

KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK

KLARSTEIN

Junior Chef Finn

Babynahrungszubereiter
Baby Food Maker
Preparador de comida
Préparateur d'aliments
Omogeneizzatore

10026811 10026812

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 5
Inbetriebnahme und Bedienung 6
Lebensmittel und Garzeiten 11
Reinigung und Pflege 12
Hinweise zur Entsorgung 12

English 13
Español 23
Français 33
Italiano 43

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10028611, 10028612
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	700 W (Heizen) / 200 W (Mixen)
Fassungsvermögen Wassertank	300 ml
Fassungsvermögen Mixbecher	300 ml

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

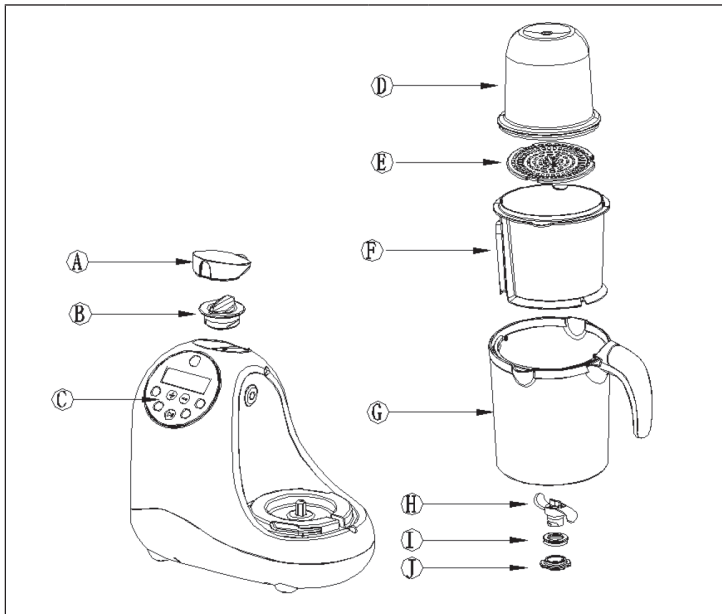
2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SICHERHEITSHINWEISE

- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegebenen Spannung entsprechen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene Arbeitsfläche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn sich genug Wasser im Wassertank befindet.
- Lassen Sie das Gerät zwischen 2 Durchgängen 15 Minuten lang abkühlen.
- Ziehen sie nach der Benutzung den Stecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser.
- Falls das Gerät Fehlfunktionen aufweist, versuchen Sie nicht es auseinander zu bauen. Reparaturen dürfen nur von geschulten Fachkräften durchgeführt werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Das Gerät eignet sich nur zur Benutzung im Haushalt.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Das Messer ist sehr scharf. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie das Messer einsetzen, entnehmen oder reinigen.
- Falls sich das Messer während der Benutzung verklemmt, ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie erst dann den Inhalt, der das Messer blockiert.
- Während des Dämpfens wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie darauf sich nicht daran zu verbrennen und benutzen Sie die Griffe, wenn Sie den Mixbecher anheben.
- Beim Kochen kann heißer Dampf aus dem Mixbecher und dem Wassertank entweichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht daran verbrühen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen, zusammen- und auseinanderbauen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Leeren Sie den Wassertank nach jeder Benutzung.
- Achten Sie darauf, dass das Messer nicht mit Nahrung bedeckt ist, bis Sie die Dämpf-Funktion einschalten.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
- Befüllen Sie den Wassertank nicht während dem Dämpfen, andernfalls könnten heißes Wasser und Dampf aus dem Gerät austreten. Bevor Sie den Deckel öffnen, um weiter Zutaten hinzuzufügen, versichern Sie sich dass er entsprechend abgekühlt ist.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnung des Wassertanks.

- Falls Sie Babybrei zubereiten, versichern Sie sich, dass der Brei nur noch handwarm ist, bevor Sie ihr Baby füttern. Achten Sie darauf, dass der Brei fein genug zum Füttern ist.
- Regelmäßiges entkalken kann Geräteschäden vorbeugen. Wir empfehlen Ihnen weiches Wasser zu verwenden. Am Boden des Wassertanks können sich weiße Flecken bilden. Sie sind nicht gesundheitsschädlich und können mit einem feuchten Lappen entfernt werden.
- Mixen Sie die Nahrung in 5 Durchläufen, pro Durchlauf 13 Sekunden ein und 2 Sekunden aus.

GERÄTEÜBERSICHT

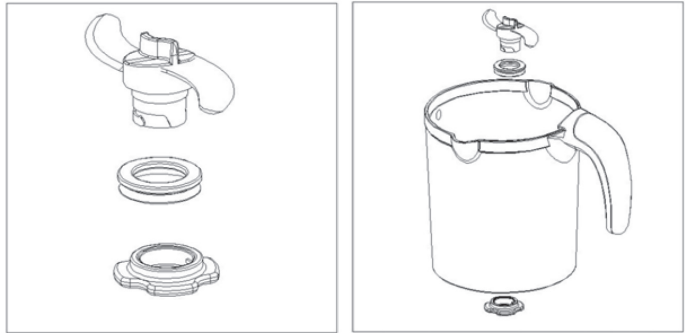


A	Wassertank-Abdeckung	F	Unterer Dämpfeinsatz
B	Wassertank-Deckel	G	Mixbecher
C	Gehäuse und Bedienfeld	H	Messer
D	Oberer Dämpfeinsatz	I	Dichtung
E	Trennplatte	J	Messer-Basis

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

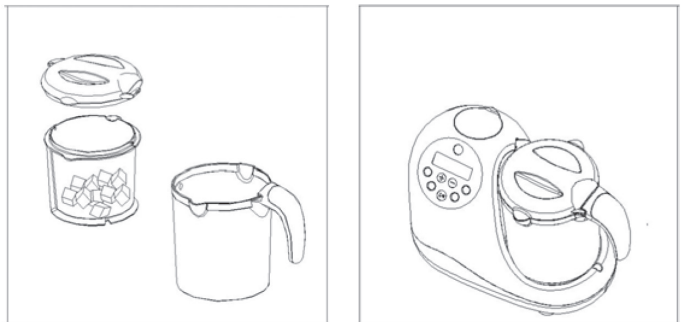
Messer einsetzen

- Drehen Sie die Dichtung so, dass die Saugerplatte nach unten zeigt.
- Setzen Sie die Messerbasis unter der Schüssel, die Dichtung und das Messer in der Schüssel an.
- Drehen Sie das Messer mit einer viertel Umdrehung gegen Uhrzeigersinn fest. Ziehen Sie an der Messerbasis um zu überprüfen ob das Messer fest sitzt.



Dampfgaren

- Nehmen Sie den Deckel vom Wassertank.
- Befüllen Sie den Tank mit der benötigten Wassermenge (siehe: Garen/Aufwärmen/Auftauen).
- Drehen Sie dann den Deckel des Wassertanks herunter bis das farbige Oval mit der Markierung oben am Gerät auf einer Linie ist.
- Drehen Sie den Deckel des Mixbechers im Uhrzeigersinn ab.
- Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke.
- Geben Sie die Stücke in den Dämpfeinsatz.



- Falls Sie zwei unterschiedliche Nahrungsmittel dämpfen wollen (ohne dass sich der Geschmack vermischt) benutzen Sie die Trennplatte. Platzieren Sie ihn so, dass er bündig mit den entsprechenden Rippen am Dämpfeinsatz abschließt. Zusammen mit dem zweiten Dämpfeinsatz erhalten Sie so zwei separate Kammern, die Sie mit unterschiedlichen Nahrungsmitteln befüllen können.






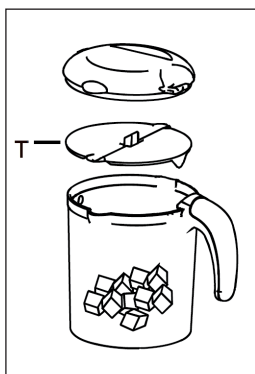
- Setzen Sie den Dämpfeinsatz in den Mixbecher ein, schrauben Sie den Deckel auf den Mixbecher und versichern Sie sich dass er fest sitzt und keine Lücken vorhanden sind.
- Setzen Sie den Mixbecher auf die Gerätebasis und lassen Sie ihn einrasten. Das Messer müssen Sie nicht abnehmen.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste (⏻), die Kontrollleuchte geht an. Drücken Sie auf die Dampfger-Taste (🌀) und danach auf Start/Pause (▶||), um den Garprozess zu starten. Sie können zwischen zwei verschiedenen Geschwindigkeiten wählen. Drücken Sie einmal auf die Dampfger-Taste um Geschwindigkeit 1 auszuwählen. Drücken Sie die Taste zweimal, um Geschwindigkeit 2 auszuwählen. Die maximale Garzeit beträgt 30 Minuten, voreingestellt sind 20 Minuten. Mit den +/- Tasten lässt sich die Garzeit erhöhen oder verringern.
- Sobald die Garzeit abgelaufen ist ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte geht aus.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und Öffnen Sie den Deckel.
- Entnehmen Sie den Dämpfeinsatz am Griff und stellen ihn zum Pürieren beiseite.
- Entfernen Sie den Mixbecher indem Sie ihn am Griff fassen und im Uhrzeigersinn abschrauben.

Mixen und Pürieren




- Geben Sie die gedämpften Lebensmittel aus dem Dämpfeinsatz direkt in den Mixbecher. Setzen Sie den Spritzschutz (T) aus und schließen Sie den Deckel.

Achtung: Benutzen Sie den Spritzschutz nicht zum Dämpfen. Der Spritzschutz befindet sich in der Ausbuchtung an der Unterseite des Geräts.

