, zodat de stekker in geval van nood onmiddellijk uit het stopcontact kan worden gehaald.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst of vult, bij storingen, voordat u het apparaat schoonmaakt en wanneer het niet in gebruik is! Trek nooit aan het netsnoer, maar altijd aan de stekker zelf. Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- Dompel de apparaatbasis nooit onder in water of andere vloeistoffen! Er kan namelijk levensgevaar ontstaan door een elektrische schok wanneer tijdens het gebruik van het apparaat vloeistofresten in aanraking komen met onderdelen onder spanning. Mocht de apparaatbasis toch in vloeistof zijn gevallen, haal dan meteen de stekker uit het stopcontact. Neem het apparaat niet opnieuw in gebruik en neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk ***Service***).

⚠ GEVAAR - BRANDGEVAAR!

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Het apparaat heeft scherpe bewegende messen. Ondeskundige omgang met het apparaat kan letsel veroorzaken!
- Raak de messen van de mixmessenunit niet met blote handen aan, om snijwonden te voorkomen.
- Ga voorzichtig te werk bij het legen en reinigen van de kom, om te voorkomen dat u zich verwondt aan de scherpe messen van de mixmessenunit.
- Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld wanneer er geen toezicht is en tijdens montage-, demontage- of reinigingswerkzaamheden.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Pak het deksel, het stoommandje en de kom uitsluitend vast bij de daarvoor bedoelde handgrepen of hengsels om ze te bewegen.
-
  VOORZICHTIG! Uit de stoomgaatjes in het deksel en bij het openen van het deksel kan er hete stoom ontsnappen! Gevaar voor brandwonden! Open het deksel door het aan de handgreep vast te pakken. Zorg ervoor dat uw hand en arm niet in contact komen met ontsnappende stoom. Verwijder het stoommandje pas wanneer er geen stoom meer ontsnapt.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Let op! Heet oppervlak.
  Het verwarmingselement van het apparaat en de bodem van de kom worden zeer heet terwijl het apparaat in werking is en bevatten na het gebruik nog restwarmte.
- Raak daarom nooit het verwarmingselement en de bodem van de kom aan kort nadat u het apparaat hebt gebruikt. Er bestaat verbrandingsgevaar!
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Grijp niet met uw handen in de kom. De messen van de mixmessenunit zijn zeer scherp.
- Gebruik nooit andere vloeistoffen dan water voor het stoomkoken.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Vergelijk, voordat u het apparaat aansluit, eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd raakt.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op stabiele en egale oppervlakken.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde accessoires en gebruik het apparaat nooit zonder water in de kom.
- Open nooit de behuizing. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- De kom is niet geschikt voor gebruik in magnetrons.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Draag het in elkaar gezette apparaat niet aan de handgreep van de kom, maar alleen aan de apparaatbasis.
- Gebruik het apparaat nooit voor het pureren van harde of bevroren voedingsmiddelen.

Bedieningselementen

1. Deksel
2. Stoomrooster
3. Stoommandje
4. Handgreep van kom
5. Kom
6. Mixmessenunit
7. Markering voor juiste plaatsing van de kom
8. Verwarmingselement
9. Werkingsindicator
10. Functiekiezer
11. Apparaatbasis
12. Kabelspoel
13. Netsnoer

Voorbereidingen

Uitpakken

- Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele stickers van het apparaat.

OPMERKING

- Controleer het pakket op zichtbare schade.
- Neem contact op met de servicehelpdesk als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport (zie het hoofdstuk ***Service***).

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor verstikking!

- Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat gevaar voor verstikking.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en dus recyclebaar.

Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop helpt grondstoffen besparen en reduceert de afvalberg. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

► Bewaar indien mogelijk de originele verpakking gedurende de hele garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Ingebruikname

- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, dient u zich ervan te vergewissen dat...
  - het apparaat, de stekker en het snoer ⓭ zich in perfecte toestand bevinden, en ...
  - alle verpakkingsmateriaal van het apparaat is verwijderd.
- Reinig alle onderdelen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "***Reiniging en onderhoud***".
- Rol het snoer ⓭ van de kabelspoel ⓬ en leid het door de uitsparing in de rand.
- Steek de stekker van het snoer ⓭ in een geschikt stopcontact.
  Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

Kabelspoel

Aan de onderkant van het apparaat bevindt zich een kabelspoel ⓬. Met de kabelspoel ⓬ kunt u de lengte van het snoer ⓭ aanpassen aan de situatie ter plaatse.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► Let erop dat het snoer ⓭ altijd door de daarvoor bestemde uitsparing in de achterkant van de apparaatbasis ⓫ ligt, zodat het apparaat stabiel staat.

Eerste gebruik zonder inhoud

Bij de productie van het apparaat kunnen er restanten zijn achtergebleven, die moeten worden verwijderd om te voorkomen dat ze in contact kunnen komen met de babyvoeding.

- Volg daarom de instructies in het volgende hoofdstuk, maar vul het apparaat niet met levensmiddelen.

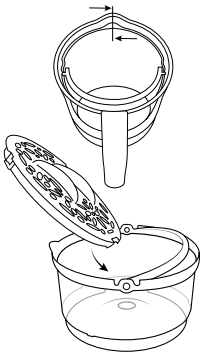
Apparaat vullen

- Verwijder indien nodig de kom ❺ van de apparaatbasis ⓫. Draai daartoe eerst de kom ❺ tegen de wijzers van de klok in totdat de ●–markering ❼ onderaan op de kom ❺ naar het 🔓–symbool op de apparaatbasis ⓫ wijst. Daarna kunt u de kom ❺ naar boven toe afnemen.
- Neem het deksel ❶ van de kom ❺ af. Daartoe moet u het deksel ❶ eventueel eerst tegen de wijzers van de klok in draaien totdat het 🔓–symbool op het deksel ❶ naar de ●–markering op de handgreep van de kom ❹ wijst. Daarna kunt het deksel ❶ afnemen.
- Neem het stoommandje ❸ en het stoomrooster ❷ uit de kom ❺. Daartoe kunt u het beste het hengsel van het stoommandje ❸ vastpakken.
- Vul de kom ❺ met kraanwater. Vul hem minstens tot aan de MIN-markering met water. Vul hem maximaal tot aan de MAX-markering met water.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ► Giet geen mineraalwater in de kom ❺; de mineralen die erin zitten zouden het apparaat kunnen verontreinigen. Gebruik alleen kraanwater.
- ► Vul de kom ❺ nooit met water tot boven de MAX-markering. Anders kan er kokend water in het stoommandje ❸ komen.

- Plaats het stoommandje ❸ zodanig in de kom ❺, dat de beide schenktuiten zich boven elkaar bevinden.



- Leg het stoomrooster ❷ met de ronde noppen omhoog gericht in het stoommandje ❸ (zie afbeelding).
- Draai het stoomrooster ❷ met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag, zodat het vastzit.
- Spoel de te garen voedingsmiddelen zoals groente, vlees, vis of gevogelte, goed af onder stromend water.
- Prepareer de groente door deze bijv. te schillen of de stronken af te snijden. Schil en ontpit fruit altijd voordat u het stoomkookt.
- Snijd de voedingsmiddelen in stukken van ongeveer 1 × 1 cm.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ► In dit apparaat mogen geen ingevroren voedingsmiddelen worden gebruikt.

OPMERKING

- Vlees en gevogelte mogen geen botten of kraakbeen bevatten.
- Vis moet graatvrij zijn.

- Leg de voedingsmiddelen op het stoomrooster ❷. Zorg ervoor dat u het stoommandje ❸ niet tot over de rand vult.

OPMERKING

- Doe niet te veel voedingsmiddelen in het stoommandje ❸; voorkom dat de voedingsmiddelen te dicht op elkaar zitten of dat alle gaten van het stoomrooster ❷ zijn afgedekt. Tussen de stukken voedsel en de gaten van het stoomrooster ❷ moet stoom door kunnen stromen.

- Plaats het deksel ❶ zodanig op de kom ❺, dat het ⌒▬–symbool op het deksel ❶ naar de ●–markering op de handgreep van de kom ❹ wijst. Draai dan het deksel ❶ met de wijzers van de klok mee, totdat het 🔒–symbool naar de ●–markering op de handgreep van de kom ❹ wijst en het deksel ❶ merkbaar vastklikt.
- Plaats de kom ❺ zodanig op de apparaatbasis ⓫, dat de ●–markering ❼ onder op de kom ❺ naar het ▬⌒–symbool op de apparaatbasis ⓫ wijst. Draai dan de kom ❺ met de wijzers van de klok mee, totdat de ●–markering ❼ onder op de kom ❺ naar het 🔒–symbool op de apparaatbasis ⓫ wijst en het deksel ❺ merkbaar vastklikt.

Bediening en gebruik

Stoomkoken starten/stoppen

- Draai de functiekiezer ⓾ naar de –stand. De werkingsindicator ❾ brandt rood. Het apparaat warmt nu het water in de kom ❺ op en brengt het aan de kook. De stoom die ontstaat, stijgt naar het stoommandje ❸ en stoomt de voedingsmiddelen op het stoomrooster ❷.
- Raadpleeg voor de gaartijden de richtwaarden die in het hoofdstuk ***Aanbevolen gaartijden*** zijn opgenomen.
- Na het verstrijken van de aangegeven gaartijd draait u de functiekiezer ⓾ naar de **0**–stand om het apparaat uit te schakelen.
- Zonder handmatige uitschakeling beëindigt het apparaat het stomen automatisch na ca. 30 minuten en klinkt er een geluidssignaal.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ► De stoom die uit de stoomgaatjes in het deksel ❶ komt en het oppervlak van de kom ❺ zijn heet. Voorkom aanraking met stoom en de kom ❺ tijdens het stoomkoken!
- ► Open het deksel ❶ nooit voordat het stoomkoken gereed is, om contact met ontsnappende stoom en heet water in de kom ❺ te voorkomen.
- ► Open het deksel ❶ pas wanneer het water niet meer kookt en er geen stoom meer uit de stoomgaatjes in het deksel ❶ komt.

- ♦ Draai de functiekiezer ❿ naar de **0**–stand.
- ♦ Neem het deksel ❶ van de kom ❺ en controleer de garing van de voedingsmiddelen met bijv. een vork.
- ♦ Wanneer de garing goed is, gaat u door met de volgende verwerkingsstap (zie het hoofdstuk **Voedingsmiddelen overhevelen**).
- ♦ Wanneer de garing nog niet goed is, plaatst u het deksel ❶ terug en start u het stoomkoken opnieuw.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ► Let erop dat zich voldoende water (MIN-markering) in de kom ❺ bevindt. Voeg water toe als dat niet zo is.

Voedingsmiddelen overhevelen

Voor de volgende verwerkingsstap moeten de voedingsmiddelen eerst worden overgeheveld.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ► Er komt hete stoom uit de kom ❺. In de kom ❺ bevindt zich heet water. Voorkom aanraking met stoom en water! Draag ovenwanten of gebruik pannenlappen.

- ♦ Haal het stoommandje ❸ en het stoomrooster ❷ met voedingsmiddelen uit de kom ❺.
- ♦ Giet het resterende water uit de kom ❺.
- ♦ Doe de voedingsmiddelen in de kom ❺.
- ♦ Voeg desgewenst andere te mixen ingrediënten toe (bijv. water voor puree of andere reeds gare ingrediënten, zoals rijst of aardappelen). Overschrijd daarbij niet de totale vulhoogte van 2/3 van de kom ❺.
- ♦ Plaats het deksel ❶ weer op de kom ❺ en laat het merkbaar vastklikken.

