



*& Me!*

## BABY MEAL

ROBOT DA CUCINA CON COTTURA

COOKING FOOD PROCESSOR

MIXEUR CUISEUR

KEUKENROBOT MET KOOKFUNCTIE

ROBOT CON FUNCIÓN COCINA

ROBOT DE COZINHA COM FUNÇÃO DE COZER



LIBRETTO DI ISTRUZIONI

INSTRUCTION MANUAL

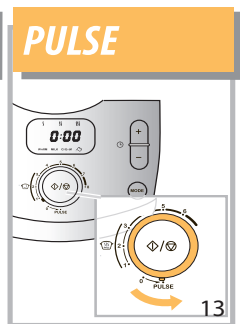
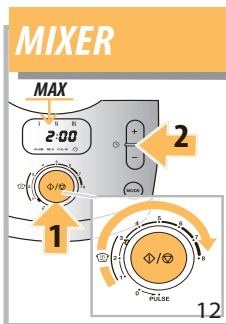
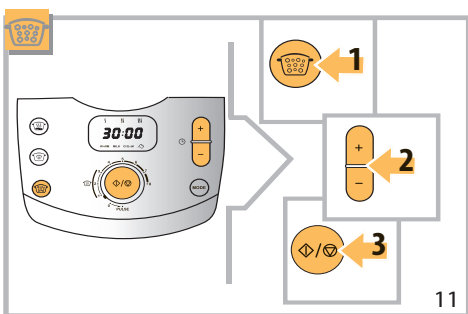
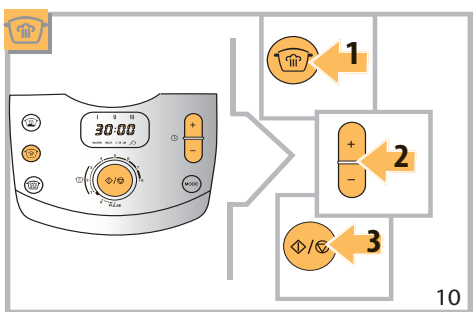
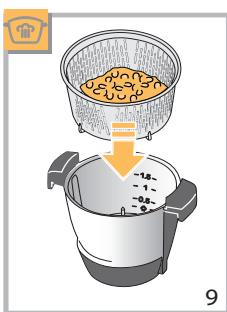
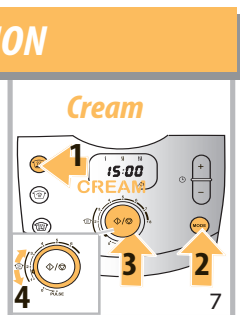
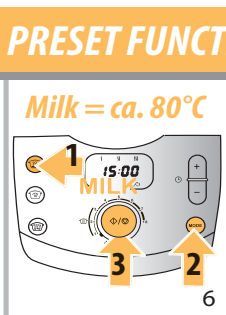
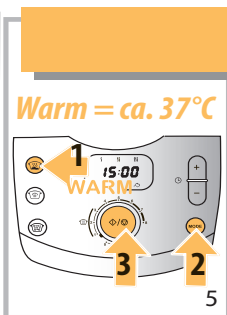
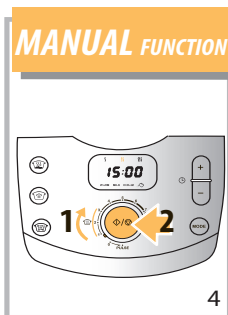
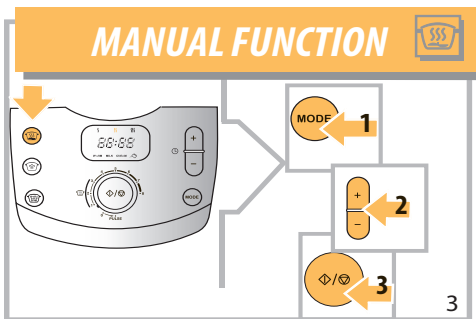
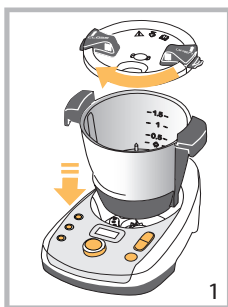
MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIEHANDLEIDING

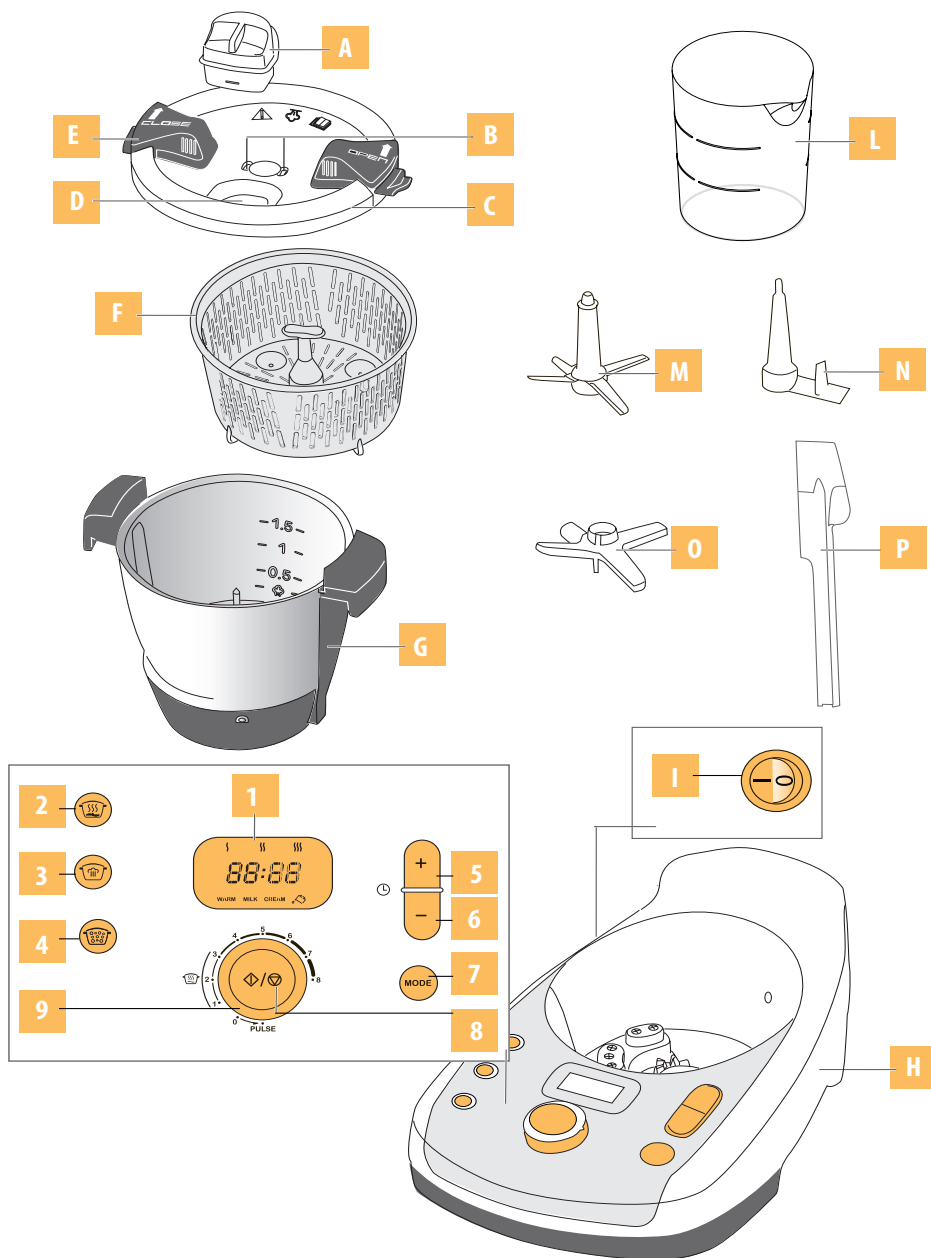
MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUAL INSTRUÇÕES





# Descrizione - Description - Beschrijving - Descripción - Descrição



# Avvertenze importanti per la sicurezza it

## INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto il robot da cucina Chicco De'Longhi & Me! Questo elettrodomestico è stato sviluppato per la preparazione dei cibi per bambino, dallo svezamento in poi.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo ed esclusivamente da persone adulte. Prendetevi un paio di minuti per leggere le presenti istruzioni per l'uso. Eviterete così di incorrere in pericoli o di danneggiare l'apparecchio.

## DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ:

Con la presente De Longhi S.p.A. dichiara che questo apparecchio denominato Baby Meal™, marca Chicco™ De Longhi™ mod. **KCP815** è conforme ai requisiti essenziali ed alle altre disposizioni pertinenti stabilite dalle direttive 2004/108/CE (compatibilità elettromagnetica) e 2006/95/CE (sicurezza elettrica). Copia integrale della dichiarazione CE può essere richiesta a **De' Longhi Appliances via Seitz, 47 - 31100 - Treviso - Italia.**