- Setzen Sie den Mixbecher auf die Gerätebasis und lassen Sie ihn einrasten.
- Schließen Sie das Gerät an. Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste  um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie auf die Mixer-Taste .
- Starten Sie den Mixer mit der Start/Pause-Taste  und lassen Sie ihn 13 Sekunden lang laufen. Warten Sie dann 2 Sekunden lang und wiederholen Sie diesen Vorgang 5 Mal hintereinander. Sie können zwischen zwei verschiedenen Geschwindigkeiten wählen. Drücken Sie einmal auf die Mixer-Taste um feines Püree zu erhalten. Drücken Sie zweimal auf die Taste, um Püree mit kleinen Stücken zu erhalten.
- Fahren Sie fort, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Halten Sie den Mixbecher am Griff fest und nehmen Sie ihn von der Basis. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Inhalt mit Hilfe des Spatels aus dem Becher.



Sterilisieren

- Nehmen Sie den Deckel vom Wassertank.
- Befüllen Sie den Tank mit der benötigten Wassermenge (siehe: Garen/Aufwärmen/Auftauen).
- Drehen Sie dann den Deckel des Wassertanks herunter bis das farbige Oval mit der Markierung oben am Gerät auf einer Linie ist.
- Schrauben Sie den Deckel des Mixbechers im Uhrzeigersinn ab.
- Geben Sie die zu sterilisierenden Gegenstände in den unteren Dämpfeinsatz und setzen Sie den oberen Dämpfeinsatz ohne Trennplatte auf. Setzen Sie den Dämpfeinsatz in den Mixbecher ein und befestigen Sie den Mixbecher an der Basis.
- Drücken Sie auf die An/Aus-Taste . Drücken Sie auf Sterilisieren  und dann auf die Start/Pause-Taste . Die maximale Sterilisations-Zeit beträgt 30 Minuten, voreingestellt sind 6 Minuten. Benutzen Sie die +/- Tasten, um die Zeit nach Wunsch anzupassen. Für ein Fläschchen reichen 6 Minuten, vorausgesetzt es sind 100 ml Wasser im Wassertank.
- Sobald die Sterilisation abgeschlossen ist ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte erlischt.

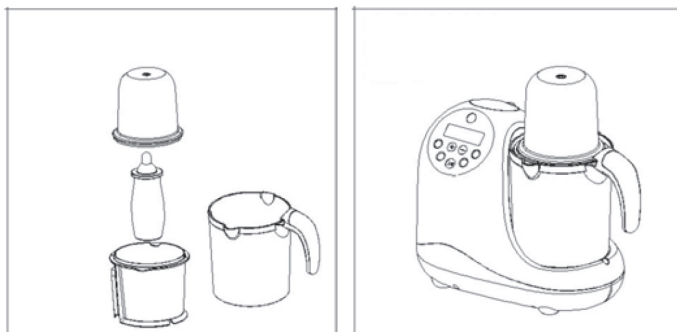


Aufwärmen und Auftauen

Um Nahrung aufzuwärmen, geben Sie die in der Tabelle empfohlene Wassermenge in den Wassertank. Verwenden Sie möglichst genau die angegebene Wassermenge und halten Sie sich an die angegebene Zeit um ein Babyfläschchen auf etwa 38 Grad aufzuwärmen.

Aufwärmzeit			
Tankfüllung	Milchmenge pro Fläschchen	Raumtemperatur (22°C)	Kühltemperatur (5°C)
100 ml	150 ml	5 Minuten	7 Minuten
100 ml	240 ml	7 Minuten	8 Minuten
120 ml	360 ml	8 Minuten	10 Minuten

- Nehmen Sie den Deckel vom Wassertank. Befüllen Sie den Tank mit der benötigten Wassermenge. Drehen Sie dann den Deckel des Wassertanks herunter bis das farbige Oval mit der Markierung oben am Gerät auf einer Linie ist. Schrauben Sie den Deckel vom Mixbecher.
- Geben Sie das Fläschchen in den Dämpfeinsatz und schrauben Sie den Deckel fest. Falls sie größere Fläschchen aufwärmen möchten verwenden Sie zusätzlichen den oberen Dämpfeinsatz ohne Trennplatte.
- Drücken Sie auf ein Ein/Aus-Taste (⏻), die Kontrollleuchte geht an. Wählen Sie die Aufwärm-Funktion (🔥) und drücken Sie auf Start/Pause (▶) um zu starten. Die maximale Aufwärmzeit beträgt 30 Minuten, voreingestellt sind 3 Minuten. Benutzen Sie die +/- Tasten, um die gewünschte Zeit einzustellen. Sobald die Zeit abgelaufen ist ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte erlischt



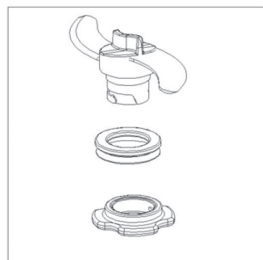
LEBENSMITTEL UND GARZEITEN

Schneiden Sie die Lebensmittel in 2-3 cm große Stücke, bevor Sie sie in den Dämpfeinsatz geben.

Lebensmittel	Zutat	Garzeit
Obst	Apfel	5 Minuten
	Orange	10 Minuten
	Pfirsich	10 Minuten
	Birne	5 Minuten
	Ananas	15 Minuten
	Pflaume	10 Minuten
Gemüse	Spargel	10 Minuten
	Brokkoli	20 Minuten
	Karotte	15 Minuten
	Blumenkohl	15 Minuten
	Sellerie	15 Minuten
	Zucchini	15 Minuten
	Fenchel	15 Minuten
	Grüne Bohnen	20 Minuten
	Porree	15 Minuten
	Zwiebel	15 Minuten
	Erbsen	20 Minuten
	Paprika	15 Minuten
	Kartoffel	20 Minuten
	Kürbis	15 Minuten
	Spinat	15 Minuten
	Süßkartoffel	15 Minuten
Tomate	15 Minuten	
Fleisch	Huhn, Rind, Lamm, Schwein	20 Minuten
Fisch	Lachs, Dorsch, Forelle	15 Minuten

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie immer zuerst den Stecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser. Mixbecher, Wassertankdeckel, Messer und Dämpfeinsätze können von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Waschen Sie die scharfen Messer vorsichtig ab. Benutzen Sie keine Scheuer- und Bleichmittel oder chemische Sterilisationsprodukte in Zusammenhang mit dem Gerät. Falls nötig, reinigen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Lappen. Nachdem Sie das Messer gereinigt haben versichern Sie sich, dass es wieder korrekt im Mixbecher befestigt wird.



Wassertank entkalken

Während der Benutzung kann sich abhängig von der Wasserhärte Kalk im Wassertank des Geräts bilden. Um den Kalk zu entfernen, füllen Sie 100 ml heißes Wasser und 100 ml Weißweinessig in den Wassertank. Lassen Sie die Mischung 15 Minuten lang stehen, entleeren Sie sie dann und wischen Sie den Tank mit einem feuchten Lappen aus. Füllen Sie 300 ml Wasser in den Tank und lassen Sie das Gerät mit leeren Mixbecher für 20 Minuten im Dämpfen-Modus laufen, bevor Sie Zutaten hinzugeben. Wir empfehlen Ihnen den Wassertank auszuleeren, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Benutzen Sie zur Reinigung keine Reinigungsmittel.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product:



CONTENT

Safety Instructions	14
Product Description	15
Use and Operation	16
Ingredients and Steaming Times	21
Cleaning and Care	22
Hints on Disposal	22

TECHNICAL DATA

Item number	10028611, 10028612
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	700 W (Heat) / 200 W (Blend)
Capacity water reservoir	300 ml
Capacity bowl	300 ml

DECLARATION OF CONFORMITY

Producer:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:

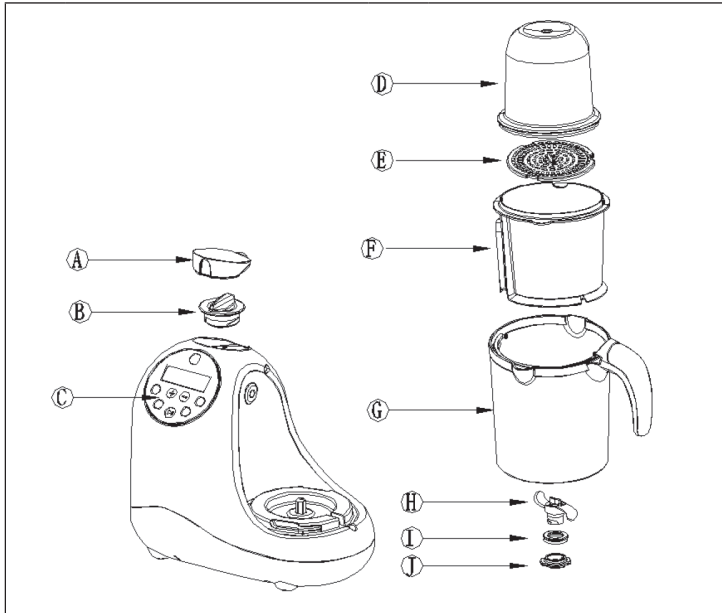
2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SAFETY INSTRUCTIONS

- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- Only connect the device to sockets that correspond to the specified voltage.
- Place the appliance on a dry, level surface away from children.
- Only switch on the appliance if there is enough water in the water tank.
- Allow the unit to cool for 15 minutes between 2 runs.
- Unplug the appliance after use.
- Never immerse the base in water.
- If the unit malfunctions, do not attempt to disassemble it. Repairs may only be carried out by trained specialists.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center, or a similarly qualified person.
- The device is only suitable for household use.
- Keep the device out of the reach of children.
- Do not use the appliance if the plug, power cord or the appliance itself is damaged.
- The knife is very sharp. Therefore, be careful when inserting, removing or cleaning the knife.
- If the knife becomes jammed during use, first unplug it from the wall outlet. Only then remove the contents that block the knife.
- During steaming, the appliance becomes very hot. Be careful not to burn yourself and use the handles when lifting the blender jug.
- When cooking, hot steam may escape from the blender jug and water tank. Be careful not to get scalded by it.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Disconnect the plug before cleaning, assembling and disassembling the appliance.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.
- Empty the water tank after each use.
- Make sure that the knife is not covered with food until you switch on the steamer function.
- Do not move the appliance during use.
- Do not fill the water tank while steaming, otherwise hot water and steam may escape from the appliance. Before opening the lid to add more ingredients, make sure it has cooled down accordingly.
- Do not insert any objects into the opening of the water tank.

