

lupilu®



www.lidl-service.com



ROBOT BÉBÉ 2 EN 1 LBNZ 500 A1

(FR) (BE)

ROBOT BÉBÉ 2 EN 1

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

2-IN-1 BABYNAHRUNGZUBEREITER

Bedienungsanleitung

IAN 292774

(FR)



(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.

(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.

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	23



Table des matières

Introduction.....	2
Droits d'auteur	2
Usage conforme	2
Matériel livré.....	3
Consignes de sécurité.....	3
Éléments de commande	7
Préparatifs.....	7
Déballage	7
Recyclage de l'emballage.....	8
Mise en service	8
Enroulement du cordon	8
Première utilisation à vide	8
Remplir l'appareil.....	9
Utilisation et fonctionnement.....	10
Démarrer / stopper la cuisson à la vapeur	10
Transvaser les aliments.....	11
Démarrer la fonction mixeur	11
Nettoyage et entretien.....	12
Démontage / montage de l'unité de coupe du mixeur	13
Détartrage de l'appareil	14
Stockage	14
Mise au rebut	14
Mise au rebut de l'appareil.....	14
Annexe.....	15
Temps de cuisson recommandés	15
Suggestions de recettes	16
Caractéristiques techniques	18
Garantie de Kompernass Handels GmbH.....	18
Service après-vente	20
Importateur	21

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 aisément 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

- 1** Couvercle
- 2** Grille de cuisson vapeur
- 3** Panier de cuisson vapeur
- 4** Poignée du bol
- 5** Bol
- 6** Unité de coupe du mixeur
- 7** Repère pour l'alignement du bol
- 8** Élément chauffant
- 9** Témoin de fonction
- 10** Bouton rotatif
- 11** Base de l'appareil
- 12** Enroulement du cordon
- 13** 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 ⑬ 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 ⑬ de l'enroulement du cordon ⑫ et passez-le dans l'encoche située sur le bord de l'appareil.
- ◆ Branchez le cordon d'alimentation ⑬ dans une prise secteur adaptée. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Enroulement du cordon

Un enroulement du cordon ⑫ se trouve sous l'appareil. L'enroulement du cordon ⑬ vous permet d'adapter la longueur du cordon d'alimentation ⑬ aux conditions sur place.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Tenez compte du fait que le cordon d'alimentation ⑬ doit toujours passer par l'encoche située à cet effet sur la partie arrière de la base de l'appareil ⑪ 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.

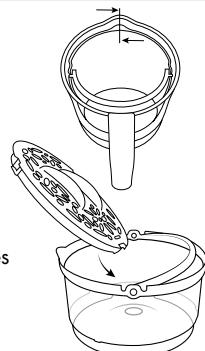
- ◆ Orientez-vous pour cela aux étapes de maniement du chapitre suivant, cependant sans placer d'aliments dans l'appareil.

Remplir l'appareil

- ◆ Si nécessaire, retirez le bol **5** de la base de l'appareil **11**. Pour cela, tournez d'abord le bol **5** dans le sens antihoraire de manière à ce que le repère **7** situé en dessous du bol **5** pointe vers le symbole **▲** sur la base de l'appareil **11**. Vous pouvez alors retirer le bol **5** par le haut.
- ◆ Retirez le couvercle **1** du bol **5**. Vous devez pour cela commencer par tourner si nécessaire le couvercle **1** dans le sens antihoraire, de manière à ce que le symbole **▲** sur le couvercle **1** pointe vers le repère **●** au-dessus de la poignée du bol **4**. Vous pouvez alors retirer le couvercle **1**.
- ◆ Retirez le panier de cuisson vapeur **3** et la grille de cuisson vapeur **2** du bol **5**. Saisissez pour cela idéalement l'anse du panier de cuisson vapeur **3**.
- ◆ Remplissez le bol mélangeur **5** 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 **5**, 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 **5**. Sinon l'eau en ébullition risque de pénétrer dans l'insert de cuisson vapeur **3**.
- ◆ Placez le panier de cuisson vapeur **3** dans le bol **5** de manière à ce que les deux becs verseurs se trouvent l'un au-dessus de l'autre.



- ◆ Placez la grille de cuisson vapeur **2** avec les poignées rondes orientées vers le haut dans l'insert de cuisson vapeur **3** (voir figure).
- ◆ Tournez la grille de cuisson vapeur **2** 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 x 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 **②**. Veillez à ne pas remplir le panier de cuisson vapeur **③** au-dessus du bord supérieur.