Mixfunctie starten

De voedingsmiddelen moeten nu nog worden gemixt tot ze een consistentie hebben die geschikt is voor kinderen.

- Draai de functiekiezer ⑩ naar de –stand. Deze functie is niet geschikt voor langdurig gebruik, daarom klikt de functiekiezer ⑩ in deze stand niet vast.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de mixfunctie niet langer dan 1 minuut zonder onderbreking.
- We raden aan de mixfunctie in kortere cycli (6 × 10 seconden mixen / 10 seconden pauzeren) te gebruiken en de voedingsmiddelen vaker op de gewenste consistentie te controleren.

OPMERKING

- Wanneer de voedingsmiddelen aan de binnenkant van de kom ⑤ blijven kleven, schakelt u eerst het apparaat uit. Maak vervolgens de voedingsmiddelen los met een lepel of spatel en voeg wat water toe.

- Wanneer de gewenste consistentie is bereikt resp. na maximaal 1 minuut draait u de functiekiezer ⑩ terug naar de **0**–stand.
- Neem het deksel ① van de kom ⑤ af.
- Haal de gemixte voedingsmiddelen met een lepel of spatel uit de kom ⑤.
- Controleer of de temperatuur van de voedingsmiddelen geschikt is en begin desgewenst de baby of het kind te voeden.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Wees voorzichtig bij het legen van de kom, om u niet aan de mixmessenunit ⑥ te verwonden!
- Controleer altijd eerst de temperatuur van het voedsel voordat u het aan uw kind geeft!

Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Wees voorzichtig bij het reinigen van de kom, om u niet aan de mixmessenunit ❻ te verwonden!

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok!
- Open nooit enig deel van de behuizing. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er sprake zijn van levensgevaar door een elektrische schok.

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR VERBRANDING!

- Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte. Laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het reinigt. Anders bestaat er gevaar voor verbranding!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

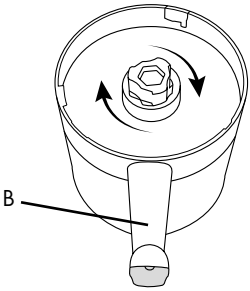
- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak aantasten en het apparaat onherstelbaar beschadigen.

- Reinig de apparaatbasis ⓫ en het netsnoer ⓭ na elk gebruik met een licht bevochtigde doek. Droog de apparaatbasis ⓫ in elk geval goed af voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
- Voordat u het stoomrooster ❷ uit het stoommandje ❸ haalt, draait u het eerst tegen de wijzers van de klok in.
- Reinig de mixmessenunit ❻, nadat u hem hebt gedemonteerd zoals beschreven in het hoofdstuk ***Mixmessenunit demonteren/monteren***, met afwasmiddel en spoel hem onder stromend water af.
- Controleer of er geen restanten van afwasmiddel op en in het apparaat zijn achtergebleven voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
- De kom ❺, het deksel ❶, het stoommandje ❸ en het stoomrooster ❷ zijn vaatwasserbestendig.

Mixmessenunit demonteren/monteren

Om de mixmessenunit ❻ te kunnen reinigen, moet u die eerst zoals hierna beschreven uit de kom ❺ demonteren.

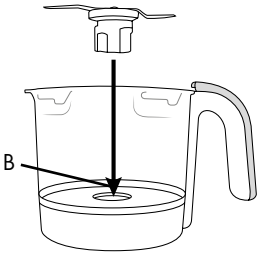
- Houd de kom ❺ omhoog, pak vanaf de onderkant de mesaandrijving (B) vast en draai deze - van onderen af gezien - met de wijzers van de klok mee, tot de mixmessenunit ❻ loskomt.
- Steek uw hand van boven af in de kom ❺ en haal de mixmessenunit ❻ voorzichtig uit de kom ❺.



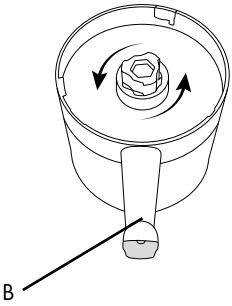
⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

► De messen van de mixmessenunit ❻ zijn zeer scherp! Raak de messen niet met blote handen aan, om snijwonden te voorkomen.

- Na het reinigen plaatst u de mixmessenunit ❻ zoals afgebeeld van boven af in de kom ❺ en steekt u de mesaandrijving (B) door de opening in de bodem van de kom.



- Houd de kom ❺ omhoog, pak de onderkant van de mesaandrijving (B) vast en draai deze - van onderen af gezien - tegen de wijzers van de klok in tot aan de aanslag.



Apparaat ontkalken

Na langdurig gebruik kan er kalkafzetting ontstaan in de kom ❺ (afhankelijk van de hardheid van het gebruikte water). Kalkafzetting kan ervoor zorgen dat het apparaat minder goed werkt en moet daarom regelmatig verwijderd worden.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► Gebruik geen in de handel verkrijgbare ontkalkingsmiddelen, azijnzuur of geconcentreerde azijn.

♦ Doe ca. 60 ml heldere tafelazijn en ca. 150 ml kokend water in de kom ❺ en laat dit mengsel 30 minuten inwerken. Zorg ervoor dat de messen van de mixmessenunit ❻ volledig bedekt zijn met het azijn-watermengsel.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► Overschrijd de maximale inwerktijd niet. Dit zorgt er namelijk niet voor een betere ontkalking maar kan het apparaat permanent beschadigen.

♦ Giet vervolgens het azijn-watermengsel uit de kom ❺.

♦ Spoel twee keer na met schoon water.

♦ Droog de kom ❺ zorgvuldig af.

Opbergen

♦ Laat het apparaat eerst helemaal afkoelen voordat u het opbergt.

♦ Berg het apparaat op een droge plaats op.

Afvoeren

Het apparaat afvoeren

Het symbool hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU.
Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Dit afvoeren is voor u kosteloos. Bescherm het milieu en voer producten op milieuvriendelijke manier af.

Neem voor meer informatie contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf of uw gemeentereiniging.

Bijlage

Aanbevolen gaartijden

Categorie	Voedingsmiddel	Gaartijd (in minuten)
Fruit	Ananas	10 - 15
	Appel	5 - 10
	Peer	5 - 10
	Sinaasappel	5 - 10
	Perzik	5 - 10
	Pruim	5 - 10
Groente	Bloemkool	10 - 15
	Broccoli	10 - 15
	Erwten	10 - 15
	Venkel	15 - 20
	Sperziebonen	15 - 20
	Aardappelen	20 - 25
	Wortels	15 - 20
	Pompoen	15 - 20
	Paprika	10 - 15
	Selderij	10 - 15
	Asperges	10 - 15
	Spinazie	5 - 10
	Zoete aardappelen	15 - 20
	Tomaat	5 - 10
	Courgette	10 - 15
Vlees	Varken, rund, lam, kip	20 - 25
Vis	Forel, zalm, kabeljauw	10 - 15

OPMERKING

► De benodigde gaartijd hangt af van het type en de textuur van het levensmiddel. De vermelde tijden zijn richtwaarden. Test verschillende gaartijden totdat u het gewenste resultaat bereikt.

Receptsuggesties

OPMERKING

- De hoeveelheden in de recepten zijn richtwaarden en kunnen afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en gaartijden variëren.
- Het aantal aangegeven porties per recept is ook een richtwaarde. Omdat baby's verschillende behoeften hebben, komen de gegevens mogelijk niet overeen met de behoeften van uw baby wat betreft eetlust of groei.

Moes van aardappel-wortel

Ingrediënten: 1 grote wortel (ca. 100 g)
2 - 3 kleine aardappels (ca. 200 g)

Gaartijd: 25 minuten

Porties: 3

- Was en schil de wortel en de aardappels.
- Snijd de ingrediënten in stukken van ongeveer 1 x 1 cm.
- Gaar alle ingrediënten 25 minuten.
- Giet na het stoomkoken het resterende water uit de kom ❺ en doe ca. 80 ml drinkwater in de kom ❺.
- Doe de ingrediënten in de kom ❺ en mix ze tot de gewenste consistentie is bereikt.

Moes van aardappel-broccoli-kip

Ingrediënten: 5 broccoliroosjes (ca. 50 g)
2 kleine aardappels (ca. 130 g)
50 g kipfilet

Gaartijd: 25 minuten

Porties: 3

- Was en schil de aardappels. Verwijder de stronken van de broccoliroosjes.
- Snijd de groente in ca. 1 x 1 cm grote stukken.
- Was de kipfilet goed af onder stromend water en snijd deze eerst in repen en dan in ca. 1 x 1 cm grote stukken.
- Gaar alle ingrediënten 25 minuten.
- Giet na het stoomkoken het resterende water uit de kom ❺ en doe ca. 50 ml drinkwater in de kom ❺.
- Doe de ingrediënten in de kom ❺ en mix ze tot de gewenste consistentie is bereikt.

Moes van zoete aardappel-bloemkool

Ingrediënten: 1 kleine zoete aardappel (ca. 130 g)
100 g bloemkool

Gaartijd: 20 minuten

Porties: 3

- Was en schil de aardappel. Verwijder de stronken van de bloemkool.
- Snijd de ingrediënten in stukken van ongeveer 1 x 1 cm.
- Gaar alle ingrediënten 20 minuten.
- Giet na het stoomkoken het resterende water uit de kom ❺ en doe ca. 50 ml drinkwater in de kom ❺.
- Doe de ingrediënten in de kom ❺ en mix ze tot de gewenste consistentie is bereikt.

Appelmoes

Ingrediënten: 1 1/2 appel (ca. 250 g)
Gaartijd: 10 minuten

Porties: 4

- Was en schil de appels en verwijder de klokhuizen.
- Snijd de appels in stukken van ongeveer 1 x 1 cm.
- Gaar de appels 10 minuten.
- Giet na het stoomkoken het resterende water uit de kom ❺ en doe ca. 20 ml drinkwater in de kom ❺.
- Doe de ingrediënten in de kom ❺ en mix ze tot de gewenste consistentie is bereikt.

Technische gegevens

Ingangsspanning	220 – 240 V ~ (wisselstroom) 50 – 60 Hz
Verwarmingsvermogen	500 W
Motorvermogen	130 W
KB-tijd mixer	1 min.
Beschermingsklasse	I (⏚ randaarde)

Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contract op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 292774

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

Úvod. 86
Autorské právo. 86
Použití v souladu s určením 86

Rozsah dodávky 87

Bezpečnostní pokyny 87

Ovládací prvky 91

Přípravy 91
Vybalení. 91
Likvidace obalu 92
Uvedení do provozu 92
Navíjení kabelu 92
První proces bez obsahu 92
Naplnění přístroje 93

Obsluha a provoz 94
Spuštění/zastavení vaření v páře 94
Přelití potravin 95
Spuštění mixovací funkce 95

Čištění a údržba 96
Vymontování / namontování jednotky s míchacími noži 97
Odvápnění přístroje 98

Skladování 98

Likvidace 98
Likvidace přístroje 98

Příloha 99
Doporučené doby vaření. 99
Recepty 100
Technické údaje 102
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH 102
Servis 103
Dovozce. 103

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek.

Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci.

Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. každý dotisk, i pouze částečný, stejně jako reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

Tento výrobník dětské výživy slouží výhradně k vaření v páře a následnému mixování potravin pro stravu kojenců a malých dětí. Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely a nikoli v živnostenských nebo průmyslových provozech.

Přístroj je určen pouze pro soukromé použití ve vnitřních prostorách.

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny.

Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- výrobník dětské výživy
- nádoba
- napařovací vložka
- napařovací mřížka
- víko
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- ► Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- ► V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola ***Servis***).