- If you are preparing baby food, make sure that the food is only lukewarm before feeding your baby. Make sure the porridge is fine enough to feed your baby.
- Regular descaling can prevent equipment damage. We recommend that you use soft water. White spots can form at the bottom of the water tank. They are not harmful to health and can be removed with a damp cloth.
- Mix the food in 5 runs, 13 seconds on and 2 seconds off.

PRODUCT DESCRIPTION

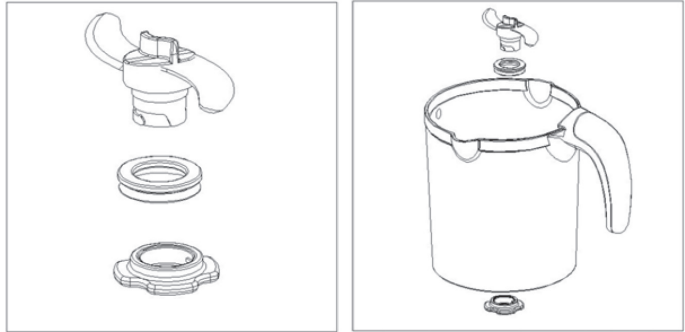


A	Water tank cover	F	Lower steam insert
B	Water tank lid	G	Shaker
C	Housing and control panel	H	Knives
D	Upper steam insert	I	Seal
E	Separating plate	J	Knife base

USE AND OPERATION

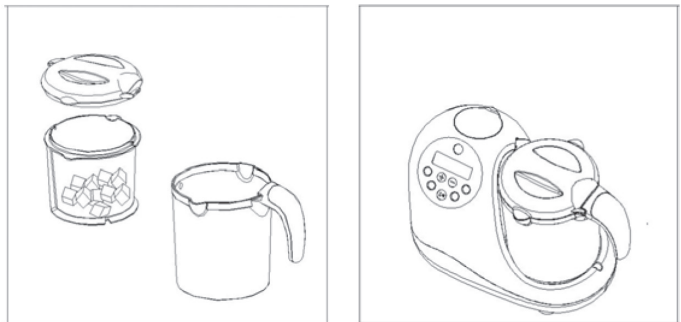
Installing and Removing the Blade

- Position the seal with the suction pad (flared part) facing downwards.
- Place the flower-shaped part beneath the bowl with the smaller part directly beneath the bowl, holding the blade on the other side.
- Give it a quarter turn anticlockwise Important: Pull on the "flower" part to check that the blade is properly screwed in.






Steam cooking

- Unplug the water reservoir lid.
- Fill the water reservoir using the opening as called for in the cooking guide below.
- Screw down the water reservoir so that the colored oval on the plug lines up with the mark on top of the steamer/blender.
- Swivel the lid clockwise and lift to remove.
- Cut the food into the small cubes.
- Place the cubes into the steaming basket.



- If you wish to separate types of food in order to blend them separately (and avoid mixing flavors): Place the magic board, so that it fits flush with the corresponding ridges on the steaming basket and separates the 2 steaming baskets giving you multiple compartments. Place the food separately in each compartment.






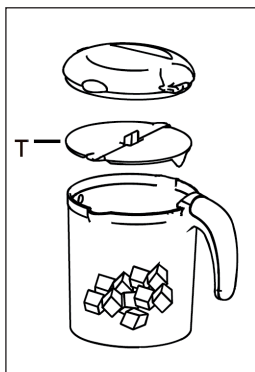
- Place the steaming basket 1 over the blending jar as shown above and fit the jar lid snugly. Check that there are no gaps.
- Place the blending jar on the base and lock into place. It is not necessary to remove the blade.
- Plug in the appliance.
- Press the button , the light comes on. Select steaming button . Then press  to start the cooking process. There are two different speeds for steaming.
- Steaming speed I and Steaming speed II. Press the button, Speed I. Press the same button again, it is switched over to Speed II.
- The max cooking time is 30mins; and the default setting is 20 mins; Also you can press the "increase" and "decrease" button to choose the time you prefer.
- When cooking is completed, the appliance beeps and the light goes off.
- Unplug the appliance. Remove the lid.
- Remove the steaming basket by using the handle on it. Keep the stock and use the required quantity for your puree.
- To remove the blending jar from its base, unscrew it taking it by the handle and turning it clockwise.

Blending




- Place the cooked food from the steaming basket(s) directly into the blending jar.
- Place the splash lid (T) and close the jar lid.

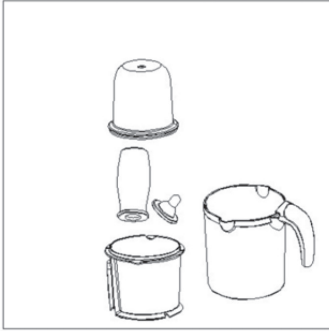
Caution: This lid can NOT be used during the steaming process. The splash lid is located in the draw on the underside of the unit.

- Place the blending jar on the base and lock into place. Plug in the appliance.
- Press  button. Select blending button . Then press  for approximately 13" on, 2 off for 5 cycles. Smooth texture: just press the button (speed I). Texture with small pieces: press the button again(speed II).
- If blending does not take place, check that the bowl is fastened onto the base and that the lid is properly closed.
- Repeat the previous stage until the required consistency has been obtained.
- Unplug the appliance.
- Unscrew the blending jar using the handle.
- Open the jar lid and remove the puree obtained. The spatula may be used to scrape the bowl.



Sterilising




- Unscrew the water reservoir lid.
- Fill the water reservoir using the opening as called for in the cooking guide on the next page.
- Screw down the water reservoir lid so that the colored oval on the plug lines up with the mark on top of the steamer/blender.
- Swivel the lid clockwise and lift to remove.
- Put the steaming basket without the magic board.
- Press  button. Select sterilizing function . Then press  to start.
- The max sterilizing time is 30 mins; And the default setting is 6 mins; Also you can press the "increase" and "decrease" button to choose the time you prefer.
- For one bottle 6 minutes is sufficient providing there is only 100ml of water in the reservoir.
- When sterilization is completed, the appliance beeps and the light goes off.

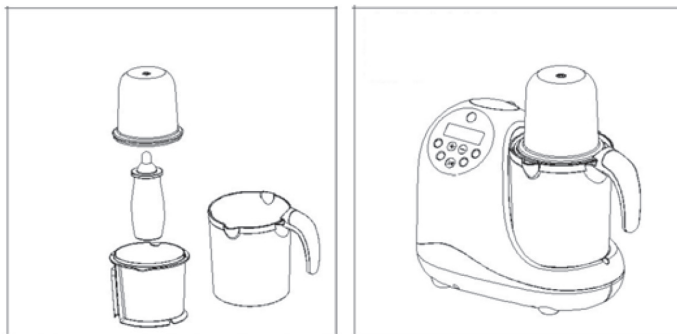


Warming/Reheating/Defrosting

For warming, insert water as shown in table below into the reservoir. Ensure only the correct amount of water is in the reservoir. Use the timing guide below to warm a baby bottle to around 38 degrees.

Warm-up time			
Tank filling	Milk quantity per bottle	Room temperature (22°C)	Cooling temperature (5°C)
100 ml	150 ml	5 minutes	7 minutes
100 ml	240 ml	7 minutes	8 minutes
120 ml	360 ml	8 minutes	10 minutes

- Unscrew the water reservoir lid. Fill the water reservoir using the opening as called for in the cooking guide on the next page.
- Screw down the water reservoir lid so that the colored oval on the plug lines up with the mark on top of the steamer/blender.
- Swivel the lid clockwise and lift to remove.
- Put the feeding bottle to the steaming basket 2. Fix lid.
- If you wish to warm, reheating or defrosting big feeding bottles
- Fix the steaming basket 1 without the magic board on the base.
- Press  button, the light comes on. Select warming function , Then press  to start. The max warming time is 30 mins; And the default setting is 3mins; Also you can press the “increase” and “decrease” button to choose the time you prefer.
- When warming is completed, the appliance beeps and the light goes off.



INGREDIENTS AND STEAMING TIMES

All food has to be cut in small cubes, no bigger than 2-3cm.

Type of food	Ingredient	Approximate steaming time*
Fruit	Apple	5 minutes
	Orange	10 minutes
	Peach	10 minutes
	Pear	5 minutes
	Pinapple	15 minutes
	Plum	10 minutes
Vegetables	Asparagus	10 minutes
	Broccoli	20 minutes
	Carrot	15 minutes
	Cauliflower	15 minutes
	Celery	15 minutes
	Cougettes	15 minutes
	Fennel	15 minutes
	French beans	20 minutes
	Leek	15 minutes
	Onion	15 minutes
	Peas	20 minutes
	Pepper	15 minutes
	Potato	20 minutes
	Pumpkin	15 minutes
	Spinach	15 minutes
	Sweet potato	15 minutes
Tomato	15 minutes	
Meat	Chicken, beef, lamb, pork	20 minutes
Fish	Salmon, sole, cod, trout	15 minutes

CLEANING AND CARE

Clean the appliance after each use. Always unplug the appliance and wait for it to cool before cleaning. Never immerse the motor unit in water. The blending jar, water reservoir lid, blades set, steaming baskets, jar lid: may be washed with a sponge in soapy water or in the dishwasher. Wash all blades with care: they are very sharp. Do not use abrasive products. Never pour bleach or chemical sterilizing solutions/tablets into appliance. If necessary, use a damp cloth to clean the motor unit. After cleaning the blade, ensure that the seal is correctly repositioned (see photo: the flared part of the seal goes downwards).