REMARQUE

- Ne surchargez pas l'insert de cuisson à la vapeur **③** en remplissant les aliments de manière trop compacte ou en bouchant les trous de la grille de cuisson vapeur **②**. De la vapeur doit circuler entre les morceaux et par les trous de la grille de cuisson vapeur **②**.
- ◆ Placez le couvercle **①** sur le bol **⑤** de manière à ce que le symbole  sur le couvercle **①** pointe vers le repère  au-dessus de la poignée du bol **④**. Tournez ensuite le couvercle **①** dans le sens horaire de manière à ce que le symbole  pointe vers le repère  au-dessus de la poignée du bol **④** et que le couvercle **①** s'enclenche de manière audible.
- ◆ Posez le bol **⑤** sur la base de l'appareil **⑩**, de manière à ce que le repère  en bas du bol **⑤** pointe vers le symbole  sur la base de l'appareil **⑩**. Tournez ensuite le bol **⑤** dans le sens horaire, de manière à ce que le repère  sur le bol **⑤** pointe vers le symbole  sur la base de l'appareil **⑩** et que le bol **⑤** s'enclenche de manière audible.

Utilisation et fonctionnement

Démarrer / stopper la cuisson à la vapeur

- ◆ Tournez le bouton rotatif **⑩** en position . Le témoin de fonction **⑨** s'allume en rouge. L'appareil chauffe maintenant l'eau dans le bol **⑤** et l'amène à ébullition. La vapeur créée monte dans le panier de cuisson vapeur **③** et cuit les aliments sur la grille de cuisson vapeur **②**.
- ◆ 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 **⑩** 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 **①** et la surface du bol **⑤** sont brûlants. Éviter tout contact avec la vapeur et le bol **⑤** durant la cuisson à la vapeur !
- N'ouvrez jamais le couvercle **①** avant la fin de la cuisson, afin d'éviter tout contact avec de la vapeur et l'eau brûlantes à l'intérieur du bol **⑤**.
- Ouvrez le couvercle **①** uniquement lorsque l'eau ne bout plus et qu'aucune vapeur ne s'échappe plus des trous à vapeur du couvercle **①**.
- ◆ Tournez le bouton rotatif **⑩** en position **0**.

- ◆ Retirez le couvercle ① du bol mélangeur ⑤ 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 ① 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 ⑤. 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 ⑤. De l'eau brûlante se trouve à l'intérieur du bol ⑤. Évitez tout contact avec la vapeur et l'eau ! Portez des gants.
- ◆ Retirez du bol ⑤ le panier de cuisson vapeur ③ et la grille de cuisson vapeur ② avec les aliments.
- ◆ Videz l'eau restant dans le bol ⑤.
- ◆ Remplissez le bol avec les aliments ⑤.
- ◆ 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 ⑤.
- ◆ Placez à nouveau le couvercle ① sur le bol ⑤ 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 ⑩ sur la position . Cette fonction n'est pas adaptée pour un usage continu, c'est la raison pour laquelle le bouton rotatif ⑩ 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 **③**, 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 **⑩** revenir en position **0**.
- ◆ Retirez le couvercle **①** du bol **⑤**.
- ◆ Retirez les aliments mixés du bol **⑤** 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 **⑥** !
- 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 **⑥** !

⚠ 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 !

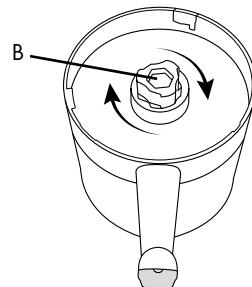
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou corrosifs. Ils peuvent en effet agresser la surface et endommager l'appareil de manière irréparable.
- ◆ Nettoyez la base de l'appareil **⑪** et le cordon d'alimentation **⑬** après chaque utilisation avec un torchon à vaisselle légèrement humide. Séchez soigneusement la base de l'appareil **⑪** avant de la réutiliser.

- ◆ Avant de sortir la grille de cuisson vapeur ② du panier de cuisson vapeur ③, tournez-la d'abord dans le sens antihoraire.
- ◆ Nettoyez l'unité de coupe du mixeur ⑥, 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 ⑤, couvercle ①, panier de cuisson vapeur ③ et grille de cuisson vapeur ② sont compatibles lave-vaisselle.

Démontage / montage de l'unité de coupe du mixeur

Afin de pouvoir nettoyer l'unité de coupe du mixeur ⑥ vous devez commencer par la démonter du bol ⑤ comme décrit ci-dessous.