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ► Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je přístroj nebo síťový kabel viditelně poškozen nebo přístroj předtím spadl.
- ► Přístroj se smí používat pouze v suchých interiérech.
- ► Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrý ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ► Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- ► Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. V důsledku neodborných oprav může dojít ke vzniku nebezpečí pro uživatele. Navíc zanikají záruční nároky.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- K úplnému odpojení přístroje od napájecí sítě se musí vytáhnout zástrčka ze zásuvky. Proto je nutné přístroj umístit tak, aby byl vždy zaručen volný přístup k elektrické zásuvce, aby bylo možné síťovou zástrčku v nouzových situacích ze zásuvky okamžitě vytáhnout.
- Pokud přístroj přemísťujete či plníte nebo přístroj vykazuje poruchu, chcete ho čistit nebo ho nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky! Nikdy netahejte za síťový kabel, nýbrž vždy jen za zástrčku. Nedotýkejte se zástrčky přístroje mokrýma nebo vlhkýma rukama.
- Základnu přístroje nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem. Pokud základna přístroje přesto spadne do tekutiny, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj znovu neuvádějte do provozu a kontaktujte servisní horkou linku (viz kapitola ***Servis***).

⚠ NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Přístroj je vybaven ostrými a pohyblivými čepelemi. Nesprávná manipulace s přístrojem může způsobit zranění!
- K zabránění pořezání se nedotýkejte čepelí jednotky s míchacími noži holými rukama.
- Buďte opatrní při vyprázdnění a čištění nádoby, aby nedošlo k poranění ostrými čepelemi jednotky s míchacími noži.
- Přístroj je nutné vždy odpojit od sítě, pokud není pod dohledem, a také před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Chcete-li vyjmout víko, napařovací vložku a nádobu, uchopte je proto výlučně za jejich rukojeti nebo úchyty, určené k tomu účelu.
- POZOR! Z otvorů na odvádění páry ve víku a při otevření víka může unikat horká pára! Nebezpečí opaření! Otvírejte víko tak, že ho nadzvednete za jeho úchyt. Zabraňte kontaktu rukou a paží s unikající párou. Napařovací vložku vyjměte až poté, když veškerá pára zcela zmizela.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Pozor! Horký povrch.
  Topný článek přístroje a dno nádoby jsou během provozu velmi horké a po použití stále mají zbytkové teplo.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nikdy se nedotýkejte topného článku nebo dna nádoby krátce po jeho uvedení do provozu. Hrozí nebezpečí popálení!
- Před čištěním a uložením nechte přístroj zcela vychladnout.
- Nesahejte do nádoby. Čepel jednotky s míchacími noži je velmi ostrá.
- K vaření v páře nikdy nepoužívejte jiné kapaliny než vodu.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- Před zapojením přístroje porovnejte přípojná data (napětí a frekvenci) uvedená na typovém štítku s daty své elektrické sítě. Tyto údaje se musí shodovat, aby nedošlo k poškození přístroje.
- Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varné plotýnky nebo otevřený oheň.
- Přístroj nikdy nestavte do blízkosti tepelných zdrojů.
- Provozujte přístroj pouze na stabilních a plochých površích.
- Používejte jen ty části příslušenství, které jsou součástí dodávky, a přístroj nikdy nepoužívejte bez vody v nádobě.
- Kryt nikdy neotevírejte. V tomto případě není zaručena bezpečnost a zanikne nárok na záruku.
- Nádoba není vhodná pro použití v mikrovlnných zařízeních.
- Složený přístroj nepřenášejte za rukojeť nádoby, nýbrž pouze za základnu přístroje.
- Nikdy nepoužívejte přístroj k rozdrcení tvrdých nebo zmrazených potravin.

Ovládací prvky

❶ víko
❷ napařovací mřížka
❸ napařovací vložka
❹ rukojeť nádoby
❺ nádoba
❻ jednotka s míchacími noži
❼ označení k vycentrování nádoby
❽ topný článek
❾ ukazatel funkcí
❿ přepínač funkcí
⓫ základna přístroje
⓬ navíjení kabelu
⓭ síťový kabel

Přípravy

Vybalení

- Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné nálepky.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte, zda dodávka není viditelně poškozená.
- V případě poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola ***Servis***).

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí udušení!

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

► Uschovejte pokud možno originální obal po dobu záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Uvedení do provozu

- Dříve než uvedete přístroj do provozu, ujistěte se, že...
  - přístroj, síťová zástrčka a síťový kabel ⓭ jsou v bezvadném stavu a...
  - všechny obalové materiály jsou z přístroje odstraněny.
- Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „***Čištění a údržba***“.
- Odviňte síťový kabel ⓭ z navíjení kabelu ⓬ a veďte ho drážkou na okraji.
- Zapojte síťový kabel ⓭ do vhodné síťové zásuvky.
  Přístroj je nyní připraven k provozu.

Navíjení kabelu

Na spodní straně přístroje se nachází navíjení kabelu ⓬. Pomocí navíjení kabelu ⓬ můžete nastavit délku síťového kabelu ⓭ podle svých místních podmínek.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

► Dbejte na to, že síťový kabel ⓭ musí být vždy veden přes k tomu určené vyhloubení na zadním dílu základny přístroje ⓫, aby byla zajištěna bezpečná stabilita.

První proces bez obsahu

Výrobou přístroje na něm mohou být zanechány zbytky, které se musí odstranit tak, aby nemohly přicházet do kontaktu s dětskou výživou.

- K tomu účelu postupujte podle kroků uvedených v následující kapitole, aniž byste do přístroje vložili potraviny.

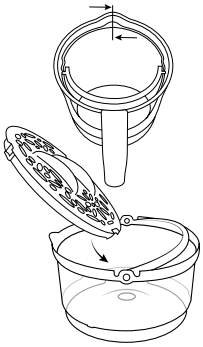
Naplnění přístroje

- Nádobu ❺ příp. odeberte ze základny přístroje ⓫. K tomu otočte nádobu ❺ nejdříve proti směru hodinových ručiček tak, aby značka ● ❼ dole na nádobě ❺ ukazovala na symbol na základně přístroje ⓫. Potom můžete nádobu ❺ vyjmout směrem nahoru.
- Sejměte víko ❶ z nádoby ❺. K tomu účelu musíte víko ❶ příp. nejdříve otočit proti směru hodinových ručiček tak, aby symbol na víku ❶ ukazoval na značku ● nahoře na rukojeti nádoby ❹. Potom můžete víko ❶ odejmout.
- Vyjměte napařovací vložku ❸ a napařovací mřížku ❷ z nádoby ❺. K tomu nejlépe uchopte úchyt napařovací vložky ❸.
- Do nádoby ❺ nalijte vodu z vodovodu. Vodu nalijte alespoň po značku MIN. Nikdy nenalévejte více vody než po značku MAX.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ► Do nádoby ❺ nenalévejte minerální vodu, protože minerály v ní obsažené by vedly ke kontaminaci přístroje. Používejte pouze vodu z vodovodu.
- ► Nikdy nenalévejte tolik vody, že hladina vody překročí značku MAX na nádobě ❺. V opačném případě vařící voda vniknout do napařovací vložky ❸.

- Vložte napařovací vložku ❸ do nádoby ❺ tak, aby obě výlevky ležely nad sebou.



- Položte napařovací mřížku ❷ oblými úchyty směrem nahoru do napařovací vložky ❸ (viz obrázek).
- Otočte napařovací mřížku ❷ ve směru hodinových ručiček až na doraz, dokud nesedí pevně.
- Omyjte potraviny určené k vaření, např. zelenina, maso, ryba nebo drůbež, dobře pod tekoucí vodou.
- Zeleninu připravíte oloupáním nebo odřezáním košťálů. Před vařením v páře ovoce vždy oloupejte a odpeckujte.
- Potraviny nakrájejte na kousky o velikosti cca 1 × 1 cm.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ► V tomto přístroji nelze používat žádné zmrazené potraviny.

UPOZORNĚNÍ

- ► Maso a drůbež nesmí obsahovat kosti ani chrupavku.
- ► Ryba musí být bez kostí.

- Položte potraviny na napařovací mřížku ❷. Dbejte na to, aby napařovací vložka ❸ nebyla naplněna až přes horní okraj.

UPOZORNĚNÍ

► Napařovací vložku ❸ nepřeplňujte příliš těsným napěchováním potravin nebo zakrytím všech otvorů napařovací mřížky ❷. Mezi součástmi a otvory napařovací mřížky ❷ musí proudit pára.

- Nasaďte víko ❶ na nádobu ❺ tak, aby symbol na víku ❶ ukazoval na značku ● nahoře na rukojeti nádoby ❹. Potom otočte víko ❶ ve směru hodinových ručiček tak, aby symbol ukazoval na značku ● nahoře na rukojeti nádoby ❹ a víko ❶ citelně zaskočilo.
- Nasaďte nádobu ❺ na základnu přístroje ⓫ tak, aby značka ● ❼ dole na nádobě ❺ ukazovala na symbol na základně přístroje ⓫. Potom otočte nádobu ❺ proti směru hodinových ručiček tak, aby značka ● ❼ na nádobě ❺ ukazovala na symbol na základně přístroje ⓫ a nádoba ❺ citelně zaskočila.

Obsluha a provoz

Spuštění/zastavení vaření v páře

- Nastavte přepínač funkcí ⓾ do polohy . Ukazatel funkcí ❾ svítí červeně. Přístroj zahřívá nyní vodu v nádobě ❺ a uvede ji do varu. Vzniklá pára stoupá do napařovací vložky ❸ a vaří potraviny na napařovací mřížce ❷.
- Ohledně doby vaření se orientujte podle referenčních hodnot, které jsme sestavili v kapitole ***Doporučené doby vaření***.
- Po uplynutí zadané doby vaření otočte přepínač funkcí ⓾ do polohy **0** k vypnutí přístroje.
- Bez manuálního vypnutí přístroj automaticky zastaví proces vaření v páře po cca 30 minutách a zazní akustický signál.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Pára unikající z otvorů na odvádění páry ve víku ❶ a povrch nádoby ❺ jsou horké. Zabraňte kontaktu s párou a dotyku s nádobou ❺ během vaření v páře!

► K zabránění kontaktu s unikající párou a horkou vodou uvnitř nádoby ❺ nikdy neotevírejte víko ❶ před koncem vaření.

► Víko ❶ otevřete teprve tehdy, když voda již více nevře a z otvorů na odvádění páry ve víku ❶ již neuniká pára.

- Nastavte přepínač funkcí ⓾ do polohy **0**.
- Sejměte víko ❶ z nádoby ❺ a zkontrolujte stav uvaření potravin např. vidličkou.

- Je-li stav uvaření dobrý, pokračujte dalším krokem zpracování (viz kapitola **Přelití potravin**).
- Není-li stav uvaření ještě dostatečný, opět nasaďte víko ❶ a pokračujte ve vaření v páře.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

► Dbejte na to, aby v nádobě ❺ bylo dostatek vody (značka MIN). V opačném případě dolijte vodu.

Přelití potravin

Před zahájením dalšího kroku zpracování se potravina musí přelít.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Z nádoby ❺ uniká horká pára. Uvnitř nádoby ❺ je horká voda. Zabraňte kontaktu s párou a vodou! Noste rukavice.

- Vyjměte napařovací vložku ❸ a napařovací mřížku ❷ s potravinami z nádoby ❺.
- Zbytkovou vodu vylijte z nádoby ❺.
- Dejte potraviny do nádoby ❺.
- Podle potřeby přidejte další přísady určené k mixování (např. vodu na pyré nebo jiné již uvařené ingredience, jako je rýže nebo brambory). Přitom se nesmí překročit celková výška naplnění 2/3 nádoby ❺.
- Víko ❶ opět nasaďte na nádobu ❺ a nechte ho citelně zaskočit.