Descaling

During use over time and depending on the quality of the water used, a limescale deposit may build up on the bottom of the water reservoir. Clean the appliance regularly by pouring a mixture of 100ml hot water + 100ml of white vinegar into the water reservoir. Leave to act for approximately 15 minutes before emptying the water reservoir and wipe it with a damp cloth. Fill the water reservoir with 300ml of water and set the appliance to the steam position for 20 minutes, leaving the blending jar empty before using it again to cook food. Do not use detergents.

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto:



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	24
Descripción del aparato	25
Puesta en funcionamiento y manejo	26
Alimentos y tiempos de cocción	31
Limpieza y cuidado	32
Retirada del aparato	32

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10028611, 10028612
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	700 W (Calentar) / 200 W (Mezclar)
Capacidad del depósito de agua	300 ml
Capacidad del vaso para mezclar	300 ml

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

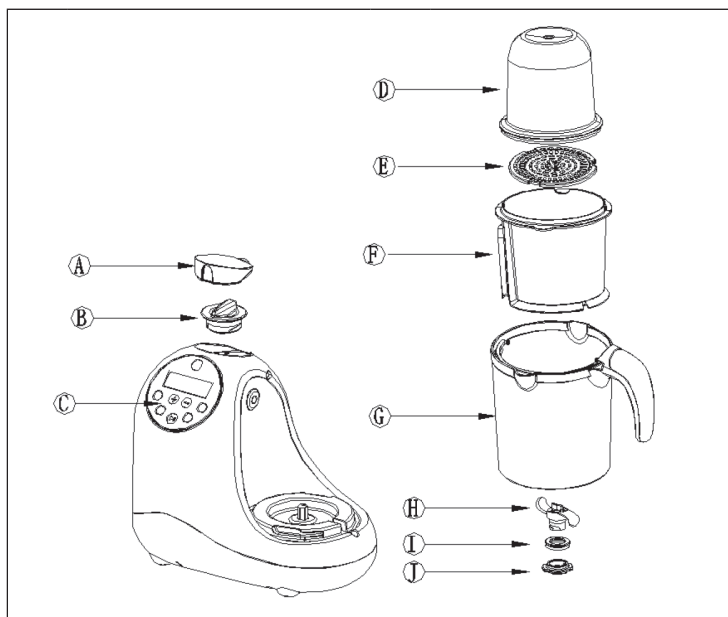
2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (baja tensión)
 2011/65/UE (refundición RoHS)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Los niños y las personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o con falta de experiencia o conocimientos podrán utilizar el aparato solamente si están supervisados o han sido previamente instruidos sobre el funcionamiento del aparato y se han familiarizado con su uso y con las indicaciones de seguridad.
- Conecte el aparato a tomas de corriente que se adecuen a la tensión estipulada en el mismo.
- Coloque el aparato en un lugar seco, plano y fuera del alcance de los niños.
- Encienda el aparato solamente cuando el depósito tenga agua suficiente.
- Deje un intervalo de 15 minutos entre dos procesos para que el aparato pueda enfriarse.
- Tras usar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.
- Nunca sumerja el aparato en agua.
- Si detecta un fallo en el funcionamiento del aparato, no intente desmontarlo. Las reparaciones deberán ser realizadas exclusivamente por un servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico u otra persona debidamente autorizados.
- El aparato está concebido para un uso exclusivamente doméstico.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato están dañados.
- La cuchilla es muy afilada. Por ello, extreme las precauciones al colocarla, extraerla o limpiarla.
- Si la cuchilla se atasca durante el funcionamiento del aparato, desconecte el enchufe en primer lugar. A continuación retire aquello que esté bloqueando la cuchilla.
- Durante la cocción al vapor el aparato alcanzará temperaturas muy altas. Tenga cuidado de no quemarse y utilice las asas para extraer el vaso.
- Durante la cocción puede salir vapor caliente del vaso y del depósito de agua. Asegúrese de no quemarse.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté funcionando.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo o montar y desmontar accesorios.
- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Vacíe el depósito de agua después de cada uso.
- Asegúrese de que la cuchilla no está cubierta por ningún alimento antes de activar la función de cocción al vapor.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No llene el depósito de agua durante la cocción al vapor, de lo contrario podría salir agua y vapor caliente del aparato. Antes de abrir la tapa para añadir más ingredientes, asegúrese de que esta esté lo suficientemente fría.
- No introduzca ningún objeto en la ranura del depósito de agua.

- Si quiere preparar papilla, asegúrese de que esta no está demasiado caliente antes de dársela al bebé. Cerciórese de que la papilla no es demasiado consistente para el bebé.
- La calcificación puede averiar el aparato. Le recomendamos que utilice agua blanda. En la parte inferior del depósito pueden aparecer manchas blancas. Estas no son nocivas para la salud y pueden retirarse con un paño húmedo.
- Mezcle los alimentos en 5 ciclos, activando cada ciclo durante 13 segundos y haciendo una pausa de 2 segundos entre cada uno.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

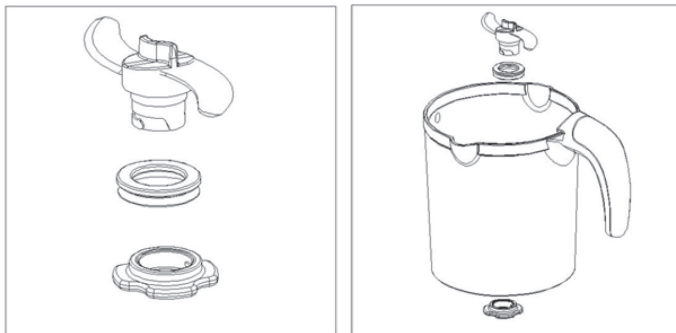


A	Embellecedor del depósito de agua	F	Vaporera inferior
B	Tapa del depósito de agua	G	Vaso para mezclar
C	Carcasa y panel de control	H	Cuchilla
D	Vaporera superior	I	Junta de la cuchilla
E	Separador	J	Base de la cuchilla

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y MANEJO

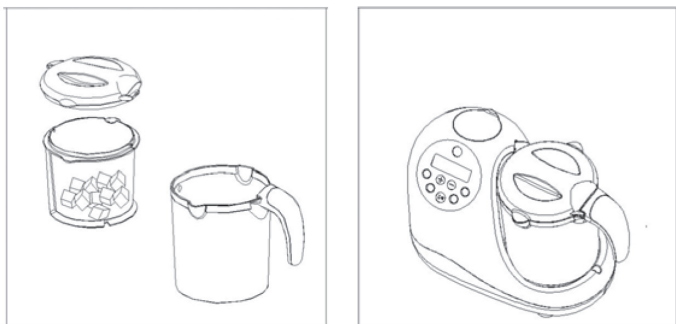
Inserisci coltello

- Coloque la junta de tal manera que el soporte de aspiración quede hacia abajo.
- Coloque la base de la cuchilla bajo el vaso. Acople a continuación la junta y la cuchilla al recipiente.
- Fije la cuchilla girándola un cuarto en el sentido contrario de las agujas del reloj. Tire de la base de la cuchilla para asegurarse de que esta está bien colocada.






Cocer al vapor

- Retire la tapa del depósito de agua.
- Llene del depósito con la cantidad de agua necesaria (consultar sección: cocer/ recalentar/descongelar).
- Presione la tapa del depósito de agua hacia abajo hasta que el óvalo de color de la tapa se alinee con la marca en la parte superior del aparato.
- Desenrosque la tapa del vaso en el sentido de las agujas del reloj.
- Corte los ingredientes en trozos pequeños.
- Introduzca los trozos de comida en la vaporera.



- Si quiere cocer al vapor distintos tipos de alimentos (conservando el sabor de cada uno) utilice el separador. Colóquelo de tal manera que quede encajado en las ranuras correspondientes de la vaporera. Así, obtiene dos cámaras separadas que puede rellenar de alimentos distintos.






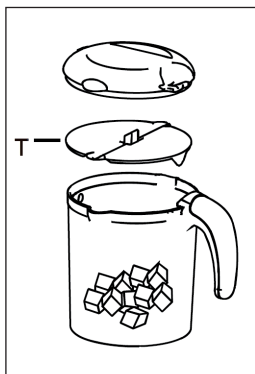
- Coloque la vaporera en el vaso, enrosque la tapa y asegúrese de que se queda fija y hermética.
- Coloque el vaso en la base del aparato y encájelo. Para ello no es necesario sacar la cuchilla.
- Enchufe el aparato.
- Pulse el botón On/Off , y el piloto se iluminará. Pulse el botón de cocción al vapor  y a continuación Start/Pause , para comenzar el proceso de cocción. Puede elegir entre dos niveles de velocidad distintos. Pulse una vez en el botón de cocción al vapor para seleccionar la velocidad 1 y dos veces para la velocidad 2. El tiempo máximo de cocción es de 30 minutos; el tiempo seleccionado por defecto es de 20 minutos. Con los botones +/- puede aumentar o reducir el tiempo de cocción.
- Una vez haya transcurrido el tiempo de cocción escuchará un pitido y los pilotos se iluminan.
- Desenchufe el aparato y abra la tapa.
- Retire la vaporera valiéndose del asa. Use la cantidad necesaria de comida para su puré y conserve el resto.
- Retire el vaso desenroscándolo en el sentido de las agujas del reloj.

