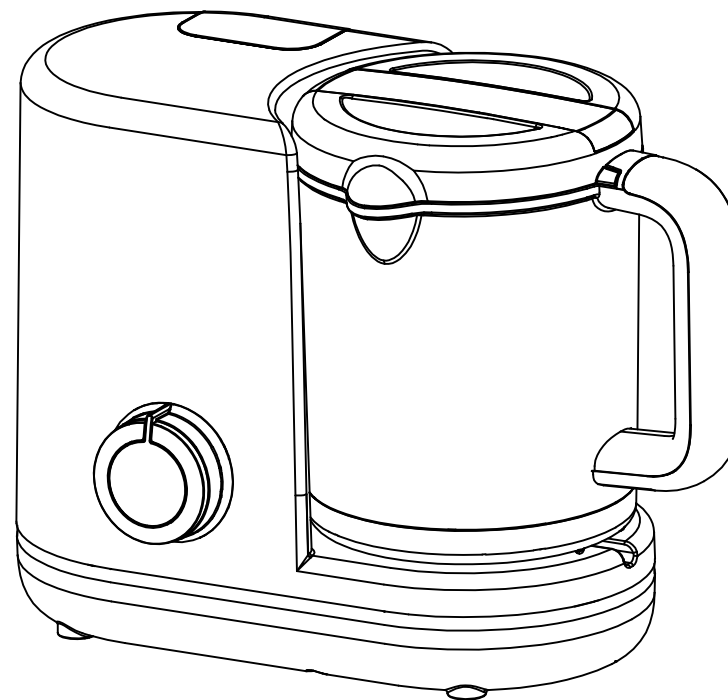


INSTRUCTIONS D'UTILISATION  
CUISEUR VAPEUR / MIXEUR



VB ref.: 70323-0330  
TB ref.: TB1510M

## **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ**

Veillez prendre les précautions suivantes à chaque fois que vous utilisez un appareil électrique, plus particulièrement en présence d'enfants.

- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de l'alimentation secteur est compatible avec l'appareil.
- Placez toujours le cuiseur vapeur/mixeur hors de portée des enfants, sur une surface plate et sèche.
- N'allumez jamais l'appareil si le réservoir ne contient pas la quantité d'eau requise.
- Laissez l'appareil refroidir environ 15 minutes entre deux utilisations.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- En cas d'anomalie, ne démontez pas l'appareil, même pour changer un fil

endommagé. Les réparations doivent être effectuées par notre service après-vente à l'aide des outils appropriés afin d'éviter tout danger.

-Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, qui manquent d'expérience ou de connaissances, peuvent utiliser cet appareil à condition d'avoir reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité, d'avoir conscience des risques ou d'être sous la surveillance d'une personne responsable.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

-Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

-N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon ou l'appareil sont endommagés.

-Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

-Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer, de l'installer, d'insérer ou de retirer des éléments.

-Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

-Videz toujours le réservoir d'eau après utilisation.

-Ne remplissez jamais le réservoir d'eau pendant la cuisson vapeur. L'appareil risquerait de projeter de l'eau chaude et de la vapeur.

-N'insérez aucun objet dans l'ouverture du réservoir d'eau ou la valve de sécurité.

-Vérifiez toujours la température des aliments sur le dos de votre main avant de nourrir votre bébé.

-Un détartrage régulier évite d'endommager l'appareil. L'utilisation d'eau douce est recommandée. Des traces blanches peuvent apparaître au fond du réservoir d'eau. Ces

taches sont inoffensives pour votre enfant et se nettoient facilement à l'aide d'un chiffon humide.

-Si le cordon d'alimentation est endommagé et afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par le fabricant, un de ses agents ou toute autre personne disposant de compétences similaires.

-Manipulez les lames avec la plus grande prudence, plus particulièrement lorsque vous les retirez du bol, videz le bol et nettoyez les éléments.

-Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces mobiles.

-Cet appareil est destiné à une utilisation à domicile ou dans des conditions similaires, notamment :

- dans les cuisines destinées aux employés de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- dans les gîtes ;

- dans les hôtels, motels ou autres établissements résidentiels ;
- dans les chambres d'hôtes ou autres environnements similaires.

--Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec la plus grande prudence, plus particulièrement lorsque vous videz le bol et nettoyez les lames et le bol.

--Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les aliments à l'origine du blocage.

--L'appareil devient très chaud lors de la cuisson vapeur et peut provoquer des brûlures en cas de contact. Utilisez toujours la poignée pour soulever le bol.

--Faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe du bol et du réservoir d'eau lors de la cuisson, ainsi qu'au moment de retirer le couvercle.

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.



--Cet appareil est destiné à une utilisation en intérieur uniquement. En cas d'utilisation inappropriée, dans un but professionnel ou semi-professionnel, ou de violation des instructions d'utilisation, la garantie peut être annulée et la société VertBaudet ne pourra pas être tenue responsable des dommages causés.

--Avant d'activer la fonction Vapeur, vérifiez que les lames sont propres.

--Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil quand il est en marche.

--Avant d'ouvrir le couvercle pour ajouter d'autres ingrédients à mixer, vérifiez qu'il a suffisamment refroidi après la cuisson.

--Mélangez les aliments en 5 cycles, en veillant à ne jamais laisser fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute d'affilée.

-- **AVERTISSEMENT** : toute mauvaise utilisation de l'appareil occasionne un risque de blessure.

-- Débranchez toujours l'appareil de sa source d'alimentation lorsque vous le laissez sans surveillance ou avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

-- Les aliments ne doivent pas être chauffés trop longtemps

-- Pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous reporter à la section « Nettoyage et entretien »

-- Vérifiez toujours que les aliments sont à la bonne température sur le dos de la main avant de nourrir votre bébé »

-- Prendre garde de ne pas verser d'eau sur les parties électriques de l'appareil.

-- Attention . Présence d'un élément chauffant. Les surfaces accessibles de l'appareil peuvent rester chaudes même après utilisation.

## Liste des pièces (Figure 1)

1. Molette de contrôle
2. Bouchon du réservoir d'eau
3. Couvercle décoratif du réservoir d'eau
4. Support des lames
5. Bague d'étanchéité
6. Lames
7. Bol du mixeur
8. Passoire
9. Panier vapeur
10. Couvercle anti-projections
11. Tasse de mesure
12. Isolation thermique
13. Couvercle du bol
14. Spatule
15. Pince

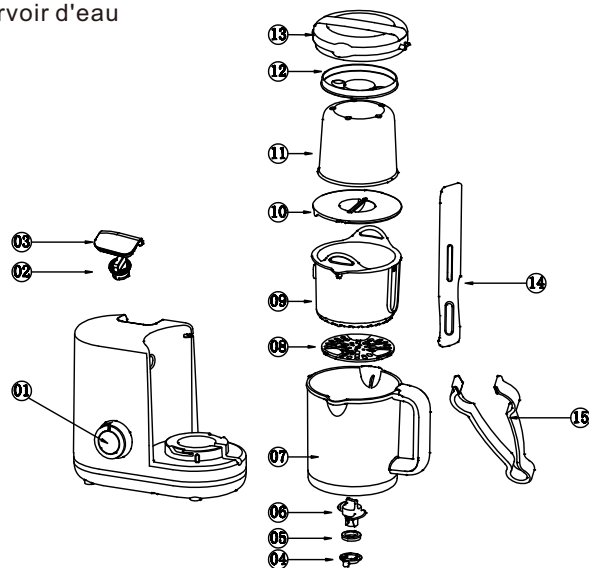





Figure 1

## Molette de contrôle (Figure 2)

Placez la molette sur la position « 0 », puis branchez l'appareil.

-  Eteindre
-  Fonction de mélange/ hachage
-  Fonction vapeur/ stérilisateur

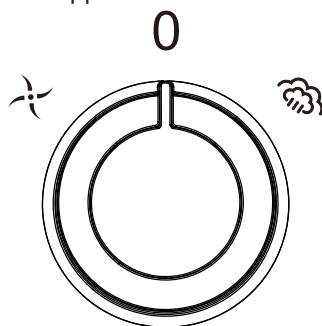


Figure 2

## Description de la fenêtre avec niveau d'eau (Figure 3)

Le côté gauche du réservoir d'eau est une fenêtre permettant de voir le niveau d'eau, le volume d'eau (ml) et le temps (min) sont indiqués séparément à gauche et à droite de la fenêtre. Une fois branché, le voyant du réservoir d'eau s'allume.

