

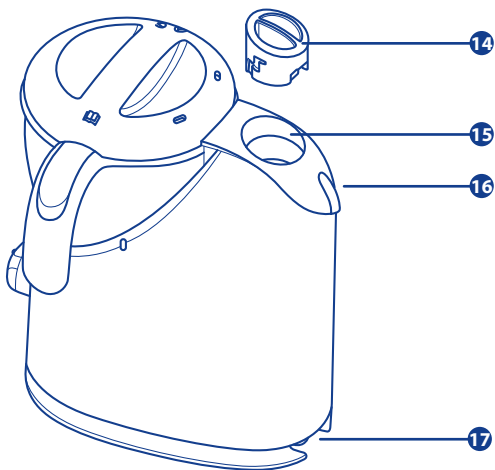
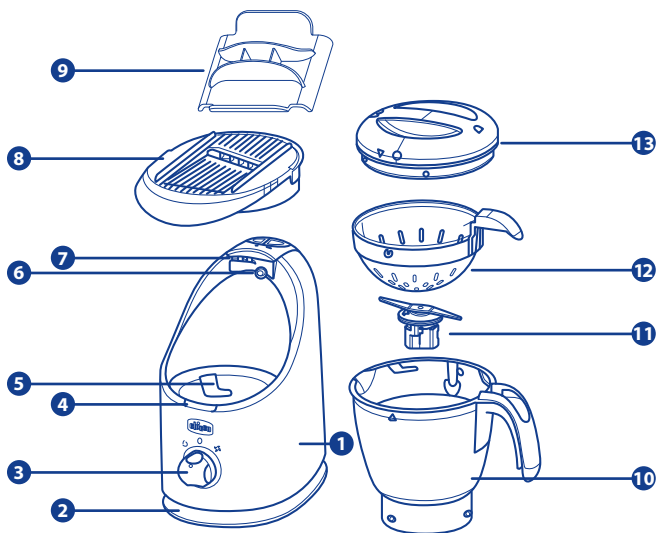


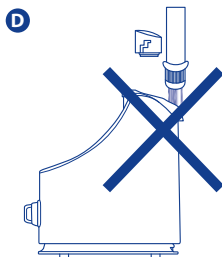
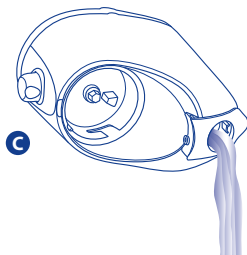
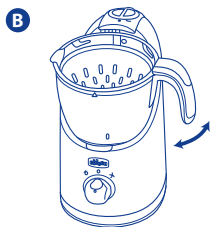
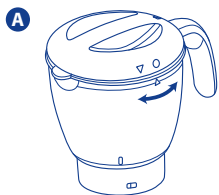
# CUOCIPAPPA EASY MEAL

STEAM COOKER EASY MEAL  
ROBOT CUISEUR EASY MEAL  
MAHLZEITENKOCHER EASY MEAL  
ROBOT DE COCINA EASY MEAL  
COZE PAPA EASY MEAL  
ΠΟΛΥΣΥΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ EASY MEAL  
BUHARLI PIŞİRİCİ EASY MEAL  
ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ-ΒΛΕΝΔΕΡ EASY MEAL  
راخ ب ل اب ي هطل ا زاهج EASY MEAL










# ISTRUZIONI PER L'USO

## CuociPappa Easy Meal Chicco



Leggere attentamente prima dell'uso e conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

### **AVVERTENZA DI SICUREZZA. ATTENZIONE!**

- Questo apparecchio è destinato ad un utilizzo esclusivamente domestico e deve essere utilizzato conformemente alle istruzioni d'uso. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Non ne è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismi, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile.
- Questo apparecchio è solo per uso interno, non deve pertanto essere esposto a sole, pioggia ed altri agenti atmosferici.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone con ridotte capacità mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza. Il prodotto può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche o sensoriali purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro



dell'apparecchio ed abbiano compreso i pericoli ad esso inerenti. Nel caso in cui l'apparecchio venga ceduto dall'acquirente o affidato a utilizzatori terzi, è necessario che gli stessi ricevano istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio ed abbiano compreso i pericoli ad esso inerenti, attraverso la lettura del manuale d'uso ed in particolare delle avvertenze di sicurezza in esso contenute che dovranno sempre accompagnare l'apparecchio.

- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini.
  - Al fine di prevenire la proliferazione batterica delle preparazioni, si raccomanda di consumare la pappa subito dopo la sua preparazione o di conservarla adottando la modalità più opportuna in base alla tipologia dell'alimento. Non conservare il cibo direttamente nel boccale.
  - Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
  - Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
  - Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.
  - Attenzione: per motivi di sicurezza, l'apparecchio deve sempre essere collegato ad un impianto provvisto di un efficiente collegamento di terra.
- 
- 


- Prima di avviare la fase di riscaldamento e cottura a vapore, assicurarsi che il foro di uscita del vapore (6) non sia ostruito.
- Non rimuovere mai il coperchio (13) del boccale (10) durante la cottura o la macinatura. Liquidi bollenti potrebbero fuoriuscire improvvisamente causando scottature e/o ustioni.
- Durante la fase di riscaldamento e cottura a vapore, dal boccale fuoriesce vapore bollente che potrebbe essere causa di scottature. La caldaia e tutte le parti a contatto con il vapore diventano molto calde: prestare sempre la massima attenzione e manipolare con cautela.
- Non aprire o cercare di aprire il tappo caldaia (14) ad apparecchio acceso e/o in funzione, pericolo di ustione.
- Prima di aprire/rimuovere il tappo caldaia (14), spegnere l'apparecchio ed attendere almeno 10 minuti.
- Disconnettere sempre l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso, durante il montaggio/smontaggio del prodotto e durante la pulizia
- Assicurarsi che la spina di alimentazione sia sempre staccata dalla presa di corrente e che l'apparecchio sia completamente freddo prima di spostarlo, riporlo, pulirlo, fare operazioni di manutenzione.
- Rimuovere sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima di accedere alle lame (11).
- **ATTENZIONE:** non azionare le lame (11) per un pe-

- riodo di tempo superiore a 10 secondi ed attendere almeno 10 secondi tra un azionamento e l'altro.
- Fare sempre particolare attenzione quando si maneggiano le lame (8 e 11) in quanto molto taglienti.
  - **ATTENZIONE:** non lavare le lame (11) in lavastoviglie, perché l'ambiente umido all'interno di questa, unito alla presenza di sali, può provocare fenomeni ossidanti.
  - Non immergere o bagnare mai il corpo del Cuoci-Pappa (1) ed il cavo di alimentazione con acqua o altri liquidi. Mai porre la base sotto l'acqua corrente.
  - Per la pulizia del prodotto attenersi scrupolosamente a quanto riportato al paragrafo VI. "PULIZIA E MANUTENZIONE".
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente ad Artsana S.p.A., in modo da prevenire ogni rischio.
  - Queste istruzioni sono disponibili sul sito [www.chicco.com](http://www.chicco.com).

**ATTENZIONE:** 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. Apparecchio, accessori ed elementi dell'imballaggio non sono giocattoli e non devono essere lasciati alla portata dei bambini. Attenzione: l'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- l'installazione elettrica del locale deve essere conforme alle norme di sicurezza vigenti;
- Il voltaggio e la frequenza (vedi dati di targa sotto l'apparecchio) devono corrispondere a quelli della rete elettrica.
- Non utilizzare mai con mani bagnate o umide né a piedi nudi o bagnati o in pros-





simità di getti d'acqua. Attenzione: non toccare l'apparecchio se cade in acqua; staccare subito la spina e non utilizzare successivamente, ma rivolgersi a personale competente e qualificato o ad Artsana S.p.A..

- In caso di guasto e/o cattivo funzionamento: spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e rivolgersi esclusivamente a personale competente e qualificato o al servizio consumatori Artsana S.p.A.. Non tentare di aprirlo o ripararlo.
- E' sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe, se necessario utilizzare esclusivamente prodotti conformi alle vigenti norme di sicurezza, senza superare il limite di potenza indicato sull'adattatore e/o prolunga.
- Posizionare sempre l'apparecchio su superfici piane e stabili, lontano da apparecchi o materiali delicati, sensibili al calore, al vapore e all'umidità. Non appoggiare mai sopra o vicino a superfici calde, cucine a gas o piastre elettriche.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non coprire mai l'apparecchio durante il funzionamento o quando è ancora caldo.
- Prima di ogni utilizzo verificare che tutti i componenti (in particolare il boccale e la base) siano correttamente assemblati ed assicurarsi che il tappo della caldaia sia chiuso correttamente.
- Assicurarsi che mani, capelli, abiti e utensili da cucina siano fuori dal boccale prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Non versare mai nella caldaia liquidi diversi da acqua potabile di rubinetto o sostanze diverse da quelle previste al paragrafo VIII "MANUTENZIONE DELLA CALDAIA".
- Durante il ciclo di riscaldamento/cottura l'eventuale fuoriuscita di vapore dai bordi del tappo caldaia (14) o dal condotto di sfogo del vapore (16), indica un'anomalia funzionale nel circuito del vapore: NON aprire o rimuovere il tappo caldaia (14), ma spegnere immediatamente, lasciar raffreddare completamente, non riutilizzare più l'apparecchio e rivolgersi a personale competente e qualificato o ad Artsana S.p.A..
- Non utilizzare il prodotto in caso di perdita di liquido dal corpo, nel caso spegnerlo immediatamente e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Al termine del ciclo di cottura e ad apparecchio caldo, rimuovere il coperchio (13) prestando attenzione ai vapori bollenti, per evitare scottature. L'impugnatura del cestello per cottura alimenti potrebbe essere molto calda.
- Per evitare di danneggiare le lame, si sconsiglia di utilizzare questo apparecchio per tritare alimenti particolarmente duri, come ad esempio cibi ancora surgelati.
- In caso di dubbi sull'interpretazione del contenuto del presente libretto di istruzioni contattare il rivenditore o Artsana S.p.A..

ARTSANA si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento e senza preavviso quanto descritto nel presente manuale d'istruzioni.

La riproduzione, la trasmissione, 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..

## LEGENDA SIMBOLI



Apparecchio conforme ai requisiti essenziali delle Direttive CE applicabili



ATTENZIONE!



Istruzioni per l'uso



ATTENZIONE! Vapore bollente



Leggere il manuale di istruzioni per l'uso



Attenzione! Superficie calda



Non smaltire questo prodotto o i suoi componenti come rifiuto urbano, ma operare la raccolta differenziata facendo riferimento alle specifiche legislazioni vigenti in ogni paese.


## ***IT - CuociPappa Easy Meal***

### **I. CONTENUTO DELLA CONFEZIONE**

- 1 Corpo CuociPappa
- 1 Coperchio boccale
- 1 Boccale con manico
- 1 Cestello basculante Switch System per la cottura degli alimenti
- 1 Cut Express con accessorio proteggi-dita
- 1 Gruppo lame
- 1 Manuale istruzioni d'uso
- 1 Ricettario

### **II. LEGENDA**

- 1. Corpo/caldaia
- 2. Zona avvolgi cavo
- 3. Manopola accensione/spengimento
- 4. Led luminoso
- 5. Sistema di aggancio sicuro delle lame al corpo/caldaia
- 6. Foro uscita vapore
- 7. Interruttori di sicurezza
- 8. Accessorio Cut Express
- 9. Tampone proteggi-dita
- 10. Boccale
- 11. Lame
- 12. Cestello basculante di cottura Switch System
- 13. Coperchio del boccale

- 
14. Tappo caldaia
  15. Foro di riempimento della caldaia
  16. Condotto di sfogo del vapore
  17. Cavo non rimovibile

### III. PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

#### **Prima del primo utilizzo:**

1) Prima di usare il prodotto e tutti i suoi componenti verificare che siano integri e non danneggiati. In caso di danneggiamenti visibili o di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato o al rivenditore.

**ATTENZIONE:** l'imballo e tutte le sue parti devono essere sempre tenute fuori dalla portata dei bambini per ragioni di sicurezza.

2) Assemblare l'apparecchio facendo riferimento al paragrafo IV "ISTRUZIONI PER L'USO".

3) Per ragioni igieniche, eseguire un ciclo di cottura senza cibo (con un quantitativo di acqua equivalente al livello 3 indicato sul boccale), facendo riferimento al paragrafo Va "COTTURA A VAPORE".

**ATTENZIONE:** non riempire la caldaia direttamente dal rubinetto per evitare di bagnare parti elettriche (fig. D) e non utilizzare acqua demineralizzata.

Alla prima accensione l'apparecchio potrebbe emanare un leggero odore.

4) Al termine del ciclo di cottura, ruotare la manopola (3) su OFF ("O") e lasciare raffreddare l'apparecchio (almeno 15 minuti). **ATTENZIONE:** non avviare le lame perché l'acqua bollente potrebbe uscire dal boccale procurando scottature.

5) Staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Lavare tutti i componenti lavabili con acqua tiepida ed un comune detergente per piatti, passare un panno umido sulla superficie della base.

6) Rimuovere l'acqua residua presente nella caldaia (fig. C).

### IV. ISTRUZIONI PER L'USO

#### **IL GRUPPO BOCCALE**

**ATTENZIONE:** rimuovere il boccale e il coperchio solo se la manopola (3) è posta in corrispondenza di OFF ("O").

- Per agganciare il boccale (10), inserirlo sulla base e farlo ruotare in senso orario (fig. B). Ruotarlo in senso antiorario per sganciarlo.

- Per chiudere il coperchio (13) del boccale, inserirlo facendo coincidere i simboli di riferimento (fig. A) e ruotarlo in senso orario. Ruotarlo in senso antiorario per rimuoverlo.

- Posizionare il cestello di cottura (12) all'interno del boccale, inserendo i perni nelle guide che ne consentono la rotazione per il ribaltamento del cibo all'interno del boccale sottostante.

#### **IL GRUPPO LAME**

- Per rimuovere il gruppo lame (11) dal boccale staccare il boccale dalla base, affermare con cautela il gruppo lame dall'esterno del boccale e ruotarlo in senso orario.

Estrarre il gruppo lame, afferrandolo dall'alto, facendo attenzione a non tagliarsi. Per fissare il gruppo lame compiere l'operazione inversa, finché non risulta saldamente agganciato. **ATTENZIONE:** quando le lame non sono inserite nel boccale, proteggerle e riporle al sicuro fuori dalla portata dei bambini.

## V. PREPARAZIONE DELLA PAPPA

### Va - COTTURA A VAPORE

Easy Meal cuoce a vapore frutta, verdura, carne e pesce, conservandone l'apporto nutrizionale.

Non utilizzare mai la funzione cottura senza aver correttamente avvitato il gruppo lame (11) al boccale (10) e senza aver precedentemente riempito la caldaia con acqua potabile fredda.


Per la cottura, procedere come segue:

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica e che la manopola (3) sia su OFF ("O").
  2. Assicurarsi che il foro di uscita del vapore (6) non sia ostruito; se necessario, disostruirlo senza danneggiare la guarnizione, facendo riferimento al paragrafo VI. "PULIZIA E MANUTENZIONE".
  3. Svitare il tappo della caldaia (14) eseguendo due movimenti distinti di rotazione ed estrazione, secondo le indicazioni riportate sul prodotto.
  4. Riempire la caldaia con il quantitativo di acqua potabile fredda necessario ad effettuare il ciclo di cottura desiderato. La durata del ciclo di cottura aumenta con il quantitativo di acqua inserito.
- Non utilizzare acqua demineralizzata né con additivi (come ad esempio sale, zucchero ecc).
- E' possibile utilizzare il boccale (10) come misurino, grazie alle 3 tacche presenti per dosare l'acqua e determinare i tempi medi di cottura, con riferimento alla tabella seguente.

Tacca	Tempo indicativo*
1	13 minuti
2	25 minuti
3	30 minuti

*\* Tempi indicativi con prodotto nuovo alimentato alla tensione di rete di 230Vac. Questi tempi possono variare anche sensibilmente in caso di valori di alimentazione differenti o non adeguata pulizia.*

5. Richiudere il tappo (14), eseguendo due movimenti distinti di inserimento e rotazione, secondo le indicazioni riportate sul prodotto.
6. Agganciare il boccale (10) alla base (1), con il gruppo lame (11) inserito all'interno.
7. Inserire il cestello basculante (12) nel boccale (10).
8. Senza pressare né superare il bordo, inserire nel cestello gli ingredienti precedenti.

- 
- temente tagliati a pezzettini (con dimensione inferiore ad 1 cm). Per velocizzare la preparazione degli ingredienti è possibile utilizzare l'accessorio Cut Express (8) con l'apposito proteggi dita (9), dopo averlo saldamente agganciato al boccale.
9. Chiudere il coperchio (13) del boccale.
  10. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
  11. Attivare la funzione di cottura ruotando la manopola (3) verso destra. Un led luminoso si accende ed entro alcuni minuti l'apparecchio inizierà a produrre vapore.
  12. Il tempo di cottura dipende dalla quantità di acqua inserita nella caldaia. Esaurita l'acqua, il processo si arresta automaticamente e si attiva un segnale acustico. Per fermarlo, spegnere l'apparecchio, riposizionando la manopola (3) su OFF ("O").
  13. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
  14. Rimuovere il coperchio (13) dal boccale (10) e verificare la cottura degli ingredienti.
  - 15a. Se non si desidera frullare gli ingredienti dopo la cottura, estrarre il cestello (12) con l'apposita maniglia e versarne il contenuto in un piatto, facendo attenzione a non scottarsi.

Il liquido di cottura depositato sul fondo del boccale può esser conservato.

15b. Se si desidera frullare gli ingredienti dopo la cottura, seguire le istruzioni della sezione Vb "OMOGENEIZZAZIONE/FRULLATURA" di seguito.

**Nota:** prima di effettuare una nuova cottura, lasciar raffreddare l'apparecchio completamente.

Svuotare completamente la caldaia dopo l'uso (fig. C) per evitare la proliferazione di batteri. Per effettuare la pulizia anticalcare, seguire la sezione VII "MANUTENZIONE DELLA CALDAIA".



### **Vb - OMOGENEIZZAZIONE/FRULLATURA**

Il CuociPappa Easy Meal permette di omogeneizzare/frullare con diverse consistenze tutti gli alimenti utilizzati per lo svezzamento.

Per la frullatura, procedere come segue:

1. assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica e che la manopola sia su OFF ("O").
- 2a. Per frullare ingredienti precedentemente cotti a vapore, ruotare il cestello basculante (12) per rovesciarne il contenuto nel boccale, rimuovere il cestello e richiudere il coperchio (13).
- 2b. Per frullare ingredienti a freddo, inserirli tagliati a pezzettini direttamente all'interno del boccale (10) sulle lame (11). È anche possibile utilizzare l'accessorio Cut Express per tagliare il cibo direttamente nel boccale .

Aggiungere un adeguato quantitativo di acqua per permettere una corretta omogeneizzazione/frullatura.

**ATTENZIONE:** non inserire mai nel boccale alimenti duri, congelati o una quantità di cibo superiore a quella massima indicata (MAX), né pressare gli alimenti, per non danneggiare irreparabilmente le lame.

3. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
4. Ruotare la manopola (3) verso sinistra nella posizione di frullatura mantenendola in que-

- sta posizione per massimo 10 secondi e rilasciarla, per non compromettere il motore.
5. Ripetere questa operazione fino ad ottenere la consistenza desiderata, ad intervalli di 10 secondi, aggiungendo se necessario del liquido.

**ATTENZIONE:** NON inserire olio direttamente nel boccale.

**Nota:** Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del boccale (10), spegnere l'apparecchio e, con l'aiuto di un cucchiaino, spingerli verso le lame.

6. Al termine dell'omogeneizzazione/frullatura, sganciare il boccale (10) dalla base (1), rimuovere il coperchio (13) e rovesciare il contenuto del boccale nel piatto.

**ATTENZIONE:** non inserire le mani nel boccale per evitare di ferirsi con le lame.

Si raccomanda di verificare sempre la temperatura degli alimenti e di uniformarla mescolandoli un po' prima di somministrarli al bambino.

### **Vc - RISCALDAMENTO E SCONGELAMENTO**

Il CuociPappa Easy Meal consente di riscaldare e scongelare alimenti a pezzetti o pappe preparate in precedenza.

- Per riscaldare o scongelare alimenti a pezzetti, seguire le istruzioni descritte alla sezione Va "COTTURA A VAPORE".

- Per riscaldare o scongelare pappe conservate:

1. la pappa deve essere posta in un contenitore adatto, da posizionare senza coperchio nel cestello per la cottura (12). Il contenitore da 180ml della Linea System di Chicco (venduto separatamente) è compatibile con il prodotto.
2. Inserire nella caldaia da 1 a 3 livelli d'acqua secondo la quantità da riscaldare/scongellare per poi procedere come per il ciclo di cottura.

Il tempo necessario per scongelare o riscaldare varia a seconda della temperatura iniziale e della quantità della pappa.

3. Quando il segnale acustico si attiva al termine del ciclo, estrarre con attenzione il recipiente usando un panno per evitare di scottarsi e mescolarne il contenuto per uniformare la temperatura. Verificare sempre che la pappa non sia troppo calda prima di somministrarla al bambino.

**ATTENZIONE:** per motivi di ordine igienico e biologico non riscaldare mai i cibi più di una volta o per un periodo di tempo superiore ad un'ora.

### **VI. PULIZIA E MANUTENZIONE**

**ATTENZIONE:** tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate ad apparecchio spento, freddo e con la spina non collegata alla corrente.

Al termine di ogni ciclo di cottura/omogeneizzazione/frullatura/riscaldamento si consiglia di pulire l'apparecchio come indicato di seguito.

#### ***Pulizia del boccale e degli accessori.***

Il boccale (10) e gli altri accessori in plastica: coperchio (13), cestello di cottura (12), accessorio Cut Express (8) e tampone proteggi-dita (9) possono essere lavati a mano con un comune detergente per piatti (non utilizzare prodotti abrasivi o decalcificanti) o in lavastoviglie. Si raccomanda di lavare il boccale solo dopo aver rimosso il gruppo lame.

### ***Pulizia del gruppo lame.***

Per evitare/ridurre l'ossidazione e la corrosione delle lame, la pulizia e l'asciugatura del gruppo lame (11) deve essere sempre effettuata subito dopo ogni utilizzo.

Rimuovere il gruppo lame dal boccale seguendo le istruzioni fornite e pulirlo con acqua saponata, facendo molta attenzione alla parte tagliente. Detergenti aggressivi, come candeggina o varechina, possono intaccare l'acciaio, macchiandolo e ossidandolo irreparabilmente. Evitare l'uso di detersivi che contengano cloro o suoi composti. Risciacquare abbondantemente con acqua corrente e asciugare subito con un panno non abrasivo. **ATTENZIONE:** NON lavare le lame in lavastoviglie per non rovinarle.

Non rimuovere la guarnizione del gruppo lame, nel caso riposizionarla accuratamente nella sua sede.

### ***Pulizia della base.***

Non inserire la base (1) in lavastoviglie o sotto l'acqua corrente o immergerla in altri liquidi. Se necessario pulirla con un panno umido. Non inserire il tappo della caldaia (14) in lavastoviglie.

### ***Risciacquo caldaia.***

Rimuovere sempre l'eventuale acqua rimasta nella caldaia inclinando gradualmente l'apparecchio (fig. C).

Nel caso di non utilizzo per un tempo superiore alle 8 ore, effettuare una rapida pulizia interna:

a) Riempire la caldaia di sola acqua potabile fredda di rubinetto (fig. D), facendo riferimento alla tacca 2 presente sul boccale, richiudere il tappo caldaia (14) e agitare, quindi rimuovere il tappo e svuotare tenendo chiuso il foro di uscita vapore (6) ed inclinando gradualmente l'apparecchio, per far defluire l'acqua (fig. C).

Prestare attenzione a che l'acqua non entri nell'alloggiamento del coperchio della caraffa, presso gli interruttori di sicurezza (7).

b) Pulire adeguatamente la zona vicino al foro di uscita vapore accertandosi che non sia ostruito.

Dopo le operazioni di pulizia asciugare accuratamente il prodotto con un panno.

Se necessario, eseguire la procedura di decalcificazione come indicato nel paragrafo seguente.

## **VII. MANUTENZIONE DELLA CALDAIA**

Per garantire un corretto funzionamento del prodotto e il mantenimento della caldaia è necessario eseguire periodicamente un ciclo di completa decalcificazione.

**IMPORTANTE:** la formazione di depositi di calcare è direttamente proporzionale alla durezza dell'acqua utilizzata. Effettuare la manutenzione della caldaia almeno ogni 15 giorni o prima di riporre l'apparecchio per lunghi periodi.

a) Ad apparecchio completamente freddo e scollegato dalla presa elettrica, posizionare la manopola (3) su OFF ("O"). **IMPORTANTE.** Se il prodotto non è adeguatamente raffreddato, all'interno della caldaia potrebbero essere presenti vapori e/o

acqua bollente: fare attenzione a non scottarsi.  
b) Svotare completamente la caldaia, inclinando gradualmente l'apparecchio (fig. C), come descritto nella sezione "RISCIACQUO CALDAIA".

c) Riempire il boccale fino alla tacca 1 con acqua potabile fredda di rubinetto ed aggiungere aceto bianco di vino fino al raggiungimento della tacca 3.

Versare la soluzione così ottenuta nella caldaia.

Non utilizzare mai acqua demineralizzata né prodotti decalcificanti (liquidi, polveri, pastiglie, ecc.) che potrebbero contenere sostanze tossiche o non idonee al contatto con gli alimenti. Non versare mai liquidi e/o soluzioni diverse da quella indicata, perché potrebbero danneggiare l'apparecchio irrimediabilmente.

d) Richiudere il tappo della caldaia (14) e lasciare agire la soluzione per almeno 10 ore. **ATTENZIONE!** Non accendere mai l'apparecchio quando all'interno della caldaia è presente la soluzione decalcificante.

e) Dopo almeno 10 ore, agitare leggermente il prodotto, rimuovere il tappo caldaia (14) e svuotarla tenendo chiuso il foro di uscita vapore (6) inclinando gradualmente l'apparecchio, (fig. C) come descritto nella sezione "RISCIACQUO CALDAIA".

**Nota:** l'eventuale fuoriuscita di residui, anche di colore scuro, è assolutamente normale in quanto sono i depositi dei sali disciolti nell'acqua che vengono rimossi dalla soluzione decalcificante.

f) Sciacquare più volte la caldaia fino a quando non fuoriescono più residui: inserire 2 tacche di sola acqua fredda potabile di rubinetto (fig. D), chiudere il tappo caldaia (14), agitare brevemente l'apparecchio, quindi rimuovere il tappo e, mantenendo chiuso il foro di uscita del vapore (6), svuotare tutta l'acqua contenuta, inclinando l'apparecchio (fig. C).

g) Asciugare accuratamente l'eventuale acqua in prossimità sia del foro di uscita del vapore che della base.

In caso di depositi di calcare particolarmente resistenti e/o abbondanti, ripetere l'operazione aumentando la percentuale di aceto.

**IMPORTANTE.** Durante la pulizia non tentare di rimuovere e/o danneggiare le guarnizioni del tappo caldaia (14) e dell'uscita vapore (6).



## VIII. ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSIBILI CAUSE</b>	<b>POSSIBILE SOLUZIONE</b>
L'apparecchio o il led non si accendono.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spina non inserita correttamente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare che la spina sia collegata alla presa di corrente.</li></ul>
L'apparecchio non macina o non parte il ciclo di cottura.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il boccale o il coperchio non sono sistemati correttamente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Posizionare correttamente boccale e coperchio per attivare gli interruttori di sicurezza.</li></ul>
Durante la macinatura cattivo odore o eccessivo rumore dal gruppo motore.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prodotto nuovo.</li><li>• Troppo cibo.</li><li>• Cibo troppo duro nel boccale.</li><li>• Tempi di macinatura prolungati.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Durante i primi utilizzi questa condizione è normale.</li><li>• Ridurre la quantità di cibo nel boccale.</li><li>• Non macinare cibi troppo duri; scongelare il cibo prima di macinarlo.</li><li>• Attenersi ai tempi di macinatura consigliati, lasciando raffreddare l'apparecchio per evitarne il surriscaldamento.</li></ul>
Fuoriuscita di pappa dal boccale durante la macinatura.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Troppo cibo o cibo troppo liquido nel boccale.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ridurre la quantità di cibo o di liquido nel boccale.</li></ul>
L'apparecchio impiega troppo tempo per produrre vapore o non lo produce.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Accumulo di calcare nella caldaia.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione della caldaia.</li></ul>

<p>Uscita vapore dalla zona tappo caldaia, o dal condotto di sfianto posteriore.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il tappo caldaia non è inserito o non è chiuso bene.</li> <li>• Il foro uscita vapore è ostruito da residui di cibo o calcare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare il tappo caldaia e chiuderlo bene.</li> <li>• Eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione della caldaia. Se necessario, liberare il foro uscita vapore senza danneggiare la guarnizione.</li> </ul>
<p>Al termine della cottura non si apre il tappo della caldaia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surriscaldamento eccessivo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attendere qualche minuto, lasciare raffreddare.</li> </ul>
<p>Al termine della cottura, presenza di acqua sotto l'apparecchio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gruppo lame mancante o non correttamente posizionato.</li> <li>• Guarnizione lame mancante o non correttamente posizionata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserire il gruppo lame nel boccale e ruotarlo fino a fissarlo saldamente.</li> <li>• Verificare presenza e posizione della guarnizione.</li> </ul>

## IX. DATI TECNICI

Modello: 06776

Tensione di alimentazione: 220-240V~, 50/60Hz

Potenza caldaia: 500W

Potenza motore: 130W


Cicli di funzionamento frullatore: 10 s ON – 10 s OFF ("O")

Made in China



**Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2012/19/UE e successive modifiche.**

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo



dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta sanzioni amministrative stabilite per legge. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

## **GARANZIA**

Per la garanzia sui difetti di prodotto si rinvia alle specifiche previsioni delle normative nazionali applicabili nel Paese d'acquisto, dove previste. La garanzia non copre i componenti soggetti a normale usura.

## **DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' UE:**

Con la presente Artsana S.p.A. dichiara che questo apparecchio marca Chicco mod. 06776 è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti stabilite dalle Direttive 2014/30/UE (compatibilità elettromagnetica), 2014/35/UE (sicurezza elettrica) e 2011/65/UE (RoHS).

Copia integrale della dichiarazione UE può essere richiesta ad Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (CO) Italy



[Numero verde per l'Italia 800 188 898](tel:800188898)


# EN INSTRUCTIONS

## Chicco Easy Meal Steam Cooker


Please read these instructions carefully before use and keep for future reference.

### **SAFETY WARNING. WARNING!**


- This product is intended for domestic use only, and must be used in accordance with the user instructions provided. Any other use is to be deemed improper and therefore dangerous. It is not intended to be used in: rooms used as a kitchen for staff in shops, offices and other work areas, hotels, motels and other accommodation facilities, rooms for rent. The manufacturer is not responsible for any damage caused by improper, incorrect or irresponsible use.
- The appliance is intended for indoor use only; do not leave it exposed to the sun, rain and any other atmospheric conditions.
- This appliance should not be used by children or persons with reduced mental capabilities, or not possessing the required experience or knowledge. The product can be used by persons with reduced physical or sensory capacities as long as they are supervised or after they have received instructions for the safe use of the appliance, and have under-



stood the hazards involved. In the event the appliance is sold by the purchaser or given to third party users, they must receive the instructions for the safe use of the appliance and have understood the hazards involved by reading the user manual and, in particular, the safety warnings contained in it, which should always accompany the appliance.


- The cleaning and maintenance to be performed by the user must not be carried out by children.
  - In order to prevent the proliferation of bacteria in the baby food, it should be consumed immediately following preparation or stored using the most appropriate method depending on the type of food. Do not use the bowl to store food.
  - Keep the appliance and its supply cord out of the reach of children.
  - Make sure that children do not play with the appliance.
  - Do not pull on the power cable or the appliance to unplug the appliance from the mains.
  - Warning: for safety reasons the appliance must always be connected to an electricity system which has efficient earthing connections.
  - Make sure the steam outlet (6) is not obstructed prior to warming or steaming.
  - Never remove the lid (13) of the bowl (10) during cooking or blending. Boiling liquids could leak out
- 

- suddenly, causing scalding and/or burning.
- During warming and steaming, hot steam is released from the bowl that could cause burns. The water tank and all parts in contact with the steam become very hot: always pay maximum attention when using and handling this product.
  - Do not open or attempt to open the lid of the water tank (14) when the appliance is on and/or in use, danger of burns.
  - Always switch the appliance off and wait for at least 10 minutes before opening/removing the water tank cap (14).
  - Always disconnect the device from the power socket when it is not in use, during assembly/disassembly of the product and during the cleaning.
  - Check that the power cable is always unplugged from the mains socket and that the appliance is completely cold before moving it, cleaning it, storing it or carrying out maintenance work.
  - Always disconnect the plug from the mains socket before touching the blades (11).
  - **WARNING:** do not operate the blades (11) for more than 10 seconds and wait at least 10 seconds between one operation and the next.
  - Always pay attention when handling the blades (8 and 11) as they are very sharp.
  - **WARNING:** do not place the blades (11) in the




dishwasher as its humid environment, combined with the cleaning salts, can cause rusting.

- Do not immerse or wet the body of the Steam Cooker (1) or the power cable with water or other liquids. Never place the base under running water.
- These instructions are available at [www.chicco.com](http://www.chicco.com)
- To clean the product closely follow the instructions provided in paragraph VII. "CLEANING AND MAINTENANCE".
- If the power supply cable is damaged, contact only Artsana S.p.A. for its replacement, so as to avoid any risks.



**WARNING:** Failure to follow these instructions could lead to injury and damage to the appliance. The manufacturer is not liable for damage/injury resulting from failure to follow these instructions. The appliance, accessories and packaging are not toys and must be kept out of the reach of children.

Warning: the use of any electrical appliance calls for the awareness of some basic rules. In particular:

- The electrical system where the appliance is used must conform to all safety regulations in force;
  - The voltage and frequency (see data plate located underneath the appliance) must correspond to those of the mains.
  - Never use with wet or damp hands or bare or wet feet or near jets of water. Warning: do not touch the appliance if it falls into water; unplug it immediately and do not use it again. Contact trained, qualified personnel or Artsana S.p.A..
  - If it is faulty and/or does not work properly: switch off and unplug the appliance, and contact trained, qualified personnel or Artsana S.p.A. customer services. Do not attempt to open or repair it.
  - The use of adaptors, power strips and/or extensions is not advisable; if necessary, only use products that comply with safety standards in force and do not exceed the power limit indicated on the adaptor and/or extension.
  - Always position the appliance on flat, stable surfaces, at a safe distance from delicate appliances or materials that may be sensitive to heat, steam or humidity. Never place on or near hot surfaces, gas stoves or electric hot plates.
  - Never leave the appliance unattended when it is switched on.
- 

- Never cover the appliance when it is being used or when it is still hot.
- Before use, check that all components (in particular the bowl and the base) are properly assembled and make sure that the water tank lid is closed correctly.
- Make sure that there are no hands, hair, clothes or kitchen utensils in the bowl before operating the appliance.
- Never fill the water tank with liquids other than drinking tap water or substances different to those listed in paragraph VIII "WATER TANK MAINTENANCE".
- During the warming/cooking cycle, if steam comes out from under the sides of the water tank lid (14) or the steam outlet tube (16) this indicates that there is an operating fault in the steam circuit: DO NOT open or remove the water tank lid (14). Turn the appliance off immediately and leave it to cool down completely. Do not reuse and contact trained, qualified personnel or Artsana S.p.A..
- Do not use the product if liquid is leaking from the appliance body. In this case, turn off the appliance immediately and unplug it.
- At the end of the cooking cycle and while the appliance is still hot, remove the lid (13) paying particular attention to the hot steam in order to prevent scalding. The handle of the cooking basket may be very hot.
- To prevent damage to the blades, using this appliance to chop very hard food such as, for instance, frozen food, is not recommended.
- If you have any doubts about the content of this instruction manual, please contact your dealer or Artsana S.p.A..

ARTSANA reserves the right to change what is described in this instruction manual at any time and without notice.

The reproduction, transmission, copying, as well as the translation into another language, of any part of these instructions, are absolutely forbidden without the previous written authorization by ARTSANA S.p.A.

## SYMBOLS KEY



Appliance complies with the essential requirements of applicable EC Directives



WARNING!



User instructions



WARNING! Hot steam



Read the instructions for use



Warning! Hot surface



Do not dispose of this product or its components as household waste, but recycle, referring to specific legislation in force in the country of use.



## **EN - Easy Meal Steam Cooker**

### **I. PACK CONTENTS**

- 1 Steam Cooker Body
- 1 Bowl lid
- 1 Bowl with handle
- 1 Switch System tilting basket for cooking food
- 1 Cut Express with finger-protection accessory
- 1 Blade unit
- 1 User and Instruction Manual
- 1 Recipe book

### **II. KEY**

- 1. Body/water tank
- 2. Power cable area
- 3. On/off dial
- 4. Luminous LED
- 5. Safe system for attaching the blades to the body/water tank
- 6. Steam outflow hole
- 7. Safety switches
- 8. Cut Express accessory
- 9. Finger-protection accessory
- 10. Bowl
- 11. Blades
- 12. Switch System tilting cooking basket
- 13. Bowl lid
- 14. Water tank lid
- 15. Hole for filling water tank
- 16. Steam outlet tube
- 17. Non-removable cable

### **III. PREPARING THE PRODUCT**

#### **Before first use:**

- 1) Before using the product and its components, check that they are intact and not damaged in any way. In the event of visible damage or when in doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel or your dealer.

**WARNING:** for reasons of safety, the packaging and all of its parts must be kept out of the reach of children at all times.

- 2) Assemble the appliance following the indications in paragraph IV. "USER INSTRUCTIONS".
- 3) For reasons of hygiene, carry out a cooking cycle without food (with a quantity of water equal to level 3 on the bowl), following the indications in paragraph Va "STEAMING".

**WARNING:** in order to avoid getting the electrical components wet (fig. D) do not



fill the water tank directly from the tap and do not use demineralised water. The appliance may emit an odour when first turned on.

- 4) At the end of the cooking cycle, turn the dial (3) to OFF ("O") and allow the appliance to cool down (at least 15 minutes). **WARNING:** do not activate the blades because boiling water could splash out from the bowl leading to burns.
- 5) Remove the plug from the mains socket. Wash all washable components with warm water and a regular washing-up liquid. Wipe the surface of the base with a damp cloth.
- 6) Remove residual water from the water tank (fig. C).