Batir y hacer purés




- Introduzca los alimentos al vapor de la vaporera directamente en el vaso. Coloque la protección contra salpicaduras (T) y cierre la tapa.

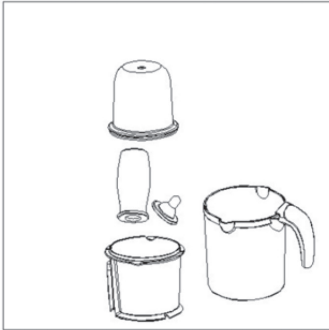
Atención: no utilice la protección para cocer al vapor. La protección se encuentra encajada a la parte de abajo del aparato.

- Coloque el vaso en la base del aparato y enchúfelo.
- Enchufe el aparato. Pulse la tecla ON/OFF  para encender el aparato. Pulse el botón de batir .
- Inicie la función de batir con el botón  y deje el aparato en marcha durante 13 segundos, haga una pausa de 2 segundos y repita el proceso otras 4 veces. Puede elegir entre dos niveles de velocidad distintos. Pulse una vez el botón de batir para que el pure salga con menos consistencia. Pulse dos veces el botón para que conserve algunos grumos.
- Continúe hasta que el puré tenga la consistencia que desee. Cuando haya terminado, desenchufe el aparato.
- Agarre el vaso por su asa y extráigalo de la base.
- Abra la tapa y retire el contenido con ayuda de una espátula.



Esterilizar

- Extraiga la tapa del depósito de agua.
- Rellene el depósito con la cantidad necesaria de agua (vea: cocer/recalentar/ descongelar).
- Empuje la tapa del depósito hasta que el óvalo de color coincida con la marca situada en la parte superior del aparato.
- Desenrosque la tapa del vaso en el sentido de las agujas del reloj.
- Introduzca los objetos que desea esterilizar en la vaporera inferior y encaje la vaporera superior sin separador. Coloque la vaporera en el vaso y fije este último a la base.
- Pulse el botón ON/OFF . Pulse a continuación esterilizar  y Start/Pause . El tiempo máximo de esterilización es de 30 minutos, el tiempo programado por defecto es de 6 minutos. Utilice los botones +/- para ajustar el tiempo según desee. Para un biberón bastan 6 minutos siempre y cuando el depósito contenga 100 ml de agua.
- Una vez haya finalizado la esterilización escuchará un pitido y el piloto se apagará.

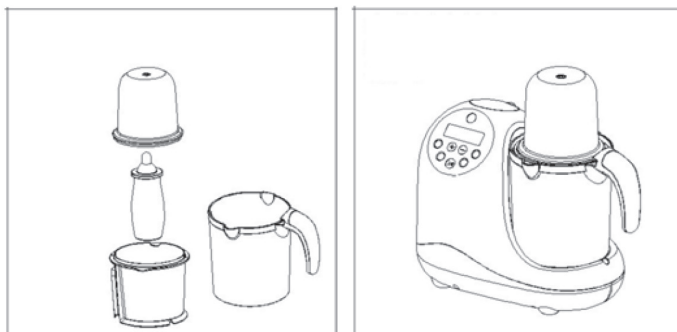


Cocer/realentar/descongelar

Para calentar comida, introduzca en el depósito la cantidad de agua recomendada en la siguiente tabla. Utilice en la medida de lo posible la cantidad exacta de agua y aténgase al tiempo estipulado para calentar el biberón de su bebé a una temperatura de 38 °C.

Tiempo de calentamiento/ recalentamiento			
Cantidad de agua del depósito	Cantidad de leche por biberón	Temperatura ambiente (22 °C)	Temperatura del frigorífico (5 °C)
100 ml	150 ml	5 minutos	7 minutos
100 ml	240 ml	7 minutos	8 minutos
120 ml	360 ml	8 minutos	10 minutos

- Extraiga la tapa del depósito de agua. Rellene el depósito con la cantidad de agua necesaria. Presione la tapa de depósito hasta que el óvalo de color coincida con la marca situada en la parte superior del aparato. Desenrosque la tapa del vaso.
- Introduzca el biberón en la vaporera y fije la tapa. Si quiere calentar botellas más grandes, utilice la vaporera superior sin separador.
- Pulse el botón ON/OFF (🔌), y el piloto se encenderá. Pulse a continuación el botón de calentar (🔥) y Start /Pause (▶) para iniciar el programa. El tiempo máximo de calentamiento comprende 30 minutos. El tiempo programado por defecto es de 3 minutos. Con los botones +/- podrá ajustar el tiempo como desee. Una vez haya transcurrido el tiempo, el aparato emitirá un pitido y el piloto se apagará.



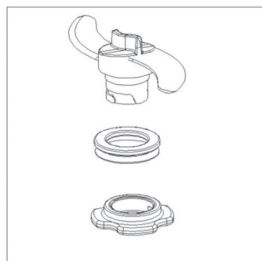
ALIMENTOS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Corte los alimentos en trozos de 2-3 cm de grosor antes de introducirlos en la vaporera.

Alimento	Tipo	Tiempo de cocción
Fruta	Manzana	5 minutos
	Naranja	10 minutos
	Melocotón	10 minutos
	Pera	5 minutos
	Piña	15 minutos
	Ciruela	10 minutos
Verdura	Espárrago	10 minutos
	Brócoli	20 minutos
	Zanahoria	15 minutos
	Coliflor	15 minutos
	Apio	15 minutos
	Calabacín	15 minutos
	Hinojo	15 minutos
	Judías verdes	20 minutos
	Puerro	15 minutos
	Cebolla	15 minutos
	Guisantes	20 minutos
	Pimiento	15 minutos
	Patata	20 minutos
	Calabaza	15 minutos
	Espinaca	15 minutos
Batata	15 minutos	
Tomate	15 minutos	
Carne	Pollo, ternera, cordero, cerdo	20 minutos
Pescado	Salmón, lenguado, bacalao, trucha	15 minutos

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpie el aparato después de cada uso. Desenchúfelo primero y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo. Nunca sumerja el aparato en agua. El vaso, la tapa del depósito del agua, la cuchilla y las vaporeras puede lavarlas a mano o en el lava- vajillas. Lave la cuchilla afilada con cuidado. No utilice productos abrasivos o lejías ni productos químicos de esterilización en el aparato. Si fuera necesario, limpie la base del aparato con un paño húmedo. Cuando haya limpiado la cuchilla, asegúrese de colocarla correctamente en el vaso.



Descalcificar el depósito de agua

Durante el uso el aparato puede formarse cal en el depósito dependiendo de la dureza del agua. Para retirar la cal, llene el depósito con 100 ml de agua caliente y 100 ml de vinagre de vino blanco. Deje reposar la mezcla durante un cuarto de hora, vacíela y limpie el depósito con un paño húmedo. Llene 300 ml de agua en el depósito y ponga en marcha el aparato en el modo cocción al vapor sin vaso durante 20 minutos antes de volver a añadir ingredientes. Le recomendamos vaciar el depósito cuando no utilice el aparato. Para limpiarlo, no utilice productos de limpieza.

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes, contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit :



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 34
 Aperçu de l'appareil 35
 Mise en marche et utilisation 36
 Aliments et temps de cuisson 41
 Nettoyage et entretien 42
 Informations sur le recyclage 42

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10028611, 10028612
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	700 W (chauffage) / 200 W (mixage)
Capacité du réservoir d'eau	300 ml
Capacité du bol de mixage	300 ml

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

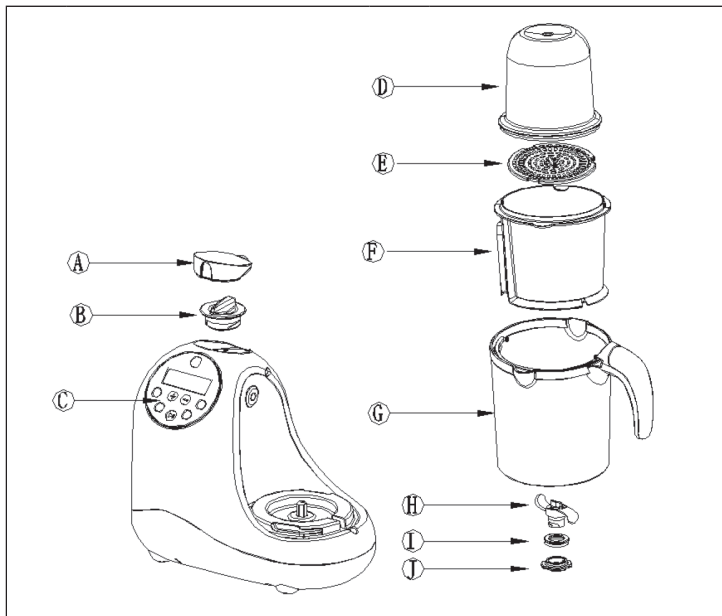
2014/30/UE (CEM)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les enfants ainsi que les personnes dont les capacités physiques et mentales sont réduites doivent utiliser l'appareil uniquement après avoir été entièrement sensibilisés aux consignes de sécurité et aux fonctions de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être branché à une prise dont la tension correspond à la tension supportée par l'appareil.
- Placer l'appareil sur un plan de travail sec et plat, hors de la portée des enfants.
- Ne pas mettre l'appareil en marche sans avoir rempli le réservoir d'eau avec la quantité d'eau requise.
- Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 15 minutes entre deux utilisations.
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- Ne jamais submerger la base de l'appareil dans de l'eau.
- En cas de dysfonctionnement, ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même. Seul un professionnel spécialisé est autorisé à effectuer les réparations nécessaires.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un atelier autorisé ou un professionnel qualifié.
- L'appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés.
- Le couteau est très coupant. Le manipuler avec précaution particulièrement lorsque vous l'insérez, le retirez ou le nettoyez.
- Si le couteau se bloque lors de l'utilisation, débrancher premièrement l'appareil avant de retirer les ingrédients responsables du blocage.
- Lors de la cuisson à la vapeur, l'appareil devient très chaud. Veiller à ne pas vous brûler et utiliser la poignée pour soulever le bol de mixage.
- Lors de la cuisson, de la vapeur peut s'échapper du bol de mixage et du réservoir d'eau. Attention à ne pas vous ébouillanter.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, de l'installer ou de le démonter.
- Laisser l'appareil complètement refroidir avant de le nettoyer.
- Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation.
- S'assurer que le couteau ne soit pas recouvert de nourriture avant d'activer la fonction de cuisson à vapeur.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas remplir le réservoir d'eau pendant la cuisson. Il est possible que de l'eau brûlante et de la vapeur s'échappent. Avant d'ouvrir le couvercle pour ajouter des aliments, s'assurer qu'il ait bien refroidi.
- Ne pas introduire d'objets dans l'ouverture du réservoir d'eau.