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Modello:** KCP815

**Tensione:** 220-240 Vac

**Frequenza:** 50/60 Hz

**Potenza Motore:** 150 W

**Potenza Resistenza:** 800 W

**Potenza Motore + Resistenza:** 850 W

**Made in China**

***Questo apparecchio è garantito da difetti di fabbricazione per due anni dalla data di acquisto (data indicata sullo scontrino fiscale o altro documento comprovante la data di acquisto) o comunque per la diversa durata prevista dalla normativa applicabile nel paese di acquisto.***

***La garanzia non copre i componenti soggetti a normale usura.***

***De Longhi S.p.A. si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento e senza preavviso quanto descritto nel presente manuale di istruzioni.***

***La riproduzione, la trascrizione nonché la traduzione in altra lingua anche parziale in qualsiasi forma di questo manuale, sono assolutamente vietate senza la previa autorizzazione scritta da parte di ARTSANA S.p.A. o De Longhi S.p.A.***

***In caso di dubbi circa l'interpretazione del contenuto del presente libretto di istruzioni contattare i rivenditori o ARTSANA S.p.A. o De Longhi S.p.A.***

## LEGENDA SIMBOLI SULL'APPARECCHIO

Le avvertenze importanti recano questi simboli. È assolutamente necessario osservare queste avvertenze.



Apparecchio certificato e approvato da IMQ



Apparecchio conforme ai requisiti essenziali delle direttive CE applicabili



**Pericolo!**

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.



**Attenzione!**

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni o di danni all'apparecchio.



**Attenzione! Superficie calda**

Superfici calde: la mancata osservanza può essere o è causa di scottature o di ustioni in quanto le superfici sono molto calde.



**ATTENZIONE! Vapore bollente**

Durante la cottura si produce vapore ad alta temperatura. Prestare attenzione durante l'apertura del coperchio per evitare pericoli di ustione a causa dello sbuffo di vapore.



Leggere il manuale di istruzioni per l'uso



**Attenzione! Superficie calda**

Superfici calde: la mancata osservanza può essere o è causa di scottature o di ustioni in quanto le superfici sono molto calde.



Non smaltire questo prodotto come normale rifiuto urbano. Operare la raccolta differenziata come richiesto dalle vigenti leggi



**Nota Bene:**

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.



**Istruzioni per l'uso:**

Questo simbolo indica il manuale di istruzioni per l'uso

## Lettere e numeri tra parentesi

Le lettere tra parentesi corrispondono alla legenda riportata nella descrizione dell'apparecchio (pag. 6).



**Funzione Cottura**



**Funzione Cottura a Vapore**



**Funzione Bollitura**

# Avvertenze importanti per la sicurezza



## **Nota Bene:**

**Leggere con attenzione le seguenti istruzioni e conservarle per ogni ulteriore consultazione.**

- Il mancato rispetto di queste istruzioni può essere fonte di lesioni e di danni all'apparecchio.  
Il costruttore non risponde per danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso.



## **Attenzione!**

- Questo prodotto non è un giocattolo.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchio. Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità che le renda coscienti dei pericoli connessi ad un uso non appropriato. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Il sacchetto di plastica contenente il prodotto non deve essere lasciato alla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismo, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.
- L'apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- NON azionare l'apparecchio quando è vuoto.
- NON rimuovere il coperchio mentre l'acqua sta bollendo.
- Se la coppa viene riempita oltre il livello MAX (1,5 Lt.) può esserci trascinamento di acqua bollente.
- Per evitare la possibilità di ferirsi o di danneggiare l'apparecchio, non inserire le mani o utensili nel contenitore mentre l'apparecchio è in funzione.
- È possibile utilizzare la spatola (P) quando l'apparecchio è spento.
- Accertarsi che mani, capelli, abiti e utensili da cucina siano fuori dal contenitore prima di mettere in funzione l'apparecchio. **Le lame possono tagliare: maneggiare con cura, in particolare quando si estrae la**

**lama dalla coppa, quando la coppa viene svuotata e durante la pulizia.**

- **Non azionare mai la funzione Pulse o selezionare una velocità di rotazione della lama superiore a 3 se il tappo (A) viene rimosso o non è correttamente inserito nel vano di carico (D) del coperchio (C) in quanto gli alimenti potrebbero fuoriuscire e se caldi causare ustioni.**



## **Pericolo Scottature!**

- Per evitare scottature dopo il riscaldamento/cottura di cibi controllare la temperatura prima della consumazione, in modo particolare prima di somministrarli ai bambini.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la superficie esterna potrebbe raggiungere temperature elevate.
- Utilizzare l'apparecchio con il coperchio sempre inserito.