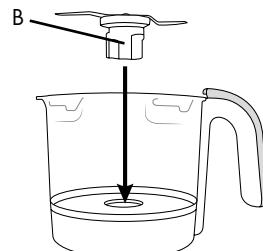
- ◆ Soulevez le bol ⑤ saisissez l'entraînement de la lame (B) par le dessous et tournez-le, vu du dessous, dans le sens horaire, jusqu'à ce que l'unité de coupe du mixeur ⑥ soit dégagée.
- ◆ Saisissez le bol ⑤ par le haut et retirez prudemment du bol ⑤ l'unité de coupe du mixeur ⑥.



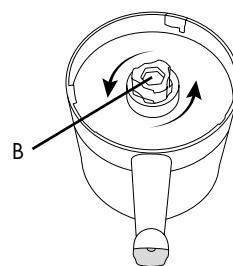
AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- Les lames de l'unité de coupe du mixeur ⑥ 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 ⑥ par le haut dans le bol ⑤ et passez l'entraînement de la lame (B) par l'orifice dans le fond du bol.



- ◆ Soulevez le bol ⑤ 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 **5** (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 **5** et laissez agir pendant 30 minutes. Veillez à ce que les lames de l'unité de coupe du mixeur **6** 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 **5**.
- ◆ Rincez deux fois à l'eau claire.
- ◆ Séchez soigneusement le bol **5**.

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.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

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
	Patache 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 ⑤ et versez env. 80 ml d'eau potable dans le bol mélangeur ⑤.
- ◆ Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur ⑤ 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 ⑤ et versez env. 50 ml d'eau potable dans le bol mélangeur ⑤.
- ◆ Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur ⑤ 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 ⑤ et versez env. 50 ml d'eau potable dans le bol mélangeur ⑤.
- ◆ Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur ⑤ 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 ⑤ et versez env. 20 ml d'eau potable dans le bol mélangeur ⑤.
- ◆ Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur ⑤ 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 (接地 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.

Article L211-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L211-16 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L211-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	24
Urheberrecht	24
Bestimmungsgemäße Verwendung	24
Lieferumfang.....	25
Sicherheitshinweise	25
Bedienelemente	29
Vorbereitungen.....	29
Auspacken	29
Entsorgung der Verpackung	30
Inbetriebnahme	30
Kabelaufwicklung	31
Erster Vorgang ohne Inhalt	31
Gerät befüllen	31
Bedienung und Betrieb.....	33
Dampfgaren starten / stoppen	33
Nahrungsmittel umfüllen	34
Mixfunktion starten	34
Reinigung und Pflege	35
Aus- / Einbau Mixmessereinheit	36
Gerät entkalken	37
Lagerung	37
Entsorgung.....	37
Gerät entsorgen	37
Anhang	38
Empfohlene Garzeiten	38
Rezeptvorschläge	39
Technische Daten	41
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	41
Service	43
Importeur	43

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.



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

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Babynahrungs Zubereiter 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

⚠ GEFÄHR - 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 einge-klemmt 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.

⚠ GEFÄHR - 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**).

⚠ GEFÄHR - 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 Dampfgareinsatz 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 Mixmesserreinheit 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 Elektronetztes. 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

Auspicken

- ◆ 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 ⑬ 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 ⑯ von der Kabelaufwicklung ⑭ und führen Sie es durch die Aussparung am Rand.
- ◆ Verbinden Sie das Netzkabel ⑯ mit einer geeigneten Netzsteckdose.
Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Kabelaufwicklung

An der Unterseite des Gerätes befindet sich eine Kabelaufwicklung ⑫. Mit der Kabelaufwicklung ⑫ können Sie die Länge des Netzkabels ⑬ an Ihre örtlichen Gegebenheiten anpassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel ⑬ immer durch die dafür vorgesehene Aussparung am hinteren Teil der Gerätebasis ⑪ 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.