- Dans le cas où de la purée a été préparée, s'assurer qu'elle soit assez tiède avant de la donner à votre bébé. S'assurer que la purée soit assez liquide.
- Un détartrage régulier permet d'éviter d'endommager l'appareil. Utiliser de préférence une eau douce. Des traces blanches peuvent apparaître au fond du réservoir d'eau. Elles ne sont en rien dangereuses pour la santé et peuvent être retirées avec un chiffon humide.
- Mixer les aliments en cinq cycles de treize secondes et faire une pause de deux secondes entre chacun d'eux.

APERÇU DE L'APPAREIL

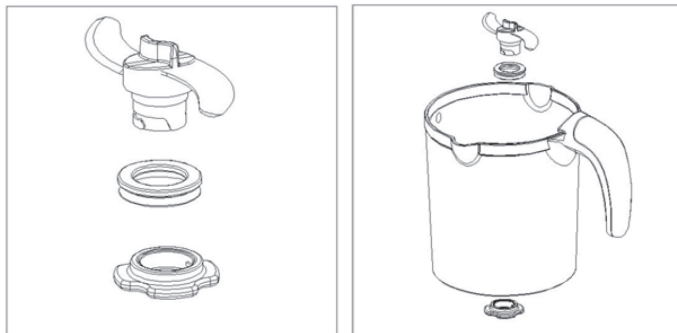


A	Cache protecteur du réservoir d'eau	F	Panier cuisson inférieur
B	Bouchon du réservoir d'eau	G	Bol de mixage
C	Boîtier et panneau de commande	H	Couteau de mixage
D	Panier cuisson supérieur	I	Joint d'étanchéité
E	Plaque de séparation	J	Base pour couteau

MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

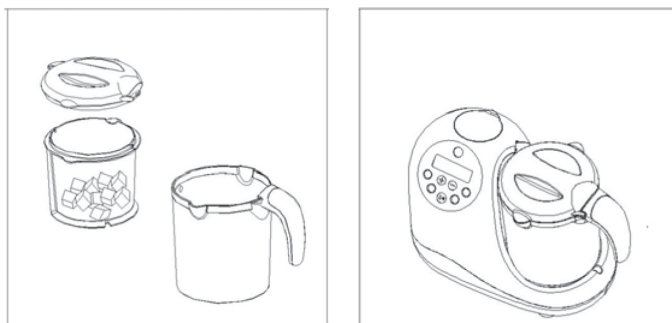
Monter le couteau

- Positionner le joint d'étanchéité avec la partie ventouse vers le bas.
- Placer la base pour le couteau sous le bol de mixage en maintenant le joint et le couteau de l'autre côté.
- Faire un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tirer sur la base pour s'assurer que le couteau soit bien fixé.



Cuisson à la vapeur

- Retirer le bouchon du réservoir d'eau.
- Remplir le réservoir d'eau selon vos besoins (voir section « Cuire/réchauffer/décongeler »).
- Replacer le bouchon du réservoir d'eau et le visser de manière à ce que l'ovale de couleur du bouchon s'aligne avec la marque située sur le haut de l'appareil.
- Retirer le couvercle du bol de mixage en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Couper les aliments en petits morceaux.
- Placer les morceaux dans le panier cuisson.



- Pour cuire deux aliments différents en même temps (sans en mélanger le goût), utiliser la plaque de séparation. La placer de manière à ce qu'elle s'ajuste parfaitement aux nervures des paniers cuisson. Ainsi, vous obtiendrez deux compartiments séparés pour y cuire des aliments différents.






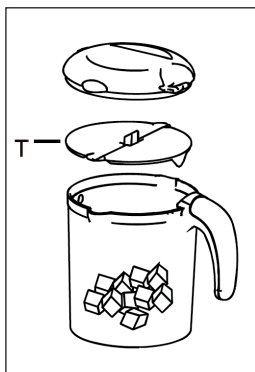
- Disposer le panier cuisson dans le bol de mixage puis visser le couvercle sur le bol. S'assurer qu'il soit bien fixé et qu'il n'y ait pas de jeu.
- Placer le bol de mixage sur la base de l'appareil et l'enclencher. Il n'est pas nécessaire de démonter le couteau.
- Brancher l'appareil.
- Appuyer sur la touche Marche/arrêt (power icon), Le témoin correspondant s'allume alors. Appuyer sur la touche de cuisson vapeur (steam icon) puis sur Start/Pause (play/pause icon), pour lancer la cuisson. Il est possible de choisir entre deux vitesses différentes. Appuyer une fois sur la touche de cuisson vapeur pour sélectionner la vitesse 1. Appuyer deux fois sur la touche pour sélectionner la vitesse 2. Le temps de cuisson maximum est de 30 minutes. Le temps de cuisson pré-réglé par défaut est de 20 minutes. À l'aide des touches +/-, il est possible d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson.
- Dès que le temps de cuisson s'est écoulé, un bip retentit et le témoin lumineux s'éteint.
- Débrancher l'appareil et retirer le couvercle.
- Retirer le panier cuisson à l'aide de la poignée. Retirer le contenu et utiliser la quantité souhaitée pour votre purée.
- Retirer le panier cuisson en le dévissant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Mixer et faire de la purée.




Placer les aliments cuits du panier cuisson directement dans le bol de mixage. Placer la protection anti-éclaboussure (T) puis verrouiller le couvercle.

Attention : ne pas utiliser la protection pour la cuisson à vapeur. La plaque de protection est rangée dans un compartiment sous l'appareil.

- Placer le bol de mixage sur la base de l'appareil et l'enclencher.
- Brancher l'appareil. Appuyer sur la touche Marche/arrêt  pour allumer l'appareil. Appuyer sur la touche mixeur .
- Lancer le mixeur en appuyant sur la touche Start/pause  et le laisser fonctionner pendant 13 secondes. L'arrêter pendant 2 secondes et recommencer le processus cinq fois. Il est possible de choisir entre deux vitesses différentes. Appuyer une fois sur la touche mixeur pour obtenir de la purée plus liquide. Appuyer deux fois sur la touche pour obtenir de la purée avec des petits morceaux.
- Poursuivre jusqu'à obtenir la consistance désirée puis débrancher l'appareil.
- Retirer le bol de mixage de la base en le soulevant par la poignée.
- Retirer le couvercle puis le contenu à l'aide d'une spatule.



Stériliser




- Etirer le bouchon du réservoir d'eau.
- Remplir le réservoir avec la quantité d'eau nécessaire (voir section « Cuire/ réchauffer/décongeler »)
- Replacer le bouchon du réservoir d'eau et le visser de manière à ce que l'ovale de couleur du bouchon s'aligne avec la marque située sur le haut de l'appareil.
- Retirer le couvercle du bol de mixage en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placer les objets à stériliser dans le panier cuisson inférieur et poser le panier cuisson supérieur dessus, sans plaque de séparation.
- Placer les paniers cuisson dans le bol de mixage et fixer ce dernier à la base de l'appareil.
- Appuyer sur la touche Marche/arrêt . Appuyer sur la touche de stérilisation  puis sur la touche Start/pause . Le temps maximum de stérilisation est de 30 minutes. Le temps de prééplage par défaut est de 6 minutes. Utiliser les touches +/- pour ajuster le temps à votre convenance. Pour un biberon, 6 minutes suffisent à condition que le réservoir d'eau contienne au moins 100 ml d'eau.
- Dès que la stérilisation est terminée, un bip retentit et le témoin lumineux s'allume.

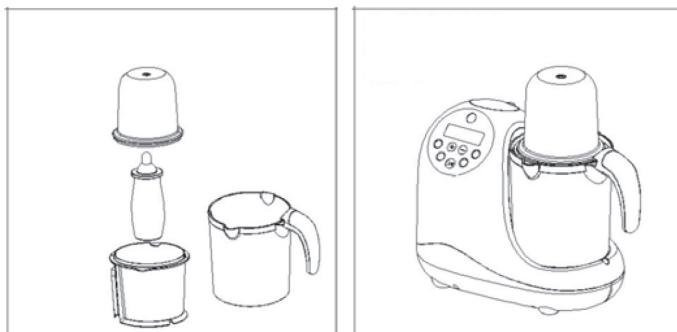


Réchauffer/décongeler

Pour cuire de la nourriture, verser les quantités d'eau appropriées dans le réservoir d'eau. Utiliser les quantités d'eau conseillées et indiquées à continuation et respecter le temps indiqué pour réchauffer les biberons à environ 38 °C.