## **Pericolo!**

- Non immergere la base dell'apparecchio in acqua.
- Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati in quanto potrebbe essere causa di scosse elettriche. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da evitare ogni rischio.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente facilmente accessibile.
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato.
- Non utilizzare più l'apparecchio in caso di perdita di liquido dal corpo dell'apparecchio. In questo caso, spegnere immediatamente l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Non lasciare l'apparecchio inutilmente acceso perché potenziale fonte di pericolo.
- **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.**
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi o bagnati.
- Non toccare l'apparecchio se questo cade accidentalmente in acqua. Rimuoverlo dopo aver tolto la spina e portarlo ad un Centro Assistenza.
- Non sfilare la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.

- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo, ecc.).
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adeguato da personale qualificato. È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple, e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse necessario, utilizzare esclusivamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo attenzione a non superare il limite di potenza marcato sull'adattatore e/o prolunga.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra a superfici calde, cucine a gas, piastre elettriche, superfici delicate.
- I modelli provvisti di messa a terra devono essere collegati ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.



**NON IMMERGERE MAI** la base dell'apparecchio in acqua.

Il contenitore, il coperchio e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

**I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.**



**Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC.**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

## DESCRIZIONE DELL' APPARECCHIO E PANNELLO COMANDI

- A** Tappo
- B** Fori fuoriuscita vapore
- C** Coperchio
- D** Vano di carico
- E** Maniglia coperchio
- F** Cesto cottura a vapore
- G** Contenitore
- H** Base apparecchio
- I** Interruttore generale
- L** Bicchieri dosatore
- M** Lama multifunzione (trita/omogeneizza)
- N** Pala mescolatrice
- O** Protezione lame
- P** Spatola
- 1.** DISPLAY
- 2.** PULSANTE COTTURA TRADIZIONALE
- 3.** PULSANTE COTTURA A VAPORE
- 4.** PULSANTE BOLLITURA
- 5.** PULSANTE + incremento tempo
- 6.** PULSANTE - decremento tempo
- 7.** PULSANTE MODE (seleziona modalità di cottura:  
S , SS , SSS , - WARM, MILK, CREAM)
- 8.** PULSANTE "START/STOP"
- 9.** MANOPOLA selezione velocità lame

## PRIMA DELL'USO

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente tutti gli accessori, facendo attenzione alle lame (sono taglienti); passare con un panno umido la base dell'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta e dritta. Non collegare l'apparecchio ad una presa di corrente finché non sono stati correttamente montati gli accessori.
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio quindi inserire la spina nella presa di corrente.

## ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO



*Nota Bene :*

- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, accertarsi che l'interruttore generale (I), posto a lato dell'apparecchio, sia in pos. **O**.
- Premere l'interruttore generale I/O.
- All'accensione, i tre tasti funzione si illuminano per poi rispegnersi ed il display visualizza dei trattini "----" fissi.

## MODALITÀ D'USO



### Nota Bene:

- Per spostarsi da una funzione all'altra è sufficiente premere il pulsante relativo alla funzione desiderata.
- Per passare alla funzione frullatore, ripremere il pulsante relativo alla funzione attiva al momento, quindi premere il pulsante START/STOP (8).
- Con qualsiasi funzione attiva, premendo 1 volta il pulsante START/STOP (8), l'apparecchio si arresta (PAUSA); ripremendo il pulsante, l'apparecchio riprende a funzionare. Mantenendo premuto il pulsante START/STOP (8) per ca 2 secondi, l'apparecchio cancella la funzione attiva al momento.
- Se si apre il coperchio durante una funzione la macchina va in STAND-BY e appare la scritta **Open**. Per riavviare richiudere il coperchio.



## FUNZIONE COTTURA TRADIZIONALE

**Le velocità impostabili sono 1,2 e 3, come da grafica. Le rimanenti sono inibite.**

La funzione permettere di cuocere in maniera tradizionale modulando la potenza e mescolando uniformemente, inoltre le tre esclusive funzioni "WARM", "MILK" e "CREAM" permettono di riscaldare il cibo, il latte e preparare creme.

A seconda del tipo di cibo da cuocere, applicare la lama multi-funzione (M) (indicata per tritare e omogeneizzare gli alimenti) o la pala mescolatrice (N) (indicata per mescolare).

- Dopo aver messo il cibo che si desidera cuocere nel contenitore (G), posizionarlo correttamente nella sede prevista nella base dell'apparecchio (H), quindi posizionare il coperchio (C) e chiuderlo ruotandolo in senso orario fino ad agganciarlo (fig.1).
- Premere l'interruttore generale I/O (I) (fig. 2).

### Cottura manuale

- Premere 1 volta il pulsante cottura (2) (fig. 3). Di default il display visualizza "0:00" e la potenza **SS**. Se si desidera selezionare una potenza diversa, premere il tasto "MODE" (7) (fig. 3) fino a selezionare la funzione desiderata.
- Se si desidera impostare il tempo di cottura premere i pulsanti "+" e "-". Se non si desidera impostare il tempo di cottura il display visualizza il tempo incrementale (massimo 60 minuti).
- Premere il pulsante "START/STOP" (8) per dare avvio alla cottura (fig. 4). Sul display ha inizio il conto alla rovescia.
- Posizionare la manopola selezione velocità (9) sulla posizione mescolatura lenta (1-3) (fig. 4).

In qualsiasi momento è possibile regolare la potenza premendo il tasto "MODE". In caso di cotture lunghe, dopo 30 minuti la pala inizierà a mescolare ad intermittenza.

Il fine cottura viene segnalato tramite la dicitura **End** sul display e dall'emissione di un segnale acustico.

**Al termine di ogni funzione per rimuovere il contenitore (G) spegnere l'apparecchio mediante l'apposito tasto e rimuovere il coperchio (C).**




Nell'aprire il coperchio e/o nel rimuovere il contenitore fate attenzione a non scottarvi!!



**Questo apparecchio non è adatto alla frittura; non utilizzare quindi quantità d'olio superiori a 50 gr.**



In caso di assenza di acqua o esaurimento, l'apparecchio interrompe il funzionamento ed emette un segnale acustico. Il display visualizza **H2O** e si accende la spia  di colore rosso.

### Cotture preimpostate

- Premere 1 volta il pulsante cottura (2). Premere il pulsante "MODE" (7) fino a visualizzare la funzione desiderata: "WARM", "MILK" o "CREAM" (fig. 5-7).

### Funzione "WARM"

Questa funzione è indicata per riscaldare i cibi ad una temperatura costante di circa 37°C.

Si raccomanda di applicare la pala mescolatrice (N).

Premere il pulsante start/stop (8) per dare avvio al riscaldamento; la pala inizierà a mescolare.

Al raggiungimento della temperatura l'apparecchio emette un segnale acustico e mantiene la temperatura raggiunta per massimo 30 minuti. Allo scadere dei 30 minuti apparirà sul display **End**.

**Con questa funzione la manopola (9) e i pulsanti + e - sono disabilitati.**



**Al termine di ogni funzione per rimuovere il contenitore (G) spegnere l'apparecchio mediante l'apposito tasto e rimuovere il coperchio (C).**



Nell'aprire il coperchio e/o nel rimuovere il contenitore fate attenzione a non scottarvi!!



Prima di somministrare l'alimento riscaldato al bambino, verificare sempre che la sua temperatura non sia eccessiva (non superiore a 37°C).

 In caso di assenza di acqua o esaurimento, l'apparecchio interrompe il funzionamento ed emette un segnale acustico. Il display visualizza **H2O** e si accende la spia  di colore rosso.

### Funzione "MILK"

Questa funzione è indicata per riscaldare il latte ad una temperatura costante di circa 80°C.



Si raccomanda di applicare la pala mescolatrice (N).

Premere il pulsante start/stop (8) per dare avvio alla funzione; la pala inizierà a mescolare. Al raggiungimento della temperatura l'apparecchio emette un segnale acustico e mantiene la temperatura raggiunta per massimo 30 minuti. Allo scadere dei 30 minuti apparirà sul display **End**.

**Con questa funzione la manopola (9) e i pulsanti + e - sono disabilitati.**

**Al termine di ogni funzione per rimuovere il contenitore (G) spegnere l'apparecchio mediante l'apposito tasto e rimuovere il coperchio (C).**

  Nell'aprire il coperchio e/o nel rimuovere il contenitore fate attenzione a non scottarvi!!

 In caso di assenza di acqua o esaurimento, l'apparecchio interrompe il funzionamento ed emette un segnale acustico. Il display visualizza **H2O** e si accende la spia  di colore rosso.

### Funzione "CREAM"

Questa funzione è indicata per preparare: crema pasticcera, budino, besciamella etc.

Si raccomanda di applicare la pala mescolatrice (N).



Impostare il tempo di cottura a seconda della ricetta agendo sui pulsanti "+" e "-".

Se non si desidera impostare il tempo di cottura il display visualizza il tempo incrementale (massimo 30 minuti).

Premere il pulsante start/stop (8) per dare avvio alla funzione. Posizionare la manopola (9) nella posizione mescolatura lenta (1-3) (fig.4). Il fine cottura viene segnalato tramite la dicitura **End** sul display e dall'emissione di un segnale acustico.

**Al termine di ogni funzione per rimuovere il contenitore (G) spegnere l'apparecchio mediante l'apposito tasto e rimuovere il coperchio (C).**

  Nell'aprire il coperchio e/o nel rimuovere il contenitore fate attenzione a non scottarvi!!