## IV. INSTRUCTIONS

### THE BOWL UNIT

**WARNING:** remove the bowl and lid only if the dial (3) is switched to OFF ("O").

- To attach the bowl (10), insert it onto the base and turn clockwise (fig. B). Turn anti-clockwise to release.
- To close the lid (13) of the bowl, insert it, line up the reference symbols (fig. A) and turn clockwise. Turn anti-clockwise to remove it.
- Place the cooking basket (12) in the bowl inserting the pins in the guides that allow it to be rotated so the food can be tipped into the bowl below.

### THE BLADE UNIT

- To remove the blade unit (11) from the bowl, detach the bowl from the base, gently grasp the blade unit from outside the bowl and turn clockwise. Remove the blade unit, holding it from above, taking care not to cut yourself. To secure the blade unit carry out this operation in reverse until it is firmly in place. **WARNING:** when the blades are not inserted in the bowl, protect them and store them safely out of the reach of children.

## V. PREPARING BABY FOOD

### Va - STEAMING

Easy Meal can be used to steam fruit, vegetables, meat and fish, preserving all of the nutritional properties of these foods.

Never use the cooking function without ensuring that the blade unit (11) is securely fastened to the bowl (10) and without first having filled the tank with cold drinking water.

For the cooking process proceed as follows:

1. Check that the appliance is unplugged and that the dial (3) is switched to OFF ("O").
2. Ensure that the steam outlet (6) is not blocked; if necessary, unblock it without damaging the seal, following the indications in paragraph VI. "CLEANING AND MAINTENANCE".
3. Turn the lid of the water tank (14) carrying out two distinct rotation and extraction movements, as per the instructions on the product.



4. Refill the boiler with the amount of cold drinking water necessary to perform the desired cooking cycle. The time of the cooking cycle increases with the amount of water inserted.
- Do not use demineralised water or water with additives (e.g. salt, sugar).
  - Thanks to its 3 markings, the bowl (10) can be used to measure water and determine average cooking times, refer to the following table.

<b>Marking</b>	<b>Indicative time*</b>
<b>1</b>	<b>13 minutes</b>
<b>2</b>	<b>25 minutes</b>
<b>3</b>	<b>30 minutes</b>

*\* Indicative time with new product supplied with mains voltage of 230Vac. These times can even slightly change if the power supply values are different or non-adequate cleaning.*

5. Replace the lid (14) carrying out two distinct insertion and rotation movements, as per the instructions on the product.
6. Attach the bowl (10) to the base (1), with the blade unit (11) inserted inside.
7. Insert the tilting basket (12) in the bowl (10).
8. Without pressing or going over the edges, place the ingredients, previously chopped into little pieces (with dimensions of less than 1 cm), into the basket. To speed up the preparation of the ingredients it is possible to use the Cut Express accessory (8) with its special finger-protection feature (9), after having firmly attached it to the bowl.
9. Close the lid (13) of the bowl.
10. Plug in the appliance.
11. Activate the cooking function by turning the dial (3) to the right. A luminous LED lights up and within a few minutes the appliance will start to produce steam.
12. The cooking time depends on the amount of water in the tank. When the water has been used up, the process automatically stops and the appliance starts beeping. To stop it, turn off the appliance, returning the dial (3) to OFF ("O").
13. Unplug the appliance.
14. Remove the lid (13) of the bowl (10) and check the ingredients are cooked correctly.
- 15a. If you don't want to blend the ingredients after cooking, remove the basket (12) using the special handle and pour the contents onto a plate, making sure you don't burn yourself.

The cooking liquid left at the bottom of the bowl can be preserved.

15b. If you want to blend the ingredients after cooking, following the instructions in section Vb "BLENDING" below.

**N.B.:** allow the appliance to completely cool down before reusing.

To prevent the proliferation of bacteria, completely empty the water tank after use

(fig. C). To remove limescale, follow the indications in section VII "WATER TANK MAINTENANCE".

### **Vb - BLENDING**

The Easy Meal Steam Cooker can be used to blend all the different foods used during the weaning phase with different consistencies.

For blending, proceed as follows:

1. Check that the appliance is unplugged and that the dial is switched to OFF ("O").
- 2a. To blend previously steamed ingredients, turn over the tilting basket (12) to tip its contents into the bowl, remove the basket and replace the lid (13).
- 2b. To blend cold ingredients, chop into pieces and insert directly in the bowl (10) on the blades (11). It is also possible to use the Cut Express accessory to cut up food directly in the bowl.

To ensure optimum blending, add a suitable quantity of water.

**WARNING:** to prevent irreparable damage from being done to the blades, never add hard or frozen food or a quantity of food superior to the maximum indicated amount (MAX) to the bowl, and do not press the food.

3. Plug in the appliance.
4. Turn the dial (3) to the left into the blending position and hold for a maximum of 10 seconds, then release so as not to damage the motor.
5. Repeat this operation, at intervals of 10 seconds, until you achieve the desired consistency, adding liquid if necessary.

**WARNING:** DO NOT pour oil directly into the bowl.

**N.B.:** If the ingredients stick to the sides of the bowl (10), turn off the appliance and, with the help of a spoon, push them towards the blades.

6. After blending, detach the bowl (10) from the base (1), remove the lid (13) and pour the contents of the bowl onto a plate.

**WARNING:** to avoid getting hurt by the blades never put your hands in the bowl. It is highly recommended to check the temperature of the contents and mix them well before giving them to children.

### **Vc - WARMING AND DEFROSTING**

With the Easy Meal Steam Cooker, you can warm up and defrost small pieces of food or baby food prepared in advance.

- To warm up or defrost small pieces of food, follow the instructions described in section Va "STEAMING".

- To warm up or defrost pre-prepared baby foods.

1. the baby food must be in a suitable container (with no lid), which is positioned in the cooking basket (12). The 180ml container in the Chicco System range (sold separately) is compatible with the product.
2. Pour between 1 and 3 levels of water into the water tank depending on the amount to warm up/defrost, and then proceed as with the cooking cycle.

The time required to defrost or heat varies depending on the initial temperature

and the amount of food.

3. When the appliance beeps at the end of the cycle, carefully remove the container using a tea towel to avoid the risk of burning and stir the contents so its temperature is even right the way through. Always check that the temperature of the baby food is not too hot before giving it to children.

**WARNING:** for hygiene and biological reasons, never reheat food more than once or for longer than an hour.

## **VI. CLEANING AND MAINTENANCE**

**WARNING:** all cleaning and maintenance must be carried out with the appliance off, cold and unplugged.

After each cooking/blending/warming cycle, it is advisable to clean the appliance as described below.

### ***Cleaning the bowl and accessories.***

The bowl (10) and the other plastic accessories: lid (13), cooking basket (12), Cut Express accessory (8) and finger-protection pad (9) can be washed by hand with a regular washing-up liquid (do not use abrasive or descaling products) or in the dishwasher. It is advisable to remove the blade unit before washing the bowl.

### ***Cleaning the blade unit.***

To prevent/reduce the oxidation and corrosion of the blades, the blade unit (11) must be cleaned and dried straight after every use.

Remove the blade unit from the bowl following the instructions provided and clean it with soapy water, paying close attention to the sharp part. Harsh detergents, such as bleach, may affect the steel, staining it and oxidising it permanently. Avoid using detergents containing chlorine or chlorine by-products. Rinse thoroughly under running water and dry immediately using a non-abrasive cloth. **WARNING: DO NOT** wash the blades in the dishwasher as this may damage them.

Do not remove the seal from the blade unit; if necessary, carefully replace it in its correct position.

### ***Cleaning the base.***

Do not wash the base (1) in the dishwasher or under running water, and do not immerse it in any liquids. If necessary, clean with a soft cloth. Do not wash the water tank lid (14) in the dishwasher.

### ***Rinsing the water tank.***

Always remove any remaining water in the water tank by gradually tilting the appliance (fig. C).

If it has not been used for over 8 hours, quickly clean the insides:

- a) Fill the water tank with a quantity of cold tap water (fig. D) equal to marking 2 on the bowl, shut the water tank lid (14) and shake, then remove the lid and empty the water tank, keeping the steam outlet (6) closed and gradually tilting the ap-

- pliance to empty out the water (fig. C).  
Make sure water does not get into the bowl lid slot next to the safety switches (7).  
b) Carefully clean the area near the steam outlet making sure it is not blocked.  
Thoroughly dry the product with a cloth after cleaning.  
If necessary, perform descaling as shown in the paragraph below.

## VII. BOILER MAINTENANCE

To ensure the proper functioning of the product and maintenance of the water tank, a complete descaling cycle must be performed periodically.

**IMPORTANT:** the formation of limescale deposits is directly proportional to the hardness of the water used. Perform maintenance on the water tank at least every 15 days or before storing the appliance away for long periods.

- a) Switch the dial (3) on the cold, unplugged appliance to OFF ("O"). **IMPORTANT.** If the product has not been allowed to cool properly there may be boiling water and/or steam inside the water tank: be careful not to get burned.
- b) Completely empty the water tank, gradually tilting the appliance (fig. C), as described in the section "RINSING THE WATER TANK".
- c) Fill the bowl up to marking 1 with cold tap water and add white wine vinegar until you reach marking 3.

Pour the solution into the water tank.

Never use demineralised water or descaling products (liquids, powders, tablets etc.) which could contain substances that are toxic or not suitable for contact with foodstuffs. Never add liquids and/or solutions other than the one specified, as these could damage the appliance beyond repair.

- d) Replace the lid of the water tank (14) and allow the solution to act for at least 10 hours. **WARNING!** Never turn the appliance on with the descaling solution in the water tank.
- e) After at least 10 hours, shake the product slightly, remove the lid of the water tank (14) and empty it, keeping the steam outlet (6) closed and gradually tilting the appliance (fig. C), as described in the "RINSING THE WATER TANK" section.

**N.B.:** the discharge of residues, even if dark in colour, is absolutely normal as these are the deposits of the salts dissolved in the water which are removed by the descaling solution.

- f) Rinse the water tank several times until no more residues come out: pour in 2 levels of cold tap water (fig. D), shut the water tank lid (14) and briefly shake the appliance, then remove the lid and, keeping the steam outlet (6) closed, empty out all of the water, tilting the appliance (fig. C).

- g) Thoroughly dry up any water near the steam outlet or the base.

If large amounts of limescale have formed and prove very difficult to remove, repeat the operation increasing the percentage of vinegar in the solution.

**IMPORTANT.** During cleaning, do not attempt to remove and/or damage the water tank lid (14) and steam outlet (6) seals.

## VIII. TROUBLESHOOTING

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>POSSIBLE SOLUTIONS</b>
The appliance or LED does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The plug is not inserted properly.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check that the appliance is plugged into the mains.</li></ul>
The appliance will not blend or the cooking cycle will not start.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The bowl or the lid is not in the right position.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Position the bowl and lid correctly so that the safety switches are activated.</li></ul>
The motor unit produces a bad smell or excessive noise during blending	<ul style="list-style-type: none"><li>• New product.</li><li>• Too much food.</li><li>• The food in the bowl is too hard.</li><li>• Blending times too long.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal the first few times it is used.</li><li>• Reduce the amount of food in the bowl</li><li>• Do not blend food that is too hard; Defrost food before blending it.</li><li>• Follow the recommended blending times, leaving the appliance to cool to prevent overheating.</li></ul>
Food leaks from the bowl during blending.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Too much food in the bowl or the food is too liquid.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reduce the amount of food or liquid in the bowl.</li></ul>
The appliance takes too long to produce steam or does not produce any.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limescale accumulation in the water tank.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Perform cleaning and maintenance on the water tank.</li></ul>

Steam coming out of the water tank lid area, or from the rear vent tube.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The water tank lid is not inserted or is not properly closed.</li> <li>• The steam outlet is obstructed by food residue or limescale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Position the water tank lid and close properly.</li> <li>• Perform cleaning and maintenance on the water tank. If necessary, clear the steam outlet without damaging the seal.</li> </ul>
The lid will not come off the water tank after cooking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Overheating.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wait a few minutes and allow to cool.</li> </ul>
After cooking, there is water under the appliance	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blade unit missing or positioned incorrectly.</li> <li>• Blade seal missing or positioned incorrectly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insert the blade unit in the bowl and turn it until it is securely fitted.</li> <li>• Check the presence and position of the seal.</li> </ul>

## IX. TECHNICAL DATA

Model: 06776

Supply voltage: 220-240 V~, 50/60 Hz

Water tank output: 500 W

Motor output: 130 W

Blender operating cycles: 10 s ON – 10 s OFF ("O")

Made in China




### **This product complies with the Directive 2012/19/EU as amended.**

The crossed bin symbol on the appliance indicates that the product, at the end of its life, must be disposed of separately from domestic waste, either by taking it to a separate waste disposal site for electric and electronic appliances or by returning it to your dealer when you buy another similar appliance. The user is responsible for taking the appliance to a special waste disposal site at the end of its life. If the disused appliance is collected correctly as separate waste, it can be recycled, treated and disposed of ecologically; this avoids a negative impact on both the environment and health, and contributes towards the recycling of the product's materials. For further information regarding the waste disposal services available, contact your local waste disposal agency or the shop where you bought the appliance.

## WARRANTY

For the warranty for product defects see the specific provisions of applicable nation-





al laws in the country where purchased, if required. The warranty does not cover components subject to normal wear and tear.

**DECLARATION OF EC COMPLIANCE UE:**

Artsana S.p.A hereby declares that this Chicco appliance, model number 06776, complies with all essential requirements and other relevant provisions indicated in Directives 2014/30/UE (electromagnetic compatibility), 2014/35/UE (electrical safety) and 2011/65/UE (RoHS).

A full copy of the UE declaration can be requested from Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italy.

# FR **MODE D'EMPLOI**

## **Robot Cuiseur Easy Meal Chicco**

**Lire attentivement cette notice avant utilisation et la conserver pour toute référence ultérieure.**

### **AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ. ATTENTION !**

- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique et doit être utilisé conformément aux instructions de la notice d'utilisation. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc potentiellement dangereuse. Il ne doit pas être utilisé dans : des environnements dédiés à la cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail, agrotourismes, hôtels, motels et autres structures d'hôtellerie, chambres en location. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuels dommages dus à un usage impropre, incorrect et irresponsable.
- Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation en intérieur et ne doit donc pas être exposé au soleil, à la pluie et aux intempéries.
- Cet appareil ne peut être utilisé ni par des enfants ni par des personnes ayant des capacités mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissances appropriées. Le produit ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques

ou sensorielles réduites à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent de cette personne les instructions pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques associés. Si l'appareil est vendu par l'acheteur ou confié à des tiers utilisateurs, il faut que ceux-ci reçoivent des instructions pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les risques associés, après avoir lu la notice d'utilisation et notamment les avertissements de sécurité qui y sont contenus, qui devront toujours accompagner l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien, qui incombent à l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Afin de prévenir la prolifération bactérienne dans les préparations, il est recommandé de consommer le repas tout de suite ou de le conserver de la manière la plus appropriée en fonction du type d'aliment. Ne pas conserver les aliments directement dans le bol.
- Tenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Attention : par mesure de sécurité, l'appareil doit toujours être relié à une installation équipée d'une

mise à la terre efficace.

- Avant de commencer le réchauffage et la cuisson à la vapeur, vérifier si l'orifice de sortie de la vapeur (6) n'est pas obstrué.
- Ne jamais enlever le couvercle (13) du bol (10) pendant la cuisson ou le mixage. Des liquides bouillants pourraient sortir brusquement et causer des brûlures.
- Pendant le réchauffage et la cuisson à la vapeur, la vapeur bouillante sortant du bol pourrait causer des brûlures. La cuve de chauffage et toutes les parties en contact avec la vapeur deviennent très chaudes : toujours faire très attention et manipuler l'appareil avec précaution.
- Ne pas ouvrir ou tenter d'ouvrir le bouchon de la cuve de chauffage (14) lorsque l'appareil est allumé et/ou en marche : risque de brûlures.
- Avant d'ouvrir/enlever le bouchon de la cuve de chauffage (14), éteindre l'appareil et attendre au moins 10 minutes.
- Débrancher toujours l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, pendant le montage/démontage du produit et pendant le nettoyage.
- Vérifier si la fiche d'alimentation est débranchée de la prise de courant et si l'appareil est complètement froid avant de le déplacer, de le ranger, de le nettoyer ou d'effectuer des opérations d'entretien.

- Toujours débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise de courant avant d'accéder aux lames (11).
- **ATTENTION :** ne pas actionner les lames (11) pendant plus de 10 secondes et attendre au moins 10 secondes entre deux opérations.
- Toujours faire très attention lors de la manipulation des lames (8 et 11), car celles-ci sont très tranchantes.
- **ATTENTION :** ne pas laver les lames (11) au lave-vaisselle, car l'environnement humide à l'intérieur de celui-ci, associé à la présence de sels, peut provoquer des phénomènes d'oxydation.
- Ne jamais plonger ou mouiller le corps du Robot Cuiseur (1) et le câble d'alimentation avec de l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais placer la base sous l'eau courante.
- Ces instructions sont également disponibles sur le site internet [www.chicco.com](http://www.chicco.com).
- Pour le nettoyage du produit, respecter scrupuleusement les instructions du paragraphe VII. « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
- Si le câble d'alimentation est endommagé, pour le remplacer s'adresser exclusivement à Artsana S.p.A., de façon à prévenir tout risque.

**ATTENTION :** Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures et endommager l'appareil. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages dus au non-respect de ces instructions. L'appareil, les accessoires et les éléments d'emballage ne sont pas des jouets et doivent être tenus hors de portée des enfants.

Attention : l'usage de tout appareil électrique exige le respect de certaines règles

fondamentales. En particulier :

- L'installation électrique du lieu d'utilisation doit être conforme aux règles de sécurité en vigueur.
- La tension et la fréquence (voir la plaque signalétique sous l'appareil) doivent correspondre à celles du secteur.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides, les pieds nus ou mouillés ou à proximité de jets d'eau. Attention : ne pas toucher l'appareil si celui-ci tombe dans l'eau ; le débrancher immédiatement de la prise et ne pas l'utiliser par la suite, mais s'adresser à du personnel compétent et qualifié ou à Artsana S.p.A.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement : éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise de courant et s'adresser exclusivement à du personnel compétent et qualifié ou au service consommateurs d'Artsana S.p.A. Ne pas essayer de l'ouvrir ou de le réparer.
- L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillée. Au besoin, utiliser exclusivement des produits conformes aux règles de sécurité en vigueur, sans dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur et/ou la rallonge.
- Toujours placer l'appareil sur une surface plane et stable, loin d'appareils ou de matériaux délicats, sensibles à la chaleur, à la vapeur et à l'humidité. Ne jamais placer l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes, de cuisinières à gaz ou de plaques électriques.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne jamais couvrir l'appareil lorsqu'il est en marche ou encore chaud.
- Avant chaque utilisation, vérifier si tous les composants (en particulier le bol et la base) sont bien montés et contrôler si le bouchon de la cuve de chauffage est bien fermé.
- Veiller à ce que les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles de cuisine se trouvent à l'écart du bol avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne jamais verser dans la cuve de chauffage des liquides autres que de l'eau du robinet ou des substances autres que celles indiquées dans le paragraphe VIII « ENTRETIEN DE LA CUVE DE CHAUFFAGE ».
- Pendant le cycle de réchauffage/cuisson, toute fuite de vapeur par les bords du bouchon de la cuve de chauffage (14) ou par le conduit d'évacuation de la vapeur (16) indique une anomalie de fonctionnement dans le circuit de vapeur : NE PAS ouvrir ou enlever le bouchon de la cuve de chauffage (14), mais éteindre immédiatement l'appareil, le laisser refroidir complètement, ne pas le réutiliser et s'adresser à du personnel compétent et qualifié ou à Artsana S.p.A.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de fuite de liquide du corps. Le cas échéant, l'éteindre immédiatement et débrancher la fiche de la prise de courant.
- À la fin du cycle de cuisson et lorsque l'appareil est encore chaud, enlever le couvercle (13) en faisant attention aux vapeurs bouillantes, pour éviter les brûlures. La poignée du panier de cuisson des aliments pourrait être très chaude.
- Pour éviter d'endommager les lames, il n'est pas recommandé d'utiliser cet appareil

pour hacher des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés.  
- En cas de doutes sur l'interprétation du contenu de cette notice d'utilisation, contacter un revendeur ou Artsana S.p.A.

ARTSANA se réserve le droit de modifier à tout moment et sans préavis ce qui est décrit dans cette notice d'utilisation.

Toute reproduction, transmission, transcription, traduction dans une autre langue, même partielle, de cette notice, sous quelque forme que ce soit, est absolument interdite sans l'autorisation préalable écrite de la part de ARTSANA S.p.A.

## LÉGENDE DES SYMBOLES



Appareil conforme aux exigences essentielles des directives CE applicables.



ATTENTION !



Mode d'emploi



ATTENTION ! Vapeur bouillante



Lire le mode d'emploi.



Attention ! Surface chaude



Ne pas éliminer ce produit ou ses composants avec les déchets urbains, mais effectuer le tri sélectif conformément aux réglementations en vigueur dans chaque pays.


## FR - Robot Cuiseur Easy Meal

### I. CONTENU DE LA BOÎTE

- 1 Corps de Robot Cuiseur
- 1 Couvercle pour le bol
- 1 Bol avec poignée
- 1 Panier basculant Switch System pour la cuisson des aliments
- 1 Cut Express avec un accessoire protège-doigts
- 1 Bloc lames
- 1 Notice d'utilisation
- 1 Livre de recettes

### II. LÉGENDE

- 1. Corps/cuve de chauffage
- 2. Zone de rangement du câble
- 3. Bouton d'allumage/arrêt
- 4. Voyant lumineux

- 
5. Système de fixation en toute sécurité des lames au corps/à la cuve de chauffage
  6. Orifice de sortie de la vapeur
  7. Interrupteurs de sécurité
  8. Accessoire Cut Express
  9. Tampon protège-doigts
  10. Bol
  11. Lames
  12. Panier basculant de cuisson Switch System
  13. Couvercle du bol
  14. Bouchon de la cuve de chauffage
  15. Orifice de remplissage de la cuve de chauffage
  16. Conduit d'évacuation de la vapeur
  17. Câble non amovible

### III. PRÉPARATION DU ROBOT

#### **Avant la première utilisation :**

- 1) Avant d'utiliser le produit et tous ses composants, vérifier s'ils sont en bon état et sans dommages. En cas de dommages visibles ou de doutes, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié ou au revendeur.

**ATTENTION :** l'emballage et toutes ses parties doivent toujours être tenus hors de portée des enfants pour des raisons de sécurité.

- 2) Monter l'appareil selon les instructions du paragraphe IV « MODE D'EMPLOI ».

- 3) Pour des raisons d'hygiène, effectuer un cycle de cuisson sans aliments (avec une quantité d'eau équivalente au niveau 3 indiqué sur le bol), selon les instructions du paragraphe Va « CUISSON À LA VAPEUR ».

**ATTENTION :** ne pas remplir la cuve de chauffage directement du robinet pour éviter de mouiller les parties électriques (fig. D) et ne pas utiliser de l'eau déminéralisée. Lors de la première mise en marche, l'appareil pourrait dégager une légère odeur.

- 4) À la fin du cycle de cuisson, tourner le bouton (3) sur OFF (« O ») et laisser refroidir l'appareil (au moins 15 minutes). **ATTENTION :** ne pas mettre les lames en marche pour éviter toute sortie d'eau bouillante du bol, ce qui pourrait causer des brûlures.
- 5) Débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant. Laver tous les composants lavables à l'eau tiède, avec un détergent à vaisselle ordinaire, puis passer un chiffon humide sur la surface de la base.
- 6) Enlever toute l'eau résiduelle de la cuve de chauffage (fig. C).

### IV. MODE D'EMPLOI

#### **LE GROUPE BOL**

**ATTENTION :** enlever le bol et le couvercle seulement si la poignée (3) se trouve sur OFF (« O »).

- Pour fixer le bol (10), le mettre sur la base et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. B). Le tourner dans le sens inverse pour le libérer.
- Pour fermer le couvercle (13) du bol, l'insérer en faisant coïncider les symboles de



référence (fig. A) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Le tourner dans le sens inverse pour l'enlever.

- Placer le panier de cuisson (12) à l'intérieur du bol, en introduisant les chevilles dans les guides qui permettent de le tourner pour verser les aliments dans le bol situé en dessous.

## LE BLOC LAMES

- Pour enlever le bloc lames (11) du bol, détacher le bol de la base, saisir avec précaution le bloc lames depuis l'extérieur du bol et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Extraire le bloc lames, en le tenant par le dessus et en veillant à ne pas se couper. Pour fixer le bloc lames, répéter ces opérations dans l'ordre inverse jusqu'à ce qu'il soit bien accroché. **ATTENTION :** quand les lames ne sont pas insérées dans le bol, les protéger et les ranger en lieu sûr hors de portée des enfants.

## V. PRÉPARATION DU REPAS

### Va - CUISSON À LA VAPEUR

Easy Meal cuit à la vapeur des fruits, des légumes, de la viande et du poisson, tout en préservant leur apport nutritionnel.

Ne jamais utiliser la fonction de cuisson sans avoir correctement vissé le bloc lames (11) au bol (10) et sans avoir auparavant rempli la cuve de chauffage avec de l'eau potable froide.


Pour la cuisson, agir comme suit :

1. Vérifier si l'appareil est débranché du secteur et si le bouton (3) est sur OFF (« O »).
2. Vérifier si l'orifice de sortie de la vapeur (6) n'est pas obstrué. Au besoin, enlever toute obstruction sans endommager le joint, selon les instructions du paragraphe VI. « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
3. Dévisser le bouchon de la cuve de chauffage (14) en réalisant deux mouvements différents de rotation et d'extraction, selon les instructions figurant sur le produit.
4. Remplir la cuve de chauffage avec la quantité d'eau potable froide nécessaire pour effectuer le cycle de cuisson souhaité. La durée du cycle de cuisson augmente avec la quantité d'eau introduite.

- Ne pas utiliser de l'eau déminéralisée ou avec des additifs (tels que du sel, du sucre, etc.).
- Il est possible d'utiliser le bol (10) comme doseur, grâce aux 3 repères pour doser l'eau et déterminer les temps moyens de cuisson, en se référant au tableau suivant.

Repère	Temps indicatif*
1	13 minutes
2	25 minutes
3	30 minutes

\* Temps indicatif avec un produit nouveau alimenté avec une tension secteur de 230 Vca. Ces temps peuvent varier même sensiblement en cas de valeurs d'alimentation différents ou d'un nettoyage inapproprié.

- 
5. Refermer le bouchon (14), en réalisant deux mouvements différents d'insertion et de rotation, selon les instructions figurant sur le produit.
  6. Fixer le bol (10) à la base (1), avec le bloc lames (11) inséré à l'intérieur.
  7. Insérer le panier basculant (12) dans le bol (10).
  8. Sans exercer de pression ni dépasser le bord, mettre dans le panier les ingrédients coupés en petits morceaux (d'une taille inférieure à 1 cm). Pour accélérer la préparation des ingrédients, il est possible d'utiliser l'accessoire Cut Express (8) avec le protège-doigts correspondant (9), après l'avoir bien fixé au bol.
  9. Fermer le couvercle (13) du bol.
  10. Brancher l'appareil sur la prise de courant.
  11. Activer la fonction de cuisson en tournant la poignée (3) vers la droite. Un voyant lumineux s'allume et après quelques minutes, l'appareil commence à produire de la vapeur.
  12. Le temps de cuisson dépend de la quantité d'eau versée dans la cuve de chauffage. Une fois l'eau épuisée, le processus s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, éteindre l'appareil en remettant le bouton (3) sur OFF (« O »).

13. Débrancher la fiche de la prise de courant.

14. Enlever le couvercle (13) du bol (10) et vérifier la cuisson des ingrédients.

15a. Si l'on ne veut pas mixer les ingrédients après la cuisson, enlever le panier (12) à l'aide de sa poignée et verser son contenu dans une assiette, en prenant soin de ne pas se brûler.

Le jus de cuisson au fond du bol peut être conservé.

15b. Si l'on veut mixer les ingrédients après la cuisson, suivre les instructions de la section Vb « HOMOGÉNÉISATION/MIXAGE » ci-dessous.

**Remarque :** avant d'effectuer une nouvelle cuisson, laisser refroidir l'appareil complètement.

Vider complètement la cuve de chauffage après utilisation (fig. C) pour éviter la prolifération des bactéries. Pour réaliser le détartrage, consulter la section VII « ENTRETIEN DE LA CUVE DE CHAUFFAGE ».

### **Vb - HOMOGÉNÉISATION/MIXAGE**

Le Robot Cuiseur Easy Meal permet d'homogénéiser et/ou de mixer avec différentes textures tous les aliments utilisés pour la diversification alimentaire.

Pour le mixage, agir comme suit :

1. Vérifier si l'appareil est débranché du secteur et si la poignée est sur OFF (« O »).

2a. Pour mixer des ingrédients déjà cuits à la vapeur, tourner le panier basculant (12) pour verser son contenu dans le bol, enlever le panier et refermer le couvercle (13).

2b. Pour mixer les ingrédients à froid, les introduire coupés en petits morceaux directement dans le bol (10) sur les lames (11). Il est aussi possible d'utiliser l'accessoire Cut Express pour couper les aliments directement dans le bol.

Ajouter une quantité d'eau appropriée pour permettre une bonne homogénéisa-

tion et/ou un bon mixage.

**ATTENTION :** ne jamais mettre d'aliments durs ou congelés dans le bol, ou bien une quantité d'aliments supérieure à la quantité maximale indiquée (MAX), ni presser les aliments, pour éviter d'endommager irrémédiablement les lames.

3. Brancher l'appareil sur la prise de courant.

4. Tourner le bouton(3) vers la gauche dans la position de mixage et la maintenir dans cette position pendant 10 secondes au maximum, puis la relâcher pour ne pas endommager le moteur.

5. Répéter cette opération jusqu'à obtenir la consistance souhaitée, à des intervalles de 10 secondes, en ajoutant du liquide au besoin.

**ATTENTION :** NE PAS verser de l'huile directement dans le bol.

**Remarque :** si les ingrédients collent aux parois du bol (10), éteindre l'appareil et, à l'aide d'une cuillère, les pousser vers les lames.

6. À la fin de l'homogénéisation et/ou du mixage, détacher le bol (10) de la base (1), enlever le couvercle (13) et verser le contenu du bol dans une assiette.

**ATTENTION :** ne jamais introduire les mains dans le bol pour éviter de se blesser avec les lames.

Il est recommandé de toujours vérifier la température des aliments et de l'uniformiser en mélangeant un peu avant de faire manger l'enfant.

## Vc - RÉCHAUFFAGE ET DÉCONGÉLATION

Le Robot Cuiseur Easy Meal permet de réchauffer et de décongeler des aliments en morceaux ou des repas déjà préparés.

- Pour réchauffer ou décongeler des aliments en morceaux, suivre les instructions de la section Va « CUISSON À LA VAPEUR ».

- Pour réchauffer ou décongeler des repas déjà cuits :

1. Le repas doit être placé dans un récipient adéquat, qui doit être mis sans le couvercle dans le panier de cuisson (12). Le récipient de 180 ml de la ligne System de Chicco (vendu séparément) est compatible avec ce produit.

2. Verser de l'eau dans la cuve de chauffage (niveaux 1 à 3) selon la quantité à réchauffer/décongeler, puis procéder comme pour le cycle de cuisson.

Le temps nécessaire pour décongeler ou réchauffer varie en fonction de la température initiale et de la quantité de nourriture.

3. Lorsque le signal sonore retentit à la fin du cycle, enlever soigneusement le récipient à l'aide d'un chiffon pour éviter les brûlures et mélanger son contenu pour uniformiser la température. Toujours vérifier si le repas n'est pas trop chaud avant de le donner à l'enfant.

**ATTENTION :** par mesure d'hygiène et pour des raisons biologiques, ne jamais réchauffer les aliments plusieurs fois ou pendant plus d'une heure.

## VI. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION :** toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées après avoir éteint l'appareil et débranché la fiche de la prise de courant.



À la fin de chaque cycle de cuisson/homogénéisation/mixage/réchauffage, il est recommandé de nettoyer l'appareil comme indiqué ci-dessous.

### **Nettoyage du bol et des accessoires**

Le bol (10) et les autres accessoires en plastique : le couvercle (13), le panier de cuisson (12), l'accessoire Cut Express (8) et le tampon protège-doigts (9) peuvent être lavés à la main avec un détergent à vaisselle ordinaire (ne pas utiliser de produits abrasifs ou détartrants) ou dans le lave-vaisselle. Il est recommandé de laver le bol seulement après avoir enlevé le bloc lames.

### **Nettoyage du bloc lames**

Pour éviter/réduire le risque d'oxydation et de corrosion des lames, le nettoyage et le séchage du bloc lames (11) doivent toujours être effectués immédiatement après chaque utilisation.

Enlever le bloc lames du bol selon les instructions fournies et le nettoyer avec de l'eau savonneuse, en faisant très attention à la partie coupante. Les détergents agressifs comme l'eau de Javel peuvent attaquer l'acier, le tacher et l'oxyder de manière irréversible. Éviter l'utilisation de détergents contenant du chlore et ses composés. Rincer abondamment à l'eau courante et sécher immédiatement avec un chiffon doux. ATTENTION : NE PAS laver les lames dans le lave-vaisselle pour éviter de les endommager. Ne pas enlever le joint du bloc lames. Le cas échéant, le replacer soigneusement dans son logement.



### **Nettoyage de la base**

Ne pas mettre la base (1) dans le lave-vaisselle ou sous l'eau courante, ni la plonger dans d'autres liquides. Au besoin, la nettoyer avec un chiffon humide. Ne pas mettre le bouchon de la cuve de chauffage (14) dans le lave-vaisselle.

### **Rinçage de la cuve de chauffage**

Toujours vider l'eau éventuellement restée dans la cuve de chauffage en inclinant progressivement l'appareil (fig. C).

En cas d'inutilisation pendant plus de 8 heures, effectuer un nettoyage interne rapide :

- a) Remplir la cuve de chauffage seulement avec de l'eau potable froide (fig. D) jusqu'au repère 2 du bol, refermer le bouchon de la cuve de chauffage (14) et la secouer, puis enlever le bouchon et la vider en maintenant l'orifice de sortie de la vapeur (6) fermé et en inclinant progressivement l'appareil pour évacuer l'eau (fig. C).

Veiller à ce que l'eau n'entre pas dans le logement du couvercle de la carafe, où se trouvent les interrupteurs de sécurité (7).

- b) Nettoyer parfaitement la zone à proximité de l'orifice de sortie de la vapeur en vérifiant l'absence d'obstructions.

Après le nettoyage, bien sécher le produit avec un chiffon.

Si nécessaire, effectuer la procédure de détartrage comme indiqué dans le paragraphe suivant.

## VII. ENTRETIEN DE LA CUVE DE CHAUFFAGE

Pour garantir un bon fonctionnement du produit et un bon entretien de la cuve de chauffage, il faut effectuer régulièrement un cycle de détartrage complet.

**IMPORTANT :** la formation de dépôts de calcaire est directement proportionnelle à la dureté de l'eau utilisée. Effectuer l'entretien de la cuve de chauffage au moins tous les 15 jours ou avant de ranger l'appareil pendant de longues périodes.

- a) Une fois que l'appareil est complètement froid et débranché de la prise électrique, mettre le bouton (3) sur OFF (« O »). **IMPORTANT.** Si le produit n'est pas complètement refroidi, des vapeurs et/ou de l'eau bouillante peuvent être présentes à l'intérieur de la cuve de chauffage : faire attention à ne pas se brûler.
- b) Vider complètement la cuve de chauffage, en inclinant progressivement l'appareil (fig. C), comme décrit dans la section « RINÇAGE DE LA CUVE DE CHAUFFAGE ».
- c) Remplir le bol jusqu'au repère 1 avec de l'eau potable froide, puis ajouter du vinaigre de vin blanc jusqu'à atteindre le repère 3.

Verser cette solution dans la cuve de chauffage.

Ne jamais utiliser d'eau déminéralisée ni de produits de détartrage (liquides, poudres, pastilles, etc.) qui pourraient contenir des substances toxiques ou impropres au contact alimentaire. Ne jamais verser de liquides et/ou de solutions différentes de celle indiquée, car ils pourraient endommager irrémédiablement l'appareil.

- d) Refermer le bouchon de la cuve de chauffage (14) et laisser la solution agir pendant au moins 10 heures. **ATTENTION !** Ne jamais allumer l'appareil lorsque la solution de détartrage se trouve dans la cuve de chauffage.

- e) Après au moins 10 heures, secouer doucement le produit, enlever le bouchon de la cuve de chauffage (14) et la vider en maintenant l'orifice de sortie de la vapeur (6) fermé et en inclinant progressivement l'appareil (fig. C) comme décrit dans la section « RINÇAGE DE LA CUVE DE CHAUFFAGE ».

**Remarque :** l'évacuation de résidus même de couleur sombre est tout à fait normale car les dépôts de sels dissous dans l'eau sont éliminés par la solution de détartrage.

- f) Rincer plusieurs fois la cuve de chauffage jusqu'à enlever tous les résidus : verser seulement de l'eau potable froide jusqu'au repère 2 (fig. D), fermer le bouchon de la cuve de chauffage (14), secouer brièvement l'appareil, puis enlever le bouchon et, en maintenant l'orifice de sortie de la vapeur (6) fermé, vider toute l'eau contenue, en inclinant l'appareil (fig. C).

- g) Sécher soigneusement l'eau près de l'orifice de sortie de la vapeur et de la base. En cas de dépôts de calcaire particulièrement résistants et/ou abondants, répéter l'opération en augmentant la quantité de vinaigre.

**IMPORTANT.** Pendant le nettoyage, ne pas essayer d'enlever et/ou d'endommager les joints du bouchon de la cuve de chauffage (14) et de la sortie de vapeur (6).