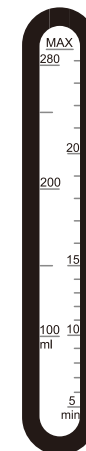


Figure 3

## INSTRUCTIONS

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER LE PRODUIT. VEUILLEZ INSTALLER LE PRODUIT SUR UNE SURFACE PLANE ET LE GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

## AVANT UTILISATION

- Nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation.
- Remplir le réservoir d'eau

Remplissez le réservoir avec de l'eau en ne dépassant pas le volume maximum, puis fermez le couvercle du réservoir dans le sens des aiguilles d'une montre et replacer le cache décoratif. (Figure 4 – Figure 6)

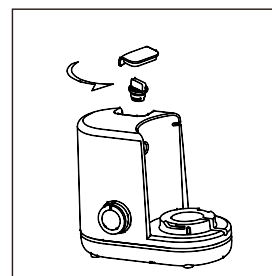


Figure 4

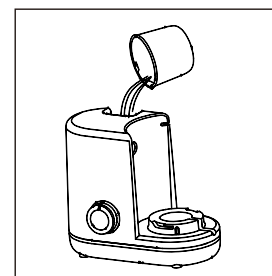


Figure 5

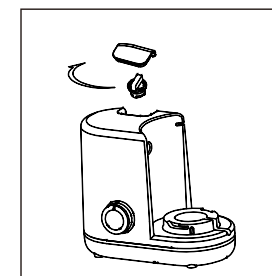


Figure 6

### - Mise en place du bol mélangeur

a. Avant de mettre en marche, assurez-vous que le bol est dans le bon sens, la poignée du bol doit être à 180 ° par rapport au bloc principal, tournez le bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé et non amovible;

b. Placez le couvercle du récipient sur le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et assurez-vous que le crochet du couvercle est complètement inséré dans la fente du bloc principal. L'entrée d'air du récipient doit être parfaitement alignée avec la sortie du bloc principal, sinon la vapeur n'ira pas dans le récipient.

### Protection anti surchauffe:

Lorsque le réservoir d'eau est à court d'eau pendant le travail, l'alimentation est coupée automatiquement pour protéger la machine contre la surchauffe. Le voyant d'alimentation de l'interrupteur s'éteindra.

Veuillez mettre l'interrupteur en position «OFF» et débranchez l'appareil. Si vous souhaitez utiliser l'appareil à nouveau, attendez au moins 15 minutes et remplissez d'eau froide le réservoir d'eau.

### Fonction vapeur:

Les légumes et les fruits cuits à la vapeur conviennent très bien aux bébés qui commencent à consommer des aliments solides. La cuisson à la vapeur est une méthode de transformation des aliments saine retenant les vitamines:

(1) Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau purifiée ou de l'eau distillée. La quantité d'eau à remplir dépend du temps de cuisson requis. Utilisez le bol mélangeur et reportez-vous aux repères de graduation dessus pour mesurer la quantité d'eau appropriée, en fonction du temps de cuisson souhaité, puis versez de l'eau dans le réservoir.

Remettez le couvercle du réservoir d'eau en place et enclenchez le cache décoratif.

(2) Coupez les aliments en petits morceaux (environ 20 x 20 mm), placez-les dans le panier cuit vapeur et placez le panier dans le pot; la rainure du bord du panier doit correspondre au point convexe de la connexion de la poignée et de la paroi du récipient.

(Figure 7)

(3) Placez le couvercle sur le récipient, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et assurez-vous que le crochet du couvercle est complètement inséré dans la fente du bloc principal. (Le trou d'entrée sur le récipient doit être parfaitement aligné avec la sortie de vapeur de la machine). (Figure 8)

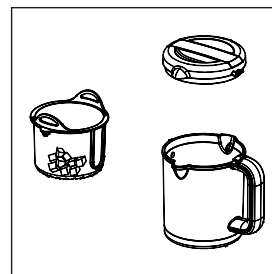


Figure 7

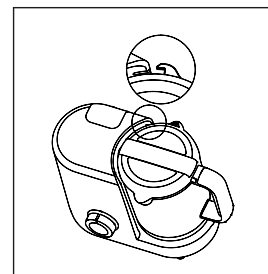


Figure 8

(4) Si vous souhaitez cuire à la vapeur deux types d'aliments différents en même temps, il vous suffit de mettre un type d'aliments dans le panier de cuisson à la vapeur et de l'insérer dans le bol mélangeur. Ensuite, placez un autre aliment dans la tasse de mesure et verrouillez la passoire. Ensuite, placez le gobelet sur le grand panier à vapeur.

(Figure 9 - Figure 11)

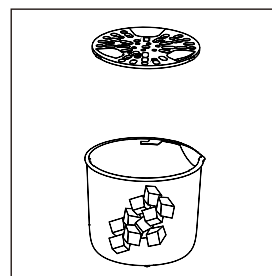


Figure 9

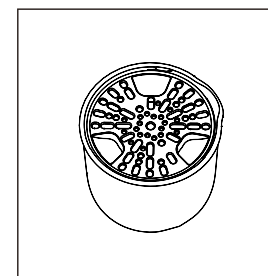


Figure 10

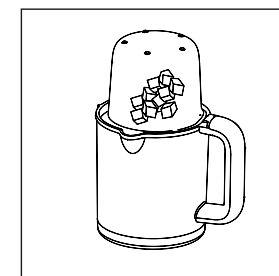


Figure 11

**Remarque:**  
Ne mettez pas les aliments dans le bol mélangeur directement! Les aliments doivent être placés dans le panier à vapeur pour la cuisson à la vapeur.

### Étapes de cuisson à la vapeur

(1) Tournez le bouton sur la position, le voyant s'allume pour indiquer que la cuisson à la vapeur commence;

/ Attention à la vapeur chaude et à l'eau chaude. Ne touchez pas (surtout les enfants) la partie chaude et la vapeur pour éviter de vous brûler.

/ Le temps de cuisson à la vapeur dépend du type d'aliment. Veuillez vous reporter au tableau des durées de cuisson à la vapeur inclus dans le manuel. Vous devez ajuster le temps de cuisson à la vapeur requis en remplissant une quantité différente d'eau dans le réservoir.

(2) Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, le voyant est éteint. Ramenez le bouton sur la position "0".

(3) Attendez quelques instants et ouvrez le couvercle du pot lorsque celui-ci n'évacue plus de vapeur et que le panier de cuisson à la vapeur a refroidi, sortez-le à l'aide de la spatule pour aliments fournie (Figure 12) ou de gants de cuisine calorifuges.

(4) Veuillez suivre les instructions de la «fonction de mélange» si vous souhaitez transformer les aliments cuits en purée.

(5) Attention: Avant de cuire les aliments congelés à la vapeur, vous devez d'abord les décongeler.

#### Fonction de mélange / hachage

(1) Placez les aliments cuits ou les aliments à base de chair dans le bol mélangeur (Figure 13).

(2) Ajoutez les ingrédients nécessaires et placez la protection anti éclaboussures et le couvercle du récipient en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tous les aliments et les ingrédients contenus dans le récipient ne doivent pas dépasser 900 ml. (Figure 14).

(3) Lorsque vous utilisez la fonction de mélange, vous devez placer les aliments dans le bol mélangeur, placer le couvercle anti-éclaboussures sur le bol mélangeur, puis mettre en marche la fonction de mélange (Figure 15).

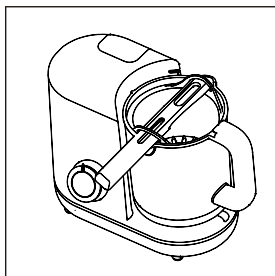


Figure 12

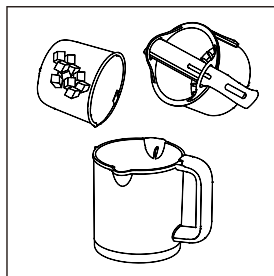


Figure 13

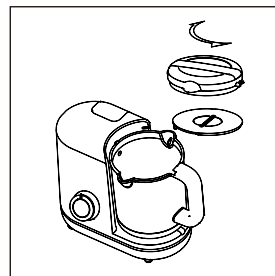


Figure 14

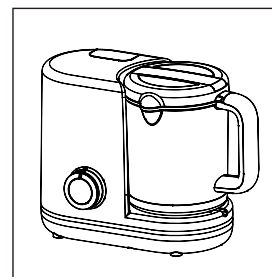


Figure 15

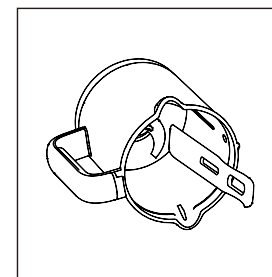


Figure 16

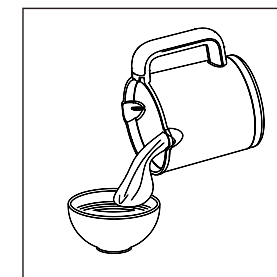



Figure 17

#### Remarques:

A. Ne pas utiliser la fonction de mélange lorsque le bol mélangeur est vide.

B. Assurez-vous que le couvercle et le récipient sont dans la bonne position. Le crochet du couvercle doit être complètement inséré dans la fente du bloc principal. (Le trou d'entrée sur le récipient doit être parfaitement aligné avec la sortie de vapeur de la machine)

(4) Mélange: Tournez le bouton en position mélange/ hachage  pendant 5 secondes maximum, la fonction mélange se met en marche, puis relâchez simplement le bouton une fois que les aliments forment une pâte.

le bouton revient à la position "0".

(5) Raclez les aliments à l'aide d'une spatule. (Figure 16 - Figure 17)

(6) Débranchez l'appareil

(7) Nettoyez le bol mélangeur, le couvercle et la protection anti éclaboussures.

#### Remarques:

Lors du mélange de certains aliments

pigmentés tels que la carotte, le pot peut être teinté mais cela n'affecte pas l'utilisation de la machine.

### Fonction de réchauffage

Conditions: à une température normale de 25 ° C, versez 100 ml d'eau dans le réservoir; il faut 7 minutes pour que les légumes ou les fruits à 5 ° C soient chauffés à 40 ° C.

- (1) Remplissez le réservoir d'eau avec 100 ml d'eau.
- (2) Placez le bol mélangeur sur la base, tournez-le et placez le panier vapeur dans le bol. (Figure 18).
- (3) Placez les aliments dans le panier et couvrez avec la tasse de mesure ou le couvercle selon la taille nécessaire. (Figure 19-20).
- (4) Laissez le couvercle ouvert et enlevez les scellés lorsque vous réchauffez des aliments en conserve.

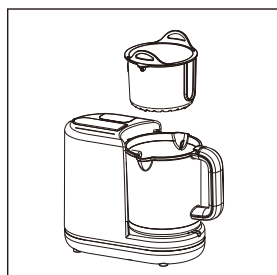


Figure 18

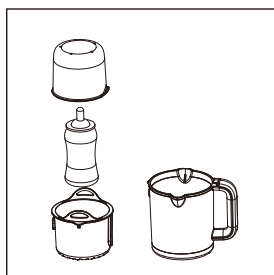


Figure 19

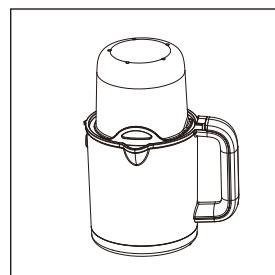



Figure 20

- (5) Tourner le bouton  en position, le voyant s'allume.
- (6) Lorsque le réchauffage est terminé, le voyant s'éteint. Ramenez le bouton sur la position "0". Attendez un instant et ouvrez le couvercle du récipient lorsque le récipient n'évacue plus de vapeur et que le panier à vapeur a refroidi. Sortez le panier à l'aide de la spatule fournie (Figure 12). ou avec un gant de cuisine calorifuge.
- (7) Ajustez le temps de chauffe en introduisant une quantité d'eau différente dans le réservoir d'eau, en fonction de la température ambiante afin de permettre aux aliments d'atteindre la température appropriée, soit 40 ° C.
- (8) Débranchez l'appareil et nettoyez le panier et le récipient.

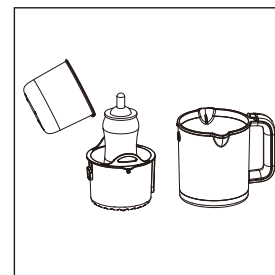


Figure 21

### Stérilisateur de biberons

- (1) Remplissez le réservoir d'eau avec 100 ml d'eau.
- (2) Placez le bol mélangeur sur la base, tournez-le et placez le panier à la vapeur dans le bol. (Figure 22).
- (3) Placez le biberon à l'envers dans le panier à vapeur, puis couvrez-le avec la tasse de mesure. (Figure 23- Figure 24)

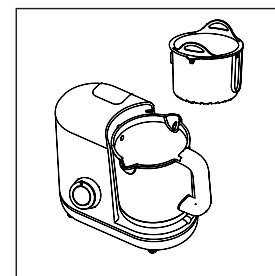


Figure 22

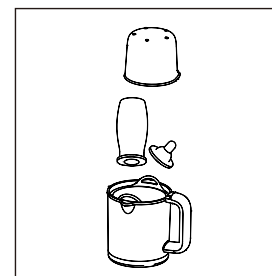


Figure 23

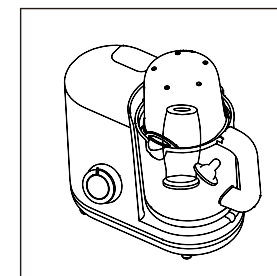



Figure 24

### Remarque:

#### Le biberon doit être nettoyé avant la stérilisation.

- (4) Tournez le bouton sur la position vapeur / stérilisateur . Le voyant s'allume pour indiquer que la stérilisation est en cours.
- (5) Lorsque le réservoir d'eau est vide, le voyant s'éteint et le bouton revient à la position «0».
- (6) Lorsque la vapeur ne sort plus et que le panier est froid, retirez la tasse de mesure et sortez le biberon à l'aide d'une pince ou de gants. (Figure 25)
- (7) Débranchez l'appareil.

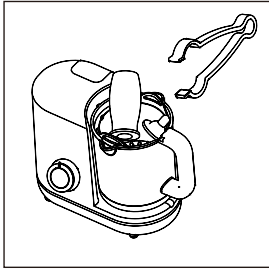


Figure 25

**Quantité d'eau et temps de cuisson.**

Temps de cuisson	12 min	22 min	30 min
Eau (ml)	100	200	300

**Remarque :**

\* Les aliments doivent être coupés en petits cubes de 2 à 3 cm maximum.

\* La quantité d'eau requise dans le réservoir pour un temps de cuisson vapeur donné peut varier selon la température de la pièce, la dureté de l'eau et sa température.

\* Dans le réservoir, le niveau Max correspond à un temps de cuisson de 20 minutes. Pour les cuissons vapeur supérieures à 20 min, lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir :

A. Attendez 5 minutes ;

B. Ouvrez le réservoir ;

C. Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau nécessaire pour terminer la cuisson ;  
 D. Placez la molette sur le bouton Vapeur.

**Rangement du cordon d'alimentation (Figure 26)**

Le cordon d'alimentation peut être rangé en dessous de l'appareil.

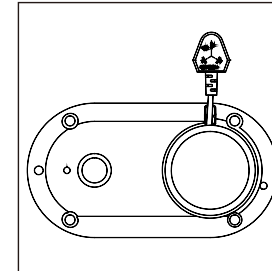


Figure 26

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge avec un savon liquide doux. Essuyer à l'eau claire. Laisser sécher naturellement. Ne pas plonger dans l'eau ou dans des liquides;

Ne versez jamais d'eau de Javel ou de solutions / comprimés de stérilisation chimique dans l'appareil.

**Remarque:**

N'utilisez pas de tampons à récurer, d'abrasifs ou de solvants pour le nettoyage. Ils pourraient endommager l'appareil et ses surfaces.

(1) Débranchez l'appareil et retirez le récipient;

(2) Retirez le couvercle, le panier, les lames pour les nettoyer conformément aux instructions (Figure 27 - Figure 29);

## ATTENTION: LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT COUPANTES! MANIPULER AVEC UN SOIN PARTICULIER LORS DU DÉMONTAGE ET DU RÉASSEMBLAGE.

(3) À l'exception de la base motorisée, chaque partie peut être lavée au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement);

(4) Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le bloc principal électrique si nécessaire;

(5) Vérifiez le réservoir d'eau et la sortie de vapeur. S'il y a des aliments, nettoyez-les immédiatement.

(6) Toujours garder le réservoir d'eau au sec après utilisation. Videz l'eau du réservoir après la cuisson à la vapeur ou avant le stockage.

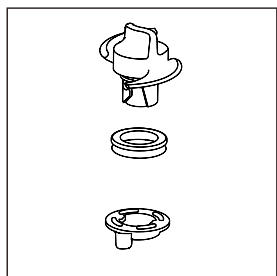


Figure 27

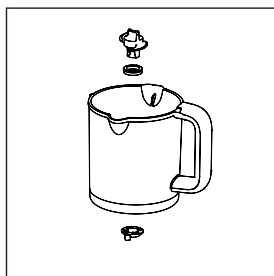


Figure 28

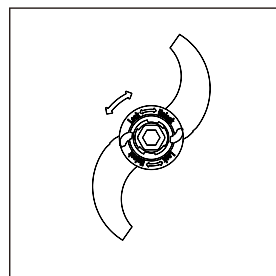


Figure 29

### NETTOYAGE DE LA SORTIE DE VAPEUR

La sortie de vapeur doit être nettoyée s'il y a des aliments à l'intérieur. Les instructions de nettoyage sont les suivantes: -

(1) Débranchez toujours l'appareil.

(2) Ajoutez 100 ml de vinaigre blanc et 100 ml d'eau dans le réservoir.

(3) Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

(4) Positionnez l'appareil de façon à avoir la sortie de vapeur vers le bas, versez le vinaigre blanc et l'eau hors de la sortie, puis nettoyez les particules d'aliments.

(5) Videz le réservoir d'eau et maintenez-le au sec.

### IMPORTANT ! DÉTARTRAGE

"Après une période d'utilisation, du calcaire peut s'accumuler dans le réservoir d'eau (en fonction de la dureté de l'eau du réseau où l'appareil est utilisé). Vous devez l'enlever à intervalles réguliers pour garantir le fonctionnement normal de l'appareil. Le calcaire peut entraîner une détérioration considérable des performances.

**Mise en garde!** N'utilisez pas de détartrants disponibles dans le commerce, d'acétique pure.

1. Pour éliminer le tartre, nous vous recommandons de verser 100 ml de vinaigre blanc et 100 ml d'eau dans le réservoir d'eau et de le laisser agir pendant 30 min. Et utilisez ensuite une brosse de nettoyage pour nettoyer le réservoir d'eau.

**Remarque:**  
Des périodes plus longues n'amélioreront pas le détartrage, mais pourraient endommager l'appareil à long terme.

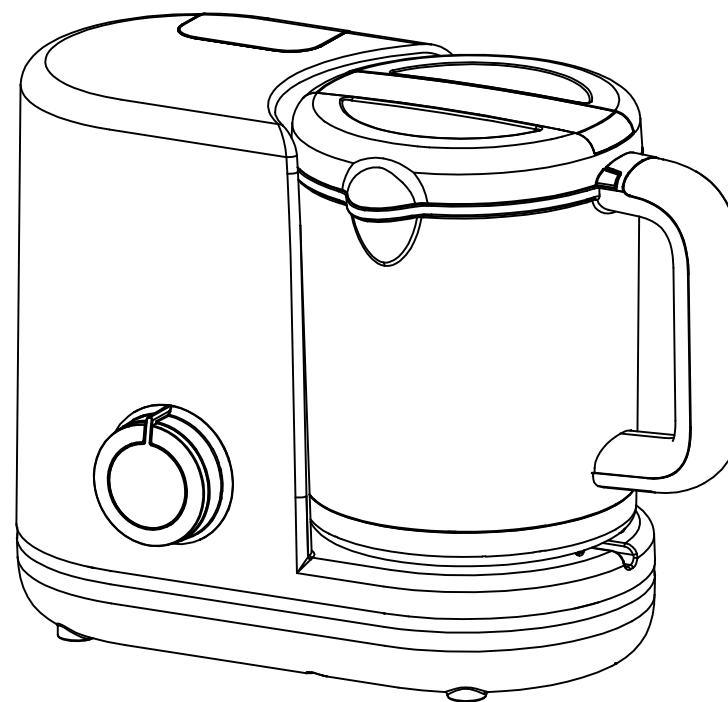
2. Après ce temps, videz le réservoir, rincez-le deux fois à l'eau claire puis laissez-le sécher à l'air."

### MISE AU REBUT DE CE PRODUIT

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers dans l'ensemble de l'Union européenne. L'élimination incontrôlée des déchets peut nuire à l'environnement et à la santé humaine. Pensez à recycler cet appareil de manière responsable afin de contribuer à la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour mettre cet appareil au rebut, veuillez utiliser le système de collecte approprié ou contacter le détaillant auprès duquel il a été acheté. Il pourra le récupérer afin d'assurer un recyclage respectueux de l'environnement.



INSTRUCTIONS FOR USE  
STEAMER/BLENDER



VB ref.: 70323-0330  
TB ref.: TB1510M



Before using, remove all the packing materials from the appliance. Please read this manual carefully, and keep it for future reference.

## **SAFETY INSTRUCTION**

The following precautions must be taken each time an electrical appliance is used and more particularly when children are present.

- Before the first use, check that your electrical voltage is compatible with the appliance.
- Always place the steamer/blender on a dry, flat surface, out of the reach of children.
- Never switch the appliance on without having filled the reservoir with the required quantity of water.
- Leave the appliance to cool for approximately 15minutes between 2 uses.
- Do not forget to unplug the appliance after each use.
- Never immerse the appliance in water.
- In the event of an anomaly, do not dismantle the appliance, even to change a damaged flex. It must be repaired by our after-sales service

with special tools in order to avoid the hazards.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use the appliances if the plug, flex or the appliance itself is damaged.
- Never leave the appliance on without supervision.
- Always unplug the appliance before cleaning it and before installing, removing or positioning components.
- Always unplug the appliance and leave it to cool before cleaning.

- Always empty the water reservoir after use
- Never fill the water reservoir during steam cooking.

This may cause a combination of hot water and steam to be projected from the appliance.

- Do not insert any object into the water reservoir opening or safety valve.

- Always check the temperature of foods on the back of your hand before feeding your baby.

- Regular decaling prevents damage to the appliance. It is preferable to use soft water.

White traces may be present at the bottom of the water reservoir.

These stains are not dangerous for your child and may be removed easily using a damp cloth.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Take care is when handling cutting blades, especially when removing the blade from the

bowl, emptying the bowl and during cleaning.

- Switch off appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.

- This appliance is intended to be used in household and similar appliances such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

- Handle the blades with great care, particularly when you empty or clean the bowl and blade: they are very sharp.

- If the blades get blocked, always unplug the appliance before removing the ingredients causing the blockage.

- The appliance gets very hot during steam cooking and may cause burning in the event of contact. Always use the handle to lift the bowl.

-Beware of the hot steam which rises from the bowl and water reservoir during cooking and when you remove the lid.

Never leave the appliance on without supervision.

--This appliance is designed for domestic use only. If it is used in an inappropriated manner, for professional or semi-professional use, or without observing the instructions for use, the warranty may be void and VertBaudet cannot be held liable

for any damage caused.

-Take care that the blades are not covered with food before activating the steam function.

-Do not lift or move the appliance when in use.

-Before opening the lid and adding other ingredients to be blended if necessary, check that the lid has cooled sufficiently after cooking.

--Blend food in 5 cycles, and never exceed 1mins of continuous blending.

- WARNING: Risks of injuries if you don't use

this appliance correctly.

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

- The food should not be heated for too long.

- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to the section "Cleaning and Maintenance"

- Always check the correct temperature of foods on the back of your hand before feeding your baby

Avoid spillage on the electrical parts of the appliance

WARNING : Presence of an internal heating element. The outer surfaces of the appliance are subject to residual heat after use

## General Description

### Parts Description (Figure 1)

1. Housing and manual control panel
2. Water tank lid
3. Water tank decorative cap
4. Blade base
5. Seal ring
6. Blade
7. Blend jar
8. Strainer
9. Steaming basket
10. Splash lid
11. Measuring cup
12. Heat insulation cover
13. Blend jar lid
14. Food Spatula
15. Tong

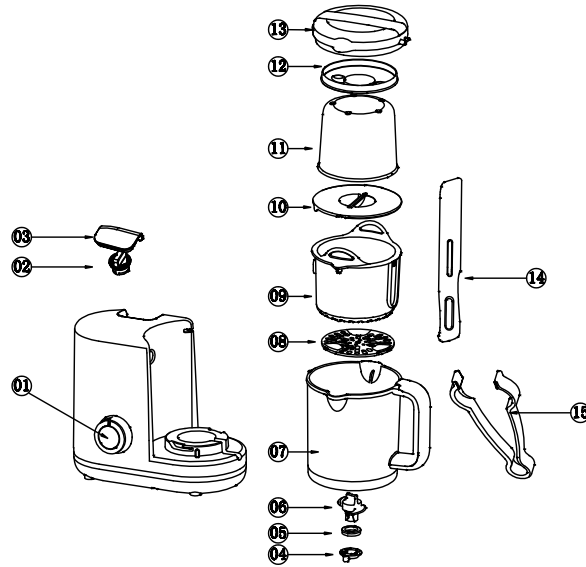





Figure 1

### Control Panel (Figure 2)

-  OFF
-  Blending/ Chopping function
-  Dampf-/Sterilisorfunktion

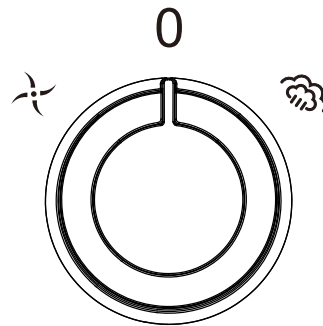


Figure 2

### Introduction of transparent water window (Figure 3)

The left side of water tank is transparent water windows, water volume (ml) and time (min) shows separately on the left and right side of water window.

When plug in, the light of water tank turn on.

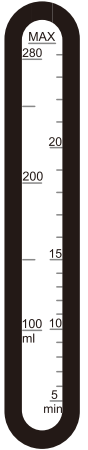


Figure 3

## INSTRUCTIONS

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE SWITCHING THE PRODUCT ON; PLEASE INSTALL THE PRODUCT ON A FLAT SURFACE AND KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN.

### BEFORE USE – Clean all parts before first use.

#### - Filling the water tank

Fill the tank with water not exceed the max volume, then close the tank cover clockwise and press the decorative cap. (Figure 4 – Figure 6)

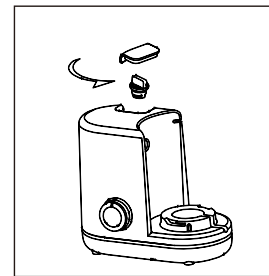


Figure 4

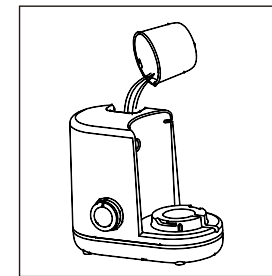


Figure 5

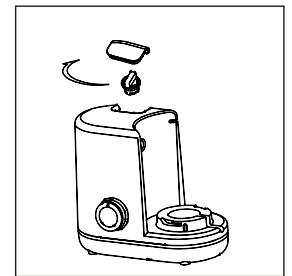


Figure 6

### - Placing the blender jar

a. Before plug in, make sure the blender jar is in the correct orientation, the handle of the jar would be 180° with the main body, turning the jar until it is locked and not moveable;

b. Place the jar lid on the jar by anticlockwise and make sure the hook of the lid must be fully inserted into the slot on main body, the air inlet on the lid should completely line-up exactly with the outlet of main body, otherwise the blender would be out of work or result in steam leakage.

### Anti-dry heating Protection:

When the water tank is out of water during working, dry heating start, and power will be cut off automatically to protect the machine from overheating. The power indicator light at the switch would be off.

Please turn the switch to "OFF" position and unplug the appliance; If you want to use the appliance again, please wait for 15 minutes or more and fill some cold water into the water tank.

### Steam Function:

Steamed vegetables and fruits are very suitable for babies who just starts consuming solid food. Steam cooking is the healthiest food processing method which can retain vitamins and nutrition:

(1) Fill the water tank with purified water or distilled water. The water amount to be filled depends on the cooking time required. Use the blender jar and refer the graduation marks on it to measure the correct amount of water, depending on your desired cooking time, and pour water to the tank. Replace the water tank cover and press it with some force. Snap in the water tank decorative cap.

(2) Cut the foods into small pieces (about 20x20mm), put them into the steaming basket, and place the basket into the jar; the groove of basket edge must match with the convex point of the connection of jar handle and jar wall. (Figure 7)

(3) Cover the jar lid, turn anticlockwise, and make sure the hook of the lid being fully inserted into the slot on main body. (The inlet hole on the blender jar lid must line-up exactly with the steam outlet on the machine). (Figure 8)

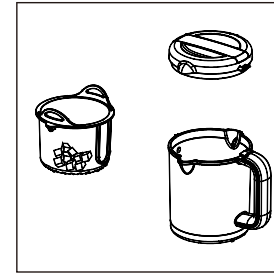


Figure 7

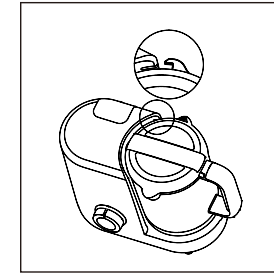


Figure 8

(4) If you want to steam two different types of food at one time, just need to put one kind of food into steaming basket, and insert the basket into blending jar. Then put another food into the measuring cup and lock the strainer, after that, place the cup over the large steaming basket. (Figure 9 – Figure 11)

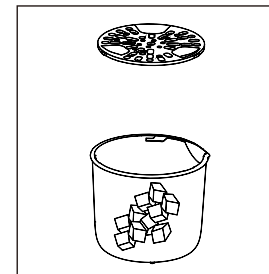


Figure 9

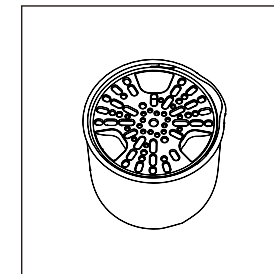


Figure 10

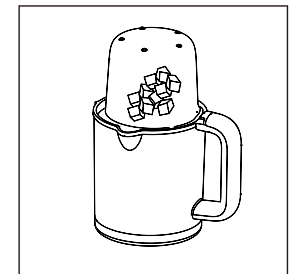



Figure 11

### Remark:

Do not put the foods into the blender jar directly! Food should be put in, the steaming basket for steaming cooking.

### Steam cooking steps

(1) Turn the knob to the  position, indicator light will be on indicating the steam cooking starts;

/Beware of the hot steam and hot water. Do not touch (especially children) the hot

part and steam to avoid get burned.

/The steam cooking time depends on the type of food. Please refer to the steaming time table included in the manual as guidance. You should adjust the steam cooking time as required by filling different amount of water to the tank.