Spuštění mixovací funkce

Potraviny se nyní musí mixovat do konzistence správné pro děti.

- Nastavte přepínač funkcí ❿ do polohy . Tato funkce není vhodná pro trvalý provoz, proto přepínač funkcí ❿ zde nezaskočí.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

► Funkci mixování nepoužívejte po dobu delší než 1 minutu bez přerušení.

► Doporučuje se funkci mixování používat v kratších cyklech (6 × 10 sekund mixovat / 10 sekund přestávka) a potraviny častěji kontrolovat, zda mají požadovanou konzistenci.

UPOZORNĚNÍ

► Jestliže potraviny zůstanou přilepené uvnitř v nádobě ❺, tak přístroj nejprve vypněte. Poté potraviny uvolněte lžící nebo špachtlí a přidejte trochu vody.

- Je-li požadovaná konzistence dosažena, resp. po maximálně 1 minutě, nastavte přepínač funkcí ❿ zpět do polohy **0**.

- Sejměte víko ❶ z nádoby ❺.
- Mixované potraviny vyjměte z nádoby ❺ lžící nebo špachtlí.
- Zkontrolujte teplotu použitelnosti potraviny a začněte příp. s krmením.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Nádobu vyprázdněte velmi opatrně, abyste se neporanili na jednotce s míchacími noži ❻!

► Před krmením jídlem zkontrolujte vždy teplotu potraviny!

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Nádobu vyčistěte velmi opatrně, abyste se neporanili na jednotce s míchacími noži ❻!

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

► Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

► Nikdy neotvírejte žádné části krytu přístroje. Uvnitř nejsou umístěny žádné obslužné prvky. V případě otevřeného krytu může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

► Po použití je na povrchu topného článku ještě zbytkové teplo. Před čištěním nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu. V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

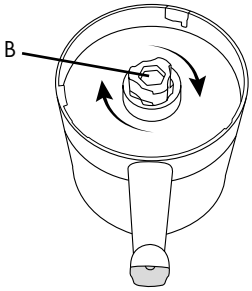
► Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.

- Po každém použití očistěte základnu přístroje ⓫ a síťový kabel ⓭ lehce navlhčenou utěrkou. V každém případě základnu přístroje ⓫ před dalším použitím dobře osušte.
- Před vyjmutím napařovací mřížky ❷ z napařovací vložky ❸ ji nejdříve otočte proti směru hodinových ručiček.
- Vyčistěte jednotku s míchacími noži ❻ poté, co jste ji vymontovali tak, jak je popsáno v kapitole ***Vymontování / namontování jednotky s míchacími noži***, mycím prostředkema opláchněte ji pod tekoucí vodou.

- Předtím než přístroj opět uvedete do provozu, dbejte na to, aby se na přístroji a uvnitř v něj nenacházely zbytky mycího prostředku.
- Nádobu ❺, víko ❶, napařovací vložku ❸ a napařovací mřížku ❷ lze mýt v myčce nádobí.

Vymontování / namontování jednotky s míchacími noži

Aby se jednotka s míchacími noži ❻ mohla vyčistit, musíte ji předtím vymontovat z nádoby ❺ podle následujícího popisu.

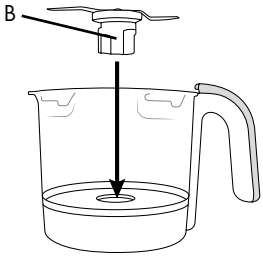


- Nádobu ❺ nadzdvihněte, uchopte zespodu pohon nožů (B) a otočte ji – pohled zespodu – ve směru hodinových ručiček, dokud se jednotka s míchacími noži ❻ neuvolní.
- Sáhněte shora do nádoby ❺ a jednotku s míchacími noži ❻ opatrně vyjměte z nádoby ❺.

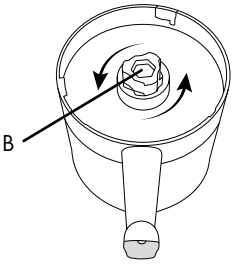
⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Čepele jednotky s míchacími noži ❻ jsou velmi ostré! K zabránění pořezání se nedotýkejte čepelí holými rukama.

- Po vyčištění vsaďte jednotku s míchacími noži ❻ shora do nádoby ❺ tak, jak je zobrazeno, a zaveďte pohon nožů (B) otvorem ve dně nádoby.



- Nádobu ❺ nadzdvihněte, uchopte zespodu pohon nožů (B) a otočte jej – pohled zespodu – proti směru hodinových ručiček až na doraz.



Odvápnění přístroje

Po delším používání se v nádobě ❺ může usazovat vápno (v závislosti na tvrdosti použité vody). Usazeniny vápna mohou výrazně snížit výkon přístroje a musí se pravidelně odstraňovat.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

► Nepoužívejte v obchodě běžně dostupné odvápňovací prostředky ani kyselinu octovou nebo octový koncentrát.

♦ Dejte do nádoby ❺ cca 60 ml světlého stolního octu a cca 150 ml vroucí vody a nechte je působit po dobu 30 minut. Dbejte na to, aby čepele jednotky s míchacími noži ❻ byla zcela ponořená do směsi vody s octem.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

► Dobu působení nepřekročte. Výsledkem by nebylo lepší odvápnění, ale trvalé poškození přístroje.

♦ Poté směs vody s octem z nádoby ❺ vylijte.

♦ Opláchněte dvakrát čistou vodou.

♦ Nádobu ❺ pečlivě vytřete do sucha.

Skladování

♦ Před skladováním nechte přístroj zcela vychladnout.

♦ Přístroj skladujte na suchém místě.

Likvidace

Likvidace přístroje

Vedle umístěný symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU.
Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci doby svého použití nesmí zlikvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Další informace získáte u svého místního podniku oprávněného k nakládání s odpady nebo městské, resp. místní správy.

Příloha

Doporučené doby vaření

Kategorie	Potraviny	Doba vaření v páře (v minutách)
Ovoce	ananas	10 - 15
	jablko	5 - 10
	hruška	5 - 10
	pomeranč	5 - 10
	broskve	5 - 10
	švestky	5 - 10
Zelenina	květák	10 - 15
	brokolice	10 - 15
	hrách	10 - 15
	fenykl	15 - 20
	zelené fazolky	15 - 20
	brambory	20 - 25
	mrkev	15 - 20
	dýně	15 - 20
	paprika	10 - 15
	celer	10 - 15
	chřest	10 - 15
	špenát	5 - 10
	sladké brambory	15 - 20
	rajče	5 - 10
	cuketa	10 - 15
Maso	vepřové, hovězí, jehněčí, kuřecí	20 - 25
Ryba	pstruh, losos, treska	10 - 15

UPOZORNĚNÍ

► Potřebná doba vaření závisí na druhu a struktuře použité potraviny. Uvedené doby jsou orientační. Otestujte různé doby vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Recepty

UPOZORNĚNÍ

- Uvedené množství v receptech je orientační a může se lišit v závislosti na použitých přísadách a dobách vaření.
- Počet výsledných porcí na recept je pouze orientační. Vzhledem k tomu, že děti mají odlišné potřeby, údaje nemusí znamenat možné potřeby vašeho dítěte týkající se chuti k jídlu nebo růstu dítěte.

Bramborové pyré s mrkví

Přísady: 1 velká mrkev (cca 100 g)
2–3 malé brambory (cca 200 g)

Doba vaření: 25 minut

Porce: 3

- Omyjte a oloupejte mrkev a brambory.
- Nakrájejte přísady na kousky o velikosti cca 1 × 1 cm.
- Všechny přísady vařte 25 minut.
- Po vaření v páře vylijte zbývající vodu z nádoby ❺ a do nádoby nalijte cca 80 ml pitné vody ❺.
- Dejte přísady do nádoby ❺ a promixujte je, dokud se dosáhne požadované konzistence.

Pyré s bramborami, brokolicí a kuřecím masem

Přísady: 5 růžiček brokolice (cca 50 g)
2 malé brambory (cca 130 g)
50 g kuřecích prsou

Doba vaření: 25 minut

Porce: 3

- Omyjte a oloupejte brambory. Odstraňte košťál z růžiček brokolice.
- Nakrájejte zeleninu na kousky o velikosti cca 1 × 1 cm.
- Filé z kuřecích prsou dobře umyjte pod tekoucí vodou a nakrájejte je nejprve na proužky a pak na kousky velké cca 1 × 1 cm.
- Všechny přísady vařte 25 minut.
- Po vaření v páře vylijte zbývající vodu z nádoby ❺ a nalijte cca 50 ml pitné vody do nádoby ❺.
- Dejte přísady do nádoby ❺ a promixujte je, dokud se dosáhne požadované konzistence.

Pyré ze sladkých brambor a květáku

Přísady: 1 malý sladký brambor (cca 130 g)
100 g květáku

Doba vaření: 20 minut

Porce: 3

- Brambor omyjte a oloupejte. Odstraňte košťál z květáku.
- Nakrájejte přísady na kousky o velikosti cca 1 × 1 cm.
- Všechny přísady vařte 20 minut.
- Po vaření v páře vylijte zbývající vodu z nádoby ❺ a nalijte cca 50 ml pitné vody do nádoby ❺.
- Dejte přísady do nádoby ❺ a promixujte je, dokud se dosáhne požadované konzistence.

Jablečné pyré

Přísady: 1 1/2 jablka (cca 250 g)
Doba vaření: 10 minut

Porce: 4

- Jablka umyjte, oloupejte a zbavte je jader.
- Jablka nakrájejte na kousky o velikosti cca 1 × 1 cm.
- Jablka vařte 10 minut.
- Po vaření v páře vylijte zbývající vodu z nádoby ❺ a nalijte cca 20 ml pitné vody do nádoby ❺.
- Dejte přísady do nádoby ❺ a promixujte je, dokud se dosáhne požadované konzistence.

Technické údaje

Vstupní napětí	220–240 V ~ (střídavý proud) 50–60 Hz
Topný výkon	500 W
Výkon motoru	130 W
Doba nepřetržitého provozu mixéru:	1 min.
Třída ochrany	I (⏚ ochranné uzemnění)

Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

(CZ) **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 292774

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción. 106
Derechos de propiedad intelectual 106
Uso previsto 106

Volumen de suministro 107

Indicaciones de seguridad 107

Elementos de mando 111

Preparativos 111
Desembalaje 111
Desecho del embalaje 112
Puesta en funcionamiento 112
Enrollacables 113
Primera puesta en funcionamiento sin alimentos 113
Llenado del aparato 113

Manejo y funcionamiento 115
Activación/desactivación de la función de cocción al vapor 115
Trasvase de los alimentos 116
Activación de la función de triturado 116

Limpieza y mantenimiento. 117
Desmontaje/montaje de la unidad de cuchilla 118
Eliminación de la cal del aparato 119

Almacenamiento 119

Desecho 119
Desecho del aparato 119

Anexo. 120
Tiempos de preparación recomendados 120
Recetas recomendadas 121
Características técnicas 123
Garantía de Kompernass Handels GmbH 123
Asistencia técnica 125
Importador 125

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad.

Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato.

Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad intelectual

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad intelectual.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

Este procesador de alimentos para bebés está previsto exclusivamente para cocinar al vapor y, seguidamente, triturar alimentos con el fin de preparar purés para bebés y niños pequeños. Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado y no para su uso comercial o industrial.

El aparato está previsto exclusivamente para su uso en estancias interiores.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- ► Utilice el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- ► Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Procesador de alimentos para bebés
- Vaso mezclador
- Vaporera
- Rejilla para la cocción al vapor
- Tapa
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

- ► Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ► Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo ***Asistencia técnica)***.

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ► Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga el aparato en funcionamiento si este o el cable de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído previamente.
- ► Este aparato solo debe utilizarse en estancias interiores secas.
- ► Asegúrese de que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- ► Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ► Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Para desconectar el aparato completamente de la red eléctrica, es necesario extraer el enchufe de la toma eléctrica. Por ello, el aparato debe instalarse de forma que quede garantizado el acceso sin obstáculos a la toma eléctrica para poder extraer inmediatamente el enchufe en caso de emergencia.
- ¡Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si pretende moverlo o llenarlo, si se produce una avería, antes de limpiarlo o cuando no lo esté utilizando! Tire siempre del propio enchufe y nunca del cable de red. No toque nunca el enchufe del aparato con las manos mojadas o húmedas.
- ¡No sumerja nunca la base del aparato en agua ni en otros líquidos! Existe un posible peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, los líquidos residuales entran en contacto con las piezas sometidas a tensión. Si la base del aparato se cae dentro de un líquido, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica. No vuelva a poner el aparato en funcionamiento y póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo ***Asistencia técnica***).

⚠ ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

- El aparato está equipado con cuchillas afiladas y móviles. ¡Un uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- No manipule las cuchillas de la unidad de cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
- Proceda con cuidado al vaciar y limpiar el vaso mezclador para no cortarse con las cuchillas afiladas de la unidad de cuchillas.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- Los niños no deben utilizar el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Para mover la tapa, la vaporera y el vaso mezclador, agárrelos exclusivamente por las superficies de agarre y las asas previstas para ello.
- ¡CUIDADO! ¡Puede salir vapor caliente a través de los orificios para el vapor de la tapa y al abrir la tapa! ¡Peligro de quemaduras! Para abrir la tapa, agárrela por la superficie de agarre. Evite que el vapor saliente entre en contacto con la mano y el brazo. No retire la vaporera hasta que no haya salido todo el vapor.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- ¡Atención! Superficie caliente.
  El elemento térmico del aparato y el fondo del vaso mezclador se calientan mucho durante el funcionamiento y retienen parte del calor residual tras su uso.
- No toque nunca el elemento térmico ni el fondo del vaso mezclador poco después de finalizar el funcionamiento. ¡Existe peligro de quemaduras!
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- No meta los dedos en el vaso mezclador. ¡La cuchilla de la unidad de cuchillas está muy afilada!
- No utilice nunca un líquido que no sea agua para la cocción al vapor.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión del aparato (tensión y frecuencia) especificados en la placa de características con los de su red eléctrica.
  Dichos datos deben coincidir para que no se produzcan daños en el aparato.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- No coloque nunca el aparato en la proximidad de alguna fuente de calor.
- Utilice el aparato exclusivamente sobre una superficie estable y plana.
- Utilice exclusivamente los accesorios incluidos en el volumen de suministro y no utilice nunca el aparato sin agua en el vaso mezclador.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- No abra nunca la carcasa. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- El vaso mezclador no es apto para su uso en el microondas.
- No transporte el aparato montado asiéndolo por el asa del vaso mezclador, sino por la base del aparato.
- No use nunca el aparato para triturar alimentos duros o congelados.

Elementos de mando

1. Tapa
2. Rejilla para la cocción al vapor
3. Vaporera
4. Asa del vaso mezclador
5. Vaso mezclador
6. Unidad de cuchillas
7. Marca para orientar el vaso mezclador
8. Elemento térmico
9. Indicador de la función
10. Selector de función
11. Base del aparato
12. Enrollacables
13. Cable de red

Preparativos

Desembalaje

- Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- Retire todo el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.

INDICACIÓN

- Compruebe si hay daños visibles en el aparato.
- Si se aprecian daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia técnica (consulte el capítulo ***Asistencia técnica***).

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia!

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.

El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Puesta en funcionamiento

- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de lo siguiente:
  - El aparato, el enchufe y el cable de red ⓭ deben estar en perfecto estado.
  - Debe haberse retirado todo el material de embalaje del aparato.
- Limpie todas las piezas del aparato conforme a lo descrito en el capítulo "***Limpieza y mantenimiento***".
- Desenrolle el cable de red ⓭ del enrollacables ⓬ y guíelo a través del alojamiento del borde.
- Conecte el cable de red ⓭ a una toma eléctrica adecuada. Con esto, el aparato estará listo para su uso.

Enrollacables

En la parte inferior del aparato hay un enrollacables ⓬. Este enrollacables ⓬ permite adaptar la longitud del cable de red ⓭ a las condiciones del lugar de instalación.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► Asegúrese de que el cable de red ⓭ atraviese siempre el alojamiento previsto para ello de la parte trasera de la base del aparato ⓫ para garantizar la colocación estable del aparato.

Primera puesta en funcionamiento sin alimentos

Es posible que el aparato contenga restos de fabricación que deban eliminarse para evitar cualquier contacto con los alimentos destinados para el bebé.

♦ Para ello, siga las instrucciones especificadas en el siguiente capítulo, pero sin añadir ningún alimento.

Llenado del aparato

♦ Si procede, retire el vaso mezclador ❺ de la base del aparato ⓫. Para ello, gire primero el vaso mezclador ❺ en sentido antihorario de forma que la marca ● ❼ de la parte inferior del vaso mezclador ❺ apunte hacia el símbolo 🔓 de la base del aparato ⓫. A continuación, tire del vaso mezclador ❺ hacia arriba para retirarlo.

♦ Retire la tapa ❶ del vaso mezclador ❺. Para ello, gire primero la tapa ❶ en sentido antihorario de forma que el símbolo 🔒 de la tapa ❶ apunte hacia la marca ● de la parte superior del asa del vaso mezclador ❹. Tras esto, podrá retirar la tapa ❶.

♦ Extraiga la vaporera ❸ y la rejilla para la cocción al vapor ❷ del vaso mezclador ❺. Para ello, se recomienda que utilice el asa de la vaporera ❸ como superficie de agarre.

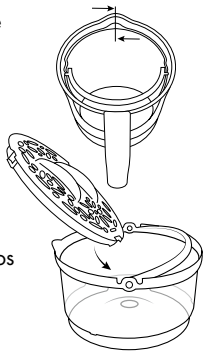
♦ Llene el vaso mezclador ❺ con agua corriente. Llénelo de agua como mínimo hasta la marca MIN. No supere nunca la marca MAX al rellenar con agua.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► No llene el vaso mezclador ❺ con agua mineral, ya que los minerales que contiene podrían llenar el aparato de impurezas. Utilice exclusivamente agua corriente.

► De lo contrario, el agua en ebullición podría acabar en la vaporera ❸.

- Introduzca la vaporera ❸ en el vaso mezclador ❺ de forma que las dos bocas de los recipientes queden superpuestas.



- Introduzca la rejilla para la cocción al vapor ❷ en la vaporera ❸ de forma que los agarres redondeados apunten hacia arriba (consulte la ilustración).
- Gire la rejilla para la cocción al vapor ❷ en sentido horario hasta el tope de forma que quede encastrada.
- Lave bien los alimentos que desee preparar, como verduras, carne roja o blanca y pescado, bajo el agua corriente.
- Prepare las verduras; es decir, pélelas o retire los tallos o pedúnculos en caso necesario. Pele siempre la fruta y retire las semillas antes de cocerla al vapor.
- Corte los alimentos en trozos de aprox. 1 × 1 cm.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► Este aparato no es apto para el procesamiento de alimentos congelados.

INDICACIÓN

► Los trozos de carne roja o blanca no deben tener huesos ni cartílagos.

► El pescado debe procesarse sin espinas.

- Coloque los alimentos sobre la rejilla para la cocción al vapor ❷. Asegúrese de no llenar la vaporera ❸ por encima del borde.

INDICACIÓN

► No llene la vaporera ❸ en exceso; es decir, no compacte demasiado los alimentos ni cubra todos los orificios de la rejilla para la cocción al vapor ❷. El vapor debe poder fluir entre los trozos y a través de los orificios de la rejilla para la cocción al vapor ❷.

- Coloque la tapa ❶ sobre el vaso mezclador ❺ de forma que el símbolo de la tapa ❶ apunte hacia la marca ● de la parte superior del asa del vaso mezclador ❹. Tras esto, gire la tapa ❶ en sentido horario de forma que el símbolo apunte hacia la marca ● de la parte superior del asa del vaso mezclador ❹ y la tapa ❶ quede bien encastrada.

- Coloque el vaso mezclador ❺ sobre la base del aparato ⓫ de forma que la marca ● ❼ de la parte inferior del vaso mezclador ❺ apunte hacia el símbolo 🔓 de la base del aparato ⓫. A continuación, gire el vaso mezclador ❺ en sentido horario de forma que la marca ● ❼ del vaso mezclador ❺ apunte hacia el símbolo 🔒 de la base del aparato ⓫ y que el vaso mezclador ❺ quede bien encastrado.

Manejo y funcionamiento

Activación/desactivación de la función de cocción al vapor

- Gire el selector de función ⓾ hasta ajustarlo en la posición . Tras esto, el indicador de la función ❾ se ilumina en rojo. A continuación, el aparato calienta el agua del vaso mezclador ❺ hasta que comienza a hervir. El vapor generado asciende hacia la vaporera ❸ y cocina los alimentos colocados sobre la rejilla para la cocción al vapor ❷.
- Utilice los valores orientativos especificados en el capítulo ***Tiempos de preparación recomendados*** como guía para los tiempos de cocción.
- Una vez transcurrido el tiempo de preparación, gire el selector de función ⓾ hasta ajustarlo en la posición **0** para apagar el aparato.
- Si no se apaga manualmente, el aparato finaliza la cocción al vapor automáticamente una vez transcurridos 30 minutos, tras lo que se emite una señal acústica.

⚠ ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

- ► El vapor que sale de los orificios para el vapor de la tapa ❶ y la superficie del vaso mezclador ❺ están calientes. ¡Evite el contacto con el vapor y con el vaso mezclador ❺ durante la cocción al vapor!
- ► No abra nunca la tapa ❶ antes de que finalice la cocción al vapor para evitar el contacto con el vapor caliente generado y el agua caliente del interior del vaso mezclador ❺.
- ► Podrá abrirse la tapa ❶ cuando el agua deje de hervir y no salga más vapor de los orificios para el vapor de la tapa ❶.

- Gire el selector de función ⓾ hasta ajustarlo en la posición **0**.
- Retire la tapa ❶ del vaso mezclador ❺ y compruebe el nivel de cocción de los alimentos, p. ej., con un tenedor.
- Si ya están listos, prosiga con el siguiente procedimiento (consulte el capítulo **Trasvase de los alimentos**).
- Si todavía no están listos, vuelva a colocar la tapa ❶ y reinicie el proceso de cocción al vapor.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► Asegúrese de que haya suficiente agua (marca MIN) en el vaso mezclador ❺. De lo contrario, rellene con agua.

Trasvase de los alimentos

Antes de comenzar el siguiente paso de preparación, deben trasvasarse los alimentos.

⚠ ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

► Sale vapor caliente del vaso mezclador ❺. Hay agua caliente en el interior del vaso mezclador ❺. ¡Evite el contacto con el vapor y el agua! Utilice guantes de cocina.