## VIII. ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ou le voyant ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La fiche est mal branchée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contrôler si la fiche est bien branchée sur la prise de courant.</li></ul>
L'appareil ne hache pas ou le cycle de cuisson ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le bol ou le couvercle ne sont pas bien placés.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Placer correctement le bol et le couvercle pour activer les interrupteurs de sécurité.</li></ul>
Mauvaise odeur ou bruit excessif du moteur durant le hachage.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produit neuf.</li><li>• Trop d'aliments.</li><li>• Aliments trop durs dans le bol.</li><li>• Temps de hachage prolongés.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lors des premières utilisations, ce phénomène est normal.</li><li>• Réduire la quantité d'aliments dans le bol.</li><li>• Ne pas hacher d'aliments trop durs ; décongeler les aliments avant de les hacher.</li><li>• Respecter les temps de hachage conseillés, en laissant refroidir l'appareil afin d'éviter tout risque de surchauffe.</li></ul>
De la nourriture sort du bol pendant le hachage.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop d'aliments ou aliments trop liquides dans le bol.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réduire la quantité d'aliments ou de liquide dans le bol.</li></ul>
L'appareil met trop de temps pour produire de la vapeur ou n'en produit pas du tout.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dépôts de calcaire dans la cuve de chauffage.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien de la cuve de chauffage.</li></ul>

<p>Sortie de vapeur par la zone du bouchon de la cuve de chauffage ou par le conduit d'évacuation arrière.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bouchon de la cuve de chauffage est absent ou mal fermé.</li> <li>• L'orifice de sortie de la vapeur est obstrué par des résidus d'aliments ou du calcaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre le bouchon de la cuve de chauffage et le fermer correctement.</li> <li>• Effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien de la cuve de chauffage. Si nécessaire, libérer l'orifice de sortie de la vapeur sans endommager le joint.</li> </ul>
<p>À la fin de la cuisson, le bouchon de la cuve de chauffage ne s'ouvre pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surchauffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attendre quelques minutes, laisser refroidir.</li> </ul>
<p>À la fin de la cuisson, présence d'eau sous l'appareil.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bloc lames absent ou mal positionné.</li> <li>• Joint de lames absent ou mal positionné.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insérer le bloc lames dans le bol et le tourner jusqu'à ce qu'il soit fixé correctement.</li> <li>• Vérifier la présence et la position du joint.</li> </ul>

## IX. FICHE TECHNIQUE

Modèle : 06776

Tension d'alimentation : 220-240 V~, 50/60 Hz

Puissance de la cuve de chauffage : 500 W

Puissance du moteur : 130 W


Cycles de fonctionnement du mixeur : 10 s ON – 10 s OFF (« O »)

Fabriquée en Chine



### **Ce produit est conforme à la directive 2012/19/UE et ses modifications ultérieures.**

Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil indique que ce produit, à la fin de sa propre vie utile, devra être traité séparément des autres déchets domestiques ; il faudra donc l'apporter dans un centre de collecte sélective pour les appareils électriques et électroniques, ou bien le remettre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent. L'utilisateur est responsable du retour de l'appareil, à la fin de sa vie, aux centres de collecte appropriés. Une collecte sélective adéquate, visant à envoyer l'appareil que l'on n'utilise plus au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement,



contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé, et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé. Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets, ou bien au magasin où l'appareil a été acheté.

## **GARANTIE**

En ce qui concerne la garantie contre les défauts du produit, consulter les conditions prévues par les lois nationales applicables, le cas échéant, dans le pays d'achat. La garantie ne couvre pas les composants sujets à l'usure normale.

## **DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ UE :**

Par la présente, Artsana S.p.A déclare que cet appareil de marque Chicco mod. 06776 est conforme aux exigences essentielles et aux dispositions pertinentes des directives 2014/30/UE (Compatibilité électromagnétique), 2014/35/UE (Sécurité électrique) et 2011/65/UE (RoHS).

On peut demander une copie intégrale de la déclaration UE à Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italie.



# DE GEBRAUCHSANLEITUNG

## Mahlzeitenkocher Easy Meal Chicco

Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch der Ware sorgfältig, und bewahren Sie sie für spätere Rückfragen auf.

### **SICHERHEITSHINWEISE. WARNUNG!**

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und muss gemäß der Gebrauchsanleitung verwendet werden. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß anzusehen und somit gefährlich. Sie ist nicht für den Gebrauch in folgenden Umgebungen vorgesehen: Räumlichkeiten, die als Küche für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen sowie von Pensionen, Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben, Zimmervermietungen etc. vorgesehen sind. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Schäden, die sich aus einem unsachgemäßen, falschen und verantwortungslosen Gebrauch ergeben.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Hausinneren gedacht und darf daher nicht Sonne, Regen und anderen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern oder Personen mit geistig reduzierten Fähigkeiten oder von Personen, denen es an der erforderlichen Kennt-

nis oder Erfahrung mangelt, verwendet werden. Das Produkt kann von Personen mit körperlich oder sensorisch reduzierten Fähigkeiten nur unter entsprechender Aufsicht verwendet werden oder nachdem sie die Anweisungen bezüglich einer sicheren Anwendung des Geräts erhalten und Verständnis über die mit dem Gerät verbundenen Gefahren erlangt haben. Wenn das Gerät vom Käufer verkauft oder Dritten anvertraut wird, müssen diese durch Lesen der Gebrauchsanleitung und insbesondere der darin enthaltenen Sicherheitshinweise, die stets bei dem Gerät bleiben müssen, die Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.

- Die von dem Benutzer durchzuführenden Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern.
- Um die Verbreitung von Bakterien in den Zubereitungen zu verhindern, wird empfohlen, die Mahlzeit sofort nach der Zubereitung zu verbrauchen, oder sofort, entsprechend der Art der Nahrung, aufzubewahren. Das Nahrungsmittel nicht direkt in der Kanne aufbewahren.
- Das Gerät und das Stromkabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Stellen Sie sicher, dass keine Kinder mit dem Gerät

spielen.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Warnung: Aus Sicherheitsgründen muss das Gerät stets an eine Anlage mit funktionierender Erdung angeschlossen werden.
- Bevor Sie mit dem Erhitzen und Dampfgaren beginnen, prüfen Sie, dass der Dampfauslass (6) nicht verstopft ist.
- Entfernen Sie während des Garvorgangs oder des Zerkleinerns niemals den Deckel (13) von der Kanne (10). Es könnte plötzlich kochend heiße Flüssigkeit austreten und zu Verbrennungen bzw. Verbrühungen führen.
- Während des Erwärmens und Dampfgarens tritt aus der Kanne heißer Dampf aus, der Verbrennungen verursachen könnte. Der Heizkessel und sämtliche Teile, die mit dem Dampf in Berührung kommen, werden sehr heiß: Seien Sie daher immer sehr vorsichtig und aufmerksam.
- Den Kesseldeckel (14) bei angeschaltetem und/oder laufendem Gerät nicht öffnen oder versuchen zu öffnen, Verbrennungsgefahr.
- Bevor man den Deckel des Wasserkessels (14) öffnet/abnimmt, das Gerät ausschalten und mindestens 10 Minuten warten.
- Das Gerät immer aus der Steckdose ziehen, wenn

es nicht verwendet wird, während der Montage/De-  
montage des Produktes und während der Reinigung.

- Stets den Stromstecker herausziehen und das Ge-  
rät nach jedem Gebrauch bzw. bevor es verscho-  
ben, wieder aufgestellt, gereinigt oder Wartungs-  
arbeiten unterzogen wird, völlig abkühlen lassen.
- Stets den Kabelstecker aus der Steckdose ziehen,  
bevor man die Klingen (11) berührt.
- **WARNUNG:** die Klingen (11) nicht länger als 10  
Sekunden betätigen und mindestens 10 Sekun-  
den zwischen zwei Betätigungen warten.
- Immer besonders vorsichtig sein beim Umgang  
mit den Klingen (8 und 11), da sie sehr scharf sind.
- **WARNUNG:** Spülen Sie die Klingen (11) nicht im  
Geschirrspüler, da die dort herrschende Feuchtig-  
keit in Verbindung mit den vorhandenen Salzen  
zu Oxidationserscheinungen führen kann.
- Das Gehäuse des Mahlzeitenkochers (1) und das  
Stromkabel in Wasser tauchen oder mit Wasser  
oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen  
lassen. Die Basis nie unter fließendes Wasser halten.
- Diese Anweisungen sind verfügbar auf der Inter-  
netseite [www.chicco.com](http://www.chicco.com).
- Für die Reinigung des Produktes halten Sie sich  
streng an die Anweisungen in Abschnitt VII. „REINI-  
GUNG UND WARTUNG“.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, wenden Sie

sich für den Austausch ausschließlich an Artsana S.p.A., um Risiken zu vermeiden.

**WARNUNG:** Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann zu Verletzungen und Schäden am Gerät führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich aus der Nichteinhaltung dieser Anweisungen ergeben. Gerät, Zubehör und Verpackungselemente sind kein Spielzeug und dürfen nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. Warnung: Bei der Nutzung von elektrischen Geräten sind im Allgemeinen einige grundlegende Regeln zu beachten. Im Einzelnen:

- Die elektrische Anlage des Raumes muss den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen;
- Die Spannung und die Frequenz (siehe Daten auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts) müssen mit denen der Stromversorgung übereinstimmen.
- Niemals mit nassen oder feuchten Händen oder nackten oder nassen Füßen oder in der Nähe von Wasserstrahlen verwenden. Warnung: Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es in Wasser gefallen ist; ziehen Sie dann umgehend den Stecker aus der Steckdose und verwenden Sie das Gerät nicht mehr, sondern wenden Sie sich an kompetentes Fachpersonal oder die Firma Artsana S.p.A.
- Im Falle von Defekten und/oder Betriebsstörung: das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und wenden Sie sich ausschließlich an kompetentes Fachpersonal oder den Verbraucherservice der Firma Artsana S.p.A. Versuchen Sie nicht, es zu öffnen oder zu reparieren.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachdosen und/oder Verlängerungen wird empfohlen, bei Bedarf ausschließlich Produkte in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards verwenden, ohne die Leistungsgrenze, die auf dem Adapter und/oder der Verlängerung angegeben ist, zu überschreiten.
- Stellen Sie das Gerät immer auf ebenen und stabilen Oberflächen, weit weg von wärme-, dampf- oder feuchtigkeitsempfindlichen Geräten oder Materialien auf. Das Gerät nie in die Nähe oder auf warme Oberflächen, Gas- oder Elektroherde erreichbar aufstellen.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, während es in Betrieb ist.
- Decken Sie das Gerät niemals ab, während es läuft oder wenn es noch warm ist.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass alle Komponenten (insbesondere die Kanne und der Untersatz) korrekt zusammengesetzt sind und vergewissern Sie sich immer, dass der Deckel des Heizkessels richtig verschlossen ist..
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Hände, Haare, Kleidungsstücke und Küchenutensilien in der Kanne befinden, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Niemals andere Flüssigkeiten als Trinkwasser aus dem Wasserhahn oder andere Substanzen, als die in Abschnitt VIII "WARTUNG DES HEIZKESSELS" vorgesehenen, in den Kessel geben.
- Während dem Aufwärmen/Dampfgaren weist ein eventuelles Austreten von Dampf

an den Rändern des Deckels des Heizkessels (14) oder an dem Dampfablasskanal (16) auf eine Funktionsstörung im Dampfkreislauf hin: Öffnen oder entfernen Sie den Deckel des Heizkessels (14) NIE, sondern schalten Sie das Gerät umgehend ab und lassen Sie es vollständig abkühlen. Benutzen Sie daraufhin das Gerät nicht mehr, sondern wenden Sie sich an kompetentes Fachpersonal oder die Firma Artsana S.p.A.

- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Flüssigkeit aus dem Korpus des Geräts austritt. In diesem Fall schalten Sie das Gerät umgehend aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie am Ende des Garzyklus und wenn das Gerät noch warm ist den Deckel (13) und achten Sie dabei auf austretenden kochend heißen Dampf, um Verbrennungen zu vermeiden. Der Griff der Garablage für Lebensmittel kann sehr heiß sein.
- Um zu vermeiden, dass die Klingen beschädigt werden, wird davon abgeraten, dieses Gerät zum Hacken besonders harter Nahrungsmittel, wie z.B. noch gefrorener Tiefkühlkost zu verwenden.
- Sollten Sie unsicher bezüglich der Interpretation des Inhaltes der vorliegenden Gebrauchsanleitung sein oder Fragen dazu haben, wenden Sie sich an Ihren Händler oder die Firma Artsana S.p.A.

ARTSANA behält sich das Recht vor, den Inhalt dieser Gebrauchsanleitung jederzeit und ohne Vorankündigung zu verändern.

Die Vervielfältigung, Übermittlung, das Kopieren sowie Übersetzen in eine andere Sprache, auch in Auszügen, dieser Gebrauchsanleitung in jeder beliebigen Form ist ohne die vorherige schriftliche Genehmigung durch die Firma ARTSANA S.p.A. strengstens untersagt.

## SYMBOL-BESCHREIBUNG



Gerät in Übereinstimmung mit den wesentlichen Anforderungen der anwendbaren EG-Richtlinien



WARNUNG!



Gebrauchsanleitung



WARNUNG! Kochend heißer Dampf



Bedienungsanleitung lesen



Achtung! Heiße Oberfläche



Das Gerät oder seine Komponenten dürfen nicht als Siedlungsabfall behandelt, sondern müssen getrennt gemäß den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsorgt werden.

## **DE - Mahlzeitenkocher Easy Meal**

### **I. PACKUNGSINHALT**

- 1 Mahlzeitenkocher-Gehäuse
- 1 Deckel für Kanne
- 1 Kanne mit Griff
- 1 Schwenkbare Garablage Switch System für Lebensmittel
- 1 Cut Express mit Fingerschutzzubehör
- 1 Klingeneinheit
- 1 Gebrauchsanleitung
- 1 Rezeptsammlung

### **II. LEGENDE**

- 1. Gehäuse/Kessel
- 2. Kabelaufwickelbereich
- 3. Drehknopf zum Einschalten/Ausschalten
- 4. Leuchtende LED
- 5. Sicheres Einhakungssystem der Klingen an das Gehäuse/den Kessel
- 6. Dampfaustrittsöffnung
- 7. Sicherheitsschalter
- 8. Cut Express-Zubehör
- 9. Fingerschutzpuffer
- 10. Kanne
- 11. Klingen
- 12. Schwenkbare Garablage Switch System
- 13. Kannendeckel
- 14. Wasserkesseldeckel
- 15. Füllöffnung des Kessels
- 16. Dampfablasskanal
- 17. Nicht abnehmbares Kabel

### **III. VORBEREITUNG DES GERÄTES**

#### ***Vor dem ersten Gebrauch:***

1 Vergewissern Sie sich vor Verwendung stets, dass das Produkt und all seine Bestandteile intakt und nicht beschädigt sind. Bei sichtbaren Schäden oder Unklarheiten, das Gerät nicht benutzen und bitte an einen Fachmann oder Ihren Händler wenden.

**WARNUNG:** Die Verpackung und alle ihre Teile müssen aus Sicherheitsgründen immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

- 2) Das Gerät unter Bezugnahme von Abschnitt IV "HINWEISE FÜR DIE ANWENDUNG" zusammenbauen.
- 3) Aus Hygienegründen einen Garzyklus ohne Nahrungsmittel durchführen (mit einer Menge an Wasser gleich dem Stand 3 auf der Kanne), dabei auf Abschnitt Va "DAMPFGAREN" beziehen.



**WARNUNG:** Befüllen Sie den Heizkessel nicht direkt am Wasserhahn, um zu vermeiden, dass die elektrischen Bauteile nass werden (Abb. D) und kein demineralisiertes Wasser verwenden.

Beim ersten Start könnte das Gerät einen leichten Geruch abgeben.

- 4) Nach dem Garzyklus den Knopf (3) auf OFF ("O") drehen und das Gerät abkühlen lassen (mindestens 15 Minuten). **WARNUNG:** die Klingen nicht starten, da das kochende Wasser aus der Kanne austreten und zu Brandwunden führen könnte.
- 5) Das Stromkabel aus der Steckdose ziehen. Alle waschbaren Bestandteile mit lauwarmen Wasser und einem handelsüblichen Geschirr-Reinigungsmittel waschen, mit einem nassen Tuch auf den Oberflächen des Gestells wischen.
- 6) Das restliche Wasser in dem Kessel entfernen (Abb. C).

## IV. HINWEISE FÜR DIE ANWENDUNG

### DIE KANNENEINHEIT

**WARNUNG:** die Kanne und den Deckel nur entfernen, wenn der Knopf (3) entsprechend auf OFF ("O") steht.

- Um die Kanne (10) einzuhaken, sie auf das Gestell einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen (Abb. B). Entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
- Um den Deckel (13) der Kanne zu schließen, ihn einsetzen und darauf achten, dass die vorhandenen Hilfssymbole (Abb. A) übereinstimmen, dann im Uhrzeigersinn drehen. Entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entfernen.
- Die Garablage (12) in die Kanne geben, dazu die Stifte in den Führungen einsetzen und somit die Drehung für das Kippen der Nahrung in der darunterliegenden Kanne ermöglichen.

### DIE KLINGENEINHEIT

- Um die Klingeneinheit (11) von der Kanne zu entfernen, nehmen Sie die Kanne vom Untersatz, umfassen Sie die Klingeneinheit vorsichtig vom Äußeren der Kanne, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn. Fassen Sie die Klingeneinheit von oben und ziehen Sie sie heraus – seien Sie vorsichtig, damit Sie sich nicht schneiden. Um die Klingeneinheit zu befestigen, führen Sie den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge durch, bis sie gut befestigt ist. **WARNUNG:** Wenn sich die Klingen nicht in der Kanne befinden, bewahren Sie sich geschützt und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## V. ZUBEREITUNG DER MAHLZEIT

### Va - SCHNELLES DAMPFGAREN

Easy Meal kann Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch mit Dampf garen und behält den Nährstoffgehalt bei.

Benutzen Sie die Garfunktion nur, wenn die Klingeneinheit (11) richtig in der Kanne (10) festgeschraubt und der Kessel mit kaltem Trinkwasser gefüllt ist.

Für das Garen, wie folgt vorgehen:

1. Sich vergewissern, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und dass der Dreh-





knopf (3) auf OFF ("O") steht.

2. Prüfen Sie, ob die Dampfaustrittsöffnung (6) verstopft ist; bei Bedarf, abnehmen ohne die Dichtung zu beschädigen, siehe Abschnitt VI. "REINIGUNG UND WARTUNG".
  3. Den Deckel des Kessels (14) abschrauben durch zwei verschiedene Bewegungen, die Drehung und die Entnahme, gemäß der Anweisungen auf dem Produkt.
  4. Den Kessel mit der Menge an kaltem Trinkwasser auffüllen, die für den gewünschten Garzyklus notwendig ist. Die Dauer des Garzyklus erhöht sich mit der Menge an zugegebenem Wasser.
- Kein demineralisiertes Wasser oder Wasser mit Zusätzen verwenden (zum Beispiel Salz, Zucker, usw).
  - Die Kanne (10) kann als Messbecher verwendet werden, dank der 3 Markierungen, um das Wasser zu dosieren und die durchschnittlichen Garzeiten zu bestimmen. Siehe folgende Tabelle als Referenz.

<b>Markierung</b>	<b>Indikative Zeit*</b>
<b>1</b>	<b>13 Minuten</b>
<b>2</b>	<b>25 Minuten</b>
<b>3</b>	<b>30 Minuten</b>

*\* Indikative Zeit mit neuem Produkt, dass mit einer Netzspannung von 230Vac versorgt wird. Diese Zeiten können sich auch leicht ändern, wenn es sich um andere Versorgungswerte handelt oder bei nicht angemessener Reinigung.*

5. Den Deckel (14) schließen, zwei verschiedene Bewegungen, Einsetzen und Drehen, gemäß der Anweisungen auf dem Produkt durchführen.
6. Den Kessel (10) auf das Gestell (1), mit der Klingeneinheit (11) im Inneren, befestigen.
7. Setzen Sie die schwenkbare Ablage (12) in die Kanne (10) ein.
8. Ohne zu pressen oder den Rand zu überschreiten, die zuvor kleingeschnittenen Zutaten (kleiner als 1 cm) in die Garablage geben. Um die Zubereitung der Zutaten zu beschleunigen kann das Zubehör Cut Express (8) mit dem entsprechenden Fingerschutz (9) verwendet werden, nachdem es fest an der Kanne befestigt wurde.
9. Schließen Sie den Deckel (13) der Kanne.
10. Gerät ans Stromnetz anschließen.
11. Aktivieren Sie die Garfunktion durch Drehen des Drehknopfes (3) nach rechts. Eine leuchtende LED wird aktiviert und nach einigen Minuten beginnt das Gerät, Dampf zu erzeugen.
12. Die Garzeit ist abhängig von der Wassermenge in dem Kessel. Wenn kein Wasser vorhanden ist, stoppt der Vorgang automatisch und ein akustisches Signal wird aktiviert. Um es zu stoppen, das Gerät ausschalten und den Knopf (3) wieder auf OFF ("O") stellen.
13. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
14. Den Deckel (13) von der Kanne (10) entfernen und das Garen der Zutaten prüfen.
- 15a. Wenn Sie die Zutaten nach dem Garen nicht vermischen wollen, die Garablage

(12) an den speziellen Haltegriffen entnehmen und den Inhalt auf einen Teller geben. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen.

Die Garflüssigkeit auf dem Boden des Kessels kann aufbewahrt werden.

15b. Wenn Sie die Zutaten nach dem Garen vermischen wollen, befolgen Sie die Anweisungen aus Abschnitt Vb "HOMOGENISIERUNG/VERMISCHUNG".

**Hinweis:** vor einem neuen Garvorgang, das Gerät vollständig abkühlen lassen.

Den Kessel nach dem Gebrauch (Abb. C) vollständig leeren, um die Verbreitung von Bakterien zu vermeiden. Für eine Kalkentfernung, den Abschnitt VII "WARTUNG DES HEIZKESSELS" lesen.

### **Vb - HOMOGENISIERUNG/VERMISCHUNG**

Mit dem Mahlzeitenkocher Easy Meal können alle normalerweise für die Entwöhnungszeit verwendeten Nahrungsmittel mit unterschiedlicher Konsistenz homogenisiert/vermischt werden.

Für das Vermischen, wie folgt vorgehen:

1. Sich vergewissern, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und dass der Drehknopf auf OFF ("O") steht.

2a. Um zuvor dampfgegarnte Zutaten zu vermischen, die schwenkbare Garablage (12) drehen, um den Inhalt der Kanne heraus zu kippen, die Garablage entfernen und den Deckel (13) wieder schließen.

2b. Um kalte Zutaten zu vermischen, diese kleingeschnitten direkt in die Kanne (10) auf die Klingen (11) geben. Es ist auch möglich das Zubehör Cut Express zu verwenden, um die Nahrung direkt in der Kanne zu schneiden.

Eine ausreichende Menge Wasser zugeben, um eine korrekte Homogenisierung/ Vermischung zu ermöglichen.

**WARNUNG:** niemals harte, gefrorene oder eine größere Menge Nahrungsmittel als die maximal angegebene (MAX) in die Kanne geben. Die Lebensmittel nicht pressen, dies könnte die Klingen dauerhaft beschädigen.

3. Gerät ans Stromnetz anschließen.

4. Den Knopf (3) nach links in die Position zum Vermischen drehen, ihn für maximal 10 Sekunden in dieser Position halten und wieder los lassen, um den Motor nicht zu beeinträchtigen.

5. Diesen Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, in Abständen von 10 Sekunden und bei Bedarf Flüssigkeit zufügen.

**WARNUNG:** KEIN ÖL direkt in die Kanne geben.

**Hinweis:** Wenn die Zutaten an den Wänden der Kanne (10) anhaften, das Gerät ausschalten und mit einem Löffel zu den Klingen schieben.

6. Am Ende der Homogenisierung/Vermischung nehmen Sie die Kanne (10) vom Untersatz (1), entfernen Sie den Deckel (13), und geben Sie den Inhalt der Kanne auf einen Teller.

**WARNUNG:** Benutzen Sie dazu nicht die Hände, um sich nicht an den Klingen zu verletzen.

Es wird empfohlen, die Nahrungsmittel umzurühren, damit diese eine gleichmä-

ßige Temperatur annehmen, und stets die Temperatur zu prüfen, bevor man das Kind füttert.

### **Vc - ERHITZEN UND AUFTAUEN**

Mit dem Mahlzeitenkocher Easy Meal können Sie auch kleingeschnittene Lebensmitteln oder zuvor zubereitete Babynahrung aufwärmen oder auftauen.

- Zum Aufwärmen oder Auftauen von kleingeschnittenen Lebensmitteln befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt Va "DAMPFGAREN".

- Zum Aufwärmen oder Auftauen von aufbewahrter Babynahrung:

1. die Babynahrung muss in einen geeigneten Behälter gegeben werden, der ohne Deckel in die Garablage (12) eingesetzt wird. Der 180 ml-Behälter der Reihe System von Chicco (separat erhältlich) ist mit dem Produkt kompatibel.

2. 1 bis 3 Wasserabmessungen in die Kanne geben, je nach aufzuwärmender/aufzutauender Menge, um dann mit dem Garzyklus fortzufahren.

Die erforderliche Zeit zum Auftauen oder Aufwärmen hängt von der Ausgangstemperatur und der Menge des Breis ab.

3. Wenn das akustische Signal sich am Ende des Zyklus aktiviert, vorsichtig den Behälter mit einem Tuch entnehmen, um sich nicht zu verbrühen und den Inhalt umrühren, damit dieser eine gleichmäßige Temperatur annimmt. Stets die Temperatur der Mahlzeit prüfen, bevor man das Kind füttert.

**WARNUNG:** Aus hygienischen und biologischen Gründen dürfen die Speisen niemals mehr als einmal oder länger als eine Stunde aufgewärmt werden.

## **VI. REINIGUNG UND WARTUNG**

**WARNUNG:** Das Gerät muss bei der Reinigung und Pflege immer ausgeschaltet und kalt sein, und der Stecker darf dabei nicht in der Steckdose stecken.

Am Ende eines jeden Gar-/Homogenisierungs-/Vermischungs-/Aufwärmvorgangs das Gerät reinigen, wie unten angegeben.

### **Reinigung der Kanne und des Zubehörs.**

Die Kanne (10) und das andere Zubehör aus Kunststoff: Deckel (13), Garablage (12), Zubehör Cut Express (8) und Fingerschutz (9) können per Hand mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel (keine scheuernden Produkte oder Entkalker verwenden) oder in dem Geschirrspüler gereinigt werden. Reinigen Sie die Kanne immer erst, nachdem Sie die Klingeneinheit entfernt haben.

### **Reinigung der Klingeneinheit.**

Zur Verringerung/Reduzierung von Oxidation und Korrosion der Klingen muss die Klingeneinheit (11) stets sofort nach jedem Gebrauch gereinigt und abgetrocknet werden. Entfernen Sie die Klingeneinheit aus der Kanne wie beschrieben, und reinigen Sie sie mit Wasser und Spülmittel; seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Schneidkanten. Aggressive Reinigungsmittel wie Bleiche können den Stahl angreifen, Flecken hinterlassen oder zu einer irreparablen Oxidation führen. Die Verwendung von Reinigungsmitteln, die Chlor oder dessen Verbindungen enthalten,

vermeiden. Unter reichlich fließendem Wasser abspülen und sofort mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen. ACHTUNG: Die Klängen NICHT in dem Geschirrspüler reinigen, um sie nicht zu beschädigen.

Die Dichtung der Klingeneinheit nicht entfernen, andernfalls wieder richtig in ihren Sitz einsetzen.

### **Reinigung des Untersatzes.**

Die Basis (1) nicht im Geschirrspüler oder unter fließendem Wasser reinigen und sie nicht in andere Flüssigkeiten eintauchen. Bei Bedarf mit einem feuchten Tuch reinigen. Den Deckel des Kessels (14) nicht in den Geschirrspüler geben.

### **Spülen des Heizkessels.**

Entfernen Sie eventuelles Restwasser aus dem Heizkessel, indem Sie das Gerät nach und nach kippen (Abb. C).

Bei Nichtverwendung für mindestens 8 Stunden, eine schnelle interne Reinigung durchführen:

a) Füllen Sie den Heizkessel ausschließlich mit kaltem Leitungswasser (Abb. D), nehmen Sie dabei die Markierung 2 auf der Kanne als Bezugspunkt, schließen Sie den Deckel des Heizkessels (14) und schütteln Sie ihn. Entfernen Sie dann den Deckel und leeren Sie den Kessel aus, indem Sie die Dampfaustrittsöffnung (6) verschlossen halten und das Gerät nach und nach kippen, um das Wasser abfließen zu lassen (Abb.C).

Darauf achten, dass kein Wasser in den Sitz des Deckels der Kanne, zu den Sicherheitschaltern (7), gelangt.

b) Reinigen Sie den Bereich um die Dampfaustrittsöffnung, prüfen ob sie verstopft ist. Nach der Reinigung das Produkt sorgfältig mit einem Tuch trocknen.

Bei Bedarf führen Sie die Entkalkung durch, wie im nächsten Abschnitt beschrieben.

## **VII. WARTUNG DES HEIZKESSELS**

Um die korrekte Funktionsweise des Geräts und insbesondere des Heizkessels zu gewährleisten, muss regelmäßig ein kompletter Entkalkungszyklus durchgeführt werden.

**WICHTIG:** die Bildung von Kalkablagerungen ist direkt mit der verwendeten Wasserhärte verbunden. Führen Sie die Wartung des Heizkessels mindestens alle 15 Tage durch und bevor Sie das Gerät für längere Zeit einlagern.

a) Bei vollständig abgekühltem Gerät und aus der Steckdose ausgesteckt, den Drehknopf (3) auf OFF ("O") stellen. WICHTIG. Wenn das Produkt nicht vollständig abgekühlt ist, können im Heizkessel kochend heißer Dampf und/oder Wasser vorhanden sein: Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen.

b) Den Kessel vollständig leeren, dazu das Gerät schrittweise kippen (Abb. C), wie in dem Abschnitt "SPÜLEN DES HEIZKESSELS" beschrieben.

c) Die Kanne bis zur Markierung 1 mit kaltem Wasser aus dem Wasserhahn auffüllen und weißen Weinessig bis zu Erreichen der Markierung 3 hinzugeben.

Die Lösung dann in den Kessel geben.

Verwenden Sie niemals entmineralisiertes Wasser oder Entkalker (weder in flüssiger noch in Pulver- noch in Tablettenform o.ä.), da diese Substanzen enthalten könnten, die giftig oder nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein können. Verwenden Sie niemals andere Flüssigkeiten und/oder Lösungen als die oben genannten, da diese das Gerät irreparabel beschädigen könnten.

- d) Schließen Sie den Deckel des Heizkessels (14) wieder, und lassen Sie die Lösung mindestens 10 Stunden lang einwirken. **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich die Entkalkerlösung im Heizkessel befindet.
- e) Nach 10 Stunden schütteln Sie das Gerät leicht, entfernen Sie den Deckel des Heizkessels (14), und leeren Sie den Kessel aus, indem Sie die Dampfaustrittsöffnung (6) verschlossen halten und das Gerät nach und nach kippen (Abb. C), wie in dem Abschnitt "SPÜLEN DES HEIZKESSELS" beschrieben.

**Hinweis:** Ein eventuelles Austreten von Rückständen, die auch dunkel sein können, ist völlig normal, da die Lösung die im Wasser gelösten Salze entfernt.

- f) Den Kessel mehrere Male gut ausspülen, bis keine Reste mehr austreten: 2 Markierungen kaltes Wasser aus dem Wasserhahn einfügen (Abb. D), den Deckel des Kessels (14) schließen, kurz das Gerät schütteln, dann den Deckel entfernen und bei geschlossener Dampfaustrittsöffnung (6) das gesamte enthaltene Wasser entleeren, dabei das Gerät kippen (Abb. C).

- g) Trocknen Sie den Bereich um die Dampfaustrittsöffnung sowie den Untersatz sorgfältig.

Im Falle besonders hartnäckiger und/oder übermäßiger Kalkablagerungen, den Arbeitsgang wiederholen und dabei den Essiganteil erhöhen.

**WICHTIG.** Entfernen Sie während der Reinigung nicht die Dichtungen des Heizkessels (14), des Deckels und des Dampfaustritts (6), und achten Sie darauf, sie nicht zu beschädigen.

## VIII. BETRIEBSSTÖRUNGEN

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHEN</b>	<b>MÖGLICHE LÖSUNG</b>
Das Gerät oder die LED schalten sich nicht an.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stecker steckt nicht richtig fest.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prüfen, dass der Stecker in der Steckdose steckt.</li></ul>
Das Gerät zerkleinert nicht, oder der Garzyklus startet nicht.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Kanne oder der Deckel sind nicht richtig platziert.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Platzieren Sie die Kanne und den Deckel richtig, um die Sicherheitsschalter zu aktivieren.</li></ul>
Ungewohnter Geruch bzw. Lärm von der Motorgruppe während des Zerkleinerns.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Das Gerät ist neu.</li><li>• Zu große Nahrungsmittelmenge.</li><li>• Zu harte Nahrungsmittel in der Kanne.</li><li>• Lange Zerkleinerungszeiten.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Während der ersten Benutzungen ist das normal.</li><li>• Die Nahrungsmittelmenge in der Kanne reduzieren.</li><li>• Keine zu harten Nahrungsmittel zerkleinern; die Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern auftauen.</li><li>• Halten Sie sich an die empfohlenen Zerkleinerungszeiten, und lassen Sie das Gerät abkühlen, um ein Überhitzen zu vermeiden.</li></ul>
Während des Zerkleinerns tritt Brei aus der Kanne aus.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zu viel oder zu flüssige Nahrungsmittel in der Kanne.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Nahrungsmittel- oder Flüssigkeitsmenge in der Kanne reduzieren.</li></ul>

Das Gerät benötigt zu viel Zeit, um Dampf zu erzeugen, oder erzeugt gar keinen Dampf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkablagerungen im Heizkessel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Heizkessel wie beschrieben reinigen und warten.</li> </ul>
Dampfaustritt aus dem Bereich des Kesseldeckels oder durch die hintere Auslassleitung.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Deckel des Heizkessels ist nicht eingesetzt oder nicht richtig verschlossen.</li> <li>• Die Dampfaustrittsöffnung ist durch Nahrungsmittelreste oder Kalk verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Deckel des Heizkessels einsetzen und/oder gut verschließen.</li> <li>• Den Heizkessel wie beschrieben reinigen und warten. Die Dampfaustrittsöffnung bei Bedarf befreien, ohne dabei die Dichtung zu beschädigen</li> </ul>
Am Ende des Garvorgangs öffnet sich der Deckel des Kessels nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überhitzung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einige Minuten warten, abkühlen lassen.</li> </ul>
Am Ende des Garvorgangs ist Wasser unter dem Gerät vorhanden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Klingeneinheit fehlt oder ist nicht richtig platziert.</li> <li>• Die Dichtung der Klingeneinheit fehlt oder ist nicht richtig platziert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Klingeneinheit in die Kanne einsetzen und soweit drehen, bis sie fest sitzt.</li> <li>• Das Vorhandensein und die Position der Dichtung prüfen.</li> </ul>

## IX. TECHNISCHE DATEN

Modell: 06776

Versorgungsspannung: 220-240V~, 50/60Hz

Wasserkesselleistung: 500W

Motorleistung: 130W


Betriebszyklen des Mixers: 10 s ON – 10 s OFF ("0")

Made in China



**Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2012/19/EU und ihren Änderungen.**

Die durchgestrichene Abfalltonne, die auf diesem Gerät abgebildet ist, bedeutet, dass dieses Produkt nach dem Ende seiner Betriebszeit ge-




trennt von den Haushaltsabfällen zu entsorgen ist. Entweder sollte es an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte abgegeben werden oder, bei Kauf eines neuen Geräts, dem Verkäufer zurückgegeben werden. Der Verbraucher ist in jedem Falle verantwortlich für die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts nach Ende der Betriebszeit. Nur bei Abgabe des Geräts an einer geeigneten Sammelstelle ist es möglich das Produkt so zu verarbeiten, zu recyceln und umweltgerecht zu entsorgen, dass einerseits Werkstoffe und Materialien wieder verwendet werden können und andererseits negative Folgen für Umwelt und Gesundheit ausgeschlossen werden. Nähere Auskunft bekommen Sie bei Ihrem örtlichen Amt für Abfallentsorgung oder bei Ihrem Händler.


## **GARANTIE**

Für die Garantie auf Produktmängel wird auf die spezifischen Vorgaben der nationalen Rechtsvorschriften verwiesen, die im Kaufland anwendbar sind, wo vorgesehen. Die Garantie deckt nicht die Bestandteile, die normalem Verschleiß unterliegen.

## **EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UE:**



Hiermit erklärt Artsana S.p.A, dass dieses Gerät Marke Chicco Mod. 06776 den grundlegenden Anforderungen und den sonstigen einschlägigen Bestimmungen entspricht, die von den EG-Richtlinien 2014/30/UE (elektromagnetische Verträglichkeit) und 2014/35/UE (elektrische Sicherheit) festgelegt sind und 2011/65/UE (RoHS). Eine vollständige Kopie der UE-Erklärung kann bei Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italien angefordert werden






# INSTRUCCIONES DE USO

## Robot de Cocina Easy Meal Chicco



Lea detenidamente estas instrucciones antes del uso y guárdelas para futuras consultas.

### **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.** **¡ADVERTENCIA!**

- Este aparato está destinado a un uso únicamente doméstico y debe ser utilizado en conformidad con las instrucciones de uso. Cualquier uso diferente tiene que considerarse incorrecto y, por tanto, peligroso. No ha sido previsto el uso en: ambientes destinados a funcionar como cocina por el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo, agroturismo, hoteles, moteles y otras estructuras receptoras, arrendamiento de habitaciones. El fabricante no podrá considerarse responsable de posibles daños que derivan de uso impropio, erróneo e irresponsable.
- Este aparato es solo para uso interno, por lo tanto, no debe exponerse al sol, a la lluvia y a otros agentes atmosféricos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños o por personas con discapacidad mental o sin la experiencia y los conocimientos necesarios. El producto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas o sensoriales siempre y cuando estén



bajo supervisión, o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso seguro del aparato y comprendido los peligros inherentes al mismo. Si el comprador cede el aparato o lo entrega a otros usuarios, estos deberán recibir instrucciones sobre el uso seguro y comprender los peligros inherentes al mismo a través de la lectura del manual de uso y, especialmente, de las advertencias de seguridad citadas en el mismo, que siempre deberán acompañar al aparato.

- Las operaciones de limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no deben ser llevadas a cabo por niños.
  - Para prevenir la proliferación bacteriana de los preparados, se recomienda consumir la papilla inmediatamente después de la preparación o conservarla adoptando el método más adecuado según el tipo de alimento. No conservar los alimentos directamente en el jarro.
  - Mantener el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
  - Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
  - No tire del cable de alimentación o del aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.
  - Atención: por motivos de seguridad el aparato tiene que estar siempre conectado a una instalación
- 
- 

- provista de una conexión a tierra eficiente.
- Antes de poner en marcha la fase de calentamiento y cocción al vapor, asegurarse de que el orificio de salida del vapor (6) no esté obstruido.
  - No extraer, en ningún caso, la tapa (13) de la jarra (10) durante la cocción o la trituración. Pueden salir líquidos hirviendo y causar quemaduras.
  - Durante la fase de calentamiento y cocción a vapor, del jarro sale vapor hirviendo que podría causar quemaduras. El calentador y todas las partes en contacto con el vapor se calientan demasiado: prestar siempre la máxima atención y manipular con cautela.
  - No abrir ni intentar abrir el tapón del calentador (14) con el aparato encendido y/o en funcionamiento, peligro de quemaduras.
  - Antes de abrir/retirar el tapón del calentador (14), apagar el aparato y esperar al menos 10 minutos.
  - Desconectar siempre el aparato de la toma de corriente cuando no se usa, durante el montaje/desmontaje del producto y durante la limpieza.
  - Asegurarse de que la clavija de alimentación esté siempre desconectado de la toma de corriente y de que el aparato esté totalmente frío antes de desplazarlo, guardarlo, limpiarlo y realizar operaciones de mantenimiento.
  - Desconectar siempre la clavija del cable de alimentación de la toma de corriente antes de acce-

der a las cuchillas (11).

- **ADVERTENCIA:** no accionar las cuchillas (11) por un período de tiempo superior a 10 segundos y aguardar al menos 10 segundos entre un accionamiento y el otro.
- Prestar siempre especial atención cuando se manipulan las cuchillas (8 y 11) puesto que son muy cortantes.
- **ADVERTENCIA:** no lavar las cuchillas (11) en el lavavajillas, porque el ambiente húmedo dentro de este, junto con la presencia de sales, puede provocar fenómenos oxidantes.
- No sumergir ni mojar, en ningún caso, el cuerpo del Robot de Cocina (1) y el cable de alimentación con agua u otros líquidos. No colocar nunca la base bajo el agua corriente.
- Estas instrucciones están disponibles en el sitio web [www.chicco.com](http://www.chicco.com).
- Para la limpieza del producto, atenerse escrupulosamente a lo citado en el apartado VII. "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
- Si el cable de alimentación está dañado, para sustituirlo dirigirse exclusivamente a Artsana S.p.A., para prevenir cualquier riesgo.

**ADVERTENCIA:** El incumplimiento de estas instrucciones puede ser fuente de lesiones y de daños al aparato. El fabricante no responde por daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones. El aparato, los accesorios y los elementos de embalaje no son juguetes y deben mantenerse fuera del alcance de

los niños.

Advertencia: el uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:

- la instalación eléctrica de la habitación debe ser conforme a las normas de seguridad vigentes;
- el voltaje y la frecuencia (véanse los datos de la placa debajo del aparato) deben corresponder con los de la red eléctrica.
- No utilizar, en ningún caso, con manos mojadas o húmedas, con los pies descalzos o mojados, o cerca de chorros de agua. Advertencia: no tocar el aparato si cae al agua; desconectar rápidamente la clavija y no utilizarlo posteriormente; consultar con personal competente y cualificado o con Artsana S.p.A.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento: apagar el aparato y desconectar la clavija de la toma de corriente; consultar exclusivamente con personal competente y cualificado o con el servicio de atención al cliente Artsana S.p.A. No intentar abrirlo o repararlo.
- No se aconseja usar adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones; si es necesario, utilizar exclusivamente productos conformes a las normas de seguridad vigentes, sin superar el límite de potencia indicado en el adaptador y/o prolongación.
- Colocar siempre el aparato sobre superficies planas y estables, lejos de aparatos o materiales delicados, sensibles al calor, al vapor y a la humedad. No apoyar, en ningún caso, el aparato encima o cerca de superficies calientes, cocinas de gas o planchas calentadoras.
- No dejar nunca el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.
- No cubrir el aparato durante el funcionamiento o cuando esté aún caliente.
- Antes de usar, verificar que todos los componentes (especialmente, el jarro y la base) estén correctamente ensamblados y asegurarse de que el tapón del calentador esté correctamente cerrado.
- Asegurarse de que las manos, el cabello, la indumentaria y los utensilios de cocina se encuentren fuera de la jarra antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Nunca verter en el calentador líquidos diferentes de agua potable de red o sustancias diferentes de las previstas en el apartado VIII "MANTENIMIENTO DEL CALENTADOR".
- Durante el ciclo de calentamiento/cocción, la eventual salida de vapor por los bordes del tapón del calentador (14) o por el conducto de salida del vapor (16), indica una anomalía de funcionamiento en el circuito del vapor: NO abrir ni retirar el tapón del calentador (14), sino apagar de inmediato, dejar enfriar completamente, no volver a utilizar el aparato y dirigirse al personal competente y cualificado o a Artsana S.p.A.
- No utilizar el producto en caso de pérdida de líquido por el cuerpo; si esto sucede, apagarlo de inmediato y retirar la clavija de la toma de corriente.
- Al concluir el ciclo de cocción y con el aparato caliente, retirar la tapa (13), prestando atención a los vapores hirviendo, para evitar quemaduras. La empuñadura del

- cesto de cocción de alimentos podría estar muy caliente.
- Para evitar dañar las cuchillas, se aconseja utilizar este aparato para triturar alimentos especialmente duros, como por ejemplo, comida aún congelada.
  - En caso de dudas sobre la interpretación del contenido de este manual de instrucciones, póngase en contacto con el vendedor o con Artsana S.p.A.
- ARTSANA se reserva el derecho de modificar, en cualquier momento y sin previo aviso, lo descrito en el presente manual de instrucciones.
- Queda terminantemente prohibida la reproducción, transmisión, transcripción y traducción incluso parcial, en cualquier forma, de este manual sin previa autorización por escrito de ARTSANA S.p.A.

## LEYENDA DE SÍMBOLOS



Aparato conforme con los requisitos esenciales de las Directivas CE aplicables



¡ADVERTENCIA!



Instrucciones de uso



¡ADVERTENCIA! Vapor hirviendo



Lea atentamente las instrucciones de uso.



¡ Advertencia! Superficie caliente



No elimine este producto o sus componentes como residuo urbano, efectúe la recogida selectiva haciendo referencia a las específicas legislaciones vigentes en cada país.


## **ES - Robot de Cocina Easy Meal**

### **I. CONTENIDO DEL EMBALAJE**

- 1 Cuerpo Robot de Cocina
- 1 Tapa del jarro
- 1 Jarra con mango
- 1 Cesto basculante Switch System para la cocción de los alimentos
- 1 Cut Express con accesorio para proteger los dedos
- 1 Grupo cuchillas
- 1 Manual de instrucciones de uso
- 1 Recetario

### **II. LEYENDA**

- 1. Cuerpo/calentador
- 2. Zona de enrollado de cable

- 
3. Perilla de encendido/apagado
  4. Led luminoso
  5. Sistema de enganche seguro de las cuchillas al cuerpo/calentador
  6. Orificio salida de vapor
  7. Interruptores de seguridad
  8. Accesorio Cut Express
  9. Tapón de protección de los dedos
  10. Jarro
  11. Cuchillas
  12. Cesto basculante de cocción Switch System
  13. Tapa de la jarra
  14. Tapón del calentador
  15. Orificio de llenado del calentador
  16. Conducto de salida de vapor
  17. Cable no extraíble

### III. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

#### **Antes de ser utilizado por primera vez:**

- 1) Antes de utilizar el producto y todos sus componentes, comprobar que estén íntegros y no dañados. En caso de daños visibles o de dudas, no utilizar el aparato y dirigirse al personal cualificado o al revendedor.

**ADVERTENCIA:** el embalaje y todas sus partes siempre deben mantenerse fuera del alcance de los niños por motivos de seguridad.

- 2) Ensamblar el aparato remitiéndose al apartado IV "INSTRUCCIONES DE USO".
- 3) Por motivos de higiene, llevar a cabo un ciclo de cocción sin alimentos (con una cantidad de agua equivalente al nivel 3 indicado en la jarra), remitiéndose al apartado Va "COCCIÓN DE VAPOR".

**ADVERTENCIA:** no llenar el calentador directamente desde el grifo para evitar que se mojen partes eléctricas (fig. D) y no utilizar agua destilada.

Al encenderlo por primera vez, el aparato podría emanar un leve olor.

- 4) Al concluir el ciclo de cocción, girar la perilla (3) a OFF ("O") y dejar enfriar el aparato (al menos 15 minutos). **ADVERTENCIA:** no poner en funcionamiento las cuchillas porque el agua hirviendo podría salir por el jarro, ocasionando quemaduras.
- 5) Desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente. Lavar todos los componentes lavables con agua tibia y un detergente común para vajilla, pasar un paño húmedo por la superficie de la base.
- 6) Retirar el agua residual presente en el contenedor (fig. C).

### IV. INSTRUCCIONES DE USO

#### EL GRUPO JARRA

**ADVERTENCIA:** retirar la jarra y la tapa solo si la perilla (3) está posicionada en OFF ("O").

- Para enganchar la jarra (10), introducirla en la base y girarla hacia la derecha (fig. B). Girarla hacia la izquierda para desengancharla.

- Para cerrar la tapa (13) de la jarra, introducirla haciendo que coincidan los símbolos de referencia presentes (fig. A) y girarla hacia la derecha. Girarla hacia la izquierda para retirarla.
- Posicionar el cesto de cocción (12) en el interior de la jarra, de manera que los pernos se posicionen en las guías que permiten su rotación para volcar los alimentos dentro de la jarra que se encuentra debajo.

## EL GRUPO CUCHILLAS

- Para retirar el grupo de cuchillas (11) de la jarra, retirarla de la base, tomar con cuidado el grupo de cuchillas desde el exterior de la jarra y girarla hacia la derecha. Extraer el grupo de cuchillas, agarrándolo desde arriba, prestando atención a no cortarse. Para fijar el grupo de cuchillas, llevar a cabo la operación inversa, hasta que quede firmemente enganchada. **ADVERTENCIA:** cuando las cuchillas no estén dentro de la jarra, protegerlas y guardarlas en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.

## V. PREPARACIÓN DE LA PAPILLA

### Va - COCCIÓN AL VAPOR


Easy Meal cocina a vapor fruta, verdura, carne y pescado, conservando su aporte de nutrientes. No utilizar nunca la función de cocción sin haber enroscado correctamente el grupo de cuchillas (11) a la jarra (10) sin haber llenado antes el calentador con agua potable fría. Para la cocción, proceder como se indica a continuación:

1. Asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica y de que la perilla (3) esté posicionada en OFF ("O").
  2. Asegurarse de que el orificio de salida del vapor (6) no esté obstruido; si es necesario, quitar la obstrucción sin dañar la junta, remitiéndose al apartado VI. "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
  3. Desenroscar el tapón del calentador (14) realizando dos movimientos distintos de rotación y extracción, según las indicaciones citadas en el producto.
  4. Llenar la caldera con la cantidad de agua potable fría que se necesaria para efectuar el ciclo de cocción deseado. La duración del ciclo de cocción aumenta con la cantidad de agua utilizada.
- No utilizar agua destilada ni con aditivos (como por ejemplo, sal, azúcar, etc.).
  - Es posible utilizar la jarra (10) como medidor, gracias a las 3 muescas presentes para dosificar el agua y determinar los tiempos promedio de cocción, tomando como referencia a la siguiente tabla.

Muesca	Tempo aproximativo*
1	13 minutos
2	25 minutos
3	30 minutos

*\* Tiempos aproximativos con producto nuevo alimentado con una tensión de red de 230Vac. Estos tiempos pueden variar sensiblemente si los valores de alimentación son diferentes o en caso de limpieza inadecuada.*



- 
5. Cerrar nuevamente la tapa (14), realizando dos movimientos diferentes de introducción y rotación, según las indicaciones citadas en el producto.
  6. Enganchar la jarra (10) a la base (1), con el grupo de cuchillas (11) introducido en el interior.
  7. Introducir el cesto basculante (12) en la jarra (10).
  8. Sin presionar ni superar el borde, introducir en el cesto los ingredientes anteriormente cortados en trozos (con dimensión inferior a 1 cm). Para agilizar la preparación de los ingredientes, se puede utilizar el accesorio Cut Express (8) con el protector para dedos específico (9), tras haberlo enganchado firmemente al jarro.
  9. Cerrar la tapa (13) de la jarra.
  10. Conectar el aparato a la toma de corriente.
  11. Activar la función de cocción girando la perilla (3) hacia la derecha. Se enciende un led luminoso y pasados algunos minutos el aparato empezará a producir vapor.
  12. El tiempo de cocción depende de la cantidad de agua introducida en el calentador. Tras agotarse el agua, el proceso se detiene automáticamente y se activa una señal acústica. Para detenerlo, apagar el aparato, posicionando nuevamente la perilla (3) en OFF ("O").
  13. Desconectar la clavija de la toma de corriente.
  14. Retirar la tapa (13) de la jarra (10) y verificar la cocción de los ingredientes.
  - 15a. Si no se desean licuar los ingredientes después de la cocción, extraer la cesta (12) con la manilla específica y verter su contenido en un plato, prestando atención a no quemarse.

El líquido de cocción depositado en el fondo de la jarra puede conservarse.

15b. Si se desean licuar los ingredientes después de la cocción, seguir las instrucciones de la sección Vb "HOMOGENEIZACIÓN/LICUADO" a continuación.

**Nota:** antes de realizar una nueva cocción, dejar enfriar completamente el aparato. Vaciar completamente el contenedor después del uso (fig. C) para evitar la proliferación de bacterias. Para realizar la limpieza anti-sarro, remitirse a la sección VII "MANTENIMIENTO DEL CALENTADOR".

### **Vb - HOMOGENEIZACIÓN/LICUADO**

El Robot de Cocina Easy Meal permite homogeneizar/licuar con consistencias diferentes todos los alimentos que se suelen utilizar para el destete.

Para el licuado, proceder como se indica a continuación:

1. asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica y de que la perilla esté posicionada en OFF ("O").
- 2a. Para licuar ingredientes anteriormente cocidos al vapor, girar el cesto basculante (12) para verter su contenido en la jarra, retirar el cesto y cerrar nuevamente la tapa (13).
- 2b. Para licuar ingredientes en frío, introducirlos cortados en trozos directamente en el interior de la jarra (10) sobre las cuchillas (11). También es posible utilizar el accesorio Cut Express para cortar los alimentos directamente en el jarro.

Agregar una cantidad de agua adecuada para permitir una correcta homogeneización/licuado.

**ADVERTENCIA:** nunca introducir en la jarra alimentos duros, congelados o una cantidad de alimento superior a la máxima indicada (MÁX.), ni prensar los alimentos, para no dañar irreparablemente las cuchillas.

3. Conectar el aparato a la toma de corriente.

4. Girar la perilla (3) hacia la izquierda a la posición de licuado, mantenerla en esta posición por un máximo de 10 segundos y soltarla, para no forzar el motor.

5. Repetir esta operación hasta obtener la consistencia deseada, en intervalos de 10 segundos, agregando líquido, si es necesario.

**ADVERTENCIA:** NO introducir aceite directamente en la jarra.

**Nota:** Si los ingredientes se pegan a las paredes de la jarra (10), apagar el aparato y, utilizando una cuchara, empujarlos hacia las cuchillas.

6. Al final de la homogeneización/licuado, desenganchar la jarra (10) de la base (1), quitar la tapa (13) y volcar el contenido de la jarra en el plato.

**ADVERTENCIA:** no introducir las manos en la jarra para evitar herirse con las cuchillas.

Se recomienda comprobar siempre la temperatura de los alimentos e uniformarla mezclándolos un poco antes de administrarlos al niño.

### **Vc - CALENTAMIENTO Y DESCONGELAMIENTO**

El Robot de Cocina Easy Meal permite calentar y descongelar alimentos en trozos o papillas preparadas con anterioridad.

- Para calentar o descongelar alimentos en trozos, seguir las instrucciones descritas en la sección Va "COCCIÓN AL VAPOR".

- Para calentar o descongelar papillas conservadas:

1. la papilla debe colocarse en un contenedor adecuado, sin tapa, en el cesto de cocción (12). El contenedor de 180 ml de la Línea System de Chicco (que se vende por separado) es compatible con el producto.

2. Introducir en el calentador de 1 a 3 niveles de agua, según la cantidad para calentar/descongelar, para luego proceder de la misma manera que para el ciclo de cocción.

El tiempo necesario para descongelar o calentar varía según la temperatura inicial y la cantidad de la papilla.

3. Cuando la señal acústica se activa al finalizar el ciclo, extraer con cautela el recipiente, utilizando un paño para evitar quemarse y mezclar su contenido para uniformar la temperatura. Comprobar siempre que la papilla no esté demasiado caliente antes de darla al niño.

**ADVERTENCIA:** Por motivos de orden higiénico y biológico, no recalentar nunca los alimentos más de una vez o por un período de tiempo superior a una hora.

### **VI. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

**ADVERTENCIA:** todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben ser efectuadas con el aparato apagado, frío y con la clavija no conectada a la corriente. Al finalizar cada ciclo de cocción/homogeneización/calentamiento, se aconseja limpiar el aparato, como se indica a continuación.



### ***Limpieza del jarro y de los accesorios.***

El jarro (10) y los demás accesorios de plástico: la tapa (13), el cesto de cocción (12), el accesorio Cut Express (8) y el tapón de protección de los dedos (9) pueden lavarse a mano con un detergente común para vajilla (no utilizar productos abrasivos o descalcificantes) o en lavavajillas. Se recomienda lavar la jarra solo después de haber extraído el juego de cuchillas.

### ***Limpieza del grupo cuchillas.***

Para evitar/reducir la oxidación y la corrosión de las cuchillas, la limpieza y el secado del grupo de cuchillas (11) deben efectuarse siempre enseguida después de cada uso. Extraer el grupo de cuchillas de la jarra siguiendo las instrucciones suministradas y limpiarlo con agua y jabón, prestando suma atención a la parte cortante. Detergentes agresivos, como lejía, pueden dañar el acero, manchándolo y oxidándolo irremediablemente. Evitar el uso de detergentes que contienen cloro o sus componentes. Enjuagar con agua corriente abundante y secar enseguida con un paño no abrasivo. **ADVERTENCIA:** NO lavar las cuchillas en lavavajillas para no dañarlas.

No retirar la junta del grupo de cuchillas; en este caso, volver a posicionarla cuidadosamente en su alojamiento.

### ***Limpieza de la base.***

No colocar la base (1) en el lavavajillas o bajo el agua corriente, ni sumergirla en otros líquidos. Si es necesario, limpiarla con un paño húmedo. No colocar el tapón del calentador (14) en lavavajillas.

### ***Enjuague del contenedor.***

Retirar siempre el agua que eventualmente haya quedado en el contenedor inclinando poco a poco el aparato (fig. C).

En caso de que no se utilice por un tiempo superior a las 8 horas, efectuar una limpieza interna rápida:

- a) Llenar el contenedor solo con agua potable fría del grifo (fig. D), remitiéndose a la muesca 2 presente en la jarra, volver a cerrar el tapón del calentador (14) y agitar; luego, quitar el tapón y vaciar, manteniendo cerrado el orificio de salida del vapor (6) e inclinando poco a poco el aparato, para que fluya el agua (fig. C).

Prestar atención a que el agua no entre en el alojamiento de la tapa de la jarra, cerca de los interruptores de seguridad (7).

- b) Limpiar adecuadamente la zona cerca del orificio de salida del vapor, asegurándose de que no esté obstruido.

Después de las operaciones de limpieza, secar cuidadosamente el producto con un paño. Si fuera necesario, efectuar el procedimiento de descalcificación como se indica en el párrafo siguiente.

## **VII. MANTENIMIENTO DEL CESTO DE COCCIÓN**

Para garantizar un correcto funcionamiento del producto y el mantenimiento del



cesto de cocción es necesario efectuar periódicamente un ciclo de completa descalcificación.

**IMPORTANTE:** la formación de depósitos de sarro es directamente proporcional a la dureza del agua utilizada. Efectuar el mantenimiento del contenedor al menos cada 15 días o antes de guardar el aparato durante largos períodos.

- a) Con el aparato completamente frío y desconectado de la toma eléctrica, posicionar la perilla (3) en OFF ("O"). **IMPORTANTE** Si el producto no está suficientemente frío, dentro del cesto de cocción puede haber vapores y/o agua hirviendo: prestar atención para no quemarse.
- b) Vaciar completamente el calentador, inclinando poco a poco el aparato (fig. C), como se describe en la sección "ENJUAGUE DEL CALENTADOR".
- c) Llenar la jarra hasta la muesca 1 con agua potable fría de grifo y agregar vinagre blanco de vino hasta llegar a la muesca 3.

Verter la solución obtenida de esta forma en el calentador.

No utilice nunca agua desmineralizada ni productos descalcificantes (líquidos, polvos, pastillas etc.) que puedan contener sustancias tóxicas o no idóneas al contacto con los alimentos. No vierta nunca líquidos ni soluciones diferentes a los indicados, porque pueden dañar el aparato irreparablemente.

- d) Cerrar nuevamente el tapón del calentador (14) y dejar que actúe la solución durante al menos 10 horas. **¡ADVERTENCIA!** No encienda nunca el aparato cuando dentro del cesto de cocción esté la solución descalcificante.
- e) Pasadas al menos 10 horas, agitar ligeramente el producto, quitar el tapón del calentador (14) y vaciarlo manteniendo cerrado el orificio de salida del vapor (6) e inclinando poco a poco el aparato (fig. C), como se describe en la sección "ENJUAGUE DEL CALENTADOR".

**Nota:** la posible salida de residuos, incluso de color oscuro, es absolutamente normal pues son los depósitos de las sales disueltas en el agua que son eliminados por la solución descalcificante.

- f) Enjuagar varias veces el calentador hasta que ya no salgan residuos: introducir 2 muescas solo de agua fría potable de grifo (fig. D), cerrar el tapón del calentador (14), agitar brevemente el aparato; luego, retirar el tapón y, manteniendo cerrado el orificio de salida del vapor (6), vaciar toda el agua presente, inclinando el aparato (fig. C).
- g) Secar cuidadosamente el agua eventualmente presente cerca tanto del orificio de salida del vapor como de la base.

En caso de depósitos de caliza especialmente resistente y/o abundante, repetir la operación aumentando el porcentaje de vinagre.

**IMPORTANTE** Durante la limpieza, no intentar eliminar y/o dañar las juntas del tapón del calentador (14) y de la salida del vapor (6).

## VIII. ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSIBLES</b>	<b>SOLUCIÓN POSIBLE</b>
El aparato o el led no se encienden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Clavija conectada incorrectamente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controlar que la clavija esté conectada a la toma de corriente.</li></ul>
El aparato no tritura o no inicia el ciclo de cocción.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La jarra o la tapa no están colocados correctamente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Posicionar correctamente la jarra y la tapa para activar los interruptores de seguridad.</li></ul>
Durante la trituración se genera mal olor o ruido excesivo desde el grupo motor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Producto nuevo.</li><li>• Demasiada comida.</li><li>• Comida demasiado dura en la jarra.</li><li>• Tiempos de trituración prolongados.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Durante los primeros usos esta condición es normal.</li><li>• Reducir la cantidad de comida en la jarra.</li><li>• No triturar comida demasiado dura; descongelar la comida antes de triturarla.</li><li>• Atenerse a los tiempos de trituración aconsejados, dejando enfriar el aparato para evitar el sobrecalentamiento.</li></ul>
Salida de papilla de la jarra durante la trituración.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demasiada comida o alimentos demasiado líquidos en la jarra.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reducir la cantidad de comida o de líquido en la jarra.</li></ul>
El aparato emplea demasiado tiempo para producir vapor o no lo produce.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acumulación de sarro en el calentador.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento del calentador.</li></ul>

<p>Salida de vapor desde la zona del tapón del calentador o desde el conducto de salida trasero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tapón del calentador no está colocado o no está bien cerrado.</li> <li>• El orificio de salida del vapor está obstruido por residuos de comida o sarro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocar el tapón del calentador y cerrarlo bien.</li> <li>• Efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento del calentador. Si fuera necesario, liberar el orificio de salida del vapor sin dañar el recipiente</li> </ul>
<p>Al final de la cocción, no se abre el tapón del calentador.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sobrecalentamiento excesivo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esperar algunos minutos, dejar enfriar.</li> </ul>
<p>Al finalizar la cocción, hay agua debajo del aparato</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta el juego de cuchillas o no está colocado correctamente.</li> <li>• Falta la junta de las cuchillas o no está colocada correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducir el grupo cuchillas en la jarra y girarlo hasta fijarlo correctamente.</li> <li>• Verificar la presencia y la posición de la junta.</li> </ul>

## IX. DATOS TÉCNICOS

Modelo: 06776

Tensión de alimentación: 220-240V~, 50/60Hz

Potencia caldera: 500W

Potencia motor: 130W


Ciclos de funcionamiento licuadora: 10 s ON – 10 s OFF ("O")

Fabricado en China



### **Este producto es conforme a la Directiva 2012/19/UE y modificaciones siguientes.**

El símbolo del contenedor de basura tachado que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá eliminarse separadamente de los desechos domésticos y por lo tanto deberá entregarse a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o al vendedor cuando compre un nuevo aparato similar. El usuario es responsable de entregar el aparato agotado a las estructuras apropiadas de recogida. La adecuada recogida selectiva para el envío sucesivo del aparato fuera de uso al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación compatible con el ambiente, contribuye a evitar posibles efectos



negativos en el ambiente y en la salud y favorece el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el producto. Para informaciones más detalladas inherentes a los sistemas de recogida disponibles, diríjase al servicio local de eliminación de desechos, o a la tienda donde compró el aparato.

### **GARANTÍA**

Para la garantía sobre los defectos del producto, se remite a las disposiciones específicas de las normativas nacionales aplicables en el país de compra, si las hubiere. La garantía no cubre los componentes sujetos a desgaste normal.

### **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UE:**

Con la presente, Artsana S.p.A declara que este aparato de marca Chicco mod. 06776 es conforme a los requisitos esenciales y las demás disposiciones pertinentes establecidas por las directivas 2014/30/UE (compatibilidad electromagnética), 2014/35/UE (seguridad eléctrica) y 2011/65/UE (RoHS).

Puede requerirse la copia íntegra de la declaración UE a Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italy

# PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO


## Coze papa Easy Meal Chicco

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente estas instruções e conserve-as para consultas futuras.


### **ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA. AVISO!**


- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização de tipo doméstico e deve ser utilizado de acordo com as instruções de utilização. Outras utilizações devem ser consideradas impróprias e, portanto, perigosas. Não se destina a ser usado em: salas utilizadas como cozinha por funcionários de lojas, escritórios e outras áreas de trabalho, propriedades rurais ou casas destinadas à prática do turismo rural, hotéis e outras estruturas turísticas. O fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos derivantes de utilização imprópria, incorreta ou irresponsável.
- Este aparelho destina-se apenas a uso interno e não deve, portanto, ser exposto ao sol, à chuva e a outros agentes atmosféricos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou por pessoas com capacidades mentais reduzidas, sem experiência ou os conhecimentos necessários. O produto pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas ou sensoriais reduzidas, desde que






sob vigilância ou depois de terem recebido instruções relativas à utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos inerentes ao mesmo. No caso em que o aparelho seja cedido pelo comprador ou entregue a terceiros utilizadores, é necessário que os mesmos recebam instruções relativas à utilização segura do aparelho, e tenham compreendido os perigos inerentes, através da leitura do manual de instruções e em particular as advertências de segurança nele contidas, que sempre deverão acompanhar o aparelho.

- A limpeza e manutenção, que será feita pelo utilizador, não deve ser efetuada por crianças e/ou pessoas com capacidades mentais reduzidas, sem experiência ou os conhecimentos necessários.
  - A fim de prevenir a proliferação bacteriana nas preparações, recomenda-se consumir a papa logo após a sua preparação, ou conservá-la adotando a modalidade mais apropriada com base no tipo de alimento. Não conserve a comida diretamente no jarro.
  - Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
  - Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
  - Não puxe o cabo de alimentação nem o próprio aparelho para retirar a ficha da tomada de corrente.
  - Atenção: por motivos de segurança, o aparelho
- 



deve ser sempre ligado a uma instalação elétrica equipada com uma eficaz ligação à terra.

- Antes de iniciar a fase de aquecimento e cozedura a vapor, certifique-se de que o furo de saída do vapor (6) não está obstruído.
- Não remova a tampa (13) do jarro (10) durante a cozedura ou a trituração. Podem sair líquidos a ferver de maneira repentina, causando queimaduras e/ou lesões graves.
- Durante a fase de aquecimento e cozedura a vapor, sai vapor muito quente pelo jarro, que pode provocar queimaduras. A caldeira e todas as partes em contato com o vapor tornam-se muito quentes: preste sempre a máxima atenção e manuseie-as com cuidado.
- Não abra nem tente abrir a tampa da caldeira (14) com o aparelho ligado e/ou em funcionamento. Perigo de queimadura.
- Antes de abrir/tirar a tampa da caldeira (14), desligue o aparelho e aguarde, pelo menos, 10 minutos.
- Desconecte sempre o aparelho da tomada de corrente quando não estiver em uso, durante a montagem/desmontagem do produto e durante a limpeza.
- Certifique-se sempre de que a ficha de alimentação está desligada da tomada e de que o aparelho arrefeceu completamente, antes de o deslocar, guardar, limpar, efetuar qualquer operação de ma-

- 
- nutenção.
  - Desligue sempre a ficha do cabo de alimentação antes de mexer nas lâminas (11).
  - **ATENÇÃO:** não acione as lâminas (11) por um período de tempo superior a 10 segundos e aguarde pelo menos 10 segundos entre um acionamento e o próximo.
  - Preste sempre muita atenção quando manusear as lâminas (8 e 11), pois são muito afiadas.
  - **ATENÇÃO:** não lave as lâminas (11) na máquina de lavar a loiça porque o ambiente húmido no interior, juntamente com a presença de sais, pode provocar fenómenos de oxidação.
  - Nunca mergulhe nem molhe o corpo do Coze Papa (1) e o cabo de alimentação com água ou outros líquidos. Nunca coloque a base sob água corrente.
  - Estas instruções estão disponíveis no website [www.chicco.com](http://www.chicco.com).
  - Para a limpeza do produto, siga escrupulosamente as indicações do parágrafo VII “LIMPEZA E MANUTENÇÃO”.
  - Se o cabo de alimentação estiver danificado, para substituí-lo dirija-se exclusivamente à Artsana S.p.A., de modo a evitar qualquer risco.

**ATENÇÃO:** O não cumprimento destas instruções pode ser fonte de lesões e de danos no aparelho. O fabricante não é responsável por danos causados pelo desrespeito destas instruções. O aparelho, os acessórios e elementos da embalagem não são brinquedos e não devem ser deixados ao alcance das crianças. Atenção: a utilização de qualquer aparelho elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais. Em particular:

- A instalação elétrica do local deve estar em conformidade com as normas de segurança em vigor;
- A voltagem e a frequência (consulte os dados na placa identificativa na parte inferior do aparelho) devem corresponder aos valores da rede elétrica de alimentação.
- Nunca utilize com mãos molhadas ou húmidas nem descalço ou com pés molhados ou nas proximidades de jatos d'água. Atenção: não toque no aparelho em caso de queda na água; remova imediatamente da tomada e não utilize em seguida, mas entre em contato com pessoal técnico competente e qualificado ou diretamente com a Artsana S.p.A..
- Em caso de avaria e/ou mau funcionamento: desligue o aparelho, remova a ficha da tomada e dirija-se exclusivamente a pessoal competente e qualificado ou ao serviço ao consumidor Artsana S.p.A.. Não tente abri-lo nem repará-lo.
- Não é recomendado o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou prolongamentos; se necessário, use exclusivamente produtos em conformidade com as normas de segurança em vigor, sem ultrapassar o limite de potência indicado no adaptador/prolongamento.
- Posicione o aparelho sempre sobre superfícies planas e estáveis, longe de aparelhos ou materiais delicados, sensíveis ao calor, ao vapor e à humidade. Nunca o coloque em cima ou próximo de superfícies quentes, fogões a gás, placas elétricas nem sobre superfícies delicadas ou ao alcance das crianças.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não cubra o aparelho durante o seu funcionamento ou se ainda estiver aquecido.
- Antes de cada utilização, certifique-se de que todos os componentes (especialmente o jarro e a base) estão corretamente conetados e certifique-se de que a tampa da caldeira está fechada corretamente.
- Certifique-se de que as mãos, os cabelos, o vestuário e os acessórios de cozinha estão fora do jarro antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Nunca deite na caldeira líquidos diferentes de água potável de torneira ou substâncias diferentes daquelas previstas no parágrafo VIII "MANUTENÇÃO DA CALDEIRA".
- Durante o ciclo de aquecimento/cozedura, a eventual saída de vapor pelas bordas da tampa da caldeira (14) ou pela conduta de alívio do vapor (16) indica uma anomalia funcional no circuito do vapor: NÃO abra nem remova a tampa da caldeira (14), mas desligue imediatamente, deixe esfriar completamente, não reutilize mais o aparelho e dirija-se ao pessoal competente e qualificado ou à Artsana S.p.A..
- Não utilize o produto em caso de perda de líquido do corpo; nesse caso, desligue -o imediatamente e remova a ficha da tomada.
- Ao final do ciclo de cozedura e com o aparelho quente, remova a tampa (13), prestando atenção aos vapores quentes, para evitar queimaduras. A pega do cesto para cozer os alimentos pode estar muito quente.
- Para evitar danificar as lâminas, não se recomenda utilizar este aparelho para triturar alimentos especialmente duros, como, por exemplo, alimentos ainda congelados.
- Em caso de dúvida na interpretação do conteúdo deste manual de instruções, contacte o revendedor ou a Artsana S.p.A.

ARTSANA S.p.A. reserva-se o direito de alterar, em qualquer momento e sem aviso prévio, o descrito no presente manual de instruções.

A reprodução, transmissão, transcrição bem como a tradução para outra língua, ainda que parcial e sob qualquer forma, deste manual, são absolutamente proibidas sem a prévia autorização escrita da ARTSANA.

## LEGENDA RELATIVA AOS SÍMBOLOS



Aparelho em conformidade com os requisitos essenciais das Diretivas CE aplicáveis



AVISO!



Instruções de utilização



AVISO! Vapor quente



Leia o manual de instruções antes de utilizar



Atenção! Superfície quente



Não elimine este produto ou os seus componentes como simples resíduos urbanos, mas realize a recolha diferenciada de acordo com a legislação específica vigente em cada país.


### **PT - Coze Papa Easy Meal**

#### **I. CONTEÚDO DA EMBALAGEM**

- 1 Corpo do Coze papa
- 1 Tapa do Jarro
- 1 Cesto com pega
- 1 Recipiente basculante Switch System para a cozedura dos alimentos
- 1 Cut Express com acessório para proteção dos dedos
- 1 Grupo de lâminas
- 1 Manual de instruções de utilização
- 1 Livro de receitas

#### **II. LEGENDA**

1. Corpo/caldeira
2. Zona de enrolamento do cabo
3. Botão para ligar/desligar
4. Led luminoso
5. Sistema de encaixe seguro das lâminas ao corpo/caldeira
6. Furo de saída do vapor

- 
7. Interruptores de segurança
  8. Acessório Cut Express
  9. Cobertura para proteção dos dedos
  10. Jarro
  11. Lâminas
  12. Cesto basculante para cozer Switch System
  13. Tampa do jarro
  14. Tampa da caldeira
  15. Furo de enchimento da caldeira
  16. Condução de libertação do vapor
  17. Cabo não removível

### III. PREPARAÇÃO DO PRODUTO

#### **Antes da primeira utilização:**

1- Antes de utilizar o produto e todos os seus componentes, verifique se o produto e todos os seus componentes estão íntegros e não estão danificados. Em caso de danos visíveis ou de dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado ou ao revendedor.

**AVISO:** a embalagem e todas as suas partes devem ser sempre mantidas fora do alcance das crianças, por razões de segurança.

2) Monte o aparelho consultando o parágrafo IV "INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO".

3) Por motivos higiénicos, realize um ciclo de cozedura sem alimentos (com uma quantidade de água equivalente ao nível 3 indicado no jarro), consultando o parágrafo Va (COZEDURA A VAPOR).

**AVISO:** não encha a caldeira diretamente a partir da torneira para evitar molhar as partes elétricas (fig.D) e não utilize água desmineralizada.

Na primeira ligação, o aparelho pode emanar um leve odor.

4) No final do ciclo de cozedura, rode o manípulo (3) para OFF ("O") e deixe o aparelho arrefecer (pelo menos 15 minutos). **AVISO:** não ative as lâminas, porque a água a ferver pode sair do jarro, causando queimaduras.

5) Remova o cabo de alimentação da tomada. Lave todos os componentes laváveis com água morna e um detergente comum para loiças, passe um pano húmido sobre a superfície da base.

6) Remova a água residual presente na caldeira (fig. C).

### IV. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

#### **O GRUPO DO JARRO**

**AVISO:** remova o bocal e a tampa somente se o manípulo (3) estiver em correspondência com OFF ("O").

- Para encaixar o jarro (10), insira-o sobre a base e faça-o girar no sentido dos ponteiros do relógio (fig.B). Gire-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para desencaixá-lo.

- Para fechar a tampa (13) do jarro, insira-a até ficar alinhada com os símbolos de

referência presentes (fig.A) e gire-a no sentido dos ponteiros do relógio. Gire-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para removê-la.

- Posicione o cesto de cozedura (12) dentro do jarro, inserindo os parafusos nas guias que permitem a sua rotação para que os alimentos possam ser colocados para dentro do jarro subjacente.

## GRUPO DAS LÂMINAS

- Para remover o grupo das lâminas (11) do jarro, remova o jarro pela base, segure cuidadosamente o grupo de lâminas a partir da parte externa do jarro e gire-o no sentido dos ponteiros do relógio. Retire o grupo de lâminas a partir da extremidade superior, prestando atenção para não se cortar. Para fixar o grupo de lâminas, realize a operação inversa, até que fique firmemente encaixado. **AVISO:** quando as lâminas não estiverem inseridas no jarro, é necessário protegê-las e armazená-las num local seguro, fora do alcance das crianças.