(2)When steam cooking is finished, the indicator light would be off, Turn back the knob to the position “0”.

(3)Wait a short while and open the jar lid when the jar no longer exhausts steam and the steaming basket become cool, take the basket out with the aid of the supplied food spatula (Figure 12) or with heat-insulating kitchen gloves.

(4)Please follow the “blending function” instructions if you want to process the cooked food into puree.

(5)Attention: Before steam cooking the frozen food, you need to defrost them first.

### Blending/Chopping Function

1)Put the cooked or flesh food into the blending jar.(Figure 13)

2)Add ingredients as required and cover the jar lid by anticlockwise. All foods and ingredients inside the blending jar should not exceed the max 900ml. (Figure 14).

3)When using blending function, need to put the food into blending jar, place splash cover over blending jar, and then do the next step of blending function (Figure 15).

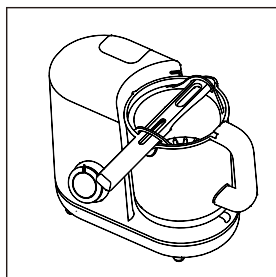


Figure 12

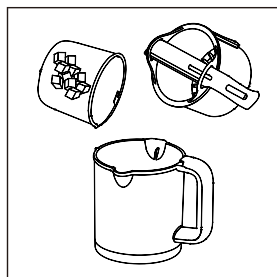


Figure 13

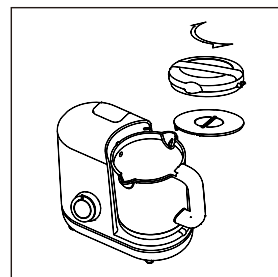


Figure 14

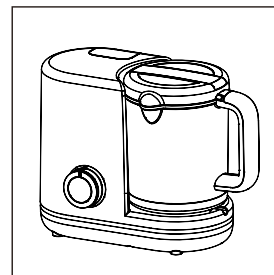


Figure 15

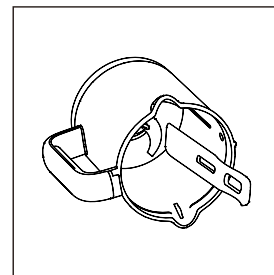


Figure 16

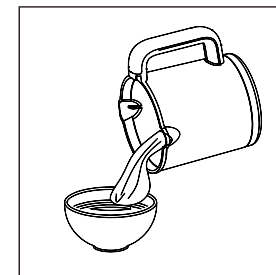


Figure 17

### Notes:

A.Do not operate the blending function when the blender jar is empty.

B.Be sure the jar lid and the jar are in the correct position. The hook of the lid must be fully inserted into the slot on main body. (The inlet hole on the blender jar lid must line-up exactly with the steam outlet on the machine).

(4)Blending:

Turn the knob to blending/chopping  position for maximum 5 seconds, the machine start blending function, and just release the button once the foods become mushy, the knob will turn back to “0” position.

(5)Scrape the foods out from blending jar by spatula. (Figure 16 – Figure 17)

(6)Unplug the appliance and clean the blending jar.

(7)Clean the blending jar.

### Notes:

When blending some pigmented foods such as chili and carrot, the jar might be dyed and this does not affect the continuous usage of the machine.

## Reheating Function

Conditions: At normal temperature of 25°C, fill 100ml water into the water tank, it needs 7 minutes to heat the 5°C vegetables or fruits to 40°C.

- (1) Fill the water tank with 100ml water.
- (2) Place the blending jar over the base on the housing, turn it and put the steaming basket into the blending jar. (Figure 18).
- (3) Put the foods into the basket and cover with the lid. (Figure 19-20).
- (4) Leave the cover opens and remove seals when reheating foods in cans.

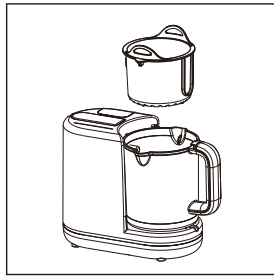


Figure 18

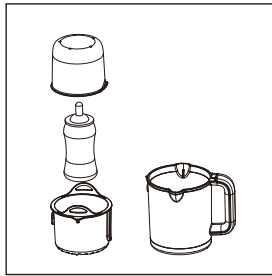


Figure 19

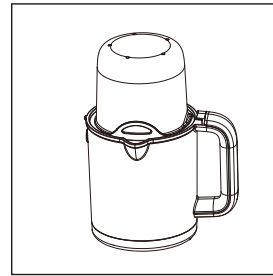



Figure 20

- (5) Turn the knob to  position, indicator light turns on.
- (6) When the reheating is completed, the light is off. Turn back the knob to the position "0". Wait a short while and open the jar lid when the jar no longer exhausts steam and the steaming basket become cool, take the basket out with the aid of the supplied food spatula (Figure 12) or with heat insulating kitchen glove.
- (7) Adjust the processing time by filling different water amount into the water tank, according to the different environment temperature in order to make the food reach the suitable temperature as 40°C.
- (8) Unplug the appliance and clean the basket and jar.

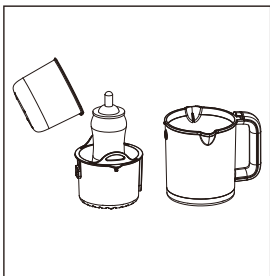


Figure 21

## Bottle Sterilizer

- (1) Fill the water tank with 100ml water.
- (2) Place the blending jar over the base on the housing, turn it and put the steaming basket into the blending jar. (Figure 22).
- (3) Put the bottle upside down into the steaming basket, then cover it with measuring cup. (Figure 23 – Figure 24)

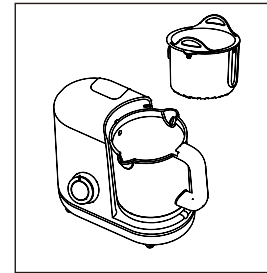


Figure 22

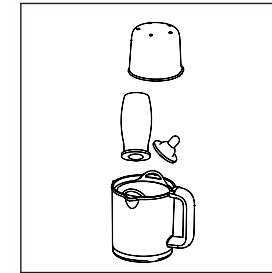


Figure 23

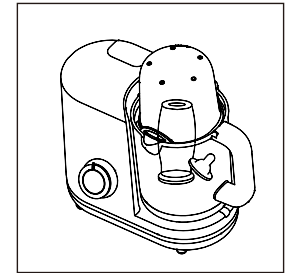



Figure 24

**Note:**  
Bottle should be washed and cleaned before sterilizing.

- (4) Turn the knob to the steam/sterilizer  position. The light comes on, indicating that sterilization is in progress.
- (5) When the water in the tank is dry. The light is off and the knob turn back to the position "0".
- (6) When no steam come out or the basket cool down , remove the measuring cup and take out the bottle by using tong or gloves. (Figure 25)
- (7) Unplug the appliance.

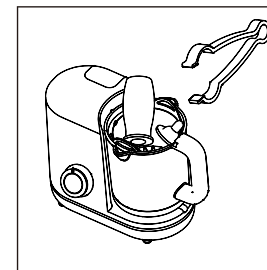


Figure 25



#### Water level and steaming times

Cooking time	12 mins	22 mins	30 mins
Water(ml)	100	200	300

#### Notes:

- All food must be cut in small cubes, no bigger than 2-3cm

-The amount of water required to fill the tank in order to achieve a certain steaming time may

-Vary according to the room temperature or the hardness and temperature of the water.

-The Max level in the tank is suitable for steaming for 20 minutes. For longer steaming times,

-When the water in the tank runs out, you should:

A. wait 5 minutes

B. open the water tank

C. fill with enough water to finish the steaming

D. turn the knob to the steaming button

#### Power cord storage (Figure 26)

Power cord can be stored at the bottom of appliance.

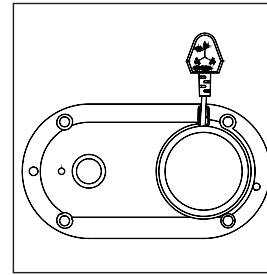


Figure 26

#### CLEANING AND CARE

Please clean the appliance after each use;

Always unplug the appliance and ensure that it cools completely before cleaning;

Wipe the appliance surface with a damp cloth or sponge using mild liquid soap.

Wipe with clear water. Allow drying naturally. Do not immerse in water or any liquids;

Never pour bleach or chemical sterilizing solutions/tablets into the appliance.

#### Note:

Do not use scouring pads, abrasive or solvents for cleaning. They may damage the appliance and its surfaces.

(1) Unplug the appliance and take down the blending jar;

(2) Take down the jar lid, basket, blades to wash and clean according to instruction (Figure 27 – Figure 29);

**ATTENTION: BLADES ARE EXTREMELY SHARP! HANDLE WITH SPECIAL CARE DURING DIS-ASSEMBLY AND RE-ASSEMBLY.**

(3) Except the motorized base, every part can be washed by dish-washing machine (top rack only);

(4) Use a damp cloth to clean the main body if necessary;

(5) Check the water tank and steam outlet, if there are any foods, please clean immediately;

(6) Always keep the water tank dry after use. Drain out any water in tank after steam cooking or before storage.



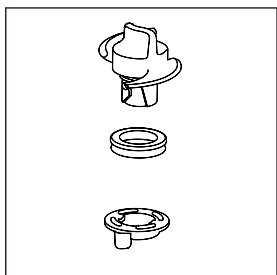


Figure 27

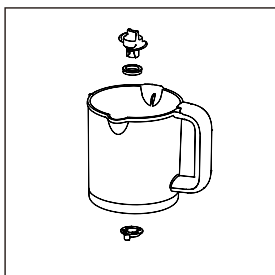


Figure 28

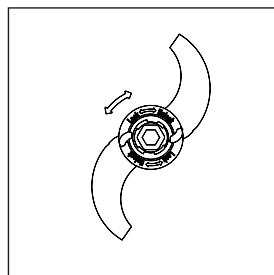


Figure 29

### STEAM OUTLET CLEANING

Steam outlet should be cleaned if there are any foods inside, cleaning instruction shown as below: -

- (1) Always unplug the appliance.
- (2) Add 100ml white vinegar and 100ml water into the tank.
- (3) Cover and turn the water tank cover.
- (4) Upside down the appliance to have the steam outlet down, pour the white vinegar and water out from the outlet, then clean up the food particle.
- (5) Empty the water tank and keep it dry.

### IMPORTANT! DESCALING

After a period of use, limescale may build up in the water tank (depending on the hardness of the mains water where the appliance is being used). You should remove the limescale at regular intervals to guarantee the normal function of the appliance. Limescale can cause performance to deteriorate considerably.

**Caution!** Do not use commercially available descalers, pure acetic or vinegar essence.

1. To get rid of limescale, we recommend pouring 100ml of white vinegar and 100ml of water into the water tank and leaving it to take effect for 30 min. And then use cleaning brush to clean water tank.

### Note:

Longer periods will not improve descaling but may damage the appliance in the long term.

2. After this time, empty the tank, rinse out twice with clean water and then allow it air dry.

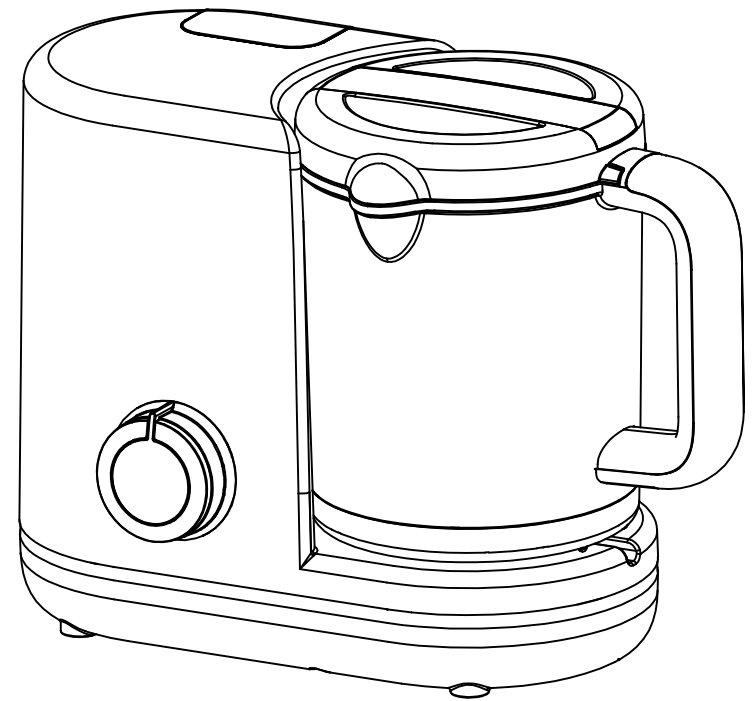
### CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

This marking indicated that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, Please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased.

They can take this product for environmental safe recycling.



BEDIENUNGSANLEITUNG  
DAMPFGARER/MIXER



VB ref.: 70323-0330  
TB ref.: TB1510M

Entfernen Sie vor der Verwendung des Geräts das gesamte Verpackungsmaterial. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

## **SICHERHEITSANWEISUNGEN**

Bitte beachten Sie bei der Benutzung eines elektrischen Geräts die folgenden Sicherheitsmaßnahmen, insbesondere, wenn sich Kinder in der Nähe aufhalten.

- Überprüfen Sie vor einer ersten Inbetriebnahme, dass die Stromspannung am Ort des Gebrauchs mit dem Gerät kompatibel ist.
- Stellen Sie den Dampfgarer/Mixer immer auf eine trockene, ebene Fläche außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schalten Sie das Gerät immer erst ein, wenn der Wasserbehälter mit der erforderlichen Menge Wasser gefüllt wurde.
- Lassen Sie das Gerät nach einem Gebrauch ca. 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut

verwenden.

- Vergessen Sie nicht, nach jedem Gebrauch den Stecker des Geräts zu ziehen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Das Gerät bei Auftreten einer Anomalität niemals auseinanderbauen, nicht einmal zum Austausch eines beschädigten Kabels. Zur Vermeidung von Gefahren muss es von unserem Kundendienst mit Spezialwerkzeug repariert werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrenen Personen verwendet werden, wenn sie zuvor bei der Benutzung begleitet wurden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

- Um sicherzustellen, dass anwesende Kinder nicht mit dem Gerät spielen, müssen diese entsprechend beaufsichtigt werden.
- Das Gerät niemals verwenden, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- Vor einer Reinigung oder dem Einsetzen, Entnehmen oder Positionieren von Teilen stets den Stecker ziehen.
- Das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
- Den Wassertank nach dem Gebrauch stets leeren.
- Den Wassertank während des Dampfgarens niemals füllen. Dies kann zum Entweichen von heißem Wasser und heißem Dampf aus dem Gerät führen.
- Keine Gegenstände in die Öffnung des Wasserbehälters oder das Sicherheitsventil

einführen.

- Prüfen Sie vor dem Füttern Ihres Babys die Temperatur der Nahrung immer erst mit Ihrem Handrücken.
- Das Gerät zur Verhinderung von Beschädigungen regelmäßig entkalken. Verwenden Sie vorzugsweise enthärtetes Wasser. Auf dem Boden des Wasserbehälters können sich weiße Ablagerungen bilden. Diese Flecken sind für Ihr Kind nicht gefährlich und können mit einem feuchten Tuch mühelos entfernt werden.
- Ein beschädigtes Kabel muss zur Verhinderung von Gefahren vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen repariert werden.
- Seien Sie bei der Handhabung der Klingen vorsichtig, insbesondere wenn Sie diese aus dem Behälter entfernen, den Behälter leeren oder während der Reinigung.
- Schalten Sie das Gerät vor einem Wechsel

des Zubehörs oder der Annäherung an bewegliche Teile aus.

-Dieses Gerät ist für einen Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Umgebungen ausgelegt, darunter:

- Belegschaftsküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
- Bauernhäuser;
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- Gästezimmer und Ähnliches.