- Extraiga la vaporera ❸ y retire la rejilla para la cocción al vapor ❷ con los alimentos del vaso mezclador ❺.
- Vacíe el agua que haya quedado en el vaso mezclador ❺.
- Introduzca los alimentos en el vaso mezclador ❺.
- En caso necesario, añada otros alimentos que desee procesar (p. ej., agua para purés u otros alimentos ya cocinados, como arroz o patatas). Para ello, el nivel total de llenado no debe superar los 2/3 del vaso mezclador ❺.
- Vuelva a colocar la tapa ❶ sobre el vaso mezclador ❺ hasta que quede bien encastrada.

Activación de la función de triturado

En este paso, deben triturarse los alimentos para lograr una consistencia apta para bebés y niños pequeños.

- Mueva el selector de función ❿ hasta ajustarlo en la posición . Esta función no es apta para el funcionamiento continuo, por lo que el selector de función ❿ no queda encastrado.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► No utilice la función de triturado durante más de 1 minuto sin interrupciones.

► Se recomienda utilizar la función de triturado en ciclos más cortos (6 ciclos de triturado de 10 segundos/10 segundos de pausa) y comprobar frecuentemente que se haya alcanzado la consistencia deseada.

INDICACIÓN

► Si los alimentos se adhieren al interior del vaso mezclador ❺, apague primero el aparato para, a continuación, desprenderlos con una cuchara o espátula y añadir un poco de agua.

- Una vez alcanzada la consistencia deseada o tras transcurrir un máximo de 1 minuto, vuelva a girar el selector de función ⑩ para ajustarlo en la posición **0**.
- Retire la tapa ① del vaso mezclador ⑤.
- Extraiga los alimentos triturados del vaso mezclador ⑤ con una cuchara o espátula.
- Compruebe que la temperatura de los alimentos sea la adecuada y, si lo desea, comience a alimentar al bebé/niño pequeño.

⚠ ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

- ¡Vacíe el vaso mezclador con mucho cuidado para no cortarse con la unidad de cuchillas ⑥!
- ¡Compruebe siempre la temperatura de los alimentos antes de dárselos de comer al bebé!

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

- ¡Limpie el vaso mezclador con mucho cuidado para no cortarse con la unidad de cuchillas ⑥!

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica! De lo contrario, ¡existe peligro de descarga eléctrica!
- No abra nunca ninguna de las piezas de la carcasa. No existe ningún elemento de mando en el interior. Al abrir la carcasa, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso. Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarlo. De lo contrario, existe peligro de quemaduras.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

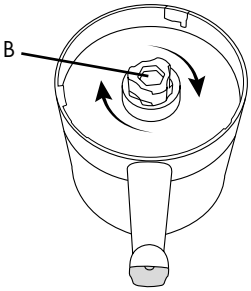
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni corrosivos, ya que pueden dañar la superficie y provocar daños irreparables en el aparato.

- Después de cada uso, limpie la base del aparato ⑪ y el cable de red ⑬ con un paño ligeramente húmedo. Seque completamente la base del aparato ⑪ antes de volver a utilizarlo.

- Antes de retirar la rejilla para la cocción al vapor ❷ de la vaporera ❸, gírela en sentido antihorario.
- Limpie la unidad de cuchillas ❻ tras desmontarla de la manera descrita en el capítulo ***Desmontaje/montaje de la unidad de cuchillas*** con jabón lavavajillas y enjuáguela bajo el agua corriente.Asegúrese de que no quede ningún resto del jabón lavavajillas en el aparato antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
- El vaso mezclador ❺, la tapa ❶, la vaporera ❸ y la rejilla para la cocción al vapor ❷ son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

Desmontaje/montaje de la unidad de cuchilla

Para poder limpiar la unidad de cuchillas ❻, primero debe desmontarse del vaso mezclador ❺ de la manera indicada a continuación.

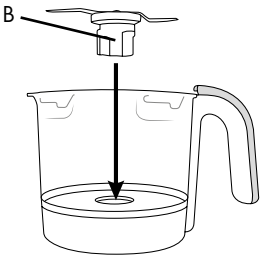


- Levante el vaso mezclador ❺, agarre el accionamiento de la cuchilla (B) desde abajo y gírelo en sentido horario –visto desde abajo– hasta que la unidad de cuchillas ❻ se suelte.
- Introduzca la mano en el vaso mezclador ❺ desde arriba y retire la unidad de cuchillas ❻ cuidadosamente del vaso mezclador ❺.

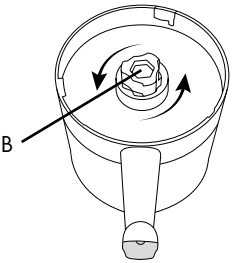
⚠ ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

► ¡Las cuchillas de la unidad de cuchillas ❻ están muy afiladas! No manipule las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.

- Tras la limpieza, introduzca la unidad de cuchillas ❻ desde arriba en el vaso mezclador ❺ de la manera mostrada e inserte el accionamiento de la cuchilla (B) en el orificio del fondo del vaso mezclador.



- Levante el vaso mezclador ❺, agarre el accionamiento de la cuchilla (B) desde abajo y gírelo en sentido antihorario –visto desde abajo– hasta el tope.



Eliminación de la cal del aparato

Si se utiliza el aparato durante mucho tiempo, pueden formarse depósitos de cal en el vaso mezclador ❺ (según el nivel de dureza del agua utilizada). Los depósitos de cal pueden reducir considerablemente el rendimiento del aparato, por lo que deben eliminarse en periodos regulares.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► No utilice los productos antical habituales, ni ácido acético o concentrado de vinagre.

♦ Vierta aprox. 60 ml de vinagre de mesa de color claro y 150 ml de agua hirviendo en el vaso mezclador ❺ y deje que la mezcla actúe durante 30 minutos. Asegúrese de que las cuchillas de la unidad de cuchillas ❻ queden totalmente cubiertas por la mezcla de agua y vinagre.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► No sobrepase el tiempo de exposición. De lo contrario, no solo no se conseguiría un mejor resultado en la eliminación de la cal, sino que podría dañarse permanentemente el aparato.

♦ Vacíe la mezcla de agua y vinagre del vaso mezclador ❺.

♦ Enjuáguelo dos veces con agua limpia.

♦ Seque completamente el vaso mezclador ❺.

Almacenamiento

♦ Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.

♦ Guarde el aparato en un lugar seco.

Desecho

Desecho del aparato

El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.
Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Para obtener más información al respecto, póngase en contacto con las instalaciones locales de desechos o con las administraciones públicas competentes.

Anexo

Tiempos de preparación recomendados

Categoría	Alimento	Tiempo de cocción al vapor (en minutos)
Frutas	Piña	10 - 15
	Manzana	5 - 10
	Pera	5 - 10
	Naranja	5 - 10
	Melocotón	5 - 10
	Ciruelas	5 - 10
Verduras	Coliflor	10 - 15
	Brócoli	10 - 15
	Guisantes	10 - 15
	Hinojo	15 - 20
	Judías verdes	15 - 20
	Patata	20 - 25
	Zanahoria	15 - 20
	Calabaza	15 - 20
	Pimiento	10 - 15
	Apio	10 - 15
	Espárragos	10 - 15
	Espinacas	5 - 10
	Boniato	15 - 20
	Tomate	5 - 10
	Calabacín	10 - 15
Carne	Cerdo, ternera, cordero, ave	20 - 25
Pescado	Trucha, salmón, bacalao	10 - 15

INDICACIÓN

► El tiempo de cocción necesario depende del grosor y de la textura de los alimentos utilizados. Los tiempos especificados son solo valores orientativos. Pruebe los distintos tiempos de cocción hasta alcanzar el resultado deseado.

Recetas recomendadas

INDICACIÓN

- Las cantidades de las recetas son valores orientativos que pueden variar según los ingredientes y los tiempos de cocción utilizados.
- La cantidad de raciones especificada para las recetas es meramente orientativa. Como los bebés tienen distintas necesidades, es posible que estos datos no se correspondan con las necesidades de su bebé en cuanto a su apetito o crecimiento.

Puré de patata y zanahoria

Ingredientes: 1 zanahoria grande (aprox. 100 g)
2-3 patatas pequeñas (aprox. 200 g)

Tiempo de preparación: 25 minutos

Raciones: 3

- Lave y pele la zanahoria y las patatas.
- Corte los ingredientes en trozos de aprox. 1 x 1 cm.
- Cueza todos los ingredientes al vapor durante 25 minutos.
- Tras finalizar el proceso de cocción al vapor, vacíe el agua que haya quedado en el vaso mezclador ❺ y vierta aprox. 80 ml de agua potable en el vaso mezclador ❺.
- Introduzca los ingredientes en el vaso mezclador ❺ y tritúrelos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Puré de patata, brócoli y pollo

Ingredientes: 5 cabezas de brócoli (aprox. 50 g)
2 patatas pequeñas (aprox. 130 g)
50 g de filete de pechuga de pollo

Tiempo de preparación: 25 minutos

Raciones: 3

- Lave y pele las patatas. Retire los tallos de las cabezas de brócoli.
- Corte las verduras en trozos de aprox. 1 x 1 cm.
- Limpie bien el filete de pechuga de pollo bajo el agua corriente, córtelo en juliana y, después, en trozos de aprox. 1 x 1 cm.
- Cueza todos los ingredientes al vapor durante 25 minutos.
- Tras finalizar el proceso de cocción al vapor, vacíe el agua que haya quedado en el vaso mezclador ❺ y vierta aprox. 50 ml de agua potable en el vaso mezclador ❺.
- Introduzca los ingredientes en el vaso mezclador ❺ y tritúrelos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Puré de boniato y coliflor

Ingredientes: 1 boniato pequeño (aprox. 130 g)
100 g de coliflor

Tiempo de preparación: 20 minutos

Raciones: 3

- Lave y pele el boniato. Retire los tallos de la coliflor.
- Corte los ingredientes en trozos de aprox. 1 x 1 cm.
- Cueza todos los ingredientes al vapor durante 20 minutos.
- Tras finalizar el proceso de cocción al vapor, vacíe el agua que haya quedado en el vaso mezclador ❺ y vierta aprox. 50 ml de agua potable en el vaso mezclador ❺.
- Introduzca los ingredientes en el vaso mezclador ❺ y tritúrelos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Compota de manzana

Ingredientes: 1 manzana y 1/2 (aprox. 250 g)
Tiempo de preparación: 10 minutos

Raciones: 4

- Lave, pele y descorazone las manzanas.
- Corte las manzanas en trozos de aprox. 1 x 1 cm.
- Cueza las manzanas al vapor durante 10 minutos.
- Tras finalizar el proceso de cocción al vapor, vacíe el agua que haya quedado en el vaso mezclador ❺ y vierta aprox. 20 ml de agua potable en el vaso mezclador ❺.
- Introduzca los ingredientes en el vaso mezclador ❺ y tritúrelos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Características técnicas

Tensión de entrada	220-240 V ~ (corriente alterna), 50–60 Hz
Potencia de calentamiento	500 W
Potencia del motor	130 W
Duración del funcionamiento corto de la batidora	1 min
Clase de aislamiento	I (⏚ toma de tierra)

Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 292774

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução 128
Direitos de autor 128
Utilização correta 128

Conteúdo da embalagem. 129

Instruções de segurança. 129

Elementos de comando 133

Preparações 133
Desembalagem 133
Eliminação da embalagem 134
Colocação em funcionamento. 134
Dispositivo de enrolamento do cabo 135
Primeiro processo sem conteúdo 135
Encher o aparelho 135

Operação e funcionamento 137
Iniciar/parar cozer a vapor. 137
Retirar os alimentos 138
Iniciar a função de misturadora. 138

Limpeza e conservação 139
Desmontagem/montagem da unidade de faca misturadora 140
Descalcificar o aparelho 141

Armazenamento 141

Eliminação 141
Eliminação do aparelho 141

Anexo. 142
Tempos de cozedura recomendados 142
Sugestões de receitas 143
Dados técnicos 145
Garantia da Kompernass Handels GmbH 145
Assistência Técnica 147
Importador. 147

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade.