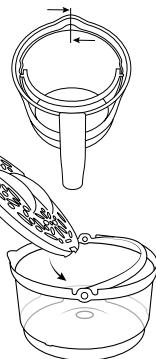
Gerät befüllen

- ◆ Nehmen Sie ggf. den Behälter ⑤ von der Gerätebasis ⑪ ab. Dazu drehen Sie den Behälter ⑤ zunächst so gegen den Uhrzeigersinn, dass die ●-Markierung ⑦ unten am Behälter ⑤ auf das □-Symbol an der Gerätebasis ⑪ zeigt. Dann können Sie den Behälter ⑤ nach oben hin abnehmen.
- ◆ Nehmen Sie den Deckel ① vom Behälter ⑤ ab. Dazu müssen Sie den Deckel ① ggf. zunächst so gegen den Uhrzeigersinn drehen, dass das □-Symbol am Deckel ① auf die ●-Markierung oben am Behältergriff ④ zeigt. Dann können Sie den Deckel ① abnehmen.
- ◆ Nehmen Sie den Dampfgareinsatz ③ und das Dampfgargitter ② aus dem Behälter ⑤. Am besten greifen Sie dazu den Henkel des Dampfgareinsatzes ③.
- ◆ Füllen Sie den Behälter ⑤ 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 ⑤, 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 ⑤ überschreitet. Ansonsten kann kochendes Wasser in den Dampfgareinsatz ③ gelangen.

- ◆ Setzen Sie den Dampfgareinsatz **3** so in den Behälter **5** ein, dass die beiden Ausgießer übereinander liegen.



- ◆ Legen Sie das Dampfgargitter **2** mit den rundlichen Griffen nach oben zeigend in den Dampfgareinsatz **3** (siehe Abbildung).
- ◆ Drehen Sie das Dampfgargitter **2** 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 **2**. Achten Sie darauf, den Dampfgareinsatz **3** nicht über den oberen Rand hinaus zu befüllen.

HINWEIS

- Überfüllen Sie den Dampfgareinsatz **3** nicht, indem Sie die Nahrungsmittel nicht zu dicht hineinpicken oder alle Löcher des Dampfgargitters **2** bedecken. Zwischen den Stücken und durch die Löcher des Dampfgargitters **2** muss Dampf durchströmen.
- ◆ Setzen Sie den Deckel **1** so auf den Behälter **5** auf, dass das **□**-Symbol am Deckel **1** auf die **●**-Markierung oben am Behältergriff **4** zeigt. Dann drehen Sie den Deckel **1** so im Uhrzeigersinn, dass das **□**-Symbol auf die **●**-Markierung oben am Behältergriff **4** zeigt und der Deckel **1** spürbar einrastet.
- ◆ Setzen Sie den Behälter **5** so auf die Gerätebasis **11**, dass die **●**-Markierung **7** unten am Behälter **5** auf das **□**-Symbol an der Gerätebasis **11** zeigt. Dann drehen Sie den Behälter **5** so im Uhrzeigersinn, dass die **●**-Markierung **7** am Behälter **5** das **□**-Symbol an der Gerätebasis **11** zeigt und der Behälter **5** 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 **5** auf und bringt es zum Kochen. Der entstehende Dampf steigt in den Dampfgareinsatz **3** und gart die Nahrungsmittel auf dem Dampfgargitter **2**.
- ◆ 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 **1** austretende Dampf und die Oberfläche des Behälters **5** sind heiß. Berührung mit Dampf und Behälter **5** während des Dampfgarens vermeiden!
- Öffnen Sie den Deckel **1** niemals vor Ende des Garvorgangs, um Kontakt mit austretendem heißen Dampf und heißem Wasser im Inneren des Behälters **5** zu vermeiden.
- Öffnen Sie den Deckel **1** erst, wenn das Wasser nicht mehr kocht und kein Dampf mehr aus den Dampföffnungen im Deckel **1** austritt.
- ◆ Drehen Sie den Funktionswähler **10** auf die **0**-Position.
- ◆ Nehmen Sie den Deckel **1** vom Behälter **5** 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 **1** wieder auf und starten Sie erneut den Dampfgarvorgang.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Achten Sie darauf, dass sich genügend Wasser (MIN-Markierung) im Behälter **5** befindet. Andernfalls füllen Sie Wasser nach.

Nahrungsmittel umfüllen

Vor Beginn des nächsten Verarbeitungsschritts müssen die Nahrungsmittel umgefüllt werden.



⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Heißer Dampf tritt aus dem Behälter 5 aus. Heißes Wasser befindet sich im Inneren des Behälters 5.
Berührung mit Dampf und Wasser vermeiden! Handschuhe tragen.
- ◆ Nehmen Sie den Dampfgareinsatz 3 und das Dampfgargitter 2 mit Nahrungsmitteln aus dem Behälter 5.
- ◆ Gießen Sie das restliche Wasser aus dem Behälter 5.
- ◆ Füllen Sie die Nahrungsmittel in den Behälter 5.
- ◆ 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 5 nicht überschreiten.
- ◆ Setzen Sie den Deckel 1 wieder auf den Behälter 5 und lassen ihn spürbar einrasten.