Temps de cuisson / pour réchauffer			
Quantité d'eau dans le réservoir	Quantité de lait par biberon	Température ambiante (22 °C)	Température de l'aliment à réchauffer (5 °C)
100 ml	150 ml	5 minutes	7 minutes
100 ml	240 ml	7 minutes	8 minutes
120 ml	360 ml	8 minutes	10 minutes

- Retirer le bouchon du réservoir d'eau. Verser la quantité d'eau nécessaire. Replacer le bouchon du réservoir d'eau et le visser de manière à ce que l'ovale de couleur du bouchon s'aligne avec la marque située sur le haut de l'appareil. Retirer le couvercle du bol de mixage.
- Placer les biberons dans le panier cuisson puis visser le couvercle correctement. Si le biberon est trop grand, utiliser les deux paniers vapeur sans plaque de séparation.
- Appuyer sur la touche Marche/arrêt . Le témoin lumineux s'allume. Sélectionner la fonction Réchauffer  et appuyer sur la touche Start/pause  pour lancer le programme. Le temps maximum est de 30 minutes. Le temps pré-réglé par défaut est de 3 minutes. Utiliser les touches +/- pour ajuster le temps à votre convenance. Dès que le temps s'est écoulé, un bip retentit et le témoin lumineux se met à clignoter.



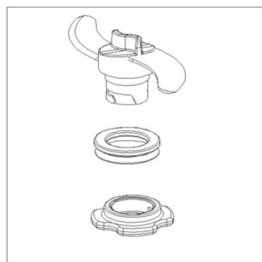
ALIMENTS ET TEMPS DE CUISSON

Couper les aliments en morceaux de 2 à 3 centimètres avant de les introduire dans le panier cuisson.

Type d'aliment	Aliment	Temps de cuisson
Fruits	Pomme	5 minutes
	Orange	10 minutes
	Pêche	10 minutes
	Poire	5 minutes
	Ananas	15 minutes
	Prune	10 minutes
Légumes	Asperge	10 minutes
	Brocoli	20 minutes
	Carotte	15 minutes
	Chou-fleur	15 minutes
	Céleri	15 minutes
	Courgette	15 minutes
	Fenouil	15 minutes
	Haricot vert	20 minutes
	Poireau	15 minutes
	Oignon	15 minutes
	Petits pois	20 minutes
	Poivron	15 minutes
	Pomme de terre	20 minutes
	Citrouille	15 minutes
	Épinard	15 minutes
	Patate douce	15 minutes
Tomate	15 minutes	
Viande	Volaille, bœuf, agneau, porc	20 minutes
Poisson	Saumon, morue, truite	15 minutes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer. Ne jamais submerger la base de l'appareil dans de l'eau. Le bol de mixage, le bouchon du réservoir d'eau, le couteau et les paniers cuisson peuvent être lavés à la main ou être mis au lave-vaisselle. Nettoyer le couteau avec précaution. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'agents blanchissant ou de produits de stérilisation chimiques. Pour nettoyer la base de l'appareil, utiliser un chiffon humide. Une fois le couteau nettoyé, s'assurer qu'il est correctement vissé dans le bol de mixage.



Détartre le réservoir d'eau

Des résidus de calcaire peuvent se former au fil du temps. Cela dépend principalement de la dureté de l'eau. Pour éliminer le calcaire, remplir le réservoir d'eau de 100 ml d'eau chaude et de 100 ml de vinaigre blanc. Laisser le mélange agir une demi-heure puis le vider et essuyer avec un torchon humide. Remplir le réservoir avec 300 ml d'eau et lancer le mode cuisson à vapeur avec le bol de mixage vide pendant 20 minutes. Il est conseillé de vider le réservoir d'eau lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne pas utiliser de détergent pour le nettoyer.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto:



INDICE

Avvertenze di sicurezza 44
 Descrizione del prodotto 45
 Messa in funzione e utilizzo 46
 Alimenti e tempi di cottura 51
 Pulizia e manutenzione 52
 Smaltimento 52

DATI TECNICI

Numero articolo	10028611, 10028612
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	700 W (per riscaldare) / 200 W (per mixare)
Capacità del serbatoio	300 ml
Capacità del bicchiere	300 ml

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

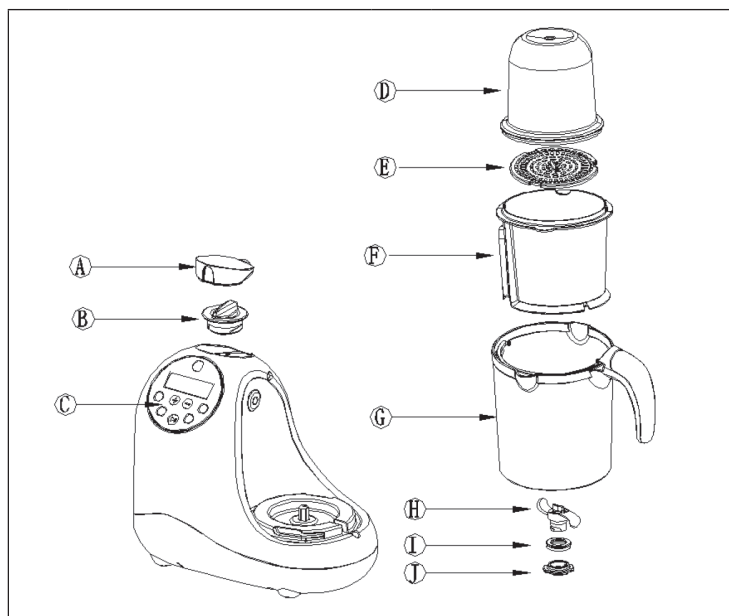
2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- I bambini, le persone con limitate capacità fisiche e mentali possono usare il dispositivo solo se un supervisore illustra loro le avvertenze di sicurezza e le funzioni del dispositivo.
- Lasciare raffreddare 15 minuti il dispositivo tra un utilizzo e l'altro.
- Dopo l'utilizzo staccare la spina dalla presa.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua.
- Nel caso in cui il dispositivo non funzioni correttamente, non tentare di smontarlo. Le riparazioni devono essere eseguite da personale specializzato.
- Se il cavo di rete è danneggiato, questo deve essere sostituito dal produttore, da persona qualificata o da un'azienda specializzata.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente ad uso domestico.
- Conservare il dispositivo lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il dispositivo se la spina, il cavo di rete o il dispositivo stesso sono danneggiati.
- La lama è molto affilata. Prestare la massima attenzione quando la si inserisce, rimuove o pulisce.
- Se durante l'utilizzo la lama dovesse bloccarsi, staccare la spina dalla presa e rimuovere il contenuto che blocca la lama.
- Durante l'utilizzo il dispositivo diventa molto caldo. Prestare attenzione a non scottarsi e servirsi delle impugnature per sollevare il mixer.
- Durante la cottura il vapore prodotto può fuoriuscire dal contenitore per mixare e dal serbatoio. Prestare attenzione a non scottarsi.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre questo è in funzione.
- Disinserire la spina prima di pulire, assemblare o di smontare il dispositivo.
- Far raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo.
- Svotare il serbatoio dopo ogni utilizzo.
- Prima di attivare la cottura a vapore, assicurarsi che sulla lama non ci siano residui.
- Non muovere il dispositivo durante l'utilizzo.
- Non riempire il serbatoio mentre il dispositivo è in funzione, altrimenti l'acqua calda e il vapore potrebbero fuoriuscire. Prima di aprire il coperchio per aggiungere ingredienti, assicurarsi che il dispositivo si sia raffreddato.
- Non inserire oggetti nella cavità del serbatoio.

- Nel caso in cui si prepari la pappa per i bambini, assicurarsi che questa non sia troppa calda e che sia abbastanza fluida.
- Rimuovere regolarmente il calcare può evitare danni al dispositivo. Si consiglia di utilizzare un panno morbido. Può formarsi del calcare sul fondo del serbatoio; il calcare non è nocivo e può essere eliminato con un panno umido.
- Mixare gli alimenti per 13 secondi. Attendere poi 2 secondi e ripetere il procedimento 5 volte consecutive.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

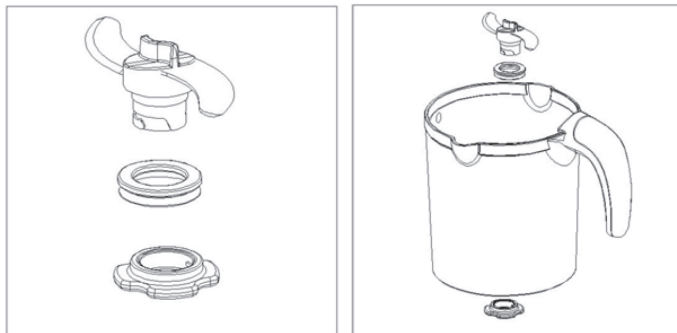


A	Rivestimento protettivo del tappo del serbatoio	F	Cestello inferiore per cottura a vapore
B	Tappo del serbatoio	G	Contenitore per mixare
C	Unità principale e pannello di controllo digitale	H	Lama
D	Cestello superiore per cottura a vapore	I	Guarnizione della lama
E	Piastra di separazione	J	Base della lama

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

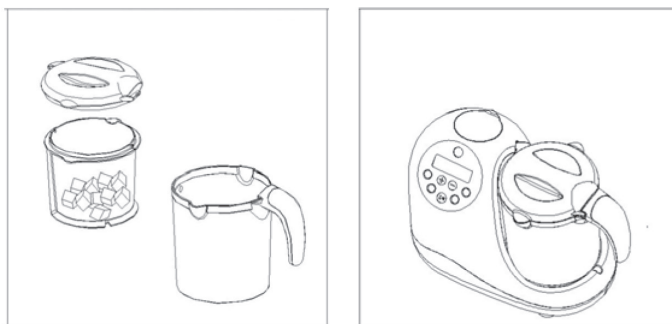
Inserire la lama

- Inserire la guarnizione con la ventosa rivolta verso il basso.
- Collocare prima la base della lama sotto il contenitore per mixare, poi inserire la guarnizione e la lama all'interno del contenitore.
- Fissare la lama ruotandola di un quarto in senso antiorario. Assicurarsi che la lama sia fissata correttamente.