 In caso di assenza di acqua o esaurimento, l'apparecchio interrompe il funzionamento ed emette un segnale acustico. Il display visualizza **H2O** e si accende la spia  di colore rosso.

### Nota Bene

- Posizionando la manopola sulla posizione "0", le lame si arrestano.
- Se entro 2 minuti dall'avvenuta impostazione, il pulsante "START/STOP" (8) non viene premuto, l'apparecchio si posiziona in stand-by.
- L'apparecchio è dotato di un foro alloggiamento tappo (D), utile qualora si voglia versare qualche goccia di aroma/essenza o condimento senza aprire il coperchio.

### Nota Bene

- Se si apre il coperchio durante una funzione la macchina va in STAND-BY e appare la scritta **End**. Per riavviare richiudere il coperchio.




## FUNZIONE COTTURA A VAPORE

La funzione cottura a vapore permette di cuocere i cibi, conservando l'apporto proteico e vitaminico degli alimenti.

Procedere come segue:

- Versare acqua nel contenitore (G) fino a raggiungere il livello vapore contrassegnato all'interno del contenitore stesso (fig. 8) ed inserirlo nella sede prevista.
- Inserire nel contenitore il cesto cottura a vapore (F) (fig. 9) con il cibo da cuocere.
- Mettere il coperchio e chiuderlo ruotandolo in senso orario fino ad agganciarlo (fig. 1).
- Premere l'interruttore generale I/O (I).
- Premere il pulsante vapore (3). Di default il display visualizza **0:00**. Se si desidera impostare il tempo di cottura premere i pulsanti "+" e "-". Se non si desidera impostare il tempo di cottura il display visualizza il tempo incrementale (massimo 30 minuti).
- Premere il pulsante "START/STOP" (8) per dare inizio alla cottura al vapore (fig. 10). Le cifre sul display lampeggiano fino al raggiungimento dell'ebollizione (circa 100°C). Il raggiungimento dei 100°C viene segnalato dall'emissione di un segnale acustico. Sul display ha inizio il conto alla rovescia oppure il tempo incrementale.

 Lo scadere del tempo impostato viene segnalato tramite la dicitura **End** sul display e dall'emissione di un segnale acustico. Il processo di cottura a vapore è completo.




**Al termine di ogni funzione per rimuovere il contenitore (G) spegnere l'apparecchio mediante l'apposito tasto e rimuovere il coperchio (C).**



Nell'aprire il coperchio e/o nel rimuovere il contenitore fate attenzione a non scottarvi!!



In caso di assenza di acqua o esaurimento, l'apparecchio interrompe il funzionamento ed emette un segnale acustico. Il display visualizza **H2O** e si accende la spia  di colore rosso.

INGREDIENTI	TEMPO DI COTTURA
FRUTTA mele/perse	15min
CARNE pollo/tacchino/coniglio vitello/manzo	25min 30min
PESCE nasello/merluzzo/ sogliola/tonno	25/30min
UOVA SODE 1 uova 4 uova	15min 20min
VERDURA (100 gr) spinaci/bietole/pomodoro zucchine finocchi/piselli patate/carote/fagiolini/ zucca/cavolfiori	15min 20min 25min 30min



## FUNZIONE BOLLITURA

La funzione bollitura permette di bollire i cibi. Questa funzione è ideale per la preparazione di omogeneizzati.

- Dopo aver inserito l'acqua ed il cibo che si desidera bollire nel contenitore (G) inserirlo nella sede prevista nella base dell'apparecchio (H), quindi posizionare il coperchio (C) e chiuderlo ruotandolo in senso orario fino ad agganciarlo (fig. 1).
- Premere l'interruttore generale I/O (I).
- Premere il pulsante bollitura (4) (fig.11). Di default il display visualizza **0:00**. Per impostare il tempo desiderato premere i pulsanti +/- (5-6) (fig. 11).

Se non si desidera impostare il tempo di bollitura il display visualizza il tempo incrementale. Massimo 30 minuti.

- Premere il pulsante START/STOP (8) (fig. 11) per dare inizio alla bollitura.

Le cifre sul display lampeggiano fino al raggiungimento dell'ebollizione (circa 100°C).

Il raggiungimento dei 100°C viene segnalato dall'emissione di un segnale acustico. Sul display ha inizio il conto alla rovescia oppure il tempo incrementale.


Lo scadere del tempo impostato viene segnalato tramite la dicitura **End** sul display e dall'emissione di un segnale acustico. A cottura ultimata, se desiderate omogeneizzare gli alimenti vedere il capitolo relativo.

**Al termine di ogni funzione per rimuovere il contenitore (G) spegnere l'apparecchio mediante l'apposito tasto e rimuovere il coperchio (C).**



Nell'aprire il coperchio e/o nel rimuovere il contenitore fate attenzione a non scottarvi!!



In caso di assenza di acqua o esaurimento, l'apparecchio interrompe il funzionamento ed emette un segnale acustico. Il display visualizza **H2O** e si accende la spia  di colore rosso.

## FUNZIONE FRULLATORE



**Non azionare mai la funzione Pulse o selezionare una velocità di rotazione della lame superiore a 3 se il tappo (A) viene rimosso o non è correttamente inserito nel vano di carico (D) del coperchio (C) in quanto gli alimenti potrebbero fuoriuscire e se caldi causare ustioni.**

La funzione frullatore permette di tritare, sminuzzare gli alimenti sia crudi che bolliti.

Procedere come segue:

- Dopo aver inserito le lame ed il cibo che si desidera frullare nel contenitore, inserirlo nella sede prevista alla base dell'apparecchio quindi posizionare il coperchio (C) e chiudere ruotandolo fino ad agganciarlo.
- Premere l'interruttore generale I/O (I).
- Premere il pulsante "START/STOP" (8) (fig. 12).

Se si desidera impostare il tempo di funzionamento (max. 2 min.), agire sui pulsanti +/- (5-6) fino a visualizzare sul display il tempo desiderato. Per iniziare la lavorazione dei cibi è sufficiente ruotare la manopola (9) fino a selezionare la velocità desiderata (4 velocità min. - 8 velocità max.).

Trascorso il tempo impostato le lame si arrestano, sul

display appare la dicitura **End** e l'apparecchio emette un segnale acustico. Se non si desidera impostare il tempo di frullatura il display visualizza il tempo incrementale (massimo 2 minuti). È possibile comunque interrompere il funzionamento in qualsiasi momento riportando la manopola su 0. La macchina resta in stand-by; mantenere premuto il tasto START/STOP per 2 secondi per resettare la funzione.



Si sconsiglia di utilizzare questo apparecchio per tritare alimenti particolarmente duri come cibi ancora surgelati in quanto le lame potrebbero danneggiarsi in modo irreparabile.

**Al termine di ogni funzione per rimuovere il contenitore (G) spegnere l'apparecchio mediante l'apposito tasto e rimuovere il coperchio (C).**



Nell'aprire il coperchio e/o nel rimuovere il contenitore fate attenzione a non scottarvi!!

## COME SI OMogeneIZZA

L'apparecchio permette di omogeneizzare tutti gli alimenti solitamente utilizzati per lo svezzamento: frutta, verdura, carne, pesce, riso, ecc.

Grazie allo speciale design delle sue lame, negli omogeneizzati che prepara il Baby Pappa si riduce la quantità di bollicine d'aria che sono causa di coliche per i bimbi.

Utilizzando l'apposito dosatore (L) mettere l'acqua e il cibo che si desidera omogeneizzare nel contenitore (G), quindi, inserirlo nella sede prevista nella base dell'apparecchio (H).

Posizionare il coperchio (C) e chiuderlo ruotando in senso orario fino ad agganciarlo (fig. 1).

Dopo aver eseguito la "funzione bollitura" (vedi pag. 9) procedere come da "funzione frullatore" per circa 20 secondi (vedi pag. 9).

Per rimuovere la pappa dal contenitore (G), utilizzare la spatola (P), in dotazione.

**Al termine di ogni funzione per rimuovere il contenitore (G) spegnere l'apparecchio mediante l'apposito tasto e rimuovere il coperchio (C).**



Nell'aprire il coperchio e/o nel rimuovere il contenitore fate attenzione a non scottarvi!!

## FUNZIONE "PULSE"


La funzione "PULSE" permette un miglior controllo sulle lavorazioni brevi. Questa funzione è attivabile solo all'interno delle

funzioni cottura manuale e frullatore.

L'apparecchio funziona finché la manopola (9) è mantenuta sulla posizione "PULSE" (fig. 13).

L'apparecchio funziona alla velocità predeterminata.

## FUNZIONE SCONGELAMENTO

La funzione scongelamento permette di scongelare e riscaldare le pappe preparate in precedenza. Se presente, rimuovere dal contenitore (G) la lama multifunzionale (M) o la pala mescolatrice (N); versare l'acqua nel contenitore (G) fino a raggiungere il livello contrassegnato dal simbolo VAPORE , se presenti togliere il coperchio ed eventuali etichette al vasetto con l'alimento da scongelare/riscaldare (Attenzione il vasetto deve essere in vetro o in plastica termoresistente o altro materiale adatto a scaldare alimenti fino a 100°C, le dimensioni massime del vasetto non devono essere superiori a: diametro 60mm, altezza 90mm).

Posizionare il vasetto sul fondo del contenitore (G) ed impostare la funzione Bollitura secondo le istruzioni indicate in tale paragrafo su questo manuale di istruzioni. Per scongelare/riscaldare un omogeneizzato di circa 80 gr impostare il tempo a 15/20 minuti, nel caso di una pappa completa omogeneizzata (circa 200-260 gr) impostare 25-30 minuti circa.



Terminato il ciclo di scongelamento/riscaldamento, estrarre il vasetto con guanti o presine da forno prestando la massima attenzione in quanto potrebbe essere molto caldo.



per motivi di ordine igienico e biologico non riscaldare mai gli alimenti più di una volta o per un periodo di tempo superiore ad un'ora.

Prima di somministrare l'alimento riscaldato al bambino, verificare sempre che la sua temperatura non sia eccessiva (non superiore a 37°C).

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

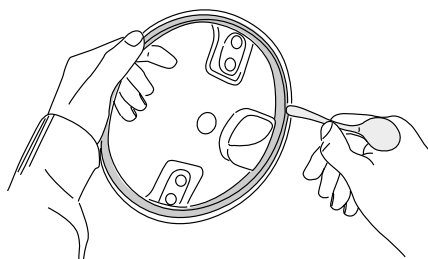
- Accertarsi che la spina sia disinserita dalla presa di corrente e l'interruttore sia in posizione 0.
- Aprire e rimuovere il coperchio, quindi togliere il contenitore e il tappo prima di lavarli in acqua tiepida e saponata. Risciacquare e asciugare bene.
- Se necessario rimuovere i resti degli ingredienti utilizzando la spatola (P), in dotazione. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Per facilitare le operazioni di pulizia, smontare sempre le lame. Lavare il tutto e asciugare accuratamente, quindi procedere al rimontaggio. Attenzione le lame sono molto taglienti, quando non inse-

rite nell'apparecchio, proteggerle con gli appositi cappucci di protezione e riporle in un luogo sicuro fuori dalla portata dei bambini.

- Per evitare l'eventuale ossidazione delle lame, subito dopo ogni utilizzo procedere sempre alla loro pulizia a fondo ed asciugarle accuratamente.

Si consiglia di non lavare le lame in lavastoviglie perchè la presenza di sali e umidità può provocare fenomeni ossidanti. Passare il corpo motore e il cavo di alimentazione con un panno umido o con una spugnetta. Asciugare completamente con un panno morbido.

- Avvolgere con cura il cavo di alimentazione alla base del corpo motore.
- Per facilitare la pulizia del coperchio rimuovere la guarnizione tirandola leggermente oppure utilizzando un utensile non appuntito per estrarla dalla sua sede: per evitare di danneggiare la guarnizione, procedere inserendo l'utensile nel bordo esterno(vedi figura).




**i** **!** Dopo le operazioni di pulizia, si potrebbe depositare acqua in corrispondenza dei manici. Provvedere alla relativa pulizia ed asciugatura per evitare l'insorgere di muffe.

**!** **NON IMMERGERE MAI** la base dell'apparecchio in acqua. Il contenitore, il coperchio e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

### CONSIGLI

- Non superare mai le quantità riportate all'interno del contenitore.
- Rispettare i tempi consigliati nel ricettario.

### SE QUALCOSA NON FUNZIONA...

PROBLEMA	CAUSA/RIMEDIO
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il coperchio non è correttamente chiuso.</li> <li>• La spina non è ben inserita nella presa.</li> </ul>
Il display visualizza <b>Err1</b> seguito dall'emissione di un segnale acustico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portare in un Centro Assistenza.</li> </ul>
Il display visualizza <b>Err2</b> seguito dall'emissione di un segnale acustico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pentola troppo calda/utilizzo di troppo olio. Spegnerne l'apparecchio e lasciare raffreddare la pentola.</li> </ul>
Il display visualizza <b>Err3</b> seguito dall'emissione di un segnale acustico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lame bloccate. Spegnerne l'apparecchio e lasciare raffreddare la base (togliere le lame).</li> </ul>
Il display visualizza <b>Err4</b> seguito dall'emissione di un segnale acustico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portare in un Centro Assistenza.</li> </ul>
Il display visualizza <b>H2O</b> e l'icona 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mancanza d'acqua.</li> <li>• Errato utilizzo di olio in funzione Bollitura e funzione Vapore.</li> <li>• Utilizzo di solo olio in funzione cottura. Spegnerne l'apparecchio e utilizzarlo correttamente.</li> </ul>
Il display visualizza <b>Open</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contenitore non è in sede o è mal posizionato.</li> <li>• Il coperchio non è chiuso correttamente.</li> </ul>