## V. A PREPARAÇÃO DA PAPA

### Va - COZEDURA A VAPOR


Easy Meal cozinha a vapor frutas, verduras, carnes e peixes, conservando o seu valor nutricional. Não utilizar a função de cozedura sem em primeiro lugar encaixar o grupo de lâminas (11) no jarro (10) e encher a caldeira com água potável fria.

Para cozer, proceda da seguinte maneira:

1. Certifique-se de que o aparelho está desligado da rede elétrica e de que o manípulo (3) está em OFF ("O").
  2. Certifique-se de que o furo de saída do vapor (6) não está obstruído; se necessário, desobstrua-o sem danificar o material, consultando o parágrafo VI "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".
  3. Desenrosque a tampa da caldeira (14) rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante-a, de acordo com as indicações constantes no produto.
  4. Encha a caldeira com a quantidade de água potável fria necessária para realizar o ciclo de cozedura desejado. A duração do ciclo de cozedura aumenta de acordo com a quantidade de água inserida.
- Não utilize água desmineralizada nem com aditivos (como, por exemplo, sal, açúcar, etc).
  - É possível utilizar o jarro (10) como medidor, graças às 3 marcas presentes para dosear a água e determinar os tempos médios de cozedura, consultando a tabela a seguir.

Marca	Tempo indicativo*
1	13 minutos
2	25 minutos
3	30 minutos

\* Tempos indicativos com produto novo alimentado com a tensão de rede de 230 Vca. Esses tempos podem variar sensivelmente também no caso de valores de alimentação diferentes ou de limpeza inadequada.

- 
5. Feche novamente a tampa (14) rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio, de acordo com as indicações constantes no produto.
  6. Encaixe o jarro (10) à base (1), com o grupo de lâminas (11) inserido no interior.
  7. Insira o cesto basculante (12) no jarro (10).
  8. Sem pressionar nem ultrapassar a borda, insira no cesto os ingredientes anteriormente cortados em pedacinhos (com dimensão inferior a 1 cm). Para agilizar a preparação dos ingredientes, é possível utilizar o acessório Cut Express (8) com o respetivo protetor de dedos (9), após tê-lo prendido firmemente ao jarro.
  9. Feche a tampa (13) do jarro.
  10. Ligue o aparelho a uma tomada.
  11. Ative a função de cozedura girando o manípulo (3) para a direita. Um led irá acender-se e, dentro de poucos minutos, o aparelho iniciará a produção de vapor.
  12. O tempo de cozimento depende da quantidade de água inserida na caldeira. Ao terminar a água, o processo para automaticamente e uma buzina é ativada. Para pará-la, desligue o aparelho, reposicionando o manípulo (3) em OFF ("O").
  13. Desligue a ficha da tomada de corrente.
  14. Remova a tampa (13) do jarro (10) e verifique a cozedura dos ingredientes.
  - 15a. Se não desejar liquidificar os ingredientes após a cozedura, remova o cesto (12) com a pega adequada e despeje o seu conteúdo num prato, prestando atenção para não se queimar.

O líquido da cozedura depositado no fundo do jarro pode ser conservado.

- 15b. Se desejar liquidificar os ingredientes após a cozedura, siga as instruções da seção Vb "HOMOGENEIZAÇÃO/LIQUIDIFICAÇÃO" a seguir.

**Nota:** Antes de realizar uma nova cozedura, deixe o aparelho arrefecer completamente.

Esvazie completamente a caldeira após a utilização (fig.C) para evitar a proliferação de bactérias. Para realizar uma limpeza anticalcário, siga a seção VII "MANUTENÇÃO DA CALDEIRA".

### **Vb - HOMOGENEIZAÇÃO/LIQUIDIFICAÇÃO**

O Coze Papa Easy Meal permite homogeneizar/liquidificar com diferentes consistências todos os alimentos geralmente utilizados durante o desmame do bebé.

Para a liquidificação, proceda da seguinte maneira:

1. certifique-se de que o aparelho está desligado da rede elétrica e de que o manípulo está em OFF ("O").
- 2a. Para liquidificar ingredientes anteriormente cozidos ao vapor, gire o cesto basculante (12) para despejar o seu conteúdo no jarro, remova o cesto e feche novamente a tampa (13).
- 2b. Para liquidificar ingredientes a frio, insira-os cortados em pedaços diretamente no jarro (10) sobre as lâminas (11). É também possível utilizar o acessório Cut Express para cortar diretamente no jarro.

Adicione uma quantidade adequada de água para permitir uma correta homoge-



neização/liquidificação.

**AVISO:** nunca insira no jarro alimentos duros, congelados ou uma quantidade de alimentos superior à máxima indicada (MÁX), nem pressione os alimentos, para não danificar de modo irreparável as lâminas.

3. Ligue o aparelho a uma tomada.

4. Gire o manípulo (3) para a esquerda na posição de liquidificação, mantendo-o nesta posição, no máximo 10 segundos, e em seguida solte-o, para não comprometer o motor.

5. Repita essa operação até obter a consistência desejada, com intervalos de 10 segundos, adicionando líquido, se necessário.

**AVISO:** NÃO insira óleo diretamente no jarro.

**Nota:** Se os ingredientes ficarem presos às paredes do jarro (10), desligue o aparelho e, com a ajuda de uma colher, empurre-os na direção das lâminas.

6. Após a homogeneização/liquidificação, desencaixe o jarro (10) a partir da base (1), remova a tampa (13) e deite o conteúdo do jarro no prato.

**AVISO:** não insira as mãos no jarro, para evitar ferir-se com as lâminas.

Recomenda-se que verifique sempre a temperatura dos alimentos e que a uniformize misturando-os um pouco, antes de os dar à criança.

### **Vc - AQUECIMENTO E DESCONGELAMENTO**

O Coze Papa Easy Meal permite aquecer e descongelar alimentos em pedaços ou papas preparadas anteriormente.

- Para aquecer ou descongelar alimentos em pedaços, observe as instruções descritas na secção Va "COZEDURA A VAPOR".

- Para aquecer ou descongelar papas conservadas:

1. A papa deve ser colocada num recipiente adequado, tendo o cuidado de posicioná-lo sem tampa no cesto para a cozedura (12). O recipiente de 180 ml da Linha System da Chicco (vendido separadamente) é compatível com o produto.

2. Insira na caldeira de 1 a 3 níveis de água, de acordo com a quantidade a aquecer/descongelar, e proceda como no ciclo de cozedura.

O tempo necessário para descongelar ou aquecer varia em função da temperatura inicial e da quantidade de papinha.

3. Quando o sinal acústico se ativar, ao fim do ciclo, remova com atenção o recipiente, usando um pano para evitar queimar-se, e misture o conteúdo para uniformizar a temperatura. Verifique sempre se a papa não está demasiado quente, antes de a dar à criança.

**AVISO:** Por motivos higiénicos e biológicos, aqueça os alimentos apenas uma vez e por um período de tempo igual ou inferior a 60 minutos.

### **VI. LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

**AVISO:** todas as operações de limpeza e manutenção devem ser efetuadas apenas quando o aparelho estiver desligado, frio e a ficha retirada da tomada de corrente.

Ao fim de cada ciclo de cozedura/homogeneização/liquidificação/aquecimento, recomenda-se a limpeza do aparelho, como indicado a seguir.



### ***Limpeza do jarro e dos acessórios.***

O jarro (10) e os outros acessórios de plástico: tampa (13), cesto de cozedura (12), acessório Cut Express (8) e acessório de proteção dos dedos (9) podem ser lavados à mão com um detergente de loiça comum (não utilize produtos abrasivos ou descalcificantes) ou na máquina de lavar a loiça. É recomendável lavar o jarro apenas após a remoção do grupo de lâminas.

### ***Limpeza do grupo de lâminas.***

Para evitar/reduzir a oxidação e a corrosão das lâminas, o grupo das lâminas (11) deve ser sempre limpo e seco imediatamente após cada utilização.

Remova o grupo de lâminas do jarro seguindo as instruções apresentadas e limpe-o com água com sabão, prestando muita atenção às partes cortantes. Detergentes agressivos, tais como lixívia ou hipocloritos de sódio, podem afetar o aço, manchando-o e/ou oxidando-o de forma irreparável. Deve ser evitado o uso de detergentes que contenham cloro ou os seus compostos. Enxagúe as lâminas com água corrente em abundância e seque-as de imediato com um pano não abrasivo. ATENÇÃO: NÃO lave as lâminas na máquina de lavar a loiça, para não estragá-las.

Não remova o material do grupo de lâminas. Se for o caso, reposicione-a cuidadosamente na sua base.

### ***Limpeza da base.***

Não insira a base (1) na máquina de lavar a loiça nem a enxagúe com água corrente ou a mergulhe em outros líquidos. Se necessário, limpe-a com um pano húmido. Não insira a tampa da caldeira (14) na máquina de lavar a loiça.

### ***Limpeza da caldeira.***

Remova sempre a água residual da caldeira inclinando gradualmente o aparelho (fig. C). Em caso de não utilização por um tempo superior a 8 horas, realize uma rápida limpeza interna:

a) Encha a caldeira somente com água potável fria da torneira (fig.D), prestando atenção à marca 2 presente no jarro, feche a tampa da caldeira (14) e agite; a seguir, remova a tampa e esvazie, mantendo o furo de saída do vapor (6) fechado e inclinando gradualmente o aparelho, a fim de permitir o defluxo da água (fig. C). Preste atenção para que a água não entre no alojamento da tampa do jarro, perto dos interruptores de segurança (7).

b) Limpe adequadamente a área próxima do furo de saída do vapor, certificando-se de que não está obstruído.

Após as operações de limpeza, seque cuidadosamente o produto com um pano. Se necessário, efetue o procedimento de descalcificação conforme indicado no parágrafo seguinte.

## **VII. MANUTENÇÃO DA CALDEIRA**

Para assegurar um correto funcionamento do produto e a preservação da caldeira, é





necessário realizar, com frequência periódica, um ciclo completo de descalcificação. **IMPORTANTE:** a formação de depósitos de calcário é diretamente proporcional à dureza da água utilizada. Realize a manutenção da caldeira a cada 15 dias ou antes de guardar o aparelho por longos períodos.

- a) Com o aparelho completamente frio e desligado da tomada elétrica, posicione o manípulo (3) em OFF ("O"). **IMPORTANTE.** Se o produto não estiver devidamente arrefecido, no interior da caldeira podem permanecer vapores e/ou água fervida: preste atenção para não se queimar.
- b) Esvazie completamente a caldeira, inclinando gradualmente o aparelho (fig. C), como descrito na seção "LIMPEZA DA CALDEIRA".
- c) Encha o jarro até à marca 1 com água potável da torneira e adicione vinagre branco de vinho até chegar à marca 3.

Deite essa solução na caldeira.

Não utilize água desmineralizada ou produtos descalcificantes (líquidos, pós, pastilhas, etc.) que podem conter substâncias tóxicas e não apropriadas para entrar em contato com os alimentos. Não introduza líquidos e/ou soluções diferentes daquela que está indicada, já que podem danificar o aparelho de forma irreparável.

- d) Feche novamente a tampa da caldeira (14) e deixe a solução agir por um tempo mínimo de 10 horas. **ATENÇÃO!** Não ligue o aparelho quando estiver a limpar a caldeira com a solução descalcificante.
- e) Após um tempo mínimo de 10 horas, agite suavemente o produto, retire a tampa da caldeira (14) e esvazie, mantendo fechado o furo de saída do vapor (6) e inclinando gradualmente o aparelho (fig.C), como descrito na seção "LIMPEZA DA CALDEIRA".

**Nota:** a eventual saída de resíduos, mesmo que de cor escura, é um fato absolutamente normal: trata-se da acumulação de sais, dissolvidos na água, que são retirados pela ação da solução descalcificante.

- f) Enxágue diversas vezes a caldeira até que não saiam mais resíduos: insira apenas 2 marcas de água fria potável da torneira (fig.D), feche a tampa da caldeira (14), agite brevemente o aparelho, e remova a tampa, mantendo fechado o furo de saída do vapor (6), remova toda a água contida, inclinando o aparelho (fig.C).
- g) Seque cuidadosamente a água presente nas proximidades do furo de saída do vapor e da base.

No caso de depósitos de calcário especialmente resistentes e/ou abundantes, repita a operação, aumentando a quantidade de vinagre.

**IMPORTANTE.** Durante a limpeza, não tente remover nem danificar as guarnições da tampa da caldeira (14) e do furo de saída do vapor (6).



## VIII. ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSSÍVEIS</b>	<b>SOLUÇÃO POSSÍVEL</b>
O aparelho ou o led não liga.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A ficha não está inserida corretamente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Certifique-se de que a ficha está ligada corretamente à tomada.</li></ul>
O aparelho não efetua a trituração ou o ciclo de cozedura não é iniciado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• O jarro ou a tampa não está posicionado (a) de maneira correta.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Posicione corretamente o jarro e/ou a tampa para ativar os interruptores de segurança.</li></ul>
Odor desagradável ou ruído excessivo emitido pelo grupo do motor (durante a trituração).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produto novo.</li><li>• Grande quantidade de alimentos.</li><li>• Alimento demasiado duro no interior do jarro.</li> <li>• Tempos de trituração prolongados.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Durante as primeiras utilizações, esta condição é normal.</li><li>• Reduza a quantidade de alimentos no interior do jarro.</li><li>• Não triture alimentos demasiado duros; descongele os alimentos antes de efetuar a trituração. Respeite os tempos de trituração indicados, deixando sempre o aparelho arrefecer adequadamente a fim de evitar fenómenos de sobreaquecimento.</li><li>• Respeite os tempos de moagem indicados, deixando sempre o aparelho arrefecer adequadamente a fim de evitar fenómenos de sobreaquecimento.</li></ul>

Saída de papa a partir do jarro durante a trituração.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grande quantidade de alimentos ou líquidos no jarro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduza a quantidade de alimentos ou de líquido no interior do jarro.</li> </ul>
O aparelho demora muito tempo para produzir vapor ou não o produz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acumulação de calcário na caldeira.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efetue as operações de limpeza e manutenção da caldeira.</li> </ul>
Saída de vapor da área da tampa da caldeira, ou pela conduta de alívio traseira.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tampa da caldeira não foi inserida ou não está bem fechada.</li> <li>• O furo de saída do vapor está obstruído por resíduos de alimentos ou acumulação de calcário.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque a tampa da caldeira e feche-a bem.</li> <li>• Efetue as operações de limpeza e manutenção da caldeira. Se necessário, limpe o furo de saída do vapor sem danificar o material</li> </ul>
A tampa da caldeira não se abre quando termina a operação de cozedura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sobreaquecimento excessivo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aguarde alguns minutos, deixe arrefecer.</li> </ul>
Ao fim da cozedura, presença de água sob o aparelho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grupo de lâminas não inserido ou incorretamente posicionado.</li> <li>• Guarnição das lâminas não inserida ou incorretamente posicionada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insira o grupo de lâminas no jarro e gire-o até obter uma conexão firme.</li> <li>• Verifique a presença e a posição da material.</li> </ul>

## IX. DADOS TÉCNICOS

Modelo: 06776

Tensão de alimentação: 220-240 V~, 50/60 Hz

Potência da caldeira: 500 W

Potência do motor: 130 W

Ciclos de funcionamento do liquidificador: 10 s ON – 10 s OFF ("O")

Fabricado na China



### **Este produto é conforme à Diretiva 2012/19/UE e sucessivas modificações.**

O símbolo do lixo com a barra contido no aparelho indica que o produto, ao terminar a própria vida útil, deve ser eliminado separadamente dos lixos domésticos, e deve ser levado a um centro de recolha diferenciada para aparelhagens elétricas e eletrónicas ou entregue ao revendedor onde for comprada uma nova aparelhagem equivalente. O utente é responsável pela entrega do aparelho às estruturas apropriadas de recolha no fim da sua vida útil. A recolha apropriada diferenciada para o posterior encaminhamento do aparelho inutilizado à reciclagem, ao tratamento e à eliminação compatível com o ambiente, contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e facilitar a reciclagem dos materiais com os quais o produto é composto. Para informações mais detalhadas inerentes aos sistemas de recolha disponíveis, procure o serviço local de eliminação de lixos, ou dirija-se à loja onde foi efetuada a compra.

### **GARANTIA**

Para a garantia sobre defeitos do produto, remete-se para as disposições específicas das normas nacionais aplicáveis no país de aquisição, se existentes. A garantia não cobre os componentes sujeitos ao desgaste normal.

### **DECLARAÇÃO CE DE CONFORMIDADE UE:**

Com a presente, a Artsana S.p.A declara que este aparelho da marca Chicco, mod. 06776, está em conformidade com os requisitos essenciais e as outras disposições pertinentes estabelecidas pelas Diretivas 2014/30/UE (compatibilidade eletromagnética), 2014/35/UE (segurança elétrica) e 2011/65/UE (RoHS).

Uma cópia integral da declaração UE pode ser solicitada à Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italy

# EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

## Πολυσυσκευή μαγειρέματος Easy Meal της Chicco

Διαβάστε προσεκτικά πριν από τη χρήση και κρατήστε αυτές τις οδηγίες για να τις συμβουλευέστε στο μέλλον.

### ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης. Κάθε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη. Δεν προβλέπεται η χρήση της: σε χώρους που χρησιμεύουν ως κουζίνα για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας, καταλυμάτων αγροτουρισμού, ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων τουριστικών καταλυμάτων, ενοικιαζόμενων δωματίων. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση, αμέλεια ή ανευθυνότητα.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο εντός του σπιτιού και δεν πρέπει να εκτίθεται στον ήλιο, στη βροχή ή σε άλλους ατμοσφαιρικούς παράγοντες.
- Η συσκευή αυτή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ή άτομα με μειωμένες διανοητικές ικανότητες ή που δεν έχουν την εμπειρία ή τις απαραίτητες γνώσεις. Το προϊόν αυτό δεν μπορεί να

χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες αισθητηριακές ή φυσικές ικανότητες παρά μόνο υπό επίβλεψη ή αφού αυτά τα ίδια άτομα έχουν λάβει οδηγίες ασφαλούς χρήσης της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που συνδέονται με αυτήν. Σε περίπτωση που θα πωληθεί η συσκευή από τον αγοραστή ή θα δοθεί σε τρίτους χρήστες, οι ίδιοι πρέπει να λάβουν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και πρέπει να έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που συνδέονται με αυτήν, διαβάζοντας το εγχειρίδιο χρήσης και ιδιαίτερα τις οδηγίες ασφάλειας που περιέχονται σε αυτό και που πρέπει να συνοδεύουν πάντα τη συσκευή.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση που προορίζεται να γίνεται από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά.
- Προκειμένου να αποφευχθεί ο πολλαπλασιασμός των βακτηρίων στα παρασκευάσματα, συνιστάται να καταναλώνεται το βρεφικό γέυμα αμέσως μετά την προετοιμασία του ή να τοποθετείται αμέσως στη συντήρηση υιοθετώντας την καταλληλότερη διαδικασία ανάλογα με το είδος της τροφής. Μην διατηρείτε το φαγητό μέσα στο δοχείο.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας ή τη συ-



- σκευή για να βγάλετε το φως από τη πρίζα ρεύματος.
- Προσοχή: για λόγους ασφαλείας, η συσκευή πρέπει να συνδέεται πάντα σε εγκατάσταση με γείωση.
  - Πριν ξεκινήσετε το ζέσταμα και το μαγείρεμα στον ατμό, βεβαιωθείτε ότι η οπή εξαγωγής ατμού (6) δεν είναι φραγμένη.
  - Ποτέ μην αφαιρείτε το καπάκι (13) του δοχείου (10) κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή άλεσης. Υγρά που βράζουν μπορεί να διαρρεύσουν απότομα προκαλώντας εγκαύματα.
  - Κατά το ζέσταμα και το μαγείρεμα στον ατμό, από το δοχείο βγαίνει καυτός ατμός που μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Ο θερμαντήρας, το δοχείο και όλα τα τμήματα σε επαφή με τον ατμό ζεσταίνονται πολύ: Προσέχετε πάντα ιδιαίτερως όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
  - Μην ανοίγετε και μην προσπαθείτε να ανοίξετε το καπάκι του θερμαντήρα (14) όταν η συσκευή είναι αναμμένη ή/και σε λειτουργία, κίνδυνος εγκαυμάτων.
  - Πριν ανοίξετε ή αφαιρέσετε το καπάκι του θερμαντήρα (14), σβήνετε τη συσκευή και περιμένετε τουλάχιστον 10 λεπτά.
  - Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείται, κατά τη διάρκεια συναρμολόγησης/αποσυναρμολόγησης του προϊόντος και κατά τη διάρκεια καθαρισμού.
  - Βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει το φως από την πρίζα και

- ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την μετακινήσετε, καθαρίσετε, αποθηκεύσετε ή κάνετε συντήρηση.
- Βγάζετε πάντα το φισ του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα ρεύματος πριν πιάσετε τις λεπίδες (11).
  - **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Συνιστάται να περιμένετε τουλάχιστον 10 δευτερόλεπτα μεταξύ δύο ενεργοποιήσεων και μην ενεργοποιείτε τις λεπίδες (11) για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα.
  - Δίνετε πάντα ιδιαίτερη προσοχή όταν χειρίζεστε τις λεπίδες (8 και 11) γιατί είναι πολύ κοφτερές.
  - **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην πλένετε τις λεπίδες (11) στο πλυντήριο πιάτων, γιατί το υγρό περιβάλλον καθώς και η ύπαρξη αλάτων μπορεί να προκαλέσει φαινόμενα οξειδωσης.
  - Μην βυθίζετε ή βρέχετε ποτέ το σώμα της πολυσυσκευής μαγειρέματος (1) και το καλώδιο τροφοδοσίας με νερό ή άλλα υγρά. Μην βάζετε ποτέ τη βάση κάτω από τρεχούμενο νερό.
  - Οι οδηγίες αυτές είναι διαθέσιμες στην ιστοσελίδα [www.chicco.com](http://www.chicco.com).
  - Για τον καθαρισμό της συσκευής ακολουθήστε λεπτομερώς όσα αναφέρονται στην παράγραφο 7. "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".
  - Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, για την αντικατάστασή του απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνο στην Artsana S.p.A., έτσι ώστε να προληφθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.



**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και βλάβες στη συσκευή. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται λόγω μη τήρησης αυτών των οδηγιών. Η συσκευή, τα εξαρτήματά και τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια και δεν πρέπει να αφήνονται κοντά στα παιδιά.

Προσοχή: Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής απαιτεί την τήρηση ορισμένων βασικών κανόνων. Ιδιαίτερα:

- Η ηλεκτρική εγκατάσταση του χώρου πρέπει να είναι σύμφωνη με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας.
- Βεβαιωθείτε ότι το βολτάζ και η συχνότητα (βλ. στοιχεία πινακίδας κάτω από τη συσκευή) αντιστοιχούν σε εκείνα του δικού σας ηλεκτρικού δικτύου.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ούτε με γυμνά ή βρεγμένα πόδια ή κοντά σε ριπές νερού. Προσοχή: Μην πιάνετε τη συσκευή αν πέσει τυχαία στο νερό. Βγάλτε αμέσως το φις από τη πρίζα ρεύματος, μην τη χρησιμοποιήσετε και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό ή στην Artsana S.p.A.
- Σε περίπτωση βλάβης ή/και κακής λειτουργίας: σβήστε τη συσκευή, βγάλτε το φις από την πρίζα ρεύματος και απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνο σε ειδικευμένο προσωπικό ή στην υπηρεσία καταναλωτών της Artsana S.p.A.. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή επισκευάσετε.
- Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύμπριζα ή/και προεκτάσεις, αν είναι απαραίτητο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο προϊόντα που συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία για την ασφάλεια, χωρίς να ξεπερνάτε το όριο ισχύος στον αντάπτορα ή/και στην προέκταση.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή μόνο σε σταθερές και επίπεδες επιφάνειες, μακριά από συσκευές ή υλικά που είναι ευαίσθητα στη θερμότητα, υγρασία και ατμό. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, κουζίνες υγραερίου, ηλεκτρικά μάτια.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην καλύπτετε ποτέ τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας ή όταν είναι ακόμα ζεστή.
- Πριν από κάθε χρήση να βεβαιώνετε ότι όλα τα εξαρτήματα (ιδιαίτερα το δοχείο και η βάση) είναι σωστά συναρμολογημένα και να βεβαιώνετε ότι το καπάκι του θερμαντήρα είναι καλά κλεισμένο.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας, τα μαλλιά σας, τα ρούχα και τα εξαρτήματα της κουζίνας βρίσκονται έξω από το δοχείο πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Ποτέ μη ρίχνετε στο θερμαντήρα υγρά διαφορετικά από πόσιμο νερό βρύσης ή ουσίες διαφορετικές από αυτές που προβλέπονται στην παράγραφο 8 "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑ".
- Κατά τη διάρκεια του κύκλου θέρμανσης/ψησίματος, η ενδεχόμενη έξοδος ατμού από τα άκρα του καπακιού του θερμαντήρα (14) ή από το σωλήνα εξαγωγής ατμού (16), δείχνει ότι υπάρχει δυσλειτουργία στο κύκλωμα ατμού: ΜΗΝ ανοίγετε ή αφαιρείτε το καπάκι του θερμαντήρα (14), αλλά σβήστε αμέσως, αφήστε να κρυώσει εντελώς, μην χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή και απευθυνθείτε στο αρμόδιο και εξειδικευμένο προσωπικό ή στην Artsana S.p.A..





- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περίπτωση διαρροής υγρού από το σώμα, σε μια τέτοια περίπτωση σβήστε αμέσως τη συσκευή και βγάλτε το φιν από την πρίζα.
- Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος και με τη συσκευή ζεστή, βγάλτε το καπάκι (13) δίνοντας μεγάλη προσοχή στον καυτό ατμό, για να αποφύγετε τα εγκαύματα. Η λαβή του καλαθιού ψησίματος τροφίμων μπορεί να είναι πολύ ζεστή.
- Για να μην προκαλέσετε ζημιά στις λεπίδες, συνιστάται να χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή για την άλεση ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων, όπως για παράδειγμα κατεψυγμένες τροφές.
- Αν έχετε κάποια αμφιβολία σχετικά με την ερμηνεία του περιεχομένου του παρόντος εγχειριδίου οδηγιών, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή την Artsana S.p.A.. Η ARTSANA διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει οποιαδήποτε στιγμή και χωρίς προειδοποίηση όσα περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης. Η αναπαραγωγή, η αναμετάδοση, η αντιγραφή καθώς και η μετάφραση σε άλλη γλώσσα, έστω και μερική, σε οποιαδήποτε μορφή, αυτών των οδηγιών χρήσης, απαγορεύονται ρητά χωρίς τη γραπτή έγκριση της ARTSANA S.p.A.

## ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ



Συσκευή που συμμορφώνεται με τις απαραίτητες προϋποθέσεις των εφαρμοστέων Οδηγιών ΕΚ



ΠΡΟΣΟΧΗ!



Οδηγίες χρήσης



ΠΡΟΣΟΧΗ! Καυτός ατμός



Διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης



Προσοχή! Ζεστή επιφάνεια



Μην απορρίπτετε τη συσκευή ή τα εξαρτήματά της μαζί με τα κοινά αστικά απόβλητα, χρησιμοποιείτε τους ειδικούς κάδους ξεχωριστής συλλογής, σύμφωνα με όσα προσδιορίζει η ισχύουσα νομοθεσία της κάθε χώρας.

## EL - Πολυσυσκευή μαγειρέματος Easy Meal

### I. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

- 1 Σώμα πολυσυσκευής μαγειρέματος
- 1 Καπάκι δοχείου
- 1 Δοχείο με λαβή
- 1 Καλαθάκι ανακινώμενο Switch System για το μαγείρεμα των τροφών
- 1 Cut Express με εξάρτημα προστασίας των δακτύλων
- 1 Μονάδα λεπίδων



- 1 Εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης
- 1 Βιβλιαράκι με συνταγές

## II. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

1. Σώμα/θερμαντήρας
2. Ζώνη τυλίγματος καλωδίου
3. Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
4. Φωτεινό Led
5. Σύστημα ασφαλούς σύνδεσης λεπίδων στο σώμα/θερμαντήρα
6. Οπή εξόδου ατμού
7. Διακόπτες ασφαλείας
8. Εξάρτημα Cut Express
9. Απομονωτήρας προστασίας δακτύλων
10. Δοχείο
11. Λεπίδες
12. Ανακλινόμενο καλαθάκι ψησίματος Switch System
13. Καπάκι δοχείου
14. Καπάκι θερμαντήρα
15. Οπή πλήρωσης του θερμαντήρα
16. Αγωγός εξόδου ατμού
17. Μη αφαιρούμενο καλώδιο

## III. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### *Πριν από τη χρήση:*

1- Πριν το χρησιμοποιήσετε, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν και όλα τα εξαρτήματά του δεν παρουσιάζουν ζημιές. Σε περίπτωση που υπάρχουν ορατές ζημιές ή εάν έχετε αμφιβολίες, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό ή στον μεταπωλητή.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευασία και όλα τα στοιχεία της πρέπει να διατηρούνται πάντα μακριά από τα παιδιά για λόγους ασφαλείας.

2) Συναρμολογήστε τη συσκευή ανατρέχοντας στην παράγραφο 4 "ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ".

3) Για λόγους υγιεινής, πραγματοποιήστε έναν κύκλο ψησίματος χωρίς τρόφιμα (με ποσότητα νερού ισοδύναμη με το επίπεδο 3 που υποδεικνύεται στο δοχείο), ανατρέχοντας στην παράγραφο 5a "ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΤΜΟ".

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην γεμίζετε το θερμαντήρα απευθείας από τη βρύση για να μην βραχούν τα ηλεκτρικά μέρη (εικ. D) και μην χρησιμοποιείται αποιονισμένο νερό.

Με την πρώτη ενεργοποίηση η συσκευή μπορεί να παράξει μια ελαφριά οσμή.

4) Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, περιστρέψτε το διακόπτη (3) στη θέση OFF ("Ο") και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει (τουλάχιστον 15 λεπτά). **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην θέτετε σε λειτουργία τις λεπίδες γιατί το βραστό νερό μπορεί να βγει από το δοχείο και να προκαλέσει εγκαύματα.

5) Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα ρεύματος. Πλύνετε όλα



- τα εξαρτήματα που μπορούν να πλυθούν με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα και περάστε ένα υγρό πανί στην επιφάνεια της βάσης.
- 6) Αφαιρέστε το νερό που απομένει στο θερμαντήρα (εικ. C).

#### **IV. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

##### **ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ**

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Βγάλτε το δοχείο και τη λαβή μόνο εάν ο διακόπτης (3) βρίσκεται στη θέση OFF ("Ο").

- Για να συνδέσετε το δοχείο (10), τοποθετήστε το στη βάση και περιστρέψτε το δεξιόστροφα (εικ. Β). Περιστρέψτε αριστερόστροφα για να το αποσυνδέσετε.
- Για να κλείσετε το καπάκι (13) του δοχείου, τοποθετήστε το με τρόπο ώστε να συμπίπτουν τα σύμβολα αναφοράς που υπάρχουν (εικ. Α) και περιστρέψτε το δεξιόστροφα. Περιστρέψτε αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.
- Τοποθετήστε το καλάθι ψησίματος (12) στο εσωτερικό του δοχείου, με τρόπο ώστε οι πείροι να τοποθετηθούν στους οδηγούς που θα επιτρέπουν την περιστροφή ώστε να αδειάζει το φαγητό στο εσωτερικό του δοχείου που βρίσκεται από κάτω.

##### **Η ΜΟΝΑΔΑ ΛΕΠΙΔΩΝ**

- Για να αφαιρέσετε τη μονάδα λεπίδων (11) από το δοχείο αποσυνδέστε το δοχείο από τη βάση, πιάστε προσεκτικά τη μονάδα λεπίδων από την εξωτερική πλευρά του δοχείου και περιστρέψτε την αριστερόστροφα. Βγάλτε τη μονάδα λεπίδων, πιάνοντας από πάνω και με προσοχή να μην κοπείτε. Για να στερεώσετε τη μονάδα λεπίδων ακολουθήστε την αντίστροφη σειρά, έως ότου αποσυνδεθεί εντελώς.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όταν οι λεπίδες δεν είναι τοποθετημένες στο δοχείο, πρέπει να τις καλύψετε και να τις φυλάσσετε σε ασφαλές μέρος μακριά από τα παιδιά.

#### **V. Η ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΒΡΕΦΙΚΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ**

##### **Va - ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΤΜΟ**

Το Easy Meal μαγειρεύει στον ατμό φρούτα, λαχανικά, κρέας και ψάρι, διατηρώντας την πρόκληση θρεπτικών ουσιών.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μαγειρέματος χωρίς να έχετε βιδώσει καλά τη μονάδα λεπίδων (11) στο δοχείο (10) και χωρίς να έχετε προηγουμένως γεμίσει το θερμαντήρα με κρύο πόσιμο νερό.

Για το ψήσιμο, προχωρήστε ως εξής:

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο και ότι ο διακόπτης (3) είναι γυρισμένος στη θέση OFF ("Ο").
2. Βεβαιωθείτε ότι η σπή εξαγωγής ατμού (6) δεν είναι φραγμένη. Αν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την χωρίς να προκαλέσετε ζημιά στη φλάντζα, ανατρέξτε στην παράγραφο 6. "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".
3. Ξεβιδώστε το καπάκι του θερμαντήρα (14) με δύο ξεχωριστές κινήσεις περιστροφής και εξαγωγής, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στο προϊόν.
4. Γεμίστε το λέβητα με την ποσότητα κρύου πόσιμου νερού που είναι απαραίτητη για τον επιθυμητό κύκλο ψησίματος. Η διάρκεια του κύκλου ψησίματος αυξάνεται



με την ποσότητα του νερού.

- Μη χρησιμοποιείτε απιονισμένο νερό ούτε πρόσθετα (όπως αλάτι, ζάχαρη, κ.λπ.).
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το δοχείο (10) ως μεζούρα, χάρη στις 3 εγκοπές που υπάρχουν για να μετρήσετε τη δόση νερού και να προσδιορίσετε το μέσο χρόνο ψησίματος, με αναφορά στον παρακάτω πίνακα.

<b>Εγκοπή</b>	<b>Ενδεικτικός χρόνος*</b>
<b>1</b>	<b>13 λεπτά</b>
<b>2</b>	<b>25 λεπτά</b>
<b>3</b>	<b>30 λεπτά</b>

\* Ενδεικτικοί χρόνοι με νέο προϊόν που τροφοδοτείται με τάση δικτύου 230Vac. Αυτοί οι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν, ακόμη και αισθητά, σε περίπτωση διαφορετικών τιμών τροφοδοσίας ή ανεπαρκούς καθαρισμού.

- Ξανακλείστε το καπάκι (14), με δύο ξεχωριστές κινήσεις, τοποθέτηση και περιστροφή, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στο προϊόν.
  - Συνδέστε το δοχείο (10) στη βάση (1), με τη μονάδα λεπίδων (11) τοποθετημένη στο εσωτερικό.
  - Τοποθετήστε το ανακλινόμενο καλάθι (12) στο δοχείο (10).
  - Χωρίς να τα πιέσετε, ούτε να ξεπεράσετε το χείλος, τοποθετήστε στο καλάθι τα συστατικά που έχετε προηγουμένως κόψει σε κομματάκια (μέγεθος μικρότερο από 1 cm). Για να επιταχύνετε την προετοιμασία των συστατικών μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Cut Express (8) με το ειδικό προστατευτικό για τα δάχτυλα (9), αφού το συνδέσετε σταθερά στο δοχείο.
  - Κλείστε το καπάκι (13) του δοχείου.
  - Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα ρεύματος.
  - Ενεργοποιήστε τη λειτουργία μαγειρέματος περιστρέφοντας το διακόπτη (3) προς τα δεξιά. Ανάβει μια ενδεικτική λυχνία τύπου led και μέσα σε μερικά λεπτά η συσκευή αρχίζει να παράγει ατμό.
  - Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από την ποσότητα νερού στο θερμαντήρα. Μόλις εξαντληθεί το νερό, η διαδικασία σταματάει αυτόματα και ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα. Για να το σταματήσετε, σβήστε τη συσκευή, επαναφέροντας το διακόπτη (3) στη θέση OFF ("Ο").
  - Βγάλτε το φιλ από την πρίζα ρεύματος.
  - Αφαιρέστε το καπάκι (13) από το δοχείο (10) και ελέγξτε το μαγείρεμα των συστατικών.
  - 5a. Αν δεν θέλετε να αλέσετε τα συστατικά μετά το μαγείρεμα, βγάλτε το καλάθι (12) με την ειδική λαβή και ρίξτε το περιεχόμενο σε ένα πιάτο, με προσοχή να μην καείτε.
- Μπορείτε να διατηρήσετε το υγρό από το ψήσιμο που συσσωρεύεται στον πυθμένα του δοχείου.
- 5b. Αν θέλετε να αλέσετε τα συστατικά μετά το μαγείρεμα, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα 5b "ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΛΕΣΗ" παρακάτω.



**Σημείωση:** Πριν προχωρήσετε σε νέο ψήσιμο, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Αδειάστε εντελώς το θερμαντήρα μετά τη χρήση (εικ. C) για να αποφύγετε τον πολλαπλασιασμό των βακτηρίων. Για να κάνετε καθαρισμό των αλάτων, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα 7 “ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑ”.

### **Vb - ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΛΕΣΗ**

Η πολυσυσκευή μαγειρέματος Easy Meal σας επιτρέπει να ομογενοποιήσετε/αλέσετε με διαφορετική σύσταση όλες τις τροφές που χρησιμοποιούνται συνήθως για τον απογαλακτισμό.

Για την άλεση, προχωρήστε ως εξής:

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο και ότι ο διακόπτης είναι γυρισμένος στη θέση OFF (“Ο”).
- 2a. Για την άλεση τροφών που έχουν προηγουμένως μαγειρευτεί στον ατμό, περιστρέψτε το ανακινώμενο καλάθι (12) για να αδειάσετε το περιεχόμενο του δοχείου, αφαιρέστε το καλάθι και κλείστε ξανά το καπάκι (13).
- 2b. Για να αλέσετε κρύα συστατικά, τοποθετήστε τα κομμάτια απευθείας μέσα στο δοχείο (10) στις λεπίδες (11). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Cut Express για να κόψετε τις τροφές απευθείας μέσα στο δοχείο.

Προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα νερού που θα επιτρέψει τη σωστή ομογενοποίηση/άλεση.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην τοποθετείτε στο δοχείο σκληρές τροφές, κατεψυγμένες ή ποσότητα τροφών μεγαλύτερη από τη μέγιστη υποδεικνυόμενη (MAX), ούτε να συμπιέζετε τροφές για να μην προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημιά στις λεπίδες.

3. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα ρεύματος.
4. Περιστρέψτε το διακόπτη (3) αριστερά στη θέση άλεσης διατηρώντας τον σε αυτή τη θέση το πολύ 10 δευτερόλεπτα και αφήστε τον, για να μην προκληθεί ζημιά στο μοτέρ.
5. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία έως ότου επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση, με διαστήματα των 10 δευτερολέπτων, προσθέτοντας το απαραίτητο υγρό.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** ΜΗΝ ρίχνετε λάδι απευθείας στο δοχείο.

**Σημείωση:** Αν τα συστατικά κολλάνε στα τοιχώματα του δοχείου (10), σβήστε τη συσκευή και χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να τα σπρώξετε προς τις λεπίδες.

6. Στο τέλος της ομογενοποίησης/άλεσης, αποσυνδέστε το δοχείο (10) από τη βάση (1), αφαιρέστε το καπάκι (13) και ρίξτε το περιεχόμενο του δοχείου στο πιάτο.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην βάζετε τα χέρια σας στο δοχείο για να μην τα τραυματίσετε.

Συνιστάται να ελέγχετε πάντα την θερμοκρασία της τροφής και να την ανακατεύετε για να είναι ομοιογενής, πριν ταΐσετε το παιδί.

### **Vc - ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΨΥΞΗ**

Η πολυσυσκευή μαγειρέματος Easy Meal επιτρέπει να θερμάνετε και να αποψύξετε τρόφιμα σε κομμάτια ή βρεφικά γεύματα που έχουν προετοιμαστεί από πριν.

- Για να ζεστάνετε ή να αποψύξετε τρόφιμα σε κομμάτια, ακολουθήστε τις οδηγίες που περιγράφονται στην ενότητα 5a “ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΤΜΟ”.

- Για να ζεστάνετε ή να αποψύξετε διατηρημένα βρεφικά γεύματα:







1. Το βρεφικό γεύμα πρέπει να τοποθετείται σε ένα κατάλληλο δοχείο, το οποίο πρέπει να τοποθετείται χωρίς καπάκι στο καλάθι μαγειρέματος (12). Το δοχείο 180 ml της σειράς Linea System της Chicco (πωλείται ξεχωριστά) είναι συμβατό με το προϊόν.
2. Τοποθετήστε το θερμαντήρα από 1 έως 3 επίπεδα νερό σύμφωνα με την ποσότητα που πρόκειται να ζεστάνετε/αποψύξετε και στη συνέχεια προχωρήστε σύμφωνα με τον κύκλο ψησίματος.

Ο απαραίτητος χρόνος για την απόψυξη ή το ζέσταμα διαφέρει ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία και την ποσότητα του βρεφικού γεύματος.

3. Όταν ενεργοποιηθεί το ηχητικό σήμα στο τέλος του κύκλου, βγάλτε προσεκτικά το δοχείο χρησιμοποιώντας ένα πανί για να αποφύγετε τα εγκαύματα και ανακατέψτε το περιεχόμενο για να είναι ομοιόμορφη η θερμοκρασία. Ελέγχετε πάντα ότι το βρεφικό γεύμα δεν είναι πολύ ζεστό πριν ταΐσετε το παιδί.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για λόγους υγιεινής και βιολογικούς, μην ζεσταίνετε ποτέ τις τροφές πάνω από μια φορά ή περισσότερο από μία ώρα.

## **VI. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όλες οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης πρέπει να γίνονται με τη συσκευή απενεργοποιημένη, κρύα και με το φιλτράρισμα βγαλμένο από την πρίζα.

Στο τέλος κάθε κύκλου ψησίματος/ομογενοποίησης/άλεσης/θέρμανσης, συνιστάται να καθαρίζετε τη συσκευή με τον τρόπο που υποδεικνύεται παρακάτω.

### ***Καθαρισμός του δοχείου και των εξαρτημάτων.***

Το δοχείο (10) και τα άλλα πλαστικά εξαρτήματα: καπάκι (13), καλάθι μαγειρέματος (12), εξάρτημα Cut Express (8) και απομονωτήρας προστασίας δακτύλων (9), μπορούν να πλυθούν στο χέρι με το συνηθισμένο απορρυπαντικό πιάτων (μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα ή προϊόντα αφαίρεσης αλάτων) ή στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστάται να πλένετε το δοχείο μόνο αφού αφαιρέσετε τις λεπίδες.

### ***Καθαρισμός και μονάδα λεπίδων.***

Για να αποφύγετε/μειώσετε τον κίνδυνο οξειδωσης και διάβρωσης των λεπίδων, ο καθαρισμός και το στέγνωμα της μονάδας λεπίδων (11) πρέπει να γίνεται πάντα αμέσως μετά από κάθε χρήση.

Αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων από το δοχείο ακολουθώντας τις παρεχόμενες οδηγίες και καθαρίστε το με νερό και σαπούνι, με πολύ προσοχή στην κοφτερή πλευρά. Διαβρωτικά απορρυπαντικά, όπως η χλωρίνη ή λευκαντικό, μπορεί να διαβρώσουν το χάλυβα, λεκιάζοντας και οξειδώνοντας ανεπανόρθωτα. Πρέπει να αποφεύγετε τη χρήση απορρυπαντικών που περιέχουν χλώριο ή παράγωγά του. Ξεπλύνετε με άφθονο τρεχούμενο νερό και στεγνώστε αμέσως με ένα μαλακό πανάκι. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** ΜΗΝ πλένετε τις λεπίδες στο πλυντήριο πιάτων για να μην τις καταστρέψετε.

Μην αφαιρείτε την τσιμουχά της μονάδας λεπίδων και αν συμβεί αυτό επανατοποθετήστε την προσεκτικά στην έδρα της.

### ***Καθαρισμός της βάσης.***

Μην βάζετε τη βάση (1) στο πλυντήριο πιάτων ή κάτω από τρεχούμενο νερό και μην





τη βυθίζετε σε άλλα υγρά. Αν είναι απαραίτητο καθαρίστε με ένα υγρό πανί. Μην τοποθετείτε το καπάκι του θερμαντήρα (14) στο πλυντήριο πιάτων.

### **Ξέπλυμα θερμαντήρα.**

Αφαιρείτε πάντα το νερό που έχει απομείνει στο θερμαντήρα ανακλίνοντας σιγά σιγά τη συσκευή (εικ. C).

Στην περίπτωση μη χρήσης για διάστημα μεγαλύτερο από 8 ώρες, κάντε έναν γρήγορο εσωτερικό καθαρισμό:

a) Γεμίστε το θερμαντήρα μόνο με κρύο πόσιμο νερό από τη βρύση (εικ. D), με αναφορά στην εγκοπή 2 που υπάρχει στο δοχείο, ξανακλείστε το καπάκι του θερμαντήρα (14) και ανακινήστε, στη συνέχεια αφαιρέστε το καπάκι και αδειάστε το κρατώντας κλειστή την οπή εξόδου ατμού (6) και δίνοντας κλίση βαθμιαία στη συσκευή, για να χυθεί το νερό (εικ. C).

Δώστε προσοχή ώστε το νερό να μην εισχωρήσει στην υποδοχή του καπακιού της κανάτας, κοντά στους διακόπτες ασφαλείας (7).

b) Καθαρίστε επαρκώς την περιοχή γύρω από την οπή εξόδου ατμού και βεβαιωθείτε ότι δεν είναι φραγμένη.

Μετά τον καθαρισμό σκουπίστε προσεκτικά τη συσκευή με ένα πανί.

Αν είναι απαραίτητο, ακολουθήστε τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο που ακολουθεί.

## **VII. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑ**

Για να εξασφαλιστεί η σωστή λειτουργία του προϊόντος και η διατήρηση του θερμαντήρα πρέπει να εκτελείτε κατά διαστήματα έναν πλήρη κύκλο αφαίρεσης αλάτων.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Ο σχηματισμός αλάτων είναι απευθείας ανάλογος της σκληρότητας του νερού που χρησιμοποιείται. Κάντε τη συντήρηση του θερμαντήρα τουλάχιστον κάθε 15 μέρες ή πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή για μεγάλες περιόδους.

a) Με τη συσκευή εντελώς κρύα και αποσυνδεδεμένη από την ηλεκτρική πρίζα, γυρίστε το διακόπτη (3) στη θέση OFF ("Ο"). ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ. Αν το προϊόν δεν είναι αρκετά κρύο, στο εσωτερικό του θερμαντήρα μπορεί να υπάρχουν ατμοί ή/και βραστό νερό: δώστε προσοχή να μην καείτε.

b) Αδειάστε εντελώς το θερμαντήρα, ανακλίνοντας βαθμιαία τη συσκευή (εικ. C), όπως περιγράφεται στην ενότητα "ΞΕΠΛΥΜΑ ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑ".

c) Γεμίστε το δοχείο έως την εγκοπή 1 με κρύο πόσιμο νερό από τη βρύση και προσθέστε λευκό ξύδι κρασιού έως ότου η στάθμη φτάσει στην εγκοπή 3.

Ριζέτε αυτό το διάλυμα στο θερμαντήρα.

Μην χρησιμοποιείτε αποιονισμένο νερό ούτε προϊόντα αφαίρεσης αλάτων (υγρά, σκόνη, ταμπλέτες, κ.τ.λ.) που μπορεί να περιέχουν τοξικές ουσίες που δεν είναι κατάλληλες για τα τρόφιμα. Ποτέ μην ρίχνετε υγρά ή/και διαλύματα διαφορετικά από τα υποδεικνυόμενα, γιατί μπορεί να προκαλέσουν ανεπανόρθωτη ζημιά στη συσκευή.

d) Ξανακλείστε το καπάκι του θερμαντήρα (14) και αφήστε το διάλυμα να δράσει για τουλάχιστον 10 ώρες. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή όταν στο εσωτερικό του θερμαντήρα υπάρχει το διάλυμα για την αφαίρεση των αλάτων.





e) Μετά από τουλάχιστον 10 ώρες, ανακινήστε ελαφρά το προϊόν, αφαιρέστε το καπάκι του θερμαντήρα (14) και αδειάστε το διατηρώντας κλειστή την οπή εξαγωγής ατμού (6) ανακλίνοντας βαθμιαία τη συσκευή, (εικ. C) όπως περιγράφεται στην ενότητα “ΞΕΠΛΥΜΑ ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑ”.

**Σημείωση:** Η ενδεχόμενη διαρροή υπολειμμάτων, ακόμα και με σκούρο χρώμα, είναι απόλυτα φυσιολογικό φαινόμενο γιατί πρόκειται για υπολείμματα διαλυμένων αλάτων στο νερό που αφαιρούνται από το διάλυμα απομάκρυνσης αλάτων.

f) Ξεπλύνετε πολλές φορές το θερμαντήρα έως ότου σταματήσουν να βγαίνουν υπολείμματα: ρίξτε 2 εγκοπές μόνο κρύο πόσιμο νερό από τη βρύση (εικ. D), κλείστε το καπάκι του θερμαντήρα (14), ανακινήστε ελαφρά τη συσκευή, αφαιρέστε το καπάκι και διατηρώντας κλειστή την οπή εξαγωγής ατμού (6), αδειάστε το περιεχόμενο νερό, ανακλίνοντας τη συσκευή (εικ. C).

g) Σκουπίστε προσεκτικά τυχόν νερό από την περιοχή κοντά στην οπή εξόδου ατμού κι από τη βάση.

Σε περίπτωση ιδιαίτερα ανθεκτικών ή πολλών εναποθέσεων αλάτων, επαναλάβετε την διαδικασία αυξάνοντας την ποσότητα του ξυδιού.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ.** Κατά τον καθαρισμό, μην προσπαθείτε να αφαιρέσετε ή/και να προκαλέσετε ζημιά στο καπάκι του θερμαντήρα (14) και στην έξοδο ατμού (6).



## VIII. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΛΥΣΗ
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή το led δεν ανάβει.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Το φις δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Βεβαιωθείτε ότι το φις είναι τοποθετημένο στην πρίζα ρεύματος.</li></ul>
Η συσκευή δεν αλέθει ή δεν ξεκινάει ο κύκλος μαγειρέματος.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Το δοχείο ή το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένα.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Τοποθετήστε σωστά το δοχείο για να ενεργοποιηθούν οι διακόπτες ασφαλείας.</li></ul>
Κατά την άλεση βγαίνει δυσάρεστη οσμή ή ακούγεται υπερβολικός θόρυβος από το μοτέρ.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Προϊόν καινούργιο.</li><li>• Μεγάλη ποσότητα τροφής.</li><li>• Πολύ σκληρή τροφή μέσα στο δοχείο.</li><li>• Παρατεταμένος χρόνος άλεσης.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Κατά τις πρώτες χρήσεις αυτή η κατάσταση είναι φυσιολογική.</li><li>• Μειώστε την ποσότητα τροφής στο δοχείο.</li><li>• Μην αλέθετε πολύ σκληρές τροφές. Αποψύξτε τις τροφές πριν την άλεση.</li><li>• Τηρείτε τους συνιστώμενους χρόνους άλεσης, αφήνοντας να κρυώσει η συσκευή για να αποφευχθεί η προθέρμανση.</li></ul>
Διαρροή βρεφικού φαγητού από το δοχείο κατά τη διάρκεια άλεσης.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Μεγάλη ποσότητα τροφής ή πολύ υγρή τροφή στο δοχείο.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Μειώστε την ποσότητα τροφής ή υγρού στο δοχείο.</li></ul>
Η συσκευή αργεί να παράξει ατμό ή δεν παράγει καθόλου.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Συσσώρευση αλάτων στο θερμαντήρα.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Προχωρήστε σε καθαρισμό και συντήρηση του θερμαντήρα.</li></ul>

<p>Έξοδος ατμού από την περιοχή του καπακιού του θερμαντήρα ή από τον πίσω σωλήνα εξαέρωσης.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το καπάκι του θερμαντήρα δεν είναι σωστά τοποθετημένο ή κλεισμένο.</li> <li>• Η οπή εξόδου ατμού είναι φραγμένη από υπολείμματα τροφών ή άλατα.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τοποθετήστε το καπάκι του θερμαντήρα και κλείστε το καλά.</li> <li>• Προχωρήστε σε καθαρισμό και συντήρηση του θερμαντήρα. Αν είναι απαραίτητο ελευθερώστε την οπή εξόδου ατμού χωρίς να προκαλέσετε ζημιά στην τσιμούχα.</li> </ul>
<p>Στο τέλος του ψησίματος το καπάκι του θερμαντήρα δεν ανοίγει.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Υπερβολική υπερθέρμανση.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Περιμένετε μερικά λεπτά, αφήστε το να κρυώσει.</li> </ul>
<p>Στο τέλος του ψησίματος, παρουσία νερού στη συσκευή</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Λείπει το συγκρότημα λεπίδων ή δεν είναι σωστά τοποθετημένο.</li> <li>• Λείπει η τσιμούχα της μονάδας λεπίδων ή δεν είναι σωστά τοποθετημένη.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τοποθετήστε τη μονάδα λεπίδων στο δοχείο και περιστρέψτε το έω ζότου στερεωθεί καλά.</li> <li>• Ελέγξτε αν υπάρχει και τη θέση της τσιμούχας.</li> </ul>

## ΙΧ. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μοντέλο: 06776

Τάση τροφοδοσίας: 220-240V ~ 50/60Hz

Ισχύς θερμαντήρα: 500 W

Ισχύς μοτέρ: 130 W

Κύκλοι λειτουργίας μίξερ: 10 δ ON – 10 δ OFF ("O")

Κατασκευάζεται στην Κίνα



**Το προϊόν αυτό είναι σύμφωνο με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 2012/19/ΕΕ και ακόλουθες τροποποιήσεις.**

Το σύμβολο με τον διαγραμμένο κάδο που υπάρχει στη συσκευή υποδεικνύει ότι το προϊόν, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του πρέπει να διατίθεται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα και να μεταφέρεται σε κάποιο κέντρο συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών ή να επιστρέφεται στον



μεταπωλητή κατά την αγορά μιας καινούργιας αντίστοιχης συσκευής. Ο χρήστης έχει την ευθύνη μεταφοράς της συσκευής στον κατάλληλο χώρο συλλογής κατά το τέλος της ωφέλιμης ζωής της. Η κατάλληλη διαδικασία συλλογής επιτρέπει την ανακύκλωση, επεξεργασία και οικολογική διάθεση των άχρηστων συσκευών και συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα συλλογής, παρακαλούμε απευθυνθείτε στις κατά τόπους δημόσιες υπηρεσίες καθαριότητας ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή.

## **ΕΓΓΥΗΣΗ**

Για την εγγύηση για ελαττώματα του προϊόντος, σας παραπέμπουμε σε όσα ειδικά προβλέπονται από τις εφαρμόσιμες εθνικές διατάξεις στη χώρα αγοράς, όπου προβλέπονται. Η εγγύηση δεν καλύπτει τα εξαρτήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά.

## **Δήλωση συμμόρφωσης UE:**

Με την παρούσα η Artsana S.p.A δηλώνει ότι αυτή η συσκευή μάρκας Chicco μοντέλο 06776 συμφωνεί με τις βασικές απαιτήσεις και με τις άλλες σχετικές διατάξεις που καθορίζουν οι οδηγίες 2014/30/UE (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα) και 2014/35/UE (ηλεκτρική ασφάλεια) και 2011/65/UE (RoHS).

Πλήρες αντίγραφο της δήλωσης UE διατίθεται από την Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italy.



# TR TALİMATLAR

## Chicco Easy Meal Buharlı Pişirici

Cihazı kullanmadan önce lütfen bu talimatları dikkatlice okuyunuz ve gelecekte başvurmak üzere saklayınız.



### **GÜVENLİK UYARISI. UYARI!**

- Bu ürün yalnızca ev kullanımına yöneliktir ve verilen kullanıcı talimatlarına uygun olarak kullanılmalıdır. Başka herhangi bir kullanım, uygunsuz kabul edilir ve dolayısıyla tehlikelidir. Cihaz aşağıdaki kullanımlara uygun değildir: dükkan, ofis ve diğer iş yerlerinin personeli için mutfak olarak kullanılan ortamlar, oteller, moteller ve diğer konaklama tesisleri, kiralık odalar. İmalatçı firma uygunsuz, hatalı veya dikkatsiz kullanımdan doğabilecek zararlardan sorumlu değildir.
- Bu alet sadece iç mekânlarda kullanılmalıdır; ve bu doğrultuda güneş, yağmur ve diğer atmosfer etkenlerine maruz bırakılmamalıdır.
- Bu cihaz, çocuklar tarafından veya zihinsel kabiliyetleri düşük düzeyde olan veya gereken deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından kullanılmalıdır. Ürün; düşük fiziksel kapasiteye veya düşük algılama kapasitesine sahip kişiler tarafından, yalnızca gözetim altında olmak şartıyla veya cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatları öğrendikten

ve içerdığı tehlikeleri anladıktan sonra kullanılabilir. Cihazın alıcı tarafından satılması veya üçüncü taraf kullanıcılara verilmesi durumunda, söz konusu kişiler, cihazın güvenli kullanımına yönelik talimatları almalı ve daima cihazla birlikte verilmesi gereken kullanıcı kılavuzunu ve özellikle bu kılavuzdaki güvenlik uyarılarını okuyarak, ilgili tehlikeleri anlamış olmalıdırlar.

- Kullanıcının yapacağı temizlik ve bakım; çocuklar tarafından.
- Bebek mamalarında bakterilerin çoğalmasını önlemek için, mamalar hazırlandıktan hemen sonra tüketilmeli veya mamanın türüne bağlı olarak en uygun yöntemle saklanmalıdır. Sürahiye, yiyecekleri saklamak için kullanmayınız.
- Cihazı ve elektrik kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayınız.
- Çocukların cihaz ile oynamadığından emin olun.
- Elektrik fişini elektrik prizinden çıkarmak için besleme kablosunu veya cihazın kendisini çekmeyiniz.
- Uyarı: Güvenlik nedenlerinden dolayı alet daima etkin bir toprak bağlantısına sahip bir elektrik tesisatına bağlanmalıdır.
- Isıtma veya buharlı pişirme öncesinde buhar çıkış deliğinin (6) tıkalı olmadığından emin olunuz.
- Pişirme veya karıştırma işlemleri sırasında sürahinin (10) kapağını (13) asla çıkarmayınız. Kaynar sıvılar



aniden dışarı taşarak haşlanma ve/veya yanmaya neden olabilir.

- Isıtma ve buharlı pişirme sırasında sürahiden sıcak buhar yayılır; bu buhar, yanmaya neden olabilir. Su haznesi ve buharla temas eden tüm parçaları çok ısınır: bu nedenle bu ürünü kullanırken ve taşıırken daima çok dikkat ediniz.
- Cihaz çalışırken ve/veya kullanımda iken su haznesinin kapağını (14) asla açmayınız veya açmaya çalışmayınız; yanma tehlikesi.
- Su haznesinin kapağını (14) açmadan/çıkarmadan önce daima aleti kapatınız ve en az 10 dakika bekleyiniz.
- Kullanılmadığı zamanlarda, ürünün montajı/sökülmesi sırasında ve ürünü temizlerken; cihazı daima fişten çekiniz.
- Aleti yerinden oynatmadan, temizlemeden, bir yere kaldırmadan veya bakım işlemlerini yapmadan önce daima güç kablosunun şebeke prizi ile bağlantısının kesilmiş olduğunu ve cihazın tamamen soğuduğunu kontrol ediniz.
- Bıçaklara (11) dokunmadan önce daima besleme kablosunun fişini elektrik prizinden çıkarınız.
- **UYARI:** bıçakları (11) 10 saniyeden uzun bir süre çalıştırmayınız ve iki çalıştırma işlemi arasında en az 10 saniye bekleyiniz.
- Son derece kesin olduklarından, bıçakları (8 ve 11)

kullanırken daima çok dikkatli olunuz.

- **UYARI:** bıçakları (11) bulaşık makinesinde yıkamayınız; bu makinelerin içindeki nemli ortam, tuzların mevcudiyeti ile birleştiğinde, paslanmaya neden olabilir.
- Buharlı Pişiricinin gövdesini (1) veya güç kablosunu asla suya veya diğer sıvıların içine daldırmayınız veya ıslatmayınız. Tabanı asla musluk suyu altında tutmayınız.
- Bu talimatlar [www.chicco.com](http://www.chicco.com) sitesinden temin edilebilir.
- Ürünü temizlemek için, paragraf VII'de verilen talimatlara uyunuz. "TEMİZLİK VE BAKIM".
- Güç kablosu hasarlıysa, herhangi bir riskten kaçınmak amacıyla, değiştirilmesi için yalnızca Artsana S.p.A. ile iletişim kurunuz.

**UYARI:** Bu talimatlara uyulmaması yaralanmalara ve cihaza zarar gelmesine neden olabilir. İmalatçı firma bu talimatlara uyulmamasından kaynaklanan zararları/yaralanmalardan sorumlu değildir. Cihaz, aksesuarları ve ambalajı oyuncak değildir ve çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklanmalıdır.

Uyarı: herhangi bir elektrikli aletin kullanımı, bazı temel kuralların bilincinde olunmasını gerektirir. Özellikle:

- Cihazın kullanıldığı yerdeki elektrik tesisatı, yürürlükteki tüm güvenlik düzenlemelerine uygun olmalıdır;
- Gerilim ve frekans (cihazın altında bulunan veri plakasına bakın) elektrik şebekesinin değerlerine uygun olmalıdır.
- Asla elleriniz ıslak veya nemli veya ayaklarınız çıplak veya ıslak iken veya su jetlerinin yakınında kullanmayınız. Uyarı: suya düşmesi durumunda cihaza dokunmayınız; hemen fişini çekiniz ve tekrar kullanmayınız. Eğitimli, nitelikli personele veya Artsana S.p.A'ya başvurunuz.
- Arızalı ve/veya düzgün çalışmıyor ise: cihazı kapatarak fişini çekin ve eğitimli, nitelikli personelle veya Artsana S.p.A. müşteri hizmetleriyle irtibata geçiniz. Açmayı veya tamir etmeyi denemeyiniz.
- Adaptör, çoklu priz ve/veya uzatma kablosu kullanılması önerilmez; gerekirse, yal-



nızca yürürlükteki güvenlik standartlarına uygun ürünler kullanınız ve adaptör ve/veya uzatma kablosunun üzerinde belirtilen güç sınırını aşmayınız.

- Aleti daima ısı, buhar ve neme karşı duyarlı cihazlar veya malzemelerden güvenli bir mesafe uzakta, düz ve sağlam yüzeyler üzerine yerleştiriniz. Asla sıcak yüzeylerin, set üstü ocakların veya elektrik ocaklarının üstüne veya yakınına yerleştirmeyiniz.
- Aleti çalışırken asla denetimsiz bırakmayınız.
- Alet kullanılırken veya hala sıcak iken asla üstünü örtmeyiniz.
- Kullanmadan önce tüm bileşenlerin (özellikle sürahi ve tabanın) düzgün monte edilmiş olduğunu kontrol ediniz ve su haznesinin kapağının doğru bir şekilde kapatılmış olduğundan emin olunuz.
- Cihazı çalıştırmadan önce ellerinizin, saçlarınızın, giysilerinizin veya mutfak aletlerinin sürahinin uzağında olduğundan emin olunuz.
- Su haznesini asla paragraf VIII "SU HAZNESİNİN BAKIMI"nda listelenenlerden farklı maddelerle veya içilebilir musluk suyu dışındaki sıvılarla doldurmayınız.
- Isıtma/pişirme çevrimi sırasında su haznesi kapağının (14) altından veya buhar çıkış borusundan (16) buhar çıkması, buhar devresinde bir işletim arızası olduğuna işaret eder: Su haznesinin kapağını (14) AÇMAYINIZ veya ÇIKARMAYINIZ. Cihazı derhal kapatınız ve tamamen soğumaya bırakınız. Yeniden kullanmayınız ve eğitimli, nitelikli personele veya Artsana S.p.A.'ya başvurunuz.
- Gövdesinden sıvı sızdığı takdirde cihazı kullanmayınız. Bu durumda hemen cihazı kapatınız ve fişini prizden çekiniz.
- Pişirme çevriminin sonunda cihaz henüz sıcakken, haşlanmamak için sıcak buhara özellikle dikkat ederek kapağı (13) çıkarınız. Pişirme sepetinin sapı çok sıcak olabilir.
- Bıçakların zarar görmesini önlemek için, bu cihazın donmuş gıdalar gibi çok sıcak yiyecekleri doğramak için kullanılması tavsiye edilmez.
- Bu kullanım kılavuzunun içeriğiyle ilgili herhangi bir kuşkunuz varsa, lütfen satıcınızla veya Artsana S.p.A. ile iletişime geçiniz.

ARTSANA şirketi bu kullanım kılavuzunun içeriğinde herhangi bir zamanda ve uyarıda bulunmaksızın değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

Bu el kitabının ne şekilde olursa olsun ARTSANA'nın önceden yazılı izni olmaksızın çoğaltılması, yayımlanması, kopyalanması veya herhangi bir kısmının başka dillere çevrilmesi kesinlikle yasaktır.

## SEMBOLLERİN ANAHTARI



Cihaz, geçerli EC Yönergelerinin temel gerekliliklerine uygundur



UYARI!



kullanım talimatları



UYARI! Sıcak buhar





Kullanma kılavuzunu okuyunuz



Uyarı! Sıcak yüzey



Bu ürünü veya bileşenlerini ev atığı olarak elden çıkarmayınız, kullandığınız ülkede yürürlükte olan ilgili mevzuata göre geri dönüştürünüz.

## **IT - Easy Meal Buharlı Pişirici**

### **I. PAKETİN İÇİNDEKİLER**

- 1 Buharlı Pişirici Gövdesi
- 1 Sürahi kapağı
- 1 Kulplu sürahi
- 1 Switch System yiyecek pişirmek için devrilebilir sepet
- 1 Parmak korumalı Cut Express aksesuarı
- 1 Bıçak takımı
- 1 Kullanıcı ve Kullanım Kılavuzu
- 1 Yemek tarifi kitabı

### **II. ANAHTAR**

- 1. Gövde/su haznesi
- 2. Güç kablosu bölgesi
- 3. Açma/kapama düğmesi
- 4. LED ışığı
- 5. Bıçakların gövdeye/su haznesine takılması için emniyet sistemi
- 6. Buhar çıkış deliği
- 7. Emniyet anahtarları
- 8. Cut Express aksesuarı
- 9. Parmak koruma aksesuarı
- 10. Sürahi
- 11. Bıçaklar
- 12. Switch System devrilebilir pişirme sepeti
- 13. Sürahi kapağı
- 14. Su haznesi kapağı
- 15. Su haznesini doldurma deliği
- 16. Buhar çıkış borusu
- 17. Sabit kablo

### **III. ÜRÜNÜN HAZIRLANMASI**

#### **İlk kullanımdan önce:**

- 1) Ürünü ve bileşenlerini kullanmadan önce, sağlam olduklarını ve herhangi bir şekilde hasar görmemiş olduklarını kontrol ediniz. Gözle görülür hasar varsa veya kuşkuya düşerseniz, cihazı kullanmayınız ve nitelikli personel veya satıcınızla irtibata geçiniz.

**UYARI:** güvenlik nedenlerinden dolayı, cihazın ambalajı ve parçalarının tamamı da-  
ima çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklanmalıdır.

- 2) Cihazı, paragraf IV'teki talimatlara göre birleştiriniz. "KULLANICI TALİMATLARI".
- 3) Hijyen sebebiyle, paragraf Va "BUHARLI PIŞİRME"de anlatılanları uygulayarak, yiye-  
cek koymadan bir pişirme çevrimi (sürahide seviye 3'e karşılık gelecek miktarda  
su ile) gerçekleştiriniz.

**UYARI:** elektrikli bileşenlerin (şek. D) ıslanmaması için, su haznesini doğrudan mus-  
luktan doldurmayınız ve minerali alınmış su kullanmayınız.

Cihaz, ilk açıldığında koku yayabilir.

- 4) Pişirme çevriminin sonunda, düğmeyi (3) KAPALI ("O") konumuna getiriniz ve  
cihazı soğumaya bırakınız (en az 15 dakika). **UYARI:** bıçakları etkinleştirmeyiniz;  
sürahiden kaynar su sıçrayarak, yanıklara yol açabilir.
- 5) Fişi prizden çıkarınız. Yıkayabilen tüm bileşenleri sıcak su ve normal bir bulaşık  
deterjanıyla yıkayınız. Taban yüzeyini nemli bir bezle siliniz.
- 6) Su haznesinde kalan suyu boşaltınız (şek. C).

#### IV. TALİMATLAR SÜRAHİ ÜNİTESİ

**UYARI:** sürahiyi ve kapağını, yalnızca düğme (3) KAPALI ("O") konumda iken çıkarınız.

- Sürahiyi (10) takmak için, tabana yerleştiriniz ve saat yönünde çeviriniz (şek. B). Ser-  
best bırakmak için saat yönünün tersine çeviriniz.
- Sürahinin kapağını (13) kapatmak için takınız, referans sembolleri (şek. A) hizalayınız  
ve saat yönünde çeviriniz. Çıkarmak için saat yönünün tersine çeviriniz.
- Pimleri, yiyeceklerin alttaki sürahiye devrilebilmesi için sepetin döndürülmesine  
imkan veren kılavuzlara oturarak, pişirme sepetini (12) sürahiye yerleştiriniz.

#### BIÇAK TAKIMI

- Bıçak takımını (11) sürahiden çıkarmak için, sürahiyi tabanından kaldırınız, bıçak  
takımını sürahinin dışından nazikçe tutunuz ve saat yönünde çeviriniz. Bıçak takı-  
mını yukarıdan tutarak ve elinizi kesmemeye dikkat ederek çıkarınız. Bıçak takımını  
sabitlemek için, sağlam bir şekilde yerine oturtana kadar bu işlemi tersten uygula-  
yınız. **UYARI:** bıçakları sürahiye yerleştirmedığınız zaman korunaklı ve çocukların  
erişemeyeceği bir yerde saklayınız.

#### V. MAMANIN HAZIRLANMASI

##### Va - BUHARLI PIŞİRME

Easy Meal, yiyeceklerin besleyici özelliklerinin tümünü koruyarak, meyve, sebze, et  
ve balık gibi yiyecekleri buharla pişirmek için kullanılabilir.

Su haznesini soğuk içme suyuyla doldurmadan ve bıçak grubunu (11) sürahiye (10)  
takmadan pişirme işlevini kullanmayınız.

Pişirme işlemi için, aşağıdaki gibi ilerleyiniz:

1. Cihazın fişinin çekili olduğunu ve düğmenin (3) KAPALI ("O") konumuna getirildi-  
ğini kontrol ediniz.

2. Buhar çıkış deliğinin (6) tıkalı olmadığından emin olunuz; gerekirse, paragraf VI'deki talimatları uygulayarak, sızdırmazlık elemanına zarar vermeden açınız. "TEMİZLİK VE BAKIM".
3. Ürünün üzerindeki talimatlar doğrultusunda, iki farklı döndürme ve çıkarma hareketi gerçekleştirerek, su haznesinin kapağını (14) çeviriniz.
4. İstenen pişirme çevrimini gerçekleştirmek için gereken miktarda soğuk içme suyuyla, ısıtıcıyı yeniden doldurunuz. Pişirme çevriminin süresi, koyulan suyun miktarıyla artar.
  - Minerali alınmış su veya katkı maddeli su kullanmayınız (örn. tuz, şeker).
  - 3 işareti sayesinde, sürahi (10), suyu ölçmek ve ortalama pişirme sürelerini belirlemek için kullanılabilir; aşağıdaki tabloya başvurunuz.

<b>İşaret</b>	<b>Gösterge niteliğindeki süre*</b>
<b>1</b>	<b>13 dakika</b>
<b>2</b>	<b>25 dakika</b>
<b>3</b>	<b>30 dakika</b>

*\* 230Vac şebeke gerilimine sahip yeni ürünle gösterge niteliğindeki süre. Güç kaynağı değerleri farklıysa veya yetersiz temizlik durumunda, bu süreler biraz değişiklik gösterebilir.*

5. Ürünün üzerindeki talimatlar uyarınca iki farklı takma ve döndürme hareketi gerçekleştirerek kapağı (14) yerine yerleştiriniz.
  6. Bıçak takımıyla (11) birlikte sürahiye (10), tabana (1) takınız.
  7. Devrilebilir sepeti (12) sürahiye (10) yerleştiriniz.
  8. Önceden küçük parçalar halinde doğramış olduğunuz malzemeleri (boyutları 1 cm'den küçük olacaktır), bastırmadan veya kenarlardan taşırmadan sepetin içine yerleştiriniz. Malzemelerin hazırlanmasını hızlandırmak için, sürahiye sağlam bir şekilde tutturulduktan sonra özel parmak koruma özelliğine (9) sahip Cut Express aksesuarı (8) kullanılabilir.
  9. Sürahinin kapağını (13) kapatınız.
  10. Cihazı fişe takınız.
  11. Düğmeyi (3) sağa çevirerek, pişirme işlevini etkinleştiriniz. Işıklı bir LED yanar ve cihaz birkaç dakika içinde buhar üretmeye başlar.
  12. Pişirme süresi, haznedeki su miktarına bağlıdır. Suyun tamamı kullanıldığında, işlem otomatik olarak sonlandırılır ve cihaz bip sesi vermeye başlar. Durdurmak için, düğmeyi (3) KAPALI ("O") konumuna getirerek, cihazı kapatınız.
  13. Cihazın fişini çekiniz.
  14. Sürahinin (10) kapağını (13) çıkarınız ve malzemelerin doğru pişip pişmediğini kontrol ediniz.
  - 15a. Pişirdikten sonra malzemeleri karıştırmak istemiyorsanız, özel tutacağına kullanarak sepeti (12) çıkarınız ve kendinizi yakmamaya dikkat ederek, içindekileri bir tabağa dökünüz.
- Sürahinin tabanında kalan pişirme sıvısı muhafaza edilebilir.

15b. Pişirdikten sonra malzemeleri karıştırmak isterseniz, aşağıda bölüm Vb "KARIŞTIRMA" bölümündeki talimatları uygulayınız.

**Önemli Not:** cihazı yeniden kullanmadan önce tamamen soğumasını bekleyiniz. Bakterilerin çoğalmasını önlemek için, kullandıktan sonra su haznesini tamamen boşaltınız (şek. C). Kireç kalıntılarını temizlemek için, bölüm VII "SU HAZNESİNİN BAKIMI"nda verilen talimatları uygulayınız.

### **Vb - KARIŞTIRMA**

Easy Meal Buharlı Pişirici, süttten kesme döneminde kullanılan bütün farklı besinleri farklı kıvamlarda karıştırmak için kullanılabilir.

Karıştırmak için, aşağıdaki gibi ilerleyiniz:

1. Cihazın fişinin çekili olduğunu ve düğmenin KAPALI ("O") konumuna getirildiğini kontrol ediniz.
- 2a. Önceden buharda pişirmiş olduğunuz malzemeleri karıştırmak için, devrilebilir sepeti (12), içindekileri sürahiye boşaltmak üzere ters çeviriniz, sepeti çıkarınız ve kapağı (13) yerine yerleştiriniz.
- 2b. Soğuk malzemeleri karıştırmak için, parçalayarak, doğrudan sürahiye (10) bıçakların (11) üzerine koyunuz. Cut Express aksesuarı, yiyecekleri doğrudan sürahinin içinde doğramak için de kullanılabilir.

Malzemelerin optimum karışması için, uygun bir miktar su ekleyiniz.

**UYARI:** bıçaklara onarımı mümkün olmayacak şekilde hasar vermemek için, sürahiye asla sert veya donmuş yiyecekler veya belirtilen maksimum miktardan (MAX) fazla yiyecek koymayınız ve yiyecekleri bastırmayınız.

3. Cihazı fişe takınız.
4. Düğmeyi (3) sola çevirerek karıştırma konumuna getiriniz ve maksimum 10 saniye bu konumda tutunuz, ardından motora hasar vermemek için bırakınız.
5. İsteddiğiniz kıvama ulaşana kadar ve gerekirse su ekleyerek, bu işlemi 10 saniyelik aralıklarla tekrarlayınız.

**UYARI:** Doğrudan sürahinin içine yağ DÖKMEYİNİZ.

**Önemli Not:** Malzemeler sürahinin (10) kenarlarına yapışırsa, cihazı kapatınız ve bir kaşık yardımıyla bıçaklara doğru itiniz.

6. Karıştırdıktan sonra, sürahiyi (10) tabandan (1) ayırınız, kapağı (13) çıkarınız ve sürahinin içindekileri bir tabağa dökünüz.

**UYARI:** bıçaklardan kaynaklanacak yaralanmaları önlemek için, ellerinizi asla sürahinin içine sokmayınız.

Çocuğa vermeden önce yemeklerin sıcaklığının kontrol edilmesi ve iyice karıştırılması şiddetle tavsiye edilir.

### **Vc - ISITMA VE BUZ ÇÖZME**

Easy Meal Buharlı Pişirici ile, önceden hazırladığınız bebek mamalarını veya küçük parçalı yiyecekleri ısıtabilir ve buzunu çözdürebilirsiniz.

- Küçük parçalı yiyecekleri ısıtmak veya buzunu çözdürmek için, bölüm Va "BUHARLI PİŞİRME" bölümünde açıklanan talimatları uygulayınız.

- Önceden hazırlanmış bebek mamalarını ısıtmak veya buzunu çözdürmek için.
1. bebek maması, pişirme sepetine (12) yerleştirilecek uygun bir kabin içinde olmalıdır (kapaksız). Chicco System gamındaki (ayrı olarak satılır) 180ml kap, bu ürünle uyumludur.
  2. Isıtılacak/buzu çözdürülecek miktara göre su haznesine 1 ila 3 seviye su dökünüz ve ardından pişirme çevrimindeki gibi devam ediniz.
- Buz çözme ve ısıtma için gereken süre, gıdanın ilk sıcaklığına ve miktarına bağlı olarak değişir.
3. Cihaz çevrimin sonunda bip sesi verdiğinde, kabı, yanma riskini önlemek için el bezi kullanarak dikkatli bir şekilde çıkarınız ve sıcaklığı eşit miktarda dağıtmak için malzemeleri karıştırınız. Çocuğa vermeden önce daima mamanın çok sıcak olmadığını kontrol ediniz.

**UYARI:** hijyenik ve biyolojik nedenlerle gıdaları asla bir kereden fazla veya bir saat-ten uzun süre ısıtmayınız.

## VI. TEMİZLİK VE BAKIM

**UYARI:** tüm temizlik ve bakım işlemleri sırasında cihaz kapalı, soğuk ve prizden çekilmiş olmalıdır.

Her pişirme/karıştırma/ısıtma çevriminden sonra, cihazın aşağıda açıklandığı gibi temizlenmesi önerilir.

### ***Sürahi ve aksesuarların temizliği.***

Sürahi (10) ve diğer plastik aksesuarları: kapak (13), pişirme sepeti (12), Cut Express aksesuarı (8) ve parmak koruma tamponu (9), elde normal bir sıvı bulaşık deterjanıyla (aşındırıcı veya kireç sökücü ürünler kullanmayınız) veya bulaşık makinesinde yıkanabilir. Sürahiği yıkamadan önce bıçak takımının çıkarılması tavsiye edilir.

### ***Bıçak takımının temizliği.***

Bıçakların oksitlenerek korozyona uğramasını önlemek/azaltmak için, bıçak takımı (11) her kullanımdan hemen sonra temizlenmeli ve kurulanmalıdır.

Bıçak takımını, verilen talimatlara uyarak sürahiden çıkarınız ve keskin kısımlarına çok dikkat ederek, sabunlu suyla temizleyiniz. Çamaşır suyu gibi sert deterjanlar çeliğe zarar verebilir, çıkmayan lekelerin ve pasların oluşmasına neden olabilir. Klor veya klor yan ürünleri içeren deterjanlar kullanmaktan sakınız. Musluk altında bol su ile yıkayınız ve hemen aşındırıcı olmayan bir bezle kurulayınız. UYARI: Bıçakları bulaşık makinesinde YIKAMAYINIZ; zarar görebilirler.

Bıçak takımının sızdırmazlık elemanını çıkarmayınız; gerekirse, tekrar dikkatli bir şekilde doğru konuma yerleştiriniz.

### ***Tabanın temizliği.***

Tabanı (1) bulaşık makinesinde veya akan suyun altında yıkamayınız ve herhangi bir sıvı içine daldırmayınız. Gerekirse, yumuşak bir bezle temizleyiniz. Su haznesinin kapağını (14) bulaşık makinesinde yıkamayınız.

### ***Su haznesinin yıkanması.***

Su haznesinde kalan suyu, daima cihazı kademeli olarak yatırmak suretiyle boşaltınız (şek. C). 8 saatten uzun bir süre kullanılmamış ise, iç kısımlarını hızlıca temizleyiniz:





a) Su haznesini, s rahideki 2 iřaretine eřit bir miktar soėuk musluk suyu ile doldurunuz (řek. D), su haznesinin kapaėını (14) kapatarak çalkalayınız, ardından kapaėı çıkarınız ve suyu bořaltmak için buhar çıkıř aėzını (6) kapalı tutmak ve cihazı kademeli olarak yatırmak suretiyle (řek. C) su haznesini bořaltınız.

Suyun, emniyet anahtarlarının (7) yanındaki sürahi kapaėı yuvasına girmediėinden emin olunuz.

b) Buhar ıkıř deliėinin yanındaki alanı, tıklalı olmadığından emin olarak dikkatli bir řekilde temizleyiniz.

Temizledikten sonra ürünü iyice kurulayınız.

Gerekirse ařaėıdaki paragrafta sunulan tarife uyarak kireç sökme iřlemini yapınız.

## VII. ISITICININ BAKIMI

Ürünün doėru řekilde çalıřmasını saėlamak ve su haznesinin bakımını yapmak için, periyodik olarak komple kireç sökme çevrimi gerçekleřtirilmelidir.

**ÖNEMLİ:** kireç kalıntılarının oluřumu, doėrudan kullanılan suyun sertliėi ile orantılıdır. Su haznesinin bakımı en az 15 günde bir veya cihaz uzun süre kullanılmamak üzere kaldırılmadan önce yapılmalıdır.

a) Soėuk, fiřten çıkarılmıř cihazın düėmesini (3) KAPALI ("O") konumuna getiriniz. ÖNEMLİ. Ürünün düzgün bir řekilde soėumamıř ise, su haznesinin içinde kaynar su ve/veya buhar olabilir: yanmamaya dikkat ediniz.

b) "SU HAZNESİNİN YIKANMASI" bölümünde açıkladıėı gibi, cihazı kademeli bir řekilde yatırmak (řek. C), su haznesini tamamen bořaltınız.

c) Sürahiyi, 1 iřaretine kadar soėuk musluk suyu ile doldurunuz ve 3 iřaretine ulařana kadar beyaz řarap sirkesi ekleyiniz.

Solüsyonu su haznesinin içine dökünüz.

Minerali alınmıř su veya kireç sökücü ürünler (sıvı, toz, tablet vs..) kullanmayınız; bu ürünler toksik veya gıdalarla teması uygun olmayan maddeler içerebilir. Burada belirtilen sıvı ve/veya solüsyonlardan farklı maddeler kullanmayınız, bunlar cihaza onarılması mümkün olmayan zararlar verebilir.

d) Su haznesinin kapaėını (14) yerleřtiriniz ve solüsyonu en az 10 saat etkimeye bırakınız. **UYARI!** Su haznesinin içinde kireç temizleme solüsyonu mevcutken cihazı asla çalıřtırmayınız.

e) En az 10 saat sonra, ürünü hafifçe sallayınız, su haznesinin kapaėını (14) ıkarınız ve "SU HAZNESİNİN YIKANMASI" bölümünde açıkladıėı gibi, buhar çıkıř aėzını (6) kapalı tutmak ve cihazı kademeli olarak yatırmak suretiyle (řek. C) su haznesini bořaltınız.

** nemli Not:** koyu renkli de olsa kalıntıların bořaltılması tamamen normaldir; bunlar, suda çözünen ve kireç temizleme solüsyonu ile temizlenen tuz artıklarıdır.

f) Su haznesini, kalıntıların bořaltılması sona erene kadar birkaç kez yıkayınız: 2 seviye soėuk musluk suyu dökünüz (řek. D), su haznesinin kapaėını (14) kapatınız ve cihazı hafifçe sallayınız, ardından kapaėı çıkarınız ve buhar çıkıř aėzını (6) kapalı tutarak ve cihazı yatırmak (řek. C), suyu tamamen bořaltınız.

g) Hem tabanın hem de buhar çıkıř deliėinin etrafında kalmıř olabilecek suyu iyice



kurulayınız.

Çok fazla kireç kalıntısı oluşursa ve bunları çıkarmada zorlanırsanız, solüsyondaki sirke yüzdesini artırarak işlemi tekrarlayınız.

**ÖNEMLİ.** Temizlik işlemi sırasında su haznesinin kapağını (14) ve buhar çıkış deliğinin (6) sızdırmazlık elemanlarını çıkarmaya çalışmayınız ve/veya bunlara zarar vermeyiniz.

## VIII. SORUN ÇÖZME

SORUN	OLASI NEDENLER	OLASI ÇÖZÜMLER
Cihaz veya LED açılmıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fiş düzgün takılı değildir.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cihazın şebekeye bağlı olduğunu kontrol ediniz.</li></ul>
Cihaz karıştırma işlemini yapmıyor veya pişirme çevrimi başlatılmıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sürahi veya kapak doğru konumda değildir.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Emniyet anahtarlarını etkinleştirmek için sürahiye ve kapağı doğru şekilde takınız.</li></ul>
Motor biriminden karıştırma sırasında kötü bir koku çıkıyor veya aşırı ses geliyor	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yeni ürün.</li><li>• Fazla miktarda yiyecek dolduruldu.</li><li>• Sürahideki yiyecekler çok sert.</li><li>• Karıştırma süresi çok uzun.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bu, ilk birkaç kullanımda normaldir.</li><li>• Sürahideki yiyecek miktarını azaltınız</li><li>• Çok sert yiyecekleri karıştırmayınız; Yiyecekleri karıştırmadan önce buzunu çözdürünüz.</li><li>• Tavsiye edilen karıştırma sürelerine uyunuz, cihazın aşırı ısınmasını engellemek için cihazı soğumaya bırakınız.</li></ul>
Karıştırma sırasında sürahiden mama sızıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sürahiye çok fazla gıda konuldu veya çok sıvı gıda.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sürahideki gıda veya sıvı miktarını azaltınız.</li></ul>
Cihazın buhar üretmesi çok uzun sürüyor veya hiç üretemiyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Su haznesinde kireç birikmesi.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Su haznesinin temizlik ve bakım işlemlerini yapınız.</li></ul>

<p>Su haznesinin kapağının bulunduğu alandan veya arka tahliye borusundan buhar çıkıyor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su haznesinin kapağı doğru takılmadı veya iyi kapanmadı.</li> <li>• Buhar çıkış deliği yemek artıkları veya kireçten dolayı tıkalı.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su haznesinin kapağını yerleştiriniz ve düzgün bir biçimde kapatınız.</li> <li>• Su haznesinin temizlik ve bakım işlemlerini yapınız. Gerekirse, buhar çıkış deliğini sızdırmazlık elemanına zarar vermeden temizleyiniz</li> </ul>
<p>Pişirme işleminin sonunda su haznesinin kapağı açılmıyor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aşırı ısınma.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Birkaç dakika boyunca soğumasını bekleyiniz.</li> </ul>
<p>Pişirme işleminden sonra, cihazın altında su birikiyor</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bıçak takımı takılı değil veya doğru şekilde yerleştirilmedi.</li> <li>• Bıçak sızdırmazlık elemanı takılı değil veya doğru şekilde yerleştirilmedi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bıçak takımını sürahiye takınız ve sağlamca sabitleyiniz.</li> <li>• Sızdırmazlık elemanının durumunu ve konumunu kontrol ediniz.</li> </ul>

## IX. TEKNİK VERİLER

Model: 06776

Besleme gerilimi: 220-240V~, 50/60Hz

Su haznesi gücü: 500 W

Motor gücü: 130 W

Blender çalışma çevrimleri: 10 s ON – 10 s OFF ("O")

Çin'de Üretilmiştir



### **Bu ürün 2012/19/AB Direktifine uygundur.**

Cihazın üzerinde bulunan üzeri çizili sepet sembolü, ürünün kullanım ömrünün sonunda ev atıklarından ayrı olarak bertaraf edilmesi gerektiği doğrultusunda, elektrikli ve elektronik cihazların yeniden dönüştürülmesi için ayrıştırmalı bir çöp toplama merkezine götürülmesi veya benzer yeni bir cihaz satın alındığında ürünün satıcıya teslim edilmesi gerektiğini belirtir. Kullanıcı, cihazın kullanım ömrünün sonunda, cihazın uygun toplama merkezlerine tesliminden sorumludur. Kullanım ömrünün sonuna ulaşılmış cihazın çevreye uygun yeniden dönüştürülme, iflenme ve bertaraf edilmesine yönelik uygun ayrıştırmalı çöp toplama, çevre ve sağlık üzerindeki olası olumsuz etkilerin önlenmesine katkıda bulunur ve ürünün oluşturduğu malzemelerin yeniden dönüştürülmesini sağlar. Mevcut çöp toplama sistemleri ile ilgili daha detaylı bilgi için yerel atık bertaraf etme

hizmetine veya ürünü satın almıř olduđunuz mađazaya bařlıvurunuz.

## **GARANTİ**

Ürün kusurlarına iliřkin garanti için, gerekirse ürünün satın alındıđı ÷lkede yürürlükte olan ulusal kanunların özel hükümlerine bakınız. Garanti normal ařınmaya tabi parçaları kapsamaz.

## **UE UYGUNLUK BEYANNAMESİ:**

İřbu belge ile Artsana S.p.A, Chicco marka model numarası 06776 olan bu cihazın, 2014/30/UE (elektromanyetik uyumluluk), 2014/35/UE (elektrik emniyeti) ve 2011/65/UE (RoHS) Direktiflerinde belirlenen tüm gerekliliklere ve ilgili diđer hükümlere uygun olduđunu beyan eder.

UE beyannamesinin komple sureti, Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (CO) Italy'den talep edilebilir.

# UK ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## Пароварка-блендер Easy Meal Chicco

Прочитайте перед використанням та збережіть ці інструкції на майбутнє.


### ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО БЕЗПЕКУ. УВАГА!

- Цей прилад призначено виключно для домашнього користування відповідно до інструкцій з експлуатації. Будь-яке інше використання вважається неналежним, а відтак, небезпечним. Не передбачено використання у: середовищах пристосованих під кухню для персоналу магазинів, офісів та інших місць праці, в об'єктах агротуризму, в готелі, мотелі та інших закладах для прийому гостей, кімнатах, що здаються в оренду. Виготовлювача не можна вважати відповідальним за ушкодження, які є наслідком неналежного, неправильного та безвідповідального використання.
- Цей прилад призначено лише для використання всередині приміщення, тому його не можна залишати під впливом сонця, дощу та інших атмосферних явищ.
- Не можна, щоб цим приладом користувались діти або особи з обмеженими розумовими можливостями, або без досвіду та необхідних

знань. Виріб може використовуватися особами з обмеженими фізичними можливостями або з обмеженими можливостями сприйняття лише під наглядом або після отримання ними відповідних інструкцій з експлуатації приладу та розуміння пов'язаної з ним небезпеки. У разі, якщо покупець передає або надає прилад у тимчасове користування третім особам, необхідно, щоб вони отримали відповідні інструкції з безпечної експлуатації приладу та зрозуміли пов'язану з ним небезпеку, прочитавши інструкцію з експлуатації, зокрема, попередження про безпеку, що містяться в ній, які завжди мають супроводжувати прилад.

- Чищення та догляд, що мають здійснюватись користувачем, не повинні виконуватись дітьми.
- Для запобігання розповсюдженню бактерій рекомендується з'їдати кашу відразу після приготування або зберігати її в режимі, що найбільше підходить для типу харчових продуктів. Не зберігайте їжу безпосередньо у чаші.
- Тримайте прилад та його шнур живлення у недосяжному для дітей місці.
- Забезпечте такі умови, щоб діти не могли гратися приладом.
- Не тягніть за шнур живлення або за сам прилад, щоб витягнути вилку з розетки електричної мережі.

- Увага: з огляду безпеки прилад завжди має підключатись до мережі з ефективним заземленням.
- Перш ніж запускати режим розігрівання та приготування на парі, перевірте, щоб отвір для виходу пари (6) не був заблокованим.
- Ніколи не знімайте кришку (13) чаші (10) під час приготування або подрібнення. Рідини, що киплять, можуть раптово витекти, спричиняючи опарювання та/або опіки.
- Під час розігрівання та приготування на парі з чаші виходить пара, що кипить, яка може спричинити опіки. Парова камера та всі деталі, що контактують з парою, стають дуже гарячими: завжди будьте максимально уважні та працюйте обережно.
- Не відкривайте або не намагайтесь відкрити кришку парової камери (14), коли прилад увімкнено та/або коли він працює, тому що існує небезпека опіку.
- Перш ніж відкривати/знімати кришку парової камери (14), вимкніть прилад та почекайте хоча б 10 хвилин.
- Завжди від'єднуйте прилад від мережі живлення, коли він не використовується, під час монтажу/демонтажу виробу та під час чищення.
- Перевірте, щоб вилка живлення завжди була витягнута з розетки та щоб прилад повністю охолонув, перш ніж переставляти його, чистити та

- 
- виконувати операції з його догляду.
- Завжди витягуйте вилку шнура живлення з розетки, перш ніж дістатись ножів (11).
  - **УВАГА:** не використовуйте ножі (11) довше 10 секунд та робіть паузу впродовж хоча б 10 секунд між періодами роботи ножів.
  - Завжди будьте особливо уважні при використанні ножів (8 та 11), оскільки вони дуже гострі.
  - **УВАГА:** не мийте ножі (11) у посудомийній машині, тому що вологе середовище всередині машини в поєднанні з присутністю солей може спровокувати окиснення.
  - Ніколи не занурюйте корпус пароварки-блендера (1) та шнур живлення у воду або інші рідини та не мийте їх. Ніколи не ставте основу від проточну воду.
  - Ці інструкції доступні на сайті [www.chicco.com](http://www.chicco.com).
  - Щоб почистити виріб, уважно дотримуйтесь інструкцій, викладених у розділі VII. «ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
  - Якщо шнур живлення пошкоджено, для його заміни звертайтеся виключно до компанії Artsana S.p.A., щоб запобігти будь-якому ризику.

**УВАГА:** Недотримання цих інструкцій може спричинити травмування та пошкодження приладу. Виготовлювач не відповідає за недотримання цих інструкцій. Прилад, аксесуари та упаковочні матеріали не є іграшками та їх не можна залишати поруч із дітьми.

Увага: використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил. Зокрема:





- електричне обладнання має відповідати чинним нормам безпеки;
- Вольтаж та частота (дивіться дані на табличці під приладом) мають відповідати характеристикам електричної мережі.
- Ніколи не користуйтеся приладом, коли у вас мокрі або вологі руки, босі або мокрі ноги, або знаходячись поблизу струменей води. Увага: не торкайтеся приладу, якщо він упав у воду; миттєво витягніть вилку з розетки та не використовуйте прилад після цього, натомість зверніться до компетентних та кваліфікованих спеціалістів або до компанії Artsana S.p.A.
- У разі несправної та/або поганої роботи: вимкніть прилад, витягніть вилку з розетки та зверніться виключно до компетентних та кваліфікованих спеціалістів або до служби з обслуговування клієнтів компанії Artsana S.p.A. Не намагайтесь відкрити або відремонтувати прилад.
- Не рекомендується використовувати адаптери, багатогніздові розетки та/або подовжувачі, якщо необхідно використовуйте виключно вироби, що відповідають чинним нормам безпеки, не перевищуючи обмеження потужності, вказане на адаптері та/або подовжувачі.
- Завжди ставте прилад на рівні та стійкі поверхні подалі від делікатних приладів або матеріалів, що є чутливими до тепла, пари та вологи. Ніколи не ставте прилад над гарячими поверхнями, газовими або електричними плитами або поруч з ними.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.
- Ніколи не накривайте прилад під час роботи, або коли він ще гарячий.
- Перед кожним використанням перевіряйте, щоб всі компоненти (особливо чаша та основа) були правильно зібрані, та щоб кришка парової камери була правильно закрита.
- Перш ніж вмикати прилад, переконайтеся в тому, що в чашу не попали руки, волосся, одяг та кухонне приладдя.
- Ніколи не наливайте у парову камеру ніяку іншу рідину окрім питної води з-під крана або речовини, що передбачені у розділі VIII «ДОГЛЯД ЗА ПАРОВОЮ КАМЕРОЮ».
- Під час циклу розігрівання/приготування витікання пари з-під кришки парової камери (14) або з каналу для відведення пари (16) означає ненормальне функціонування парового контура: НЕ відкривайте або не знімайте кришку парової камери (14). негайно вимкніть прилад, дайте йому повністю охолонути, більше не використовуйте його знову та зверніться до компетентних та кваліфікованих спеціалістів або до компанії Artsana S.p.A.
- Не використовуйте виріб у разі витікання рідини з корпусу. В такому разі негайно вимкніть його та витягніть вилку з розетки.
- Після завершення циклу приготування та поки прилад є гарячим зніміть кришку (13), звертаючи увагу на пару, що кипить, щоб уникнути опіків. Ручка корзини для приготування їжі може бути дуже гарячою.
- Щоб уникнути пошкодження ножів, не рекомендується використовувати цей прилад для подрібнення особливо твердих продуктів, наприклад, заморожених продуктів.



- У разі сумнівів щодо вмісту цієї інструкції звертайтеся до продавця або у компанію Artsana S.p.A.

Компанія ARTSANA залишає за собою право в будь-який момент та без попередження змінювати те, що описується в цій інструкції.

Відтворення, передача, передрукування, а також переклад на іншу мову навіть частково цієї інструкції у будь-якій формі категорично заборонено без попереднього письмового дозволу компанії ARTSANA S.p.A.

## УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ



Прилад відповідає важливим вимогам чинних Директив CE (відповідність європейським стандартам)



УВАГА!



Інструкції по застосуванню



УВАГА! Пара, що кипить



Прочитайте інструкцію з експлуатації



Увага! Гаряча поверхня



Не утилізуйте цей виріб або його компоненти як міське сміття, натомість користуйтеся послугами роздільного збирання відходів, ознайомившись зі спеціальними законами, що діють у кожній країні.


## UK - Пароварка-блендер *Easy Meal*

### I. ВМІСТ УПАКОВКИ

- 1 Корпус пароварки-блендера
- 1 Кришка чаші
- 1 Чаша з ручкою
- 1 Перекидна корзина Switch System для приготування їжі
- 1 Тертка Cut Express з пристроєм для захисту пальців
- 1 Блок ніжів
- 1 Інструкція з експлуатації
- 1 Книга рецептів

### II. УМОВНІ ПОЗНАЧКИ

- 1. Корпус/парова камера
- 2. Місце для намотування шнура
- 3. Ручка вмикання/вимикання
- 4. Світлодіод

- 
5. Система надійного кріплення ножів на корпусі/паровій камері
  6. Отвір для виходу пари
  7. Запобіжні вимикачі
  8. Тертка Cut Express
  9. Заглушка для захисту пальців
  10. Чаша
  11. Ножі
  12. Перекидна корзина для приготування Switch System
  13. Кришка чаші
  14. Кришка парової камери
  15. Отвір для наповнення парової камери
  16. Канал для відведення пари
  17. Не знімний шнур

### III. ПІДГОТОВКА ВИРОБУ

#### **Перед першим використанням:**

- 1) Перш ніж користуватись виробом та всіма його компонентами, перевірте, щоб вони були цілими та неушкодженими. У разі видимих пошкоджень або сумніву, не використовуйте прилад та зверніться до кваліфікованих спеціалістів або до продавця.

**УВАГА:** Упаковку та всі її частини завжди необхідно тримати подалі від дітей з міркувань безпеки.

- 2) Зберіть прилад, дотримуючись рекомендацій у розділі IV «ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ».
- 3) З огляду на гігієну виконайте один цикл готування без їжі (з кількістю води, що відповідає рівню 3 на чаші), дотримуючись рекомендацій в розділі Va «ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ».

**УВАГА:** не заливайте воду в парову камеру безпосередньо з крану, щоб не намотати електричні деталі (мал. D), та не використовуйте демінералізовану воду. При першому вмиканні прилад може виділяти легкий запах.

- 4) Після завершення циклу приготування поверніть ручку (3) в положення «ВИМК» («O») та дайте приладу охолонути (хоча б 15 хвилин). **УВАГА:** не запускайте ножі, тому що окріп може бризнути з чаші, спричиняючи опіки.
- 5) Витягніть шнур живлення з розетки. Мийте всі компоненти, які можна мити, теплою водою та звичайним миючим засобом для посуду, витирайте вологою серветкою поверхню основи.
- 6) Вилийте залишки води з парової камери (мал. C).

### IV. ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

#### **БЛОК ЧАШІ**

**УВАГА:** зніміть чашу та кришку, лише якщо ручка (3) переведе у положення «ВИМК» («O»).

- Щоб прикріпити чашу (10), вставте її в основу та поверніть в напрямку годинни-

- кової стрілки (мал. В). Поверніть чашу проти годинникової стрілки, щоб зняти її.
- Щоб закрити кришку (13) чаші, встановіть її так, щоб співпали мітки (мал. А), та поверніть її в напрямку годинникової стрілки. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб зняти її.
  - Вставте корзину для приготування (12) всередину чаші таким чином, щоби штирі попадали у напрямні, які дозволяють обертання для перемішування їжі всередині чаші, що знаходиться нижче.

## БЛОК НОЖІВ

- Щоб зняти блок ножів (11) з чаші, від'єднайте чашу від основи, обережно візьміться за блок ножів ззовні чаші та поверніть його у напрямку годинникової стрілки. Витягніть блок ножів, тримаючи його зверху, діючи обережно, щоб не порізатись. Щоб прикріпити блок ножів, виконайте процедуру у зворотньому порядку, до моменту надійної фіксації. **УВАГА:** коли ножі не вставлені в чашу, захистіть їх та зберігайте у недосяжному для дітей місці.

## V. ПІДГОТОВКА КАШІ

### Va - ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Пароварка Easy Meal готує на парі фрукти, овочі, м'ясо та рибу, зберігаючи поживні речовини.

Ніколи не користуйтесь функцією приготування, не встановивши правильно блок ножів (11) у чаші (10), та не наповнивши заздалегідь парову камеру холодною питною водою.

Для приготування виконайте наступну процедуру:

1. Перевірте, щоб прилад був від'єднаний від електричної мережі, та щоб ручка (3) знаходилась в положенні «ВИМК» («О»).
  2. Перевірте, щоб отвір для виходу пари (6) не був заблокованим; у разі необхідності ліквідуйте закупорку, не пошкоджуючи прокладку, дотримуючись рекомендацій у розділі VI. «ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
  3. Викрутіть кришку з парової камери (14), повертаючи та витягуючи її відповідно до вказівок на виробі.
  4. Наповніть парову камеру такою кількістю холодної питної води, яка необхідна для бажаного циклу готування. Тривалість циклу готування збільшується при збільшенні кількості наливої води.
- Не використовуйте демінералізовану воду, а також добавки (наприклад, сіль, цукор і т. ін.).
  - Можна використовувати чашу (10) в якості вимірної склянки завдяки 3 міткам для дозування води та визначення середнього часу приготування, користуючись наведеною нижче таблицею.

Мітка	Орієнтовний час*
1	13 хвилин

<b>2</b>	<b>25 хвилин</b>
<b>3</b>	<b>30 хвилин</b>

*\* Орієнтовний час для нового виробу з напругою в електромережі 230В змінного струму. Ці значення часу можуть змінюватись навіть суттєво в разі, якщо значення напруги в електромережі відрізняються, або в разі неякісного чищення приладу.*

- Прикрийте кришку (14), вставляючи та повертаючи її відповідно до вказівок на виробі.
- Прикріпіть чашу (10) до основи (1) зі встановленим всередині блоком ножів (11).
- Вставте перекидну корзину (12) в чашу (10).
- Покладіть заздалегідь нарізані на шматочки (розміром менше 1 см) інгредієнти у корзину, не натискаючи на них і так, щоб вони не висипались через край. Щоб пришвидшити приготування інгредієнтів, можна скористатись терткою Cut Express (8) з відповідним пристроєм для захисту пальців (9) після її надійної фіксації на чаші.
- Закрийте кришку (13) чаші.
- Підключіть прилад до розетки.
- Увімкніть функцію приготування, повернувши ручку (3) вправо. Загорається світлодіод, та через декілька хвилин прилад починає виробляти пару.
- Час приготування залежить від кількості води у паровій камері. Процес приготування автоматично закінчується, коли в паровій камері закінчується вода, та лунає звуковий сигнал. Щоб зупинити цю функцію, вимкніть прилад, перевернувши ручку (3) в положення «ВИМК» («O»).
- Витягніть вилку з розетки.
- Зніміть кришку (13) чаші (10) та перевірте готовність інгредієнтів.
- 15а. Якщо не потрібно збивати інгредієнти після приготування, дістаньте корзину (12) з ручкою та обережно висипте її вміст на тарілку, щоб не обпектись. Можна зберегти рідину, що залишилась на дні чаші після приготування.
- 15б. Якщо ви бажаєте збити інгредієнти після приготування, дотримуйтеся рекомендацій у розділі V6 «ГОМОГЕНІЗАЦІЯ/ЗБИВАННЯ».

**Примітка:** перед наступним приготуванням дайте приладу повністю охолонути. Повністю спорожніть парову камеру після використання (мал. С), щоб уникнути розповсюдження бактерій. Для видалення накипу виконайте процедуру, описану в розділі VII «ДОГЛЯД ЗА ПАРОВОЮ КАМЕРОЮ».

## **V6 - ГОМОГЕНІЗАЦІЯ/ЗБИВАННЯ**

Пароварка Easy Meal дозволяє гомогенізувати/збивати до різної консистенції всю їжу, що використовується для того, щоб відлучити дитину від грудей. Для збивання виконайте наступну процедуру:

- Перевірте, щоб прилад був від'єднаний від електричної мережі, та щоб ручка знаходилась в положенні «ВИМК» («O»).
- Щоб збити попередньо відварені на парі інгредієнти, поверніть перекидну

корзину (12), щоб висипати їх у чашу, зніміть корзину та закрийте кришку (13).  
26. Для збивання інгредієнтів в холодному стані покладіть їх після розрізання на шматочки безпосередньо у чашу (10) з ножами (11). Також можна скористатись терткою Cut Express для нарізання продуктів безпосередньо в чаші. Додайте відповідну кількість води для правильної гомогенізації/збивання.

**УВАГА:** ніколи не кладіть в чашу тверді, заморожені продукти або таку кількість продуктів, що перевищує вказаний на чаші максимальний об'єм (MAX), а також не заpresовуйте продукти, щоб не спричинити непоправне пошкодження ножів.

3. Підключіть прилад до розетки.

4. Поверніть ручку (3) вліво в положення збивання, утримуючи її в цьому положенні максимум впродовж 10 секунд, та відпустіть її, щоб не пошкодити двигун.

5. Повторюйте цю операцію, поки не отримаєте бажану консистенцію, з інтервалами по 10 секунд, додаючи рідину у разі необхідності.

**УВАГА:** НЕ наливайте олію безпосередньо у чашу.

**Примітка:** Якщо інгредієнти налипають на стінки чаші (10), вимкніть прилад та ложкою зішкребіть їх на ножи.

6. Після завершення гомогенізації/збивання від'єднайте чашу (10) від основи (1), зніміть кришку (13) та висипте вміст чаші на тарілку.

**УВАГА:** не вставляйте руки в чашу, щоб уникнути травмування ножами.

Рекомендується завжди перевіряти температуру їжі та перемішувати її, перш ніж годувати дитину.

## **Вв - РОЗІГРІВАННЯ ТА РОЗМОРОЖУВАННЯ**

Пароварка Easy Meal дозволяє розігрівати та розморозувати продукти шматочками або заздалегідь приготовлену кашу.

- Для розігрівання або розморозування продуктів шматочками дотримуйтесь інструкцій, викладених у розділі Va «ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ».

- Для розігрівання або розморозування консервованих каш:

1. кашу необхідно покласти в контейнер, який можна поставити без кришки у корзину для варіння (12). Контейнер об'ємом 180 мл з серії System di Chicco (продається окремо) є сумісним з виробом.

2. Вставте у парову камеру з рівнем води від 1 до 3 відповідно до кількості їжі, що необхідно розігріти/розморозити, щоб потім продовжити процедуру, як для циклу варіння.

Час, необхідний для розморозування або розігрівання, є різним в залежності від початкової температури та кількості каші.

3. Коли після завершення циклу пролунає звуковий сигнал, обережно витягніть ємність, користуючись прихваткою, щоб уникнути опіків, та перемішайте вміст, щоб зрівняти температуру. Завжди перевіряйте, щоб каша не була надто гарячою, перш ніж годувати дитину.

**УВАГА:** з міркувань гігієнічних та біологічних норм ніколи не нагрівайте їжу більше одного разу або довше однієї години.

## **VI. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

**УВАГА:** всі операції з чищення та догляду мають виконуватись, коли прилад вимкнено, він є холодним та вилка витягнута з розетки електромережі.

Після завершення циклу приготування/гомогенізації/збивання рекомендується почистити прилад, як описано нижче.

### **Чищення чаші та аксесуарів.**

Чаша (10) та інші пластмасові аксесуари: кришку (13), корзину для варіння (12), тертку Cut Express (8) та заглушку для захисту пальців (9) можна мити руками, використовуючи звичайний миючий засіб для посуду (не використовуйте абразивні миючі засоби або засоби для видалення накипу) або у посудомийній машині. Рекомендується мити чашу лише після зняття блоку ножів.

### **Чищення блоку ножів.**

Для уникнення/зменшення окиснення та корозії ножів, блок ножів (11) необхідно завжди відразу чистити та сушити після кожного використання.

Зніміть блок ножів з чаші, дотримуючись інструкцій, що надаються, та вимийте мильною водою, звертаючи особливу увагу на ріжучу кромку. Агресивні миючі засоби, такі як відбілювач, можуть пошкодити сталь, залишаючи на ній непоправні плями або окиснення. Уникайте використання миючих засобів, що містять хлор або його сполуки. Добре промийте проточною водою та відразу висушіть неабразивною серветкою. **УВАГА:** Не мийте ножі у посудомийній машині, щоб не зіпсувати їх.

Не знімайте прокладку з блоку ножів. Якщо ж це сталося, акуратно встановіть її на своє місце.

### **Чищення основи.**

Не кладіть основу (1) у посудомийну машину або під проточну воду та не занурюйте в іншу рідину. У разі необхідності почистіть її вологою серветкою. Не кладіть кришку парової камери (14) у посудомийну машину.

### **Сполоскування парової камери.**

Завжди зливайте залишки води з парової камери, поступово нахилиючи прилад (мал. С).

У разі, якщо прилад не використовується більше 8 годин, швидко почистіть її всередині:

а) Наповніть парову камеру холодною питною водою з-під крану (мал. D) до мітки 2 на чаші, закрийте кришку парової камери (14) та потрусіть, потім зніміть кришку та опорожніть парову камеру, тримаючи закритим отвір для виходу пари (6) та поступово нахилиючи прилад, щоб вилити воду (мал. С).

Зверніть увагу, щоб вода не попала у гніздо кришки чаші поруч з запобіжними вимикачами (7).

б) Чистіть належним чином зону поруч з отвором для виходу пари, переконавшись, що отвір не заблоковано.

Після процедур чищення акуратно висушіть виріб серветкою.

В разі необхідності виконайте процедуру видалення накипу, як описано у наступному розділі.

## VII. ДОГЛЯД ЗА ПАРОВОЮ КАМЕРОЮ

Щоб гарантувати правильну роботу виробу та утримання парової камери, необхідно періодично виконувати цикл повного видалення накипу.

**ВАЖЛИВО:** утворення відкладень накипу є прямо пропорційним жорсткості води, що використовується. Чистіть парову камеру хоча б кожні 15 днів або перед відправленням приладу на зберігання впродовж довгого періоду часу.

- а) Коли прилад є повністю холодним та відключений від розетки електромережі, переведіть ручку (3) в положення «ВИМК» («О»). **ВАЖЛИВО.** Якщо виріб недостатньо охолонув, то всередині парової камери може залишатись пара та/або окріп: будьте обережні, щоб не обпіктися.
- б) Повністю спорожніть парову камеру, поступово нахиливши прилад (мал. С), як описано у розділі «СПОЛОСКУВАННЯ ПАРОВОЇ КАМЕРИ».
- в) Наповніть чашу холодною питною водою з-під крану до мітки 1 та додайте білого винного оцету до мітки 3.

Налийте отриманий таким чином розчин у парову камеру.

Ніколи не використовуйте демінералізовану воду, а також продукти, що видаляють кальцій (рідини, порошки, таблетки тощо), які можуть містити токсичні речовини або не призначені для контакту з харчовими продуктами. Ніколи не наливайте рідину та/або розчин, що відрізняється від вказаного, оскільки вони можуть непоправно пошкодити прилад.

- г) Закрийте кришку парової камери (14) та залиште розчин хоча б на 10 хвилин для протікання реакції. **УВАГА!** Ніколи не вмикайте прилад, коли всередині парової камери знаходиться розчин для видалення кальцію.
- д) Мінімум через 10 годин злегка потрусіть продукт, зніміть кришку парової камери (14) та опорожніть її, тримаючи закритим отвір для виходу пари (6), поступово нахиливши прилад (мал. С), як описано в розділі «СПОЛОСКУВАННЯ ПАРОВОЇ КАМЕРИ».

**Примітка:** витікання залишків, навіть темного кольору, є абсолютно нормальним, оскільки це відкладення розчинених у воді солей, що видаються декальцинуючим розчином.

- е) Сполосніть парову камеру декілька разів, поки з неї перестануть витікати залишки розчину: залийте лише холодну питну воду з-під крану до мітки 2 (мал. D), закрийте кришку парової камери (14), трохи потрусіть прилад, потім зніміть кришку, тримаючи закритим отвір для виходу пари (6), вилийте всю воду, нахиливши прилад (мал. С).
- є) Акуратно висушіть воду як навкруги отвору для виходу пари, так і на основі. В разі особливо стійкого накипу та/або великої його кількості накипу повторіть процедуру, збільшуючи відсоток оцету.

**ВАЖЛИВО.** Під час чищення не намагайтесь зняти та/або пошкодити прокладку кришки парової камери (14) та виходу пари (6).



## VIII. ВІДХИЛЕННЯ В РОБОТІ

<b>ПРОБЛЕМА</b>	<b>МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ</b>	<b>МОЖЛИВЕ РІШЕННЯ</b>
Прилад або світлодіод не вмикаються.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Вилка вставлена в розетку неправильно.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Перевірте, щоб вилка була правильно вставлена в розетку електромережі.</li></ul>
Прилад не подрібнює або не запускається цикл приготування.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Чаша або кришка встановлені неправильно.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Правильно встановіть чашу та кришку, щоб активувати запобіжні вимикачі.</li></ul>
Під час функції подрібнення виділяється поганий запах або надто гучно працює двигун.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Новий виріб.</li><li>• Надто багато продуктів.</li><li>• В чаші знаходиться надто тверді продукти.</li><li>• Дуже тривалий час подрібнення.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Під час першого використання цей стан є нормальним.</li><li>• Зменшіть кількість продуктів в чаші.</li><li>• Не подрібнюйте надто тверді продукти; розморозуйте продукти, перш ніж подрібнювати їх.</li><li>• Дотримуйтесь рекомендованого часу подрібнення, даючи приладу охолонути, щоб уникнути його перегрівання.</li></ul>
Витікання каші з чаші під час подрібнення.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Надто велика кількість продуктів або рідини в чаші.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Зменшіть кількість продуктів або рідини в чаші.</li></ul>
Приладу потрібно надто багато часу для вироблення пари або він її не виробляє.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Скупчення накипу у паровій камері.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Виконайте процедуру чищення та догляду за паровою камерою.</li></ul>

<p>Вихід пари з-під кришки парової камери або з заднього каналу відведення пари.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кришка парової камери не встановлена або погано закрита.</li> <li>• Отвір для виходу пари заблоковано залишками їжі або накипом.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Встановіть та добре закрийте кришку парової камери.</li> <li>• Виконайте процедуру чищення та догляду за паровою камерою. В разі необхідності почистіть отвір для виходу пари, не пошкоджуючи прокладку</li> </ul>
<p>Після завершення приготування не відкривається кришка парової камери.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Надзвичайне перегрівання.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Почекайте декілька хвилин, дайте охолонути.</li> </ul>
<p>Після завершення приготування під приладом з'являється вода</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Блок ножів відсутній або неправильно встановлений.</li> <li>• Прокладка ножів відсутня або неправильно встановлена.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вставте блок ножів у чашу та поверніть його, щоб надійно зафіксувати.</li> <li>• Перевірте наявність та розміщення прокладки.</li> </ul>

## ІХ. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель: 06776

Напруга живлення: 220-240 В~, 50/60 Гц

Потужність парової камери: 500 Вт

Потужність двигуна: 130 Вт


Робочі цикли блендера: 10 сек. увімкнений – 10 сек. вимкнений («О»)

Вироблено в Китаї



**Даний виріб відповідає вимогам Європейської Директиви 2012/19/ЄС та подальшим модифікаціям.**

Наведений на виробі символ перекресленого сміттевого баку позначає, що наприкінці терміну служби цей виріб має утилізуватися окремо від побутових відходів, тому його необхідно здати у пункт роздільного збору відходів для переробки електричної і електронної апаратури, або здати продавцю в момент придбання нової еквівалентної апаратури. Користу-



вач несе відповідальність за здавання виробу наприкінці його терміну служби у спеціальні пункти зі збирання відходів. Роздільне збирання з метою подальшого повторного вживання, переробки й утилізації виробу, який відслужив свій термін, способом, дружнім до довкілля, попереджає негативний вплив на оточуюче середовище і на здоров'я людини, а також сприяє повторному використанню матеріалів, з яких складається виріб. За більш докладною інформацією про наявні системи збору звертайтеся до місцевої служби роздільного збору відходів або у магазин, де було придбано виріб.

## **ГАРАНТІЯ**

Про строк дії гарантії відсутності дефектів виробу можна дізнатись з відповідних положень чинного національного законодавства країни, в якій придбано виріб, якщо вони передбачені. Гарантія не стосується компонентів, що підлягають нормальному зношенню.

## **ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ UE:**

Цим документом компанія Artsana S.p.A. заявляє, що даний прилад марки Chicco моделі 06776 відповідає важливим вимогам та іншим положенням Директив 2014/30/UE (електромагнітна сумісність), 2014/35/UE (електрична безпека) та 2011/65/UE (обмеження використання шкідливих речовин).

За копією декларації про відповідність європейським стандартам можна звернутись за адресою Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (CO) Italy



يرجى قراءة التعليمات جيداً قبل الاستخدام والاحتفاظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

## ⚠️ تحذيرات السلامة. تحذير!

- هذا المنتج مخصص للاستخدام المنزلي فقط. ويجب استخدامه وفقاً لتعليمات الاستخدام المرفقة مع الجهاز. يُعد أي استخدام آخر استخدام غير ملائم وبالتالي يكون خطراً. كما أنه غير مخصص للاستخدام في: الغرف التي تستعمل كمطابخ من قبل موظفي المحلات، أو المكاتب ومناطق العمل الأخرى. بالإضافة إلى الفنادق و الغرف المؤجرة ومنشآت الإقامة الأخرى. لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن الاستخدام الغير سليم أو أي استخدام مستهتر للمنتج.
- الجهاز مُصمم للاستخدام في الأماكن المغلقة فقط فلا تتركه عُرصةً لأشعة الشمس أو المطر أو أية ظروف جوية أخرى.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص ذوي الإعاقة الذهنية أو من لا يملكون الخبرة أو المعرفة اللازمة. يمكن استخدام المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية المحدودة طالما يتم ذلك تحت الإشراف أو بعد تلقي تعليمات الاستخدام الآمن للجهاز واستيعاب المخاطر التي يشتمل عليها. في حالة بيع الجهاز من قبل مالكه الأصلي أو تسليمه إلى مستخدمين آخرين. يجب إعطاؤهم تعليمات الاستخدام الآمن للجهاز. ويجب عليهم استيعاب المخاطر التي يشتمل عليها. من خلال قراءة دليل الاستخدام لا سيما تحذيرات السلامة الواردة فيه. وينبغي دائماً أن يكون الدليل مرفقاً مع الجهاز.

- يجب ألا تتم إجراءات التنظيف والصيانة التي يقوم بها المستهلك من قبل الأطفال و/أو الأشخاص ذوي الإعاقة الذهنية أو من لا يملكون الخبرة أو المعرفة اللازمة.
- لغرض منع تكاثر البكتيريا في طعام الطفل، يتعين تناوله على الفور بعد تحضيره أو حفظه باستخدام وسيلة حفظ مناسبة حسب نوع الطعام. لا تستخدم وعاء التحضير لحفظ الطعام.
- احرص على إبعاد الجهاز وسلك الكهرباء عن متناول الأطفال.
- تأكد من عدم قيام الأطفال بالعبث بالجهاز.
- لا تفصل قابس الجهاز من المقبس الكهربائي من خلال الجذب من كابل الكهرباء أو الجهاز.
- تنبيه: لدواعي الأمان يجب دائماً توصيل الجهاز بنظام كهربائي مشتمل على وصلات تأريض فعالة.
- تأكد من عدم انسداد مخرج البخار (6) قبل التسخين أو الطهي بالبخار.
- لا تخلع غطاء (13) وعاء التحضير (10) أبداً خلال الطهي أو المزج. يمكن أن تتسرب السوائل فجأة، مما قد يتسبب في الإصابة باكتواءات و/أو حروق.
- أثناء التسخين والطهي بالبخار، يتم إطلاق بخار ساخن من وعاء التحضير، والذي قد يتسبب في الإصابة بحروق. ويصبح خزان الماء وجميع الأجزاء الملامسة للبخار ساخنة جداً: انتبه جيداً وبصفة دائمة عند استخدام ومناولة هذا المنتج.
- لا تفتح أو تحاول فتح غطاء خزان الماء (14) بينما الجهاز مشغل و/أو مستخدم. خطر الإصابة بحروق.
- احرص دائماً على إطفاء الجهاز وانتظر 10 دقائق على الأقل قبل فتح/خلع غطاء خزان الماء (14).
- تحقق دائماً من خلع كابل الكهرباء من مقبس الكهرباء وأن الجهاز بارد تماماً قبل نقله، أو تنظيفه أو تخزينه أو إجراء أعمال الصيانة.



- احرص دائمًا على فصل القابس من المقبس قبل لمس الشفريات (11).
- تحذير: لا تقم بتشغيل الشفريات (11) لأكثر من 10 ثواني وانتظر 10 ثواني على الأقل بين عملية التشغيل الأولى والتالية.
- انتبه بصفة دائمة عند التعامل مع الشفريات (8 و 11). فهي حادة بشكل كبير.
- تحذير: لا تضع الشفريات (11) في غسالة الأطباق. فهي بيئة رطبة مشتملة على أملاح تنظيف وقد تتسبب في صدأ الشفريات.
- لا تغمر أو تبلل هيكل جهاز الطهي بالبخار (1) أو كابل الكهرباء في الماء أو أية سوائل أخرى. لا تضع القاعدة أبدًا تحت ماء جاري.
- هذه التعليمات متوفرة على الموقع [www.chicco.com](http://www.chicco.com)
- لتنظيف المنتج. اتبع التعليمات الواردة في الفقرة VII بحذافيرها. "التنظيف والصيانة".
- في حالة تضرر كابل الكهرباء، اتصل بشركة Artsana S.p.A. للحصول على كابل بديل، وبذلك تتفادى أية مخاطر.

**تحذير:** عدم الالتزام بهذه التعليمات قد يؤدي إلى التعرض للإصابة أو تضرر الجهاز. لا تحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الأضرار/الإصابات الناجمة عن عدم الالتزام بهذه التعليمات. لا يعد الجهاز والملحقات والعبوة بمثابة ألعاب ويتعين إبعادهم عن متناول الأطفال.

تحذير: يستدعي استخدام أي جهاز كهربائي الإلمام ببعض القواعد الأساسية. خاصةً:

- النظام الكهربائي المستخدم في الجهاز يجب أن يتوافق مع جميع تشريعات السلامة السارية.
- يجب أن يتطابق الجهد الكهربائي والتردد (انظر لوحة البيانات الموجودة أسفل الجهاز) مع القيم الخاصة بوصلة الكهرباء.
- لا تستخدم الجهاز أبدًا بأيدي مبتلة أو رطبة أو أنت حامي القدمين أو بأقدام مبتلة أو بالقرب من تيار ماء. تحذير: لا تلمس الجهاز في حالة سقوطه في الماء. اسحب القابس فورًا ولا تستخدمه مرة أخرى. اتصل بفني مدرب ومؤهل أو شركة Artsana S.p.A..
- في حالة تعطل الجهاز أو عدم التشغيل بشكل سليم: أوقف الجهاز واسحب القابس. واتصل بفني مدرب ومؤهل أو خدمة عملاء Artsana S.p.A. لا تحاول فتح الجهاز أو إصلاحه.
- لا يُنصح باستخدام مهايئات، موصلات تيار و/أو تطويلات. عند اللزوم، اقتصر على استخدام المنتجات المتوافقة مع مواصفات السلامة السارية ولا تتجاوز حد الطاقة الكهربائية المبين على المهايئ و/أو التطويلة.
- احرص دائمًا على وضع الجهاز على أسطح مستوية وثابتة. وعلى مسافة آمنة من الأجهزة أو المواد الحساسة التي قد تكون حساسة للحرارة أو البخار أو الرطوبة. يحظر وضع الجهاز على أو بالقرب من أسطح ساخنة أو مواقد غاز أو أسطح كهربائية ساخنة.





- لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة عندما يكون مشغلاً.
- لا تقم أبداً بتغطية الجهاز عندما يكون مشغلاً أو عندما يكون ساخناً.
- قبل الاستخدام، تأكد أن جميع الأجزاء (ولاسيما وعاء التحضير والقاعدة) مركبة بشكل صحيح وتأكد أن غطاء خزان الماء مغلق بشكل سليم.
- تأكد من عدم وجود بيدك، شعرك، ملابس أو أدوات مطبخ داخل وعاء التحضير قبل تشغيل الجهاز.
- لا تقم أبداً بملء خزان الماء بسوائل غيرماء الحنفية أو أية مواد مختلفة عن تلك المدرجة بالفقرة VIII "صيانة خزان الماء".
- خلال دورة التسخين الطهي، إذا خرج بخار أسفل جوانب غطاء خزان الماء (14) أو أنبوب مخرج البخار (16)، فإن هذا يشير إلى وجود عطل تشغيلي في دورة البخار: لا تقم بفتح أو خلع غطاء خزان الماء (14). أطفئ الجهاز على الفور واتركه يبرد بشكل تام. لا تعيد استخدامه واتصل بفني مدرب ومؤهل أو شركة Artsana S.p.A.
- لا تستخدم المنتج في حالة تسرب سائل من هيكل الجهاز. في هذه الحالة، أطفئ الجهاز على الفور واسحب القابس.
- في نهاية دورة الطهي وعندما يكون الجهاز لا يزال ساخناً، اخلع الغطاء (13) مع الانتباه الشديد للبخار الساخن لتفادي الإصابة باكتواءات. مقبض سلة الطهي قد يكون بالغ السخونة.
- لتفادي تضرر الشفرات، لا يُوصى باستخدام الجهاز لتقطيع الأغذية شديدة الصلابة، كالأغذية المجمدة.
- إذا ساورتك أية شكوك بخصوص محتويات دليل الاستخدام هذا، يرجى الاتصال بموزعك أو شركة Artsana S.p.A. تحتفظ شركة ARTSANA بحق تعديل البيانات الواردة في هذا الدليل في أي وقت دون إشعار مسبق.
- يحظر تماماً إعادة الطبع أو النقل أو النسخ أو الترجمة إلى أية لغة أخرى لأي جزء من هذا الدليل دون الحصول على تصريح كتابي مسبق من شركة ARTSANA S.p.A.

#### مفتاح الرموز

الجهاز مطابق لمتطلبات الأساسية للمواصفات الأوروبية EC السارية



تحذيراً!



تعليمات الاستخدام



تحذير. بخار ساخن



احرص على قراءة تعليمات الاستخدام



تحذير! سطح ساخن



لا تتخلص من هذا المنتج أو أجزأؤه ضمن الخلفات المنزلية، ولكن سلمه لمركز إعادة التدوير وراجع التشريعات المحلية السارية في بلد الاستخدام.



#### جهاز الطهي بالبخار Easy Meal

1. محتوى العبوة

1 هيكل جهاز الطهي بالبخار

1 غطاء وعاء التحضير

1 وعاء خضير بمقبض

1 سلة بنظام إمالة لطهي الغذاء

1 وسيلة Cut Express مع ملحق حماية الأصابع



- 1 وحدة الشفرات
- 1 دليل التعليمات
- 1 كتيب الوصفات

## II. المفتاح

1. الهيكل/خزان الماء
2. نطاق كابل الكهرباء
3. قرص التشغيل/الإيقاف.
4. لمبة LED
5. نظام أمان لتثبيت الشفرات بهيكل الجهاز/خزان الماء
6. فتحة تدفق البخار
7. مفاتيح الأمان
8. ملحق Cut Express
9. ملحق حماية الأصابع
10. وعاء خضير
11. شفرات
12. سلة طهي بنظام إمالة
13. غطاء وعاء التحضير
14. غطاء خزان الماء
15. فتحة لماء خزان الماء
16. أنبوب مخرج البخار
17. كابل غير قابل للخلع

## III. خضير المنتج

### قبل أول استخدام:

- 1) قبل استخدام المنتج وأجزائه، تأكد من سلامتهم وعدم تعرضهم للضرر. في حالة وجود أضرار ظاهرة أو في حالة الشك، لا تستخدم الجهاز واتصل بفني مؤهل أو بالموزع.  
تحذير: لدواعي السلامة، يتعين إبعاد العبوة وجميع أجزائها بعيداً عن متناول الأطفال في جميع الأوقات.  
2) قم بتجميع الجهاز مع اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة IV. "تعليمات المستخدم".  
3) لدواعي النظافة الصحية، قم بدورة طهي دون طعام (مع كمية من الماء حتى المستوى 3 على وعاء التحضير). مع اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة Va "الطهي بالبخار".  
تحذير: لتفادي ابتلال الأجزاء الكهربائية (الشكل D) لا تملأ خزان الماء بشكل مباشر من الصنبور ولا تستخدم ماء منزوع المعادن.  
يمكن أن تنبعث رائحة من الجهاز عند تشغيله للمرة الأولى.  
4) بعد انتهاء دورة الطهي، أدر القرص (3) إلى إيقاف ("O") واترك الجهاز ليبرد (15 دقيقة على الأقل). تحذير: لا تقم بتنشيط الشفرات لأن الماء المغلي قد يتطاير للخارج من وعاء التحضير ويؤدي إلى الإصابة بحروق.  
5) اخلع القابس من مقياس الكهرباء، اغسل جميع الأجزاء بالماء الفاتر وسائل الغسل الاعتيادي. اغسل سطح القاعدة بقطعة قماش رطبة.  
6) اخلع الماء المتبقي من خزان الماء (الشكل C).

### IV. التعليمات

#### وحدة وعاء التحضير

- تحذير: اخلع وعاء التحضير والغطاء فقط في حالة خريك القرص (3) إلى وضع الإيقاف ("O").  
- لتثبيت وعاء التحضير (10)، أدخله في القاعدة وأدر في اتجاه عقارب الساعة (الشكل B). أدر عكس اتجاه





- عقارب الساعة لتحريرها.
- لفتح الغطاء (13) الخاص بوعاء التحضير، أدخله. بمحاذاة الرموز المرجعية (الشكل A) وأدر في اتجاه عقارب الساعة. أدر عكس اتجاه عقارب الساعة خلعه.
- ضع سلة الطهي (12) في وعاء التحضير بحيث تدخل السنون في المجاري الدليلية مع السماح لها بالدوران حتى يتم قلب الطعام في وعاء التحضير بأسفل.

#### وحدة الشفريات

- خلع وحدة الشفريات (11) من وعاء التحضير. اخلع وعاء التحضير من القاعدة. واجذب وحدة الشفريات برفق من خارج وعاء التحضير وأدر في اتجاه حركة عقارب الساعة. اخلع وحدة الشفريات. من خلال مسكها من أعلى، وانتهب كيلا تجرح نفسك. لتثبيت وحدة الشفريات، قم بتنفيذ العملية بترتيب عكسي للخطوات حتى تثبت في مكانها. تحذير: في حالة عدم إدخال الشفريات في وعاء التحضير، احرص على حمايتها وتخزينها بشكل آمن بعيداً عن متناول الأطفال.

#### V. إعداد غذاء الطفل

##### Va - الطهي بالبخار

- يمكن استخدام جهاز الطهي البخار Easy Meal في طهي الفاكهة والخضروات واللحوم والأسماك مع الاحتفاظ بجميع الخصائص الغذائية لهذه الأطعمة.
- لا تستخدم أبداً وظيفة الطهي إلا بعد التأكد من تثبيت وحدة الشفريات (11) بشكل جيد بوعاء التحضير (10) وملء خزان الماء بماء حنفية بارد.
- للطهي تصرف كما يلي:

1. تأكد أن الجهاز غير موصل بالكهرباء وأن القرص (3) على وضع الإيقاف ("O").
2. تأكد أن مخرج البخار (6) غير مسدود. عند اللزوم، أزال الانسداد دون الإضرار بالجوان. مع اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة "V. التنظيف والصيانة".
3. أدر غطاء خزان الماء (14) من خلال عمل دورتين منفصلتين وحركة نزع. كما هو وارد بتعليمات المنتج.
4. أعد ملء الغلاية بكمية ماء الحنفية الباردة الضرورية للقيام بدورة الطهي المطلوبة. ويزداد وقت دورة الطهي فور إضافة كمية الماء.

- لا تستخدم ماء منزوع المعادن أو ماء بإضافات (كالمالح والسكر).

- يفضل الثلاث علامات، يمكن استخدام وعاء التحضير (10) لمعايرة الماء وتحديد متوسط أوقات الطهي. ارجع للجدول التالي.

العلامة	وقت استرشادي*
1	13 دقيقة
2	25 دقيقة
3	30 دقيقة

- \* وقت استرشادي مع منتج جديد مورد بقيمة فلتية تبلغ 230 فلتل نهار متناوب. يمكن أن تتغير هذه الأوقات بشكل طفيف في حالة اختلاف قيم الإهماد بالنهار أو التنظيف غير الصحيح.
5. قم بتركيب الغطاء (14) مع عمل دورتي إدخال سريعتين وحركات تدوير، كما هو وارد بالتعليمات الموجودة على المنتج.
  6. قم بتثبيت وعاء التحضير (10) بالقاعدة (1)، مع إدخال وحدة الشفريات (11) بالداخل.
  7. أدخل السلة القلابة (12) في وعاء التحضير (10).
  8. دون الضغط أو تجاوز الحواف، ضع المكونات وهي مقطعة لقطع صغيرة (بحجم أقل من 1 سم). في السلة، لتسريع خضير المكونات، يمكن استخدام الملح Cut Express (8) مع خاصية حماية الأصابع الخاصة (9).





- بعد تثبيته جيداً بوعاء التحضير.
9. أغلق غطاء (13) وعاء التحضير.
10. قم بتوصيل الجهاز بالتيار.
11. قم بتفعيل وظيفة الطهي من خلال إدارة القرص (3) لليمين. تضيء لمبة LED وبعد دقائق معدودة يبدأ الجهاز بإنتاج البخار.
12. يتوقف وقت الطهي على كمية المياه داخل الخزان. في حالة استهلاك الماء، تتوقف العملية أوتوماتيكياً ويطلق الجهاز صافرة. لإيقافه، أطفئ الجهاز. من خلال إرجاع القرص (3) إلى وضع الإيقاف ("O").
13. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
14. اخلع غطاء (13) وعاء التحضير (10) وحقن من طهي المكونات جيداً.
- 15a. إذا لم ترغب في مزج المكونات بعد الطهي، اخلع السلة (12) باستخدام المقبض الخاص واسكب المحتويات في الطبق. مع التأكد من عدم تعريضك للحروق.
- يمكن حفظ سائل الطهي المتبقي في قاع وعاء التحضير.
- 15b. إذا رغبت في مزج المكونات بعد الطهي، اتبع التعليمات الواردة في موضوع "Vb المزج" بأسفل.
- ملاحظة: دع الجهاز يبرد تمامًا قبل إعادة الاستخدام.
- لمنع تكاثر البكتيريا، قم بتفريغ خزان الماء تمامًا بعد الاستخدام (الشكل C). لإزالة الترسبات الجيرية، اتبع الإرشادات الواردة في موضوع "VII صيانة خزان الماء".

#### Vb - المزج

يمكن استخدام جهاز الطهي بالبخار Easy Meal لمزج جميع الأغذية خلال مرحلة الفطام بدرجات مزج متنوعة.

للمزج، تصرف كما يلي:

1. تأكد أن الجهاز غير موصل بالكهرباء وأن القرص على وضع الإيقاف ("O").
- 2a. لمزج المكونات المطهية بالبخار، اقلب السلة القابلة (12) لقلب محتوياتها في وعاء التحضير. اخلع السلة وضع الغطاء (13).
- 2b. لمزج المكونات الباردة، قم بتقطيعها إلى قطع وضعها مباشرة في وعاء التحضير (10) على الشفرات (11). كما يمكن استخدام ملحق Cut Express لتقطيع الطعام مباشرة داخل وعاء التحضير.
- لضمان المزج المثالي، أضف كمية مناسبة من الماء.
- تحذير: لتفادي الأضرار الجسيمة التي لا يمكن إصلاحها للشفرات، يُحظر إضافة طعام صلب أو مجمد أو كمية طعام تتجاوز الحد الأقصى المحدد بالعلامة (MAX) داخل وعاء التحضير. ولا تكبس الطعام.
3. قم بتوصيل الجهاز بالتيار.
4. أدر القرص (3) إلى اليسار إلى وضع المزج وثبته لمدة 10 ثواني كحد أقصى ثم اتركه حتى لا يتضرر الموتور.
5. كرر هذه العملية، على فترات فاصلة تبلغ 10 ثواني، حتى يتجانس المزيج. مع إضافة سوائل حسب الحاجة، تحذير: لا تسكب زيت مباشرة في وعاء التحضير.
- ملاحظة: في حالة التصاق المكونات على جوانب وعاء التحضير (10)، أطفئ الجهاز. وبالاستعانة بملقعة، ادفع الطعام الملتصق نحو الشفرات.
6. بعد المزج، اخلع وعاء التحضير (10) من القاعدة (1)، اخلع الغطاء (13) وقم بصب محتويات وعاء التحضير في طبق.

تحذير: لتفادي الإصابة بفعل الشفرات، لا تضع يديك أبدًا داخل وعاء التحضير. يُوصى بشدة بتفحص درجة حرارة المحتويات ومزجها جيدًا قبل إطعام الأطفال.

#### Vc - التسخين وإذابة التجمد

مع جهاز الطهي بالبخار Easy Meal، يمكنك تسخين وإذابة جُمد قطع الطعام الصغيرة أو غذاء الأطفال سابق التحضير.

- لتسخين أو إذابة جُمد قطع الطعام الصغيرة، اتبع التعليمات الواردة في فصل "Va الطهي بالبخار".





- لتسخين أو إذابة جَمَد أغذية الطفل سابقة التحضير.
1. يجب أن يكون غذاء الطفل في وعاء مناسب (دون غطاء) المركب في سلة الطهي (12). الجدير بالذكر أن الوعاء 180 مل ضمن باقة نظام Chicco (يُباع منفصلاً) متوافق مع المنتج.
  2. اسكب بين المستوي 1 و 3 كمية من الماء في خزان الماء وفقاً للكمية لتسخين وإذابة جَمَد الغذاء. ثم واصل دورة الطهي.
- يختلف الوقت المطلوب لإذابة التجمد أو التسخين حسب درجة حرارة البدء وكمية الطعام.
3. عندما يصدر الجهاز صوت في نهاية الدورة، أخلع الوعاء بحذر باستخدام فوطة مطبخ لتفادي خطر الإصابة بحروق وقم بتقليب المحتويات كي تتجانس درجة حرارة الطعام بالكامل. تفحص دائماً أن درجة حرارة طعام الطفل ليست مرتفعة للغاية قبل إطعام الأطفال.
- تحذير: لدواعي النظافة الصحية ولأسباب حيوية، لا تعيد تسخين الطعام لأكثر من مرة أو لأكثر من ساعة.

## VII. التنظيف والصيانة

- تحذير: يتعين إجراء أعمال التنظيف والصيانة بينما الجهاز مطفأ وبارد ومفصول عن التيار.
- بعد كل دورة طهي/مجمد/تسخين، يُوصى بتنظيف الجهاز كما هو موضح بأسفل.
- ### تنظيف وعاء التحضير والملحقات.
- وعاء التحضير (10) والملحقات البلاستيكية الأخرى: يمكن غسل الغطاء (13)، سلة الطهي (12)، الملحق Cut Express (8) وحشية حماية الأصابع (9) يدويًا باستخدام سائل الغسل الاعتيادي (لا تستعمل منتجات خشنة أو أكالة) أو في غسالة الأطباق. يُوصى بخلع وحدة الشفرات قبل غسل وعاء التحضير.

### تنظيف وحدة الشفرات.

- لتفادي/تقليل أكسدة وتآكل الشفرات، يلزم تنظيف وحدة الشفرات (11) وتجفيفها مباشرة بعد كل استخدام.
- أخلع وحدة الشفرات من وعاء التحضير باتباع التعليمات المرفقة وتنظيفها بماء صابوني. مع الانتباه للجزء الحاد. قد تتسبب المنظفات الخشنة، كالبيضات مثلاً، في الإضرار بالإستانلس ستيل وظهور بقع ومواقع أكسدة دائمة. تجنب استخدام منظفات محتوية على كلور أو منتجات الكلور. اشطف جيداً تحت ماء جاري وجفف على الفور باستخدام قماشة غير خادشة. تحذير: لا تغسل الشفرات في غسالة الأطباق. فقد يتسبب ذلك في ظهور أضرار.
- لا تخلع الجوان من وحدة الشفرات، عند اللزوم، ضع وعاء التحضير في مكانه الصحيح.

### تنظيف القاعدة.

- لا تغسل القاعدة (1) في غسالة الأطباق أو تحت ماء جارٍ، ولا تغمرها في أية سوائل. عند اللزوم، قم بالتنظيف بقماشة ناعمة. لا تغسل غطاء خزان الماء (14) في غسالة الأطباق.
- ### شطف خزان الماء.

- احرص دائماً على إزالة الماء المتبقي في خزان الماء من خلال الإمالة التدريجية للجهاز (الشكل C). إذا لم يتم استخدام الجهاز لأكثر من 8 ساعات، اغسله بسرعة من الداخل:
- أ) املاً خزان الماء بكمية من ماء الصنبور البارد (D) بمنسوب مساوي للعلامة 2 على وعاء التحضير. أغلق غطاء خزان الماء (14) وقم برجه. ثم أخلع الغطاء وقم بتفريغ خزان الماء، مع الاحتفاظ بمخرج البخار (6) مغلِقاً وأمل الجهاز تدريجياً لتفريغ الماء تماماً (الشكل C).

- تأكد من عدم وصول الماء لفتحة غطاء وعاء التحضير الموجودة بعد مفاتيح الأمان (7).
- ب) قم بشكل جيد بتنظيف المنطقة القريبة من مخرج البخار مع التأكد من عدم انسداده.
- قم بتجفيف المنتج بشكل جيد بقماشة بعد التنظيف.
- عند اللزوم، قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح بالفقرة أدناه.



## VII. صيانة الغلاية

لضمان التشغيل السليم للمنتح وصيانة خزان الماء، يلزم إجراء دورة كاملة لإزالة الترسبات الجيرية بشكل دوري.

مهم: يعتمد تكون الترسبات الجيرية بشكل مباشر نسبيًا على درجة عسر الماء المستخدم. قم بإجراء صيانة خزان الماء كل 15 يوم على الأقل أو قبل تخزين الجهاز لفترة طويلة.

أ) أدر القرص (3) بينما الجهاز بارد ومفصول عن التيار إلى وضع الإيقاف (°O). مهم: في حالة عدم ترك الجهاز ليبرد بشكل سليم، فقد يتبقى ماء مغلي و/أو بخار داخل خزان الماء؛ توخ الحذر كيلا تصاب بحروق.

ب) احرص على التفريغ الكامل لخزان الماء، أمل الجهاز (C) بالتدرج. كما هو موضح بالفصل "شطف خزان الماء". ج) املا وعاء التحضير حتى العلامة 1 بماء صنبور بارد وأضف خل أبيض حتى تصل للعلامة 3.

اسكب المحلول في خزان الماء.

يُحظر استخدام ماء منزوع الأملاح أو منتجات إزالة الترسبات الجيرية (سوائل، مساحيق، أقراص وغير ذلك) التي قد تشمل على مواد سامة أو غير مناسبة للملامسة الأغذية. يُحظر إضافة سوائل و/أو محاليل غير المحددة. فقد تتسبب في تلف الجهاز بشكل يصعب إصلاحه.

د) قم بتركيب غطاء خزان الماء (14) ودع المحلول يعمل لمدة 10 ساعات على الأقل. تنبيه: يُحظر تشغيل الجهاز في ظل وجود محلول إزالة الترسبات الجيرية في خزان الماء.

هـ) بعد 10 ساعات على الأقل، قم بهز المنتج برفق. اخلع غطاء خزان الماء وفرغه. مع الاحتفاظ بمخرج البخار (6) مغلقًا وبقم بإمالة (14) الجهاز (الشكل C)، كما هو موضح بفصل "شطف خزان الماء".

ملاحظة: تفرغ البقايا حتى في حالة لونها الداكن. يُعد أمرًا طبيعيًا. حيث إنها بقايا الأملاح المذابة في الماء التي تم التخلص منها من خلال محلول إزالة الترسبات الجيرية.

و) قم بشطف خزان الماء عدة مرات حتى تختفي البقايا تمامًا؛ قم بصب 2 مستوى من ماء الصنبور البارد (الشكل D)، وأغلق غطاء خزان الماء (14) وبقم بهز الجهاز لفترة قصيرة. ثم اخلع الغطاء، مع الاحتفاظ بمخرج البخار (6) مغلقًا، وبقم بتفريغ جميع الماء، من خلال إمالة الجهاز (الشكل C).

ز) قم بتجفيف أي ماء بالقرب من مخرج البخار أو القاعدة جيدًا.

في حالة تكون كميات من الترسبات الجيرية يصعب إزالتها، كرر عملية التنظيف مع زيادة نسبة الخل في المحلول.

مهم: خلال التنظيف، لا تحاول إزالة و/أو الإضرار بغطاء خزان الماء (14) وجوانات مخرج البخار (6).

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول الممكنة
الجهاز لا يعمل أو لمبة LED لا تضيء.	• القابس غير موضوع بشكل صحيح.	• تأكد من توصيل الجهاز بمصدر الكهرباء.
لا يقوم الجهاز بالمرج أو دورة الطهي لا تعمل.	• وعاء التحضير أو الغطاء ليسا في موضعهما الصحيح.	• ضع وعاء التحضير والغطاء بشكل صحيح بحيث يتم تنشيط مفاتيح الأمان.
انبعاث رائحة كريهة من وحدة الموتور أو صوت مرتفع عند المرج	• منتج جديد. • زيادة كمية الطعام. • الطعام الموجود في وعاء التحضير بالغ الصلابة. • أوقات المرج طويلة للغاية.	• هذا أمر طبيعي خلال مرات الاستعمال الأولى القليلة. • قلل كمية الطعام داخل وعاء التحضير • لا تمزج الأطعمة شديدة الصلابة. أذب جمّد الأطعمة قبل مزجها. • التزم بأوقات المرج الموصى بها مع ترك الجهاز يبرد لتفادي فرط السخونة.
خروج الطعام من وعاء التحضير خلال المرج.	• الطعام الموجود في وعاء التحضير زائد عن الحد أو بالغ السيولة.	• قلل كمية الطعام أو السائل داخل وعاء التحضير.
يستغرق الجهاز مدة طويلة لتوليد البخار أو لا يقوم بتوليده على الإطلاق.	• تراكم ترسبات جيرية في خزان الماء.	• قم بإجراء دورة تنظيف وصيانة لخزان الماء.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتركيب غطاء خزان الماء وأغلقه على نحو سليم.</li> <li>• قم بإجراء دورة تنظيف وصيانة لخزان الماء. عند اللزوم، قم بتنظيف مخرج البخار دون الإضرار بالجوان</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لم يتم تركيب غطاء خزان الماء أو لم يتم غلقه بشكل سليم.</li> <li>• انسداد مخرج البخار بفعل بقايا الطعام أو الترسيبات الجيرية.</li> </ul>	<p>خروج بخار من نطاق غطاء خزان الماء، أو من أنبوب الفتحة الخلفية.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• انتظر دقائق قليلة ودع الجهاز يبرد.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• فرط السخونة.</li> </ul>	<p>لا يمكن إزالة الغطاء عن خزان الماء بعد الطهي.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتركيب وحدة الشفرات في وعاء التحضير وأدركها بشكل حتى يتم تركيبها بشكل جيد.</li> <li>• تحقق من وجود الجوان وكذلك موضع تركيبه.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• عدم وجود وحدة الشفرات أو مركبة بشكل خاطئ.</li> <li>• عدم وجود جوان الشفرات أو مركب بشكل خاطئ.</li> </ul>	<p>بعد الطهي، هناك ماء أسفل الجهاز</p>

#### IX. البيانات الفنية

موديل: 06776

جهد الإمداد بالطاقة: 220-240 فلت ~ 60/50 هرتز

خرج خزان الماء: 500 واط

خرج الموتور: 130 واط

دورات تشغيل الخلاط: 10 ثواني تشغيل - 10 ثواني إيقاف ("O")

صنع في الصين

هذا المنتج مطابق لمواصفة الاتحاد الأوروبي 2012/19/EU بتعديلاتها.

يشير رمز سلة المهملات المنشطوب عليها والموجود على الجهاز إلى أن المنتج، في نهاية فترة صلاحيته، يجب التعامل معه بصورة منفصلة عن المهملات المنزلية العادية، فيتم تسليمه إلى أحد مراكز التجميع المصنف للأجهزة الكهربائية والإلكترونية. أو يعاد تسليمه للبائع عند شراء جهاز جديد من نفس النوع. المستخدم مسئول عن تسليم الجهاز في نهاية فترة صلاحيته إلى أماكن التجميع المناسبة، في حالة جمع الجهاز غير المستخدم بطريقة صحيحة كمخلفات منفصلة، فإنه يمكن إعادة تدويره وتكهنهه والتعامل معه بشكل لا يضر بالبيئة. فهذا يعمل على تجنب الآثار السلبية على البيئة والصحة، ويساعد على إعادة الاستفادة من الخامات المكون منها المنتج. للحصول على معلومات أكثر تفصيلاً حول أنظمة التجميع المتاحة، توجه للمركز المحلي الخاص بخدمة التخلص من المهملات أو المتجر الذي اشترت منه الجهاز.





## الضمان

بالنسبة لضمان أضرار المنتج. اطّلع على الأحكام الخاصة للقوانين المحلية السارية ببلد الشراء. إذا لزم الأمر. ولا يغطي الضمان المكونات الخاضعة للتآكل والاستهلاك الطبيعي.

## إعلان التوافق مع التشريعات الأوروبية UE:

تفر شركة Artsana S.p.A بأن هذا الجهاز Chicco, الموديل رقم 06776, متوافق مع جميع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى المنصوص عليها في المواصفات 2014/30/UE (التوافق الكهرومغناطيسي) و 2014/35/UE (السلامة الكهربائية) و 2011/65/UE (قيود حظر المواد الخطرة RoHS).

يمكن طلب نسخة كاملة من إعلان المطابقة الأوروبية من شركة Artsana S.p.A. الكائنة في - 1 Catelli S. 22070 Grandate (Co), إيطاليا.





Rev. 00-1612

46.007656 000 000

CE



Artsana S.p.A – via Saldarini Catelli, 1 - 22070 Grandate (Como) – Italy  
[www.chicco.com](http://www.chicco.com)