Cottura a vapore

- Togliere il tappo dal serbatoio.
- Riempire il serbatoio con la quantità di acqua necessaria (vedere: cottura/ riscaldamento/ scongelamento).
- Avvitare il tappo del serbatoio finché l'ovale colorato si trova allineato con il segno posto sulla parte superiore del contenitore.
- Ruotare in senso orario il coperchio del contenitore per mixare e sollevarlo per rimuoverlo.
- Sminuzzare gli alimenti.
- Mettere gli alimenti sminuzzati nel cestello per la cottura a vapore.



- Nel caso in cui si desideri cuocere due alimenti diversi (evitando di mischiare i sapori), utilizzare la piastra di separazione. Posizionarla in modo tale che si incastrino con le fessure apposite del cestello. In questo modo si ottengono due scomparti per cuocere gli alimenti separatamente.



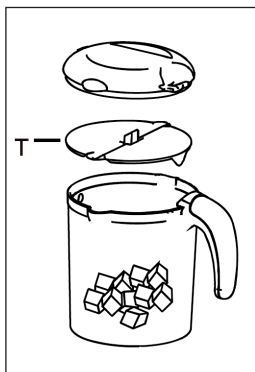
- Mettere il cestello all'interno del contenitore per mixare, avvitare poi il coperchio assicurandosi che non ci siano fessure.
- Mettere il contenitore per mixare sulla base del dispositivo. Non togliere la lama.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Premere il tasto di accensione/spegnimento : la spia luminosa si accende. Premere il tasto per la cottura a vapore e in seguito il tasto Start/Pause per avviare la cottura. E' possibile scegliere tra due velocità. Per selezionare la velocità 1, premere una volta il tasto per la cottura a vapore. Per selezionare la velocità 2, premere il tasto due volte. Il tempo di cottura massimo è di 30 minuti, quello predefinito è di 20 minuti. Con i tasti +/- si può aumentare o diminuire la temperatura.
- Terminata la cottura, il dispositivo emette un segnale acustico e la spia luminosa si spegne.
- Staccare la spina dalla presa e aprire il coperchio.
- Estrarre il cestello utilizzando l'impugnatura e metterlo da una parte per fare il purè.
- Rimuovere il contenitore afferrandolo tramite l'impugnatura e svitandolo in senso orario.

Mixare e fare il purè




- Mettere gli alimenti cotti a vapore direttamente nel contenitore per mixare. Inserire il coperchio antischizzi (T) e chiuderlo.

Attenzione: non utilizzare il coperchio antischizzi per cuocere a vapore. Il coperchio antischizzi si trova nella cavità posta nella parte inferiore del dispositivo.

- Inserire il contenitore sulla base del dispositivo.
- Inserire la spina nella presa. Premere il tasto di accensione/spengimento per accendere il dispositivo. Premere il tasto per mixare .
- Accendere il mixer tramite il tasto Start/Pause e lasciare il dispositivo in funzione per 13 secondi. Attendere poi 2 secondi e ripetere il procedimento 5 volte consecutive. E' possibile selezionare due diverse velocità. Per ottenere un purè più fluido, premere una volta il tasto per mixare. Per ottenere un purè meno fluido, premere due volte il tasto.
- Proseguire fino al raggiungimento della consistenza desiderata del purè. Al termine, staccare la spina dalla presa.
- Togliere il contenitore dalla base afferrandolo tramite l'impugnatura.
- Aprire il coperchio e rimuovere il contenuto servendosi della spatola.



Sterilizzare




- Togliere il coperchio dal serbatoio.
- Riempire il serbatoio con la quantità di acqua necessaria (vedere: cottura/riscaldamento/scongelo).
- Avvitare il tappo del serbatoio finché l'ovale colorato si trova allineato con il segno sulla parte superiore del dispositivo.
- Ruotare in senso orario il tappo del contenitore per mixare e sollevarlo per rimuoverlo.
- Mettere gli oggetti da sterilizzare nel cestello inferiore e posizionare il cestello superiore al di sopra, senza la piastra di separazione. Inserire quindi il cestello nel contenitore per mixare e fissare quest'ultimo alla base.
- Premere il tasto di accensione/spengimento . Premere il tasto "Sterilizzare"  e successivamente il tasto Start/Pause . Il tempo massimo di sterilizzazione è di 30 minuti, quello predefinito è di 6 minuti. Utilizzare i tasti +/- per impostare il tempo desiderato. Per sterilizzare un biberon sono sufficienti 6 minuti e 100 ml di acqua nel serbatoio.
- Terminata la sterilizzazione, il dispositivo emette un segnale acustico e la spia luminosa si spegne.

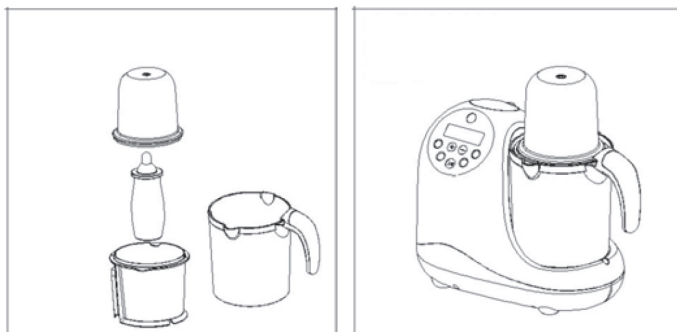


Riscaldare e scongelare

Per riscaldare gli alimenti, attenersi alle quantità di acqua da mettere nel serbatoio riportate nella tabella. Fare riferimento ai tempi indicati sotto per riscaldare un biberon a circa 38 gradi.

Tempo di riscaldamento			
Acqua nel serbatoio	Quantità di latte per biberon	Temperatura ambiente (22°C)	Temperatura per lo scongelamento (5°C)
100 ml	150 ml	5 minuti	7 minuti
200 ml	240 ml	7 minuti	8 minuti
120 ml	360 ml	8 minuti	10 minuti

- Togliere il tappo del serbatoio e riempirlo con la quantità di acqua necessaria. Avvitare il tappo del serbatoio finché l'ovale colorato si trova allineato con il segno sulla parte superiore del dispositivo. Rimuovere il coperchio dal contenitore per mixare.
- Mettere il biberon nel cestello e avvitare il coperchio saldamente. Nel caso in cui si desideri riscaldare biberon più grandi, utilizzare il contenitore senza la piastra di separazione.
- Premere il tasto di accensione/spegnimento : la spia luminosa si accende. Selezionare la funzione di riscaldamento  e premere Start/Pause  per iniziare. Il tempo di riscaldamento massimo è di 30 minuti, quello predefinito è di 3 minuti. Utilizzare i tasti +/- per impostare il tempo desiderato. Scaduto il tempo, il dispositivo emette un segnale acustico e la spia luminosa si spegne.



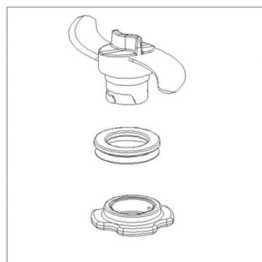
ALIMENTI E TEMPI DI COTTURA

Tagliare gli alimenti in pezzi da circa 2-3 cm prima di metterli nel cestello per la cottura a vapore.

Alimenti	Ingrediente	Tempo di cottura
Frutta	mela	5 minuti
	arancia	10 minuti
	pesca	10 minuti
	pera	5 minuti
	ananas	15 minuti
	prugna	10 minuti
Verdura	asparagi	10 minuti
	broccoli	20 minuti
	carote	15 minuti
	cavolfiore	15 minuti
	sedano	15 minuti
	zucchine	15 minuti
	finocchio	15 minuti
	fagioli verdi	20 minuti
	porro	15 minuti
	cipolla	15 minuti
	piselli	20 minuti
	peperoni	15 minuti
	patate	20 minuti
	zucca	15 minuti
	spinaci	15 minuti
	patate dolci	15 minuti
pomodori	15 minuti	
Carne	pollo, manzo, agnello, maiale	20 minuti
Pesce	salmone, merluzzo, trota	15 minuti

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo. Staccare sempre la spina e lasciarlo raffreddare completamente prima di effettuare la pulizia. Non immergere mai il dispositivo in acqua. Il contenitore per mixare, il tappo del serbatoio, la lama e il cestello possono essere lavati a mano oppure in lavastoviglie. Le lame sono affilate, lavarle con cautela. Non utilizzare abrasivi, candeggina o prodotti chimici per sterilizzare. Se necessario, pulire la base del dispositivo con un panno umido. Dopo aver lavato la lama, assicurarsi che questa sia fissata correttamente nel contenitore per mixare.



Togliere il calcare dal serbatoio

Durante l'utilizzo è possibile che si formi del calcare nel serbatoio a prescindere dalla durezza dell'acqua. Per rimuovere il calcare, mettere nel serbatoio 100 ml di acqua calda e aggiungere 100 ml di aceto. Lasciare riposare la soluzione per 15 minuti, poi svuotare il serbatoio e pulirlo con panno umido. Mettere 300 ml di acqua nel serbatoio e lasciare il dispositivo in funzione per 20 minuti in modalità cottura a vapore con il contenitore per mixare vuoto. Si consiglia inoltre di svuotare il serbatoio quando non si utilizza il dispositivo. Non utilizzare detersivi per la pulizia del dispositivo.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti sulla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK