

# **lupilu®**



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## **MIXER 2 IN 1 PER ALIMENTI PER NEONATI LBNZ 500 A1**

(IT) (MT)

### **MIXER 2 IN 1 PER ALIMENTI PER NEONATI**

Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)

### **2-IN-1 BABY FOOD MAKER**

Operating instructions

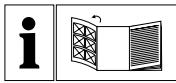
(DE) (AT) (CH)

### **2-IN-1 BABYNAHRUNGZUBEREITER**

Bedienungsanleitung

**IAN 292774**

(IT)



(IT) (MT)

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

(GB) (MT)

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

(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.

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
GB / MT	Operating instructions	Page	23
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	43



## Indice

<b>Introduzione .....</b>	<b>2</b>
Diritto d'autore .....	2
Uso conforme .....	2
<b>Volume della fornitura .....</b>	<b>3</b>
<b>Indicazioni sulla sicurezza .....</b>	<b>3</b>
<b>Elementi di comando.....</b>	<b>7</b>
<b>Preparativi .....</b>	<b>7</b>
Disimballaggio.....	7
Smaltimento della confezione .....	8
Messa in funzione .....	8
Avvolgicavo .....	8
Primo ciclo senza contenuto .....	9
Riempimento dell'apparecchio .....	9
<b>Comandi e funzionamento.....</b>	<b>10</b>
Avvio / arresto della cottura a vapore .....	10
Trasvasamento degli alimenti .....	11
Avvio funzione mix .....	12
<b>Pulizia e manutenzione .....</b>	<b>13</b>
Smontaggio/Montaggio unità lama mix .....	14
Decalcificazione dell'apparecchio .....	15
<b>Conservazione .....</b>	<b>15</b>
<b>Smaltimento .....</b>	<b>15</b>
Smaltimento dell'apparecchio .....	15
<b>Appendice .....</b>	<b>16</b>
Tempi di cottura consigliati .....	16
Proposte di ricette .....	17
Dati tecnici .....	19
Garanzia della Kompernass Handels GmbH .....	19
Assistenza .....	21
Importatore .....	21

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità.



Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento.

Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, ovvero la riproduzione delle immagini, anche se modificate, è consentita solo previo permesso scritto del produttore.

## Uso conforme

Questo apparecchio per la preparazione di alimenti per bambini serve esclusivamente per la cottura a vapore e la successiva miscelazione di alimenti per l'alimentazione di neonati e bambini piccoli. Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici e non all'impiego in settori commerciali o industriali.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni.

### AVVERTENZA

#### **Pericolo derivante da uso non conforme!**

In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

## Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Preparatore di alimenti per bambini
- Contenitore
- Inserto per cottura a vapore
- Griglia per cottura a vapore
- Coperchio
- Istruzioni per l'uso

### NOTA

- Controllare la completezza e l'integrità della fornitura in relazione a eventuali danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

## Indicazioni sulla sicurezza

### PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di rete mostra danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni asciutti.
- Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Riparazioni non conformi possono causare gravi pericoli per l'utente, inoltre comportano la decadenza della garanzia.

**⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Per scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica, è necessario staccare la spina dalla presa di rete. L'apparecchio deve quindi venire collocato in modo tale da garantire costantemente l'accesso libero alla presa di corrente, al fine di poter staccare la spina in situazioni di emergenza.
- ▶ Estrarre sempre la spina dalla presa di rete prima di spostare o riempire l'apparecchio, in caso di guasti, prima di pulirlo o in caso di inutilizzo! Tirare sempre dalla spina e mai dal cavo di rete. Non toccare la spina dell'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- ▶  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! In tal caso sussiste il pericolo di morte da folgorazione dovuta al contatto dei residui di liquidi con parti sotto tensione. Qualora la base dell'apparecchio fosse comunque caduta in un liquido, staccare subito la spina dalla presa di rete. Non rimettere in esercizio l'apparecchio, bensì chiamare il servizio di assistenza clienti (vedi capitolo **Assistenza**).

**⚠ PERICOLO D'INCENDIO!**

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

**⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ L'apparecchio è provvisto di lame affilate e semoventi. L'uso non conforme dell'apparecchio può provocare ferite!
- ▶ Al fine di evitare ferite da taglio, non toccare le lame dell'unità lama mix con le mani nude.
- ▶ Procedere con cautela nello svuotamento e nella pulizia del contenitore, altrimenti ci si potrebbe ferire con le lame affilate dell'unità lama mix.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Per spostare il coperchio, l'inserto per cottura a vapore o il contenitore, afferrarli esclusivamente dalle maniglie appositamente previste o dai manici.
- ▶  ATTENZIONE! Dalle aperture di fuoriuscita del vapore sul coperchio e all'atto dell'apertura del coperchio può fuoriuscire vapore bollente! Pericolo di ustioni! Aprire il coperchio afferrandolo dalla sua maniglia. Evitare il contatto di mano e braccio con il vapore in fuoriuscita. Rimuovere l'inserto di cottura a vapore solo dopo che l'eventuale vapore si è completamente dissipato.

**⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶  Attenzione! Superficie bollente.  
L'elemento riscaldante dell'apparecchio e il fondo del contenitore si surriscaldano durante il funzionamento e dopo l'uso presentano ancora del calore residuo.
- ▶  Non toccare mai l'elemento riscaldante o il fondo del contenitore subito dopo il funzionamento. Sussiste il pericolo di ustioni!
- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e ritirarlo.
- ▶ Non mettere le mani nel contenitore. La lama dell'unità lama mix è molto affilata.
- ▶ Non utilizzare mai liquidi diversi dall'acqua per la cottura a vapore.

**ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

- ▶ Prima della connessione dell'apparecchio, confrontare i dati di connessione dell'apparecchio (tensione e frequenza) riportati sulla targhetta dell'apparecchio con quelli della propria rete elettrica. Questi dati devono corrispondere, per evitare di arrecare danni all'apparecchio.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore intenso, come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non posizionare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- ▶ Azionare l'apparecchio solo su una superficie stabile, antisdrucciolevole e piana.
- ▶ Utilizzare solo gli accessori contenuti nel volume della fornitura e non usare mai l'apparecchio se il contenitore è privo di acqua.

**ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento. In questo caso la sicurezza viene a mancare e la garanzia si estingue.
- ▶ Il contenitore non è idoneo per l'uso in apparecchi a microonde.
- ▶ Non trasportare l'apparecchio montato afferrandolo dalla maniglia del contenitore, bensì afferrarlo solo dalla base.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per tritare alimenti duri o congelati.

**Elementi di comando**

- ① Coperchio
- ② Griglia per cottura a vapore
- ③ Inserto per cottura a vapore
- ④ Impugnatura del contenitore
- ⑤ Contenitore
- ⑥ Unità lama mix
- ⑦ Marcatura per l'allineamento del contenitore
- ⑧ Elemento riscaldante
- ⑨ Spia di funzionamento
- ⑩ Selettore di funzione
- ⑪ Base dell'apparecchio
- ⑫ Avvolgicavo
- ⑬ Cavo di rete

**Preparativi****Disimballaggio**

- ◆ Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi dall'apparecchio.

## **NOTA**

- Controllare se la fornitura presenta eventuali danni visibili.
- In presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

## **⚠ AVVERTENZA**

### **Pericolo di soffocamento!**

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Sussiste il pericolo di soffocamento.

## **Smaltimento della confezione**

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili.



Il riciclaggio dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità con le normative locali vigenti.

## **NOTA**

- Durante il periodo di validità della garanzia, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

## **Messa in funzione**

- ◆ Prima di mettere in funzione l'apparecchio, accertarsi che ...
  - l'apparecchio, la spina e il cavo di rete ⑬ siano in perfette condizioni e ...
  - tutto il materiale d'imballaggio sia stato rimosso dall'apparecchio.
- ◆ Pulire tutte le componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "**Pulizia e manutenzione**".
- ◆ Svolgere il cavo di rete ⑬ dall'avvolgicavo ⑫ e condurlo attraverso l'intaglio del bordo.
- ◆ Collegare il cavo di rete ⑬ a una presa idonea. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

## **Avvolgicavo**

Sul lato inferiore dell'apparecchio si trova un avvolgicavo ⑫. Con l'avvolgicavo ⑫ si può adattare la lunghezza del cavo di rete ⑬ alle circostanze locali.

## **ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

- Al fine di garantire una posizione stabile, assicurarsi che il cavo di rete ⑬ venga sempre fatto passare attraverso l'apposito incavo sul retro della base dell'apparecchio ⑪.

## Primo ciclo senza contenuto

Nella produzione dell'apparecchio potrebbero essere rimasti dei residui che devono essere rimossi per impedire il contatto con gli alimenti per bambini.

- ◆ A tal fine, procedere secondo i passaggi descritti nel seguente capitolo, senza tuttavia aggiungere alimenti nell'apparecchio.

## Riempimento dell'apparecchio

- ◆ Eventualmente rimuovere il contenitore ⑤ dalla base dell'apparecchio ⑪. A tal fine, ruotare il contenitore ⑤ prima in senso antiorario, in modo che la marcatura ● ⑦ in basso sul contenitore ⑤ punti verso il simbolo □ alla base dell'apparecchio ⑪. Dopo di ciò si può estrarre il contenitore ⑤ verso l'alto.
- ◆ Rimuovere il coperchio ① dal contenitore ⑤. A tal fine, è necessario ruotare il coperchio ① eventualmente prima in senso antiorario in modo che il simbolo □ sul coperchio ① punti verso la marcatura ● in alto sulla maniglia del contenitore ④. Dopo di ciò si può estrarre il coperchio ① verso l'alto.
- ◆ Prelevare l'inserto per cottura a vapore ③ e la griglia per cottura a vapore ② dal contenitore ⑤. Il procedimento ottimale consiste nell'afferrare il manico dell'inserto per cottura a vapore ③.
- ◆ Riempire il contenitore ⑤ con acqua corrente. Versare acqua almeno fino al segno MIN. Non aggiungere mai una quantità di acqua superiore al segno MAX.

### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non versare acqua minerale nel contenitore ⑤, in quanto i minerali in essa contenuti sporcherebbero l'apparecchio. Utilizzare solo acqua di rubinetto.
- Non versare mai una quantità di acqua tale da superare la marcatura MAX presente sul contenitore ⑤. Altrimenti sull'inserto per cottura a vapore ③ può giungere acqua bollente.

- ◆ Collocare l'inserto per cottura a vapore ③ nel contenitore ⑤ in modo tale che entrambi i beccucci siano sovrapposti.



- ◆ Collegare la griglia per cottura a vapore ② con le maniglie rotonde rivolte verso l'alto nell'inserto di cottura a vapore ③ (vedere figura).
- ◆ Ruotare la griglia per cottura a vapore ② in senso orario fino all'arresto e al posizionamento stabile.

- ◆ Lavare bene sotto acqua corrente gli alimenti da cuocere, come ad esempio verdure, carne, pesce o pollame.
- ◆ Preparare la verdura sbucciandola o tagliandone i gambi. Prima di cuocere a vapore la frutta, sbucciarla e toglierne sempre il nocciolo.
- ◆ Tagliare gli alimenti a pezzi grandi circa 1 x 1 cm.

**ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

- Non inserire in questo apparecchio alimenti congelati.

**NOTA**

- Carne e pollame non devono contenere ossa o cartilagini.
- Il pesce deve essere privo di spine.
- ◆ Collocare gli alimenti sulla griglia per cottura a vapore **②**. Assicurarsi che l'inserto per cottura a vapore **③** non sia riempito oltre il margine superiore.

**NOTA**

- Non riempire troppo l'inserto per cottura a vapore **③** evitando di compattando eccessivamente gli alimenti o di coprire tutti i fori della griglia per cottura al vapore **②**. Il vapore deve passare tra un pezzo e l'altro e tra i fori della griglia per cottura al vapore **②**.
- ◆ Collocare il coperchio **①** sul contenitore **⑤** in modo che il simbolo sul coperchio **①** punti verso la marcatura in alto sulla maniglia del contenitore **④**. Quindi ruotare il coperchio **①** in senso orario in modo che il simbolo sulla marcatura in alto punti verso la maniglia del contenitore **④** e il coperchio **①** si inserisca udibilmente.
- ◆ Collocare il contenitore **⑤** sulla base dell'apparecchio **⑪** in modo che la marcatura **⑦** in basso sul contenitore **⑤** punti verso il simbolo alla base dell'apparecchio **⑪**. Quindi ruotare il contenitore **⑤** in senso orario in modo che la marcatura **⑦** sul contenitore **⑤** punti sul simbolo sulla base dell'apparecchio **⑪** e il contenitore **⑤** si inserisca udibilmente.

## Comandi e funzionamento

### Avvio / arresto della cottura a vapore

- ◆ Ruotare il selettori di funzione **⑩** in posizione . La spia di funzione **⑨** si accende di colore rosso. L'apparecchio riscalda ora l'acqua nel contenitore **⑤** e la porta alla bollitura. Il vapore così prodotto sale nell'inserto per cottura a vapore **③** e cuoce gli alimenti sulla griglia per cottura a vapore **②**.
- ◆ In relazione alla durata della cottura, consultare i valori orientativi riportati nel capitolo **Tempi di cottura consigliati**.

- ◆ Alla scadenza del tempo di cottura indicato, ruotare il selettore di funzione **10** in posizione **0** per spegnere l'apparecchio.
- ◆ Senza spegnimento manuale, l'apparecchio termina il procedimento di cottura a vapore automaticamente di circa 30 minuti e risuona un segnale acustico.

**AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!**

- Il vapore che fuoriesce dalle aperture di fuoriuscita del vapore del coperchio **1** e la condensa all'interno del contenitore **5** sono bollenti. Evitare il contatto con vapore e con il contenitore **5** durante la cottura a vapore!
- Non aprire mai il coperchio **1** prima della fine del procedimento di cottura, in modo da evitare il contatto con il vapore bollente in fuoriuscita e con l'acqua bollente all'interno del contenitore **5**.
- Aprire il coperchio **1** solo se l'acqua non bolle più e non fuoriesce più vapore dalle aperture di fuoriuscita del vapore del coperchio **1**.
- ◆ Ruotare il selettore di funzione **10** in posizione **0**.
- ◆ Togliere il coperchio **1** dal contenitore **5** e controllare lo stato di cottura degli alimenti, ad es. con una forchetta.
- ◆ Se lo stato della cottura è buono, passare alla fase di preparazione successiva (vedere capitolo **Travasamento degli alimenti**).
- ◆ Se lo stato della cottura non è ancora buono, rimettere il coperchio **1** e riavviare il procedimento di cottura a vapore.

**ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

- Assicurarsi che nel contenitore **5** si trovi acqua a sufficienza (segno MIN). In caso contrario, aggiungere acqua.

**Travasamento degli alimenti**

Prima di iniziare la fase di lavorazione successiva, è necessario travasare gli alimenti.

**AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!**

- Dal contenitore **5** fuoriesce vapore bollente. All'interno del contenitore **5** è presente acqua bollente. Evitare il contatto con vapore e acqua! Indossare guanti.
- ◆ Prelevare l'inserto per cottura a vapore **3** e la griglia per cottura a vapore **2** con gli alimenti dal contenitore **5**.
- ◆ Gettare via l'acqua residua dal contenitore **5**.
- ◆ Versare gli alimenti nel contenitore **5**.

- ◆ All'occorrenza aggiungere altri ingredienti da miscelare (ad es. acqua per ottenere puree o altri alimenti già cotti, come riso o patate). Non superare i 2/3 dell'altezza di riempimento del contenitore ⑤.
- ◆ Ricollocare il coperchio ① sul contenitore ⑤ e inserirlo udibilmente in posizione.

## Avvio funzione mix

Gli alimenti devono ora essere mescolati in modo da essere adatti all'alimentazione di un bambino.

- ◆ Spostare il selettore di funzione ⑩ in posizione . Questa funzione non è idonea all'esercizio continuo, pertanto qui il selettore di funzione ⑩ non si inserisce.

### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare la funzione Mix per oltre 1 minuto senza interruzione.
- Si consiglia di utilizzare la funzione Mix in cicli brevi ( $6 \times 10$  secondi di funzionamento / 10 secondi di pausa) e di controllare spesso gli alimenti per vedere se hanno raggiunto la consistenza desiderata.

### NOTA

- Se gli alimenti restano attaccati all'interno del contenitore ⑤, spegnere subito l'apparecchio. Staccare quindi gli alimenti con un cucchiaino o una spatola e aggiungere un po' d'acqua.
- ◆ Una volta raggiunta la consistenza desiderata ovvero dopo massimo 1 minuto, riportare indietro il selettore di funzione ⑩ ruotandolo in posizione 0.
- ◆ Rimuovere il coperchio ① dal contenitore ⑤.
- ◆ Prelevare l'alimento mescolato con un cucchiaino o una spatola dal contenitore ⑤.
- ◆ Controllare la temperatura degli alimenti in relazione alla loro idoneità e cominciare all'occorrenza a somministrarli.



### AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- Svuotare il contenitore con la massima cautela in modo da non ferirsi all'unità lama mix ⑥!
- Controllare sempre la temperatura degli alimenti prima di somministrarli!

## Pulizia e manutenzione

### **⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!**

- Pulire il contenitore con la massima cautela in modo da non ferirsi all'unità lama mix **6**!

### **⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di rete! Sussiste altrimenti il rischio di scossa elettrica!
- Non aprire mai alcuna parte dell'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non è presente alcun elemento di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di morte per scossa elettrica.

### **⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI USTIONI!**

- Dopo l'uso la superficie dell'elemento riscaldante possiede ancora calore residuo. Fare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima della pulizia. In caso contrario sussiste pericolo di ustione!

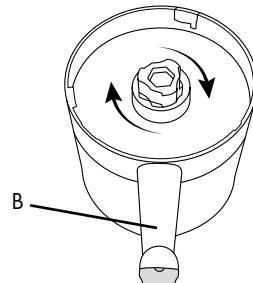
### **ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Essi possono attaccare la superficie e danneggiare irreparabilmente l'apparecchio.
- ◆ Dopo ogni utilizzo pulire la base dell'apparecchio **11** e il cavo di rete **13** con un panno leggermente inumidito. Prima di riutilizzare la base dell'apparecchio **11** asciugarla accuratamente.
- ◆ Prima di rimuovere la griglia per cottura a vapore **2** dall'inserto per cottura a vapore **3**, ruotarla in senso antiorario.
- ◆ Pulire l'unità lama mix **6**, dopo averla smontata come descritto al capitolo **Smontaggio/Montaggio unità lama mix**, con detergente e lavarla sotto acqua corrente.
- ◆ Assicurarsi che non si trovino residui di detersivo sull'apparecchio e al suo interno prima di riutilizzarlo.
- ◆  Contenitore **5**, coperchio **1**, inserto per cottura a vapore **3** e griglia per cottura a vapore **2** sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.

## Smontaggio/Montaggio unità lama mix

Per poter pulire l'unità lama mix **6** è necessario prima smontarla dal contenitore **5** come descritto di seguito.

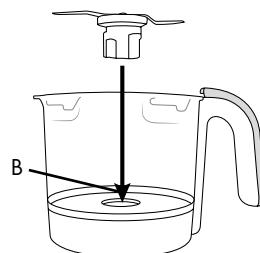
- ◆ Sollevare il contenitore **5**, afferrare dal basso il motore della lama (B) e ruotarlo, con vista dal basso, in senso orario, fino a liberare l'unità lama mix **6**.
- ◆ Afferrare dall'alto il contenitore **5** e prelevare con cautela l'unità lama mix **6** dal contenitore **5**.



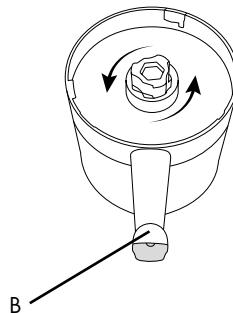
### AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- Le lame dell'unità lama mix **6** sono molto affilate! Al fine di evitare ferite da taglio, non toccare le lame a mani nude.

- ◆ Dopo la pulizia, collocare l'unità lama mix **6** dall'alto come indicato nel contenitore **5** e guidare il motore della lama (B) attraverso l'apertura nel fondo del contenitore.



- ◆ Sollevare il contenitore **5**, afferrare dal basso il motore della lama (B) e ruotarlo, con vista dal basso, in senso antiorario, fino all'arresto.



## Decalcificazione dell'apparecchio

Dopo un uso prolungato, si può depositare del calcare sull'elemento riscaldante dell'apparecchio **③** (in base alla durezza dell'acqua utilizzata). I depositi di calcare possono ridurre sensibilmente la potenza dell'apparecchio e devono essere rimossi a scadenze regolari.

### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare i normali decalcificanti presenti in commercio, né acido acetico o essenza di acetato.
- ◆ Versare circa 60 ml di aceto da tavola bianco e 150 ml di acqua bollente nel contenitore **⑤** e lasciare agire per 30 minuti. Assicurarsi che le lame dell'unità lama mix **⑥** siano completamente coperte con la miscela di acqua e aceto.

### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non superare il tempo di azione indicato. Il risultato non sarebbe una migliore decalcificazione bensì il permanente danneggiamento dell'apparecchio.
- ◆ Al termine dell'operazione, gettare via il miscuglio di acqua e aceto dal contenitore **⑤**.
- ◆ Risciacquare l'apparecchio due volte con acqua pulita.
- ◆ Asciugare accuratamente il contenitore **⑤**.

## Conservazione

- ◆ Fare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo.
- ◆ Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.

## Smaltimento

### Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato, raffigurato a lato, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU.  
Tale direttiva prevede che l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici al termine della sua vita utile, bensì venga obbligatoriamente conferito in appositi punti di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

**Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio conformemente.**

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla propria azienda di smaltimento locale o all'amministrazione cittadina o comunale.

## Appendice

### Tempi di cottura consigliati

Categoria	Alimento	Tempo di cottura al vapore (in minuti)
Frutta	Ananas	10 - 15
	Mela	5 - 10
	Pera	5 - 10
	Arancia	5 - 10
	Pesca	5 - 10
	Prugna	5 - 10
Verdure	Cavolfiore	10 - 15
	Broccoli	10 - 15
	Piselli	10 - 15
	Finocchio	15 - 20
	Fagioli verdi	15 - 20
	Patata	20 - 25
	Carota	15 - 20
	Zucca	15 - 20
	Peperone	10 - 15
	Sedano	10 - 15
	Asparago	10 - 15
	Spinaci	5 - 10
	Patata dolce	15 - 20
	Pomodoro	5 - 10
Carne	Zucchina	10 - 15
	Maiale, manzo, agnello, pollo	20 - 25
Pesce	Trota, salmone, merluzzo	10 - 15

#### NOTA

- Il tempo di cottura necessario dipende dal tipo e dalla struttura dell'alimento impiegato. I tempi indicati sono valori orientativi. Provare vari tempi di cottura fino a quando non si ottiene il risultato desiderato.

## Proposte di ricette

### NOTA

- Le quantità indicate nelle ricette sono valori indicativi e possono variare in funzione degli ingredienti utilizzati e dei tempi di cottura.
- La quantità delle porzioni risultanti da ogni ricetta è solo un valore indicativo. Dal momento che i bambini hanno necessità diverse, è possibile che le indicazioni non riflettano ciò di cui il vostro bambino ha bisogno in quanto ad appetito o crescita.

### Pappa di patate e carote

Ingredienti: 1 carota grande (circa 100 g)  
2 - 3 patate piccole (circa 200 g)

Tempo di cottura: 25 minuti

Porzioni: 3

- ◆ Lavare e pelare le carote e le patate.
- ◆ Tagliare gli ingredienti a pezzi di circa 1 x 1 cm.
- ◆ Cuocere tutti gli ingredienti per 25 minuti.
- ◆ Dopo la cottura al vapore, gettare via l'acqua residua dal contenitore ⑤ e versare nel contenitore ⑤ circa 80 ml di acqua potabile.
- ◆ Versare gli ingredienti nel contenitore ⑤ e mescolarli fino a raggiungere la consistenza desiderata.

### Pappa di patate, broccoli e pollo

Ingredienti: 5 rosette di broccoli (circa 50 g)  
2 patate piccole (circa 130 g)  
50 g di filetto di petto di pollo

Tempo di cottura: 25 minuti

Porzioni: 3

- ◆ Lavare e pelare le patate. Togliere i gambi dalle rosette di broccoli.
- ◆ Tagliare le verdure a pezzi grandi circa 1 x 1 cm.
- ◆ Lavare bene il filetto di petto di pollo in acqua corrente e tagliarlo dappri-ma a strisce e poi a pezzi di circa 1 x 1 cm.
- ◆ Cuocere tutti gli ingredienti per 25 minuti.
- ◆ Dopo la cottura al vapore, gettare via l'acqua residua dal contenitore ⑤ e versare nel contenitore ⑤ circa 50 ml di acqua potabile.
- ◆ Versare gli ingredienti nel contenitore ⑤ e mescolarli fino a raggiungere la consistenza desiderata.

## Pappa di patata dolce e cavolfiore

Ingredienti: 1 patata dolce piccola (circa 130 g)  
100 g di cavolfiore

Tempo di cottura: 20 minuti

Porzioni: 3

- ◆ Lavare e pelare la patata. Togliere i gambi dal cavolfiore.
- ◆ Tagliare gli ingredienti a pezzi di circa 1 x 1 cm.
- ◆ Cuocere tutti gli ingredienti per 20 minuti.
- ◆ Dopo la cottura al vapore, gettare via l'acqua residua dal contenitore ❸ e versare nel contenitore ❹ circa 50 ml di acqua potabile.
- ◆ Versare gli ingredienti nel contenitore ❹ e mescolarli fino a raggiungere la consistenza desiderata.

## Composta di mele

Ingredienti: 1 mela e mezza (circa 250 g)

Tempo di cottura: 10 minuti

Porzioni: 4

- ◆ Lavare e sbucciare le mele e togliere il torsolo.
- ◆ Tagliare le mele a pezzi di circa 1 x 1 cm.
- ◆ Cuocere le mele per 10 minuti.
- ◆ Dopo la cottura al vapore, gettare via l'acqua residua dal contenitore ❸ e versare nel contenitore ❹ circa 20 ml di acqua potabile.
- ◆ Versare gli ingredienti nel contenitore ❹ e mescolarli fino a raggiungere la consistenza desiderata.

## Dati tecnici

Tensione d'ingresso	220 - 240 V ~ (corrente alternata) 50 - 60 Hz
Potenza riscaldante	500 W
Potenza del motore	130 W
Durata del funzionamento breve mixer	1 min.
Classe di protezione	I (⊕ messa a terra di protezione)



Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

## Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione.

Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistro) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

## Assistenza

 **Assistenza Italia**

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

 **Service Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

**IAN 292774**

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti.

Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Contents

<b>Introduction.....</b>	<b>24</b>
Copyright.....	24
Intended use .....	24
<b>Package contents .....</b>	<b>25</b>
<b>Safety information .....</b>	<b>25</b>
<b>Operating elements .....</b>	<b>29</b>
<b>Preparations .....</b>	<b>29</b>
Unpacking.....	29
Disposal of the packaging.....	30
Operation .....	30
Cable retainer .....	30
First use without contents .....	30
Filling the appliance.....	31
<b>Handling and use .....</b>	<b>32</b>
Starting/stopping steaming.....	32
Decanting food .....	33
Starting the mix function .....	33
<b>Cleaning and maintenance .....</b>	<b>34</b>
Removal/fitting the mixer unit .....	35
Descaling the appliance .....	36
<b>Storage .....</b>	<b>36</b>
<b>Disposal.....</b>	<b>36</b>
Disposal of the appliance .....	36
<b>Appendix.....</b>	<b>37</b>
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

- ① Lid
- ② Steamer grill
- ③ Steamer insert
- ④ Container handle
- ⑤ Container
- ⑥ Mixer unit
- ⑦ Marking for aligning the container
- ⑧ Heating element
- ⑨ Function indicator
- ⑩ Function selector
- ⑪ Appliance base
- ⑫ Cable retainer
- ⑬ 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 ⑯ 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 ⑯ from around the cable retainer ⑫ and guide it through the notch on the rim.
- ◆ Plug the mains cable ⑯ into a suitable power socket.  
The appliance is now ready for use.

## Cable retainer

A cable retainer ⑫ is located on the bottom of the appliance. This cable retainer ⑫ allows you to adjust the length of the mains cable ⑯ to your specific requirements.

### CAUTION – MATERIAL DAMAGE!

- Ensure that you always guide the cable ⑯ through the corresponding gap in the rear of the appliance base ⑪ 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 ⑤ (if necessary) from the appliance base ⑩. To do so, turn the container ⑤ initially anticlockwise so that the ● marking ⑦ at the bottom of the container ⑤ points to the ▲ symbol on the appliance base ⑩. Now, remove the container ⑤ by pulling it upwards.
- ◆ Remove the lid ① from the container ⑤. To do this, turn the lid ① initially anticlockwise so that the ▲ symbol on the lid ① points to the ● marking on the top of the container handle ④. Now you can remove the lid ①.
- ◆ Remove the steamer insert ③ and the steamer grill ② from the container ⑤. Preferably, hold on to the handle of the steamer insert ③ to do this.
- ◆ Fill the container ⑤ 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 ⑤ 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 ⑤. Otherwise, boiling water may get into the steamer insert ③.
- ◆ Place the steamer insert ③ into the container ⑤ so that the spouts are positioned on top of each other.



- ◆ Lay the steamer grill ② with the round handles facing upwards into the steamer insert ③ (see illustration). .
- ◆ Turn the steamer grill ② 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 x 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 **②**. Ensure that you do not fill the steamer insert **③** to above the upper edge.

**NOTE**

- Do not overfill the steamer insert **③** by packing the food too tightly or covering all the holes in the steamer grill **②**. The steam must be able to flow between the pieces and through the holes in the steamer grill **②**.
- ◆ Place the lid **①** onto the container **⑤** so that the  symbol on the lid **①** points to the  marking at the top of the container handle **④**. Then turn the lid **①** clockwise so that the  symbol points to the  marking at the top of the container handle **④** and the lid **①** clicks into place.
- ◆ Place the container **⑤** onto the appliance base **⑪** so that the  marking **⑦** at the bottom of the container **⑤** points to the  symbol on the appliance base **⑪**. Then turn the container **⑤** clockwise so that the  marking **⑦** on the container points to **⑤** the  symbol on the appliance base **⑪** and the container **⑤** clicks into place.

## Handling and use

### Starting/stopping steaming

- ◆ Turn the function selector **⑩** to the  position. The function indicator **⑨** lights up red. The appliance now heats up the water in the container **⑤** and brings it to the boil. The steam created rises into the steamer insert **③** and cooks the food on the steamer grill **②**.
- ◆ 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 **⑩** 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 **①** and the surface of the container **⑤** are hot. Avoid contact with this steam and the container **⑤** during steaming!
- Never open the lid **①** before the end of the cooking process to prevent contact with escaping steam and hot water on the inside of the container **⑤**.
- Do not open the lid **①** until the water has stopped boiling and no more steam is coming from the steam outlets on the lid **①**.
- ◆ Turn the function selector **⑩** to the **0** position.

- ◆ Remove the lid ① from the container ⑤ 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 ① and restart the steaming process.

#### **CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

- Ensure that there is enough water (MIN marking) in the container ⑤. 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 ⑤. There is hot water inside the container ⑤. Avoid contact with this steam or water! Wear suitable gloves.
- ◆ Remove the steamer insert ③ and the steamer grill ② with the food from the container ⑤.
- ◆ Tip the remaining water out of the container ⑤.
- ◆ Fill the food into the container ⑤.
- ◆ 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 ⑤.
- ◆ Replace the lid ① on the container ⑤ 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 ⑩ to the position. This function is not designed for continuous operation. For this reason, the function selector ⑩ 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 ( $6 \times 10$  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 ⑤, switch the appliance off for a short while. Scrape off 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 ⑩ to turn back to the 0 position.
- ◆ Remove the lid ① from the container ⑤.
- ◆ Remove the mixed food from the container ⑤ 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 ⑥!
- 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 ⑥!

**⚠ 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!**

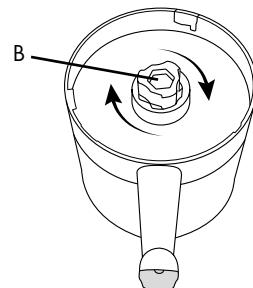
- Do not use abrasive or caustic cleaning agents. These can attack the surface and damage the appliance beyond repair.
- ◆ Clean the appliance base ⑪ and the mains cable ⑫ after every use with a slightly damp washing-up cloth. Dry the appliance base ⑪ thoroughly before using the appliance again.
- ◆ Before removing the steamer grill ② from the steamer insert ③ turn it anticlockwise.

- ◆ Clean the mixer unit ⑥ 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 ⑤, lid ①, steamer insert ③ and steamer grill ② are dishwasher safe.

## Removal/fitting the mixer unit

In order to clean the mixer unit ⑥, you must remove it from the container ⑤ as described above.

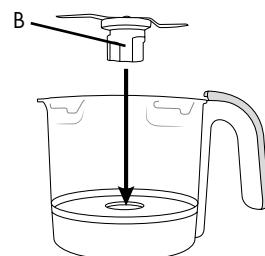
- ◆ Pull the container ⑤ up, grip the blade drive (B) turn it clockwise – as viewed from below – until the mixer unit ⑥ comes free.
- ◆ Put your hand into the container ⑤ and carefully remove the mixer unit ⑥ from the container ⑤.



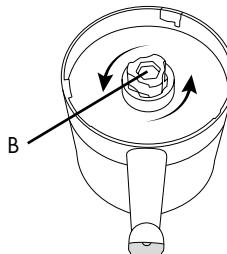
### WARNING – RISK OF INJURY!