Mixfunktion starten

Die Nahrungsmittel müssen jetzt noch zu kindgerechter Konsistenz gemixt werden.

- ◆ Bewegen Sie den Funktionswähler 10 auf die 1-Mix-Position. Diese Funktion ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet, daher rastet der Funktionswähler 10 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 3 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 10 zurück auf die 0-Position drehen.
- ◆ Nehmen Sie den Deckel 1 vom Behälter 5 ab.

- ◆ Nehmen Sie die gemixten Nahrungsmittel mit einem Löffel oder Spatel aus dem Behälter ⑤.
- ◆ 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 ⑥ 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 ⑥ verletzen!

⚠️ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ansonsten besteht Gefahr eines elektrischen Schlagens!
- ▶ 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!

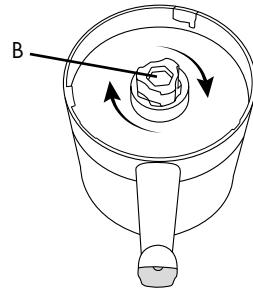
- ▶ Benutzen Sie keine scheinenden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.
- ◆ Reinigen Sie die Gerätebasis ⑪ und das Netzkabel ⑬ nach jedem Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie die Gerätebasis ⑪ auf jeden Fall gut ab, bevor Sie sie erneut verwenden.
- ◆ Bevor Sie das Dampfgargitter ② aus dem Dampfgareinsatz ③ entnehmen, drehen Sie es zunächst gegen den Uhrzeigersinn.
- ◆ Reinigen Sie die Mixmessereinheit ⑥, 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 ⑤, Deckel ①, Dampfgareinsatz ③ und Dampfgargitter ② sind spülmaschinengeeignet.

Aus- / Einbau Mixmessereinheit

Um die Mixmessereinheit ⑥ reinigen zu können, müssen Sie sie zuvor wie folgt beschrieben aus dem Behälter ⑤ ausbauen.

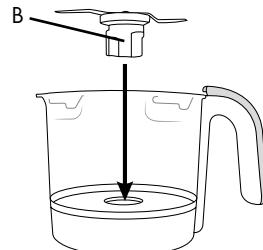
- ◆ Nehmen Sie den Behälter ⑤ hoch, greifen von unten den Messerantrieb (B) und drehen diesen - von unten gesehen - im Uhrzeigersinn, bis die Mixmessereinheit ⑥ freikommt.
- ◆ Greifen Sie von oben in den Behälter ⑤ und nehmen Sie die Mixmessereinheit ⑥ vorsichtig aus dem Behälter ⑤.



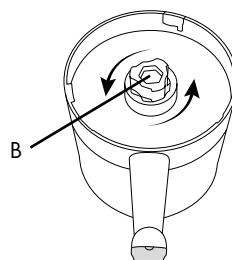
⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Klingen der Mixmessereinheit ⑥ sind sehr scharf! Berühren Sie die Klingen nicht mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

- ◆ Nach der Reinigung setzen Sie die Mixmessereinheit ⑥ von oben wie gezeigt in den Behälter ⑤ ein und führen den Messerantrieb (B) durch die Öffnung im Behälterboden.



- ◆ Nehmen Sie den Behälter ⑤ 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 **5** 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 **5** und lassen dies für 30 Minuten einwirken. Achten Sie darauf, dass die Klingen der Mixmessereinheit **6** 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 **5**.
- ◆ Spülen Sie mit klarem Wasser zweimal nach.
- ◆ Trocknen Sie den Behälter **5** 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 ⑤ und füllen Sie ca. 80 ml Trinkwasser in den Behälter ⑤.
- ◆ Füllen Sie die Zutaten in den Behälter ⑤ 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 ⑤ und füllen Sie ca. 50 ml Trinkwasser in den Behälter ⑤.
- ◆ Füllen Sie die Zutaten in den Behälter ⑤ 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 5 und füllen Sie ca. 50 ml Trinkwasser in den Behälter 5.
- ◆ Füllen Sie die Zutaten in den Behälter 5 und mixen Sie sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Apfelpüree

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 5 und füllen Sie ca. 20 ml Trinkwasser in den Behälter 5.
- ◆ Füllen Sie die Zutaten in den Behälter 5 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 gesetz-
 liche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden
 dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

(DE) Service Deutschland

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

(AT) Service Österreich

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

(CH) Service Schweiz

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

IAN 292774

Importeur

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

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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen:
10/2017 · Ident.-No.: LBNZ500A1-082017-3

IAN 292774

2