O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação.

Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

Este preparador de alimentos para bebé destina-se exclusivamente a cozer a vapor e seguidamente a misturar alimentos para a alimentação de bebés e crianças jovens. Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta.

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada e não à utilização em áreas comerciais ou industriais.

O aparelho destina-se apenas a ser utilizado em espaços interiores.

⚠ AVISO

Perigo devido a utilização incorreta!

A utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho pode acarretar riscos.

- ► O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ► Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas.

O risco é assumido exclusivamente pelo utilizador.

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Preparador de alimentos para bebé
- Recipiente
- Unidade para cozer a vapor
- Grade para cozer a vapor
- Tampa
- Manual de instruções

NOTA

- ► Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ► Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo ***Assistência Técnica***).

Instruções de segurança

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ► Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não coloque o aparelho em funcionamento, caso o aparelho ou o cabo de alimentação apresente danos visíveis ou o aparelho tenha caído anteriormente.
- ► O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores secos.
- ► Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado de outra forma.
- ► Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ► Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- Para desligar o aparelho totalmente da corrente elétrica, a ficha tem de ser retirada da tomada. Por esta razão, o aparelho tem de ser instalado de modo a permitir sempre um fácil acesso à tomada para que, em situações de emergência, a ficha possa ser imediatamente retirada.
- Retire sempre a ficha da tomada nas seguintes situações: em caso de falhas/avarias, ao deslocar, encher, antes de limpar ou se não utilizar o aparelho! Puxe sempre pela ficha e nunca pelo cabo. Nunca toque na ficha do aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Nunca mergulhe a base do aparelho em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão. No entanto, se a base do aparelho cair acidentalmente num líquido, retire imediatamente a ficha da tomada. Não volte a colocar o aparelho em funcionamento e contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo ***Assistência Técnica***).

⚠ PERIGO - PERIGO DE INCÊNDIO!

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- O aparelho está equipado com lâminas afiadas e móveis. O manuseamento incorreto do aparelho pode levar à ocorrência de ferimentos!
- Não toque nas lâminas da unidade de faca misturadora com as mãos desprotegidas para evitar cortes.
- Ao esvaziar e limpar o recipiente, tenha cuidado para não se ferir nas lâminas afiadas da unidade de faca misturadora.
- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- Segure na tampa, na unidade para cozer a vapor e no recipiente apenas pelos respetivos punhos ou pegas previstos para os deslocar.
- CUIDADO! É possível que, no momento de abertura da tampa, seja expelido vapor quente pelos orifícios de vapor na tampa! Perigo de queimaduras! Abra a tampa, levantando-a pela respetiva pega. Evite o contacto da mão e do braço com vapor expelido. Retire a unidade para cozer a vapor apenas quando o eventual vapor tiver saído totalmente.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Atenção! Superfície quente.
  O elemento de aquecimento do aparelho e o fundo do recipiente ficam muito quentes durante o funcionamento e ainda possuem calor residual após a utilização.
- Nunca toque no elemento de aquecimento ou no fundo do recipiente imediatamente após o funcionamento. Perigo de queimaduras!
- Deixe o aparelho arrefecer totalmente antes de o limpar e armazenar.
- Não coloque a mão dentro do recipiente. A lâmina da unidade de faca misturadora é muito afiada.
- Para cozer a vapor, nunca utilize outros líquidos para além de água.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Antes de ligar o aparelho, compare os dados de ligação do aparelho (tensão e frequência), indicados na placa de características, com os da sua corrente elétrica. Estes dados têm de corresponder, para que não ocorram danos no aparelho.
- Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- Nunca coloque o aparelho na proximidade de fontes de calor.
- Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície estável e plana.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos e nunca utilize o aparelho sem água no recipiente.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Nunca abra o corpo do aparelho. Caso contrário, a segurança não é garantida e a garantia extingue-se.
- O recipiente não é adequado para a utilização em micro-ondas.
- Nunca transporte o aparelho montado pela pega do recipiente, mas sim apenas pela base do aparelho.
- Nunca utilize o aparelho para triturar alimentos duros ou congelados.

Elementos de comando

1. Tampa
2. Grade para cozer a vapor
3. Unidade para cozer a vapor
4. Pega do recipiente
5. Recipiente
6. Unidade de faca misturadora
7. Marcação para alinhar o recipiente
8. Elemento de aquecimento
9. Indicador de função
10. Seletor de função
11. Base do aparelho
12. Dispositivo de enrolamento do cabo
13. Cabo de alimentação

Preparações

Desembalagem

- Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- Remova todos os materiais de embalagem e eventuais autocolantes do aparelho.

NOTA

- Verifique se existem danos visíveis no produto fornecido.
- No caso de danos resultantes de uma embalagem incompleta ou do transporte, contacte a linha direta de assistência técnica (ver capítulo ***Assistência Técnica***).

⚠ AVISO

Perigo de asfixia!

- Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.

A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Colocação em funcionamento

- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que...
  - o aparelho, a ficha elétrica e o cabo de alimentação ⓭ se encontram em perfeitas condições...
  - todos os materiais da embalagem foram removidos do aparelho.
- Limpe todas as peças do aparelho, tal como descrito no capítulo "***Limpeza e conservação***".
- Desenrole o cabo de alimentação ⓭ do dispositivo de enrolamento do cabo ⓬ e passe-o pelo entalhe na extremidade.
- Ligue o cabo de alimentação ⓭ a uma tomada elétrica adequada. O aparelho está agora operacional.

Dispositivo de enrolamento do cabo

Na parte inferior do aparelho encontra-se um dispositivo de enrolamento do cabo ⓬. O dispositivo de enrolamento do cabo ⓬ permite-lhe adaptar o comprimento do cabo de alimentação ⓭ às circunstâncias locais.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Certifique-se de que o cabo de alimentação ⓭ passa sempre pelo entalhe previsto na parte traseira da base do aparelho ⓫, a fim de garantir uma posição segura.

Primeiro processo sem conteúdo

A produção do aparelho pode ter deixado resíduos no mesmo, tendo estes de ser removidos para que não entrem em contacto com a comida de bebé.

♦ Para este fim, oriente-se pelos passos de atuação no capítulo seguinte, sem introduzir, no entanto, alimentos no aparelho.

Encher o aparelho

♦ Remova eventualmente o recipiente ❺ da base do aparelho ⓫. Para este fim, rode o recipiente ❺ primeiro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, de forma que a marcação ● ❼, na parte inferior do recipiente ❺, aponte para o símbolo 🔓 na base do aparelho ⓫. Depois pode retirar o recipiente ❺ por cima.

♦ Retire a tampa ❶ do recipiente ❺. Para isso, é necessário rodar a tampa ❶ primeiro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, de forma que o símbolo 🔓 na tampa ❶ aponte para a marcação ● em cima, na pega do recipiente ❹. Depois pode retirar a tampa ❶.

♦ Retire a unidade para cozer a vapor ❸ e a grade para cozer a vapor ❷ do recipiente ❺. Para este fim, o melhor é segurar na pega da unidade para cozer a vapor ❸.

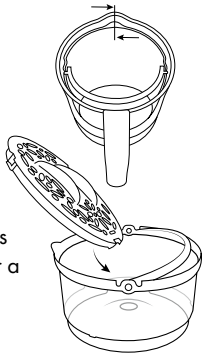
♦ Encha o recipiente ❺ com água canalizada. Encha o depósito de água, pelo menos, até à marcação MIN. Nunca introduza água acima da marcação MAX.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Não introduza água mineral no recipiente ❺, visto que os minerais contidos na água podem originar a formação de impurezas no aparelho. Utilize apenas água canalizada.

► Nunca introduza uma quantidade de água superior à marcação MAX no recipiente ❺. Caso contrário, a água a ferver pode entrar na unidade para cozer a vapor ❸.

- Introduza a unidade para cozer a vapor ❸ no recipiente ❺, de modo que os dois bicos fiquem sobrepostos.



- Coloque a grade para cozer a vapor ❷ com as pegas redondas voltadas para cima, na unidade para cozer a vapor ❸ (ver figura).
- Rode a grade para cozer a vapor ❷ no sentido dos ponteiros do relógio, até ao batente, de forma a ficar bem fixa.
- Lave bem os alimentos a cozer, como legumes, carne, peixe ou carne de aves em água corrente.
- Se for necessário, prepare os legumes, descascando-os ou cortando os talos. Descasque e descaroce sempre a fruta antes de a cozer a vapor.
- Corte os alimentos em pedaços de aprox. 1 x 1 cm.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Nestes aparelho não podem ser utilizados alimentos congelados.

NOTA

► Tanto a carne em geral como a carne de aves não pode ter ossos nem cartilagens.

► O peixe não pode ter espinhas.

- Coloque os alimentos na grade para cozer a vapor ❷. Tenha atenção para não encher a unidade para cozer a vapor ❸ acima da extremidade superior.

NOTA

► Não encha demasiado a unidade para cozer a vapor ❸, colocando os alimentos muito juntos uns aos outros ou tapando todos os orifícios da grade para cozer a vapor ❷. Entre os pedaços e através dos orifícios da grade para cozer a vapor ❷ tem de passar vapor.

- Coloque a tampa ❶ no recipiente ❺, de modo que o símbolo ⌒ na tampa ❶ aponte para a marcação ● em cima, na pega do recipiente ❹. Em seguida, rode a tampa ❶ no sentido dos ponteiros do relógio, de modo que o símbolo 🔒 aponte para a marcação ● em cima, na pega do recipiente ❹, e a tampa encaixe ❶ percetivelmente.

- Coloque o recipiente ❺ sobre a base do aparelho ⓫, de modo que a marcação ● ❼ em baixo, no recipiente ❺, aponte para o símbolo 🔓 na base do aparelho ⓫. Em seguida rode o recipiente ❺ no sentido dos ponteiros do relógio, de modo que a marcação ● ❼ no recipiente ❺ aponte para o símbolo 🔒 na base do aparelho ⓫ e o recipiente ❺ encaixe percetivelmente.

Operação e funcionamento

Iniciar/parar cozer a vapor

- Rode o seletor de função ⓾ para a posição . O indicador de função ❾ acende-se a vermelho. O aparelho aquece então a água no recipiente ❺ e fá-la levantar fervura. O vapor formado sobe para a unidade para cozer a vapor ❸ e coze os alimentos na grade para cozer a vapor ❷.
- No que diz respeito à duração da cozedura, oriente-se pelos valores teóricos, resumidos no capítulo ***Tempos de cozedura recomendados***.
- Após o tempo de cozedura indicado, rode o seletor de função ⓾ para a posição **0**, para desligar o aparelho.
- Se não for desligado manualmente, o aparelho desliga automaticamente o processo de cozer a vapor após aprox. 30 minutos e é emitido um sinal sonoro.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ► O vapor expelido pelos orifícios de vapor na tampa ❶ e a superfície do recipiente ❺ estão quentes. Evite o contacto com o vapor e o recipiente ❺ durante a cozedura a vapor!
- ► Nunca abra a tampa ❶ antes do fim do processo de cozedura para evitar o contacto com vapor quente expelido e água quente no interior do recipiente ❺.
- ► Abra a tampa ❶ apenas quando a água deixar de ferver e não for expelido vapor pelos orifícios de vapor na tampa ❶.