- The blades in the mixer unit ⑥ are very sharp! To avoid cutting injuries, do not touch the blades with your bare hands.

- ◆ After cleaning, replace the mixer unit ⑥ from above (as shown) into the container ⑤ and guide the blade drive (B) through the opening in the bottom of the container.



- ◆ Turn over the container ⑤, 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 ⑤ (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 ⑤ and allow it to take effect for approx. 30 minutes. Ensure that the blades of the mixer unit ⑥ 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 ⑤.
  - ◆ Rinse with clear water twice.
  - ◆ Dry the container ⑤ 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
Meat	Courgette	10 - 15
	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 ⑤ and add around 80 ml of drinking water to the container ⑤.
- ◆ Place all the ingredients in the container ⑤ 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 ⑤ and add around 50 ml drinking water to the container ⑤.
- ◆ Place all the ingredients in the container ⑤ 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 5 and add around 50 ml drinking water to the container 5.
- ◆ Place all the ingredients in the container 5 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 5 and add around 20 ml drinking water to the container 5.
- ◆ Place all the ingredients in the container 5 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](http://www.lidl-service.com).

## Service

### Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

### Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

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](http://www.kompernass.com)

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung .....</b>	<b>44</b>
Urheberrecht .....	44
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	44
<b>Lieferumfang.....</b>	<b>45</b>
<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>45</b>
<b>Bedienelemente .....</b>	<b>49</b>
<b>Vorbereitungen.....</b>	<b>49</b>
Auspacken .....	49
Entsorgung der Verpackung .....	50
Inbetriebnahme .....	50
Kabelaufwicklung .....	51
Erster Vorgang ohne Inhalt .....	51
Gerät befüllen .....	51
<b>Bedienung und Betrieb.....</b>	<b>53</b>
Dampfgaren starten / stoppen .....	53
Nahrungsmittel umfüllen .....	54
Mixfunktion starten .....	54
<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>55</b>
Aus- / Einbau Mixmessereinheit .....	56
Gerät entkalken .....	57
<b>Lagerung .....</b>	<b>57</b>
<b>Entsorgung.....</b>	<b>57</b>
Gerät entsorgen .....	57
<b>Anhang .....</b>	<b>58</b>
Empfohlene Garzeiten .....	58
Rezeptvorschläge .....	59
Technische Daten .....	61
Garantie der Kompernaß Handels GmbH .....	61
Service .....	63
Importeur .....	63

## 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 ⑬ von der Kabelaufwicklung ⑫ und führen Sie es durch die Aussparung am Rand.
- ◆ Verbinden Sie das Netzkabel ⑬ 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.

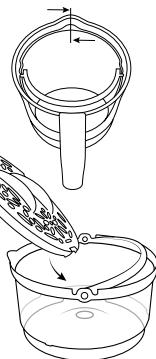
## Gerät befüllen

- ◆ 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.  $1 \times 1$  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  $\cap$ -Symbol am Deckel **1** auf die ●-Markierung oben am Behältergriff **4** zeigt. Dann drehen Sie den Deckel **1** so im Uhrzeigersinn, dass das  $\cap$ -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  $\cap$ -Symbol an der Gerätebasis **11** zeigt. Dann drehen Sie den Behälter **5** so im Uhrzeigersinn, dass die ●-Markierung **7** am Behälter **5** das  $\cap$ -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-Minute-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!**

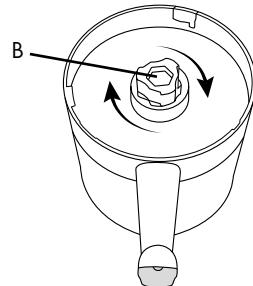
- ▶ Benutzen Sie keine scheinenden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.
- ◆ Reinigen Sie die Gerätebasis ⑪ und das Netzkabel ⑬ nach jedem Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie die Gerätebasis ⑪ auf jeden 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.

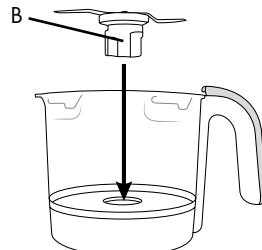
- ◆ Nehmen Sie den Behälter 5 hoch, greifen von unten den Messerantrieb (B) und drehen diesen - von unten gesehen - im Uhrzeigersinn, bis die Mixmessereinheit 6 freikommt.
- ◆ Greifen Sie von oben in den Behälter 5 und nehmen Sie die Mixmessereinheit 6 vorsichtig aus dem Behälter 5.



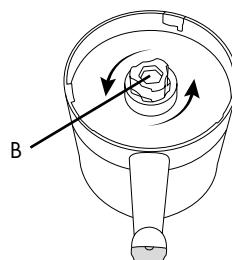
### **⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- 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](http://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](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Versione delle informazioni · Last Information Update  
Stand der Informationen: 10 / 2017 · Ident.-No.: LBNZ500A1-082017-3

IAN 292774

5 