- Rode o seletor de função ⓾ para a posição **0**.
- Retire a tampa ❶ do recipiente ❺ e verifique o estado de cozedura dos alimentos com, p. ex. um garfo.
- Se o estado de cozedura for bom, continue com o passo de atuação seguinte (ver capítulo **Retirar os alimentos**).
- Se o estado de cozedura ainda não for bom, volte a colocar a tampa ❶ e reinicie o processo de cozer a vapor.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ► Certifique-se de que existe água suficiente (marcação MIN) no recipiente ❺. Se não for o caso, adicione mais água.

Retirar os alimentos

Antes do passo de preparação seguinte, os alimentos têm de ser retirados.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

► Vapor quente é expelido do recipiente ❺. No interior do recipiente ❺ há água quente. Evitar o contacto com vapor e água! Usar luvas.

- Retire a unidade para cozer a vapor ❸ e a grade para cozer a vapor ❷, com os alimentos, do recipiente ❺.
- Despeje a restante água do recipiente ❺.
- Insira os alimentos no recipiente ❺.
- Em caso de necessidade, adicione outros ingredientes na mistura (p. ex. água para purés ou outros ingredientes já cozidos, como arroz ou batatas). A altura total de enchimento não pode ultrapassar 2/3 do recipiente ❺.
- Volte a colocar a tampa ❶ no recipiente ❺ e deixe-o encaixar percetivelmente.

Iniciar a função de misturadora

Em seguida, os alimentos ainda têm de ser misturados até se obter uma consistência adequada para crianças.

- Desloque o seletor de função ❿ para a posição . Esta função não foi concebida para o funcionamento contínuo, pelo que o seletor de função ❿ não encaixa aqui.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Não utilize a função de misturadora durante mais de 1 minuto sem interrupção.

► É aconselhável utilizar a função de misturadora em ciclos curtos (6 × 10 segundos misturar / 10 segundos parar) e verificar a consistência desejada dos alimentos com frequência.

NOTA

► Se os alimentos ficarem pegados ao interior do recipiente ❺, desligue primeiro o aparelho. Solte depois os alimentos com uma colher ou espátula e adicione um pouco de água.

- Assim que a consistência desejada tiver sido atingida, ou após no máximo 1 minuto, volte a rodar o seletor de função ❿ para a posição **0**.
- Retire a tampa ❶ do recipiente ❺.

- Remova os alimentos misturados do recipiente ❺ com uma colher ou espátula.
- Verifique se a temperatura dos alimentos é adequada para o bebé e, em caso afirmativo, inicie a alimentação do mesmo.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- Esvazie o recipiente com muito cuidado para não se ferir na unidade de faca misturadora ❻!
- Verifique sempre a temperatura dos alimentos antes de alimentar o bebé!

Limpeza e conservação

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- Limpe o recipiente com muito cuidado para não se ferir na unidade de faca misturadora ❻!

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza! Caso contrário, existe perigo de choque elétrico!
- Nunca abra peças no corpo do aparelho. Não se encontram quaisquer elementos de comando no mesmo. Com o corpo aberto pode existir perigo de morte por choque elétrico.

⚠ AVISO - PERIGO DE QUEIMADURAS!

- Após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual. Deixe o aparelho arrefecer à temperatura ambiente antes de proceder à sua limpeza. Caso contrário, existe perigo de queimaduras!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

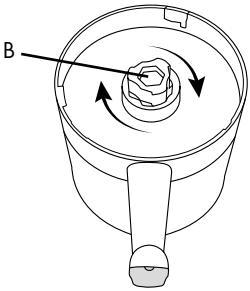
- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos. Estes podem danificar a superfície e causar danos irreparáveis no aparelho.

- Limpe a base do aparelho ⓫ e o cabo de alimentação ⓭, após cada utilização, com um pano da loiça ligeiramente humedecido. Seque sempre muito bem a base do aparelho ⓫ antes de a utilizar novamente.
- Antes de remover a grade para cozer a vapor ❷ da unidade para cozer a vapor ❸, rode-a primeiro no sentido contrário aos ponteiros do relógio.
- Depois de desmontar a unidade de faca misturadora ❻, tal como descrito no capítulo ***Desmontagem/montagem da unidade de faca misturadora***, lave-a com detergente da loiça e passe-a por água corrente.

- Certifique-se de que não se encontram quaisquer resíduos de detergente no aparelho antes de o colocar em funcionamento.
- O recipiente ❺, a tampa ❶, a unidade para cozer a vapor ❸ e a grade para cozer a vapor ❷ podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Desmontagem/montagem da unidade de faca misturadora

Para poder limpar a unidade de faca misturadora ❻, tem de a retirar do recipiente ❺, como descrito a seguir.

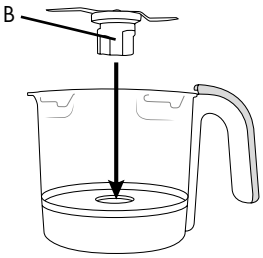


- Levante o recipiente ❺ para cima, pegue no acionamento da faca (B) por baixo e rode-o - visto de baixo - no sentido dos ponteiros do relógio, até a unidade de faca misturadora ❻ se soltar.
- Pegue no recipiente ❺ por cima e retire, com cuidado, a unidade de faca misturadora ❻ do recipiente ❺.

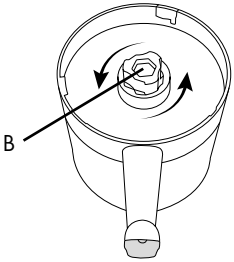
⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

► As lâminas da unidade de faca misturadora ❻ são muito afiadas! Não toque nas lâminas com as mãos desprotegidas para evitar cortes.

- Após a limpeza, coloque a unidade de faca misturadora ❻ , por cima, no recipiente ❺ e conduza o acionamento da faca (B) através do orifício no fundo do recipiente.



- Levante o recipiente ❺, pegue no acionamento da faca (B) por baixo e rode-o - visto de baixo - no sentido contrário aos ponteiros do relógio, até ao batente.



Descalcificar o aparelho

Após uma utilização prolongada pode ocorrer formação de calcário no recipiente ❺ (consoante o grau de dureza da água utilizada). Acumulações de calcário podem reduzir substancialmente o desempenho do aparelho, tendo, por isso, de ser removidas com regularidade.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Não utilize produtos de descalcificação comuns nem ácido acético ou essência de vinagre.

♦ Introduza aprox. 60 ml de vinagre de mesa branco e 150 ml de água a ferver no recipiente ❺, e deixe atuar durante 30 minutos. Verifique se as lâminas da unidade de faca misturadora ❻ estão completamente cobertas com a mistura de água e vinagre.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Não ultrapasse o tempo de atuação. O resultado não seria uma melhor descalcificação, mas uma danificação permanente do aparelho.

♦ Em seguida, remova a mistura de água e vinagre do recipiente ❺.

♦ Coloque duas vezes água limpa no aparelho.

♦ Seque bem o recipiente ❺.

Armazenamento

♦ Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o guardar.

♦ Guarde o aparelho num local seco.

Eliminação

Eliminação do aparelho

O símbolo ao lado de um contentor de lixo com rodas riscado indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU.
Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico, devendo entregá-lo em locais de recolha, especialmente concebidos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Mais informações poderão ser obtidas junto da sua empresa de eliminação de resíduos local ou das entidades municipais.

Anexo

Tempos de cozedura recomendados

Categoria	Alimentos	Tempo de cozedura a vapor (em minutos)
Fruta	Ananás	10 - 15
	Maçã	5 - 10
	Pera	5 - 10
	Laranja	5 - 10
	Pêssego	5 - 10
	Ameixa	5 - 10
Legumes	Couve-flor	10 - 15
	Brócolos	10 - 15
	Ervilhas	10 - 15
	Funcho	15 - 20
	Feijão verde	15 - 20
	Batata	20 - 25
	Cenoura	15 - 20
	Abóbora	15 - 20
	Pimento	10 - 15
	Aipo	10 - 15
	Espargos	10 - 15
	Espinafre	5 - 10
	Batata-doce	15 - 20
	Tomate	5 - 10
	Curgete	10 - 15
Carne	Porco, vaca, borrego, frango	20 - 25
Peixe	Truta, salmão, bacalhau	10 - 15

NOTA

► O tempo de cozedura necessário depende do tipo e da textura dos alimentos utilizados. Os tempos indicados são valores teóricos. Teste diferentes tempos de cozedura até obter o resultado desejado.

Sugestões de receitas

NOTA

- As indicações de quantidade nas receitas são valores de referência e podem variar consoante os ingredientes e os tempos de cozedura utilizados.
- O número de porções, obtido por receita, é apenas um valor de referência. Visto que os bebés possuem necessidades diferentes, os dados podem não refletir a necessidade do seu bebé relativamente a apetite ou crescimento.

Papa de batata e cenoura

Ingredientes: 1 cenoura grande (aprox. 100 g)
2 - 3 batatas pequenas (aprox. 200 g)

Tempo de cozedura: 25 minutos

Porções: 3

- Lave e descasque as batatas e as cenouras.
- Corte os ingredientes em pedaços de aprox. 1 x 1 cm.
- Coza todos ingredientes durante 25 minutos.
- Após o processo de cozer a vapor, despeje a restante água do recipiente ❺ e encha aprox. 80 ml de água potável no recipiente ❺.
- Coloque os ingredientes no recipiente ❺ e misture-os até obter a consistência desejada.

Papa de batatas, brócolos e frango

Ingredientes: 5 cabecinhas de brócolos (aprox. 50 g)
2 batatas pequenas (aprox. 130 g)
50 g de peito de frango

Tempo de cozedura: 25 minutos

Porções: 3

- Lave e descasque as batatas. Retire os talos das cabecinhas de brócolos.
- Corte os legumes em pedaços de aprox. 1 x 1 cm.
- Lave bem o peito de frango em água corrente e corte-o, primeiro, em tiras e depois em pedaços de aprox. 1 x 1 cm.
- Coza todos ingredientes durante 25 minutos.
- Após o processo de cozer a vapor, despeje a restante água do recipiente ❺ e encha aprox. 50 ml de água potável no recipiente ❺.
- Coloque os ingredientes no recipiente ❺ e misture-os até obter a consistência desejada.

Papa de batatas-doces e couve-flor

Ingredientes: 1 batata-doce pequena (aprox. 130 g)
100 g de couve-flor

Tempo de cozedura: 20 minutos

Porções: 3

- Lave e descasque a batata. Retire os talos das cabecinhas de couve-flor.
- Corte os ingredientes em pedaços de aprox. 1 x 1 cm.
- Coza todos ingredientes durante 20 minutos.
- Após o processo de cozer a vapor, despeje a restante água do recipiente ❺ e encha aprox. 50 ml de água potável no recipiente ❺.
- Coloque os ingredientes no recipiente ❺ e misture-os até obter a consistência desejada.

Compota de maçã

Ingredientes: 1 1/2 maçãs (aprox. 250 g)
Tempo de cozedura: 10 minutos

Porções: 4

- Lave, descasque e descaroce as maçãs.
- Corte as maçãs em pedaços de aprox. 1 x 1 cm.
- Coza as maçãs durante 10 minutos.
- Após o processo de cozer a vapor, despeje a restante água do recipiente ❺ e encha aprox. 20 ml de água potável no recipiente ❺.
- Coloque os ingredientes no recipiente ❺ e misture-os até obter a consistência desejada.

Dados técnicos

Tensão de entrada	220 – 240 V ~ (corrente alternada) 50 – 60 Hz
Potência de aquecimento	500 W
Potência do motor	130 W
Período de funcionamento temporário liquidificador	1 min.
Classe de proteção	I (⏚ terra de proteção)

Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 292774

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

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

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:
10/2017 · Ident.-No.: LBNZ500A1-082017-3