-Seien Sie bei der Handhabung sehr vorsichtig, besonders, wenn Sie das Gefäß leeren oder Gefäß und Klinge reinigen: Die Klingen sind sehr scharf.

--Sollten sich die Klingen blockieren, muss vor einer Entfernung der Zutaten, die die Klinge blockieren, immer erst der Stecker gezogen werden.

--Das Gerät wird während des Dampfgarens sehr heiß und kann bei einer Berührung

Verbrennungen verursachen. Heben Sie das Gefäß immer an seinem Griff.

--Achten Sie darauf, dem heißen Dampf, der während des Kochens aus dem Gefäß und dem Wasserbehälter aufsteigt, nicht zu nahe zu kommen, wenn Sie den Deckel anheben. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.

--Dieses Gerät ist dem privaten Gebrauch vorbehalten. Bei einer unsachgemäßen, professionellen oder halbprofessionellen Verwendung oder einer Verwendung ohne Beachtung der Bedienungsanleitung, verfällt die Garantie und VertBaudet haftet nicht für eventuell entstehende Schäden.

--Achten Sie darauf, dass die Klingen bei Aktivierung der Dampffunktion nicht mit Speisen bedeckt sind.

--Das Gerät nicht heben oder bewegen, wenn es in Betrieb ist.

--Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nach dem Kochen ausreichend abgekühlt

hat, bevor Sie ihn anhebe um weitere Zutaten hinzuzugeben oder zu mixen.

-- Misture os alimentos em 5 ciclos, nunca deixando que o aparelho funcione continuamente durante mais de um minuto.

-- AVISO: A má utilização do aparelho pode ocasionar ferimentos.

-- Desligue sempre o aparelho da tomada quando o deixar fora de vigilância ou antes de o montar, de o desmontar ou de o limpar.

-- Os alimentos não devem ser aquecidos durante muito tempo.

-- Para saber como limpar as superfícies em contacto com os alimentos consulte a secção "Limpeza e manutenção"

-- Antes de alimentar o seu bebé, certifique-se sempre de que os alimentos se encontram na temperatura adequada nas costas da mão

## Allgemeine Beschreibung

### Beschreibung der Komponenten (Abbildung 1)

1. Gehäuse und Bedienfeld
2. Deckel des Wasserbehälters
3. Abdeckung des Wasserbehälters
4. Klingensockel
5. Dichtungsring
6. Klinge
7. Mixbecher
8. Sieb
9. Dampfgarkorb
10. Spritzschutz-Deckel
11. Messbecher
12. Isolierabdeckung
13. Deckel Mixbecher
14. Lebensmittel-Spatel
15. Zange

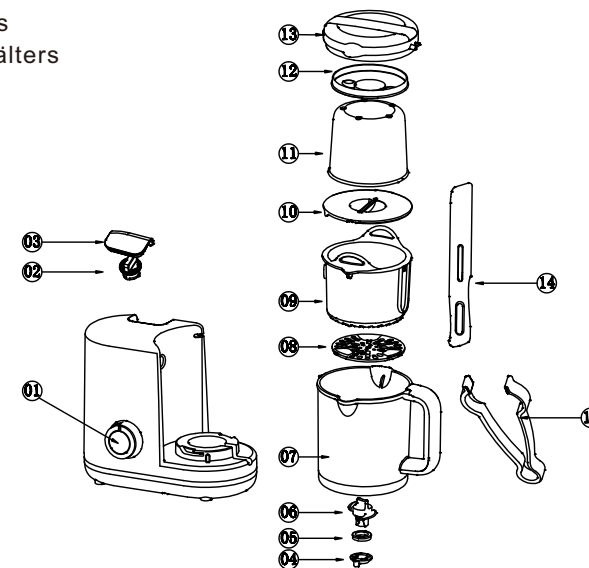



Abbildung 1

### BEDIENFELD (Abbildung 2)

Drehen Sie den Knopf in Stellung "0" und drücken Sie ihn dann hinein

0 AUS

 Misch- und Zerkleinerungsfunktion

 Dampf-/Sterilisatorfunktion

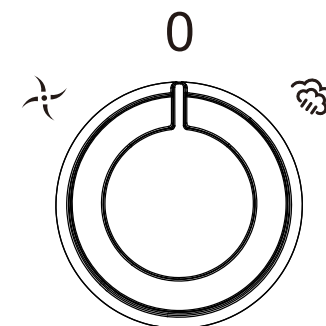


Abbildung 2

### Schauglas für Wasserstand (Abbildung 3)

An der linken Seite des Wasserbehälters befinden sich Schaugläser für den Wasserstand. Das Wasservolumen (ml) und die Zeit (min) werden auf der linken und rechten Seite des Schauglases angegeben. Bei Anschluss an die Stromversorgung wird die Beleuchtung des Wasserbehälters eingeschaltet.

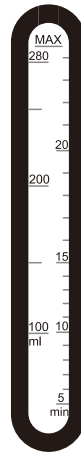


Abbildung 3

### ANWEISUNGEN

BITTE LESEN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DEM EINSCHALTEN DES PRODUKTS AUFMERKSAM DURCH. STELLEN SIE DAS PRODUKT AUF EINER EBENEN FLÄCHE AUF UND HALTEN SIE ES VON KINDERN FERN.

### VOR DEM GEBRAUCH: Reinigen Sie alle Komponenten vor dem ersten Gebrauch.

#### - Füllen Sie den Wasserbehälter

Füllen Sie den Behälter mit Wasser und überschreiten Sie dabei nicht den maximalen Füllstand. Schließen Sie dann den Behälterdeckel im Uhrzeigersinn und drücken Sie die Zierkappe. (Abbildung 4 bis Abbildung 6)

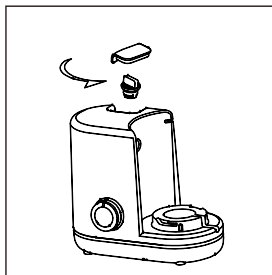


Abbildung 4

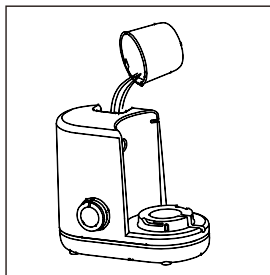


Abbildung 5

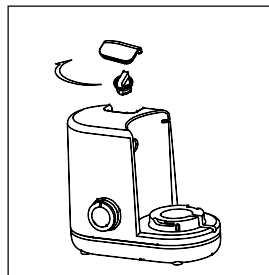


Abbildung 6

#### - Einsetzen des Mischerbehälters

a. Stellen Sie vor dem Anschließen an die Stromversorgung sicher, dass der Mischerbehälter sich in der korrekten Ausrichtung befindet. Der Handgriff des Behälters muss sich in einem Winkel von zum Hauptgehäuse befinden. Drehen Sie den Behälter dann, bis er einrastet und sich nicht mehr bewegen lässt.

b. Setzen Sie den Behälterdeckel auf den Behälter auf, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen und stellen Sie sicher, dass der Haken des Deckels vollständig in den Schlitz im Hauptgehäuse eingesetzt ist. Der Lufteinlass am Deckel muss genau mit dem Auslass des Hauptgehäuses ausgerichtet sein, ansonsten kann der Mischer nicht betrieben werden oder es tritt Dampf aus.

#### Trockenlaufschutz

Wenn der Wassertank während des Betriebs entleert wird, wird im trockenen Zustand beheizt. In diesem Fall wird die Heizung automatisch ausgeschaltet, um das Gerät vor Überhitzung zu schützen. Die Betriebsanzeige am Schalter erlischt in diesem Fall. Schalten Sie den Schalter in diesem Fall in die Stellung „AUS“ und ziehen Sie das Netzkabel ab. Warten Sie dann mindestens 15 Minuten und füllen Sie kaltes Wasser in den Wasserbehälter nach, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

### FUNKTIONEN EINLEITUNG

#### Dampffunktion:

Gedünstetes Gemüse und gedünstete Früchte sind besonders für Kleinkinder geeignet, die gerade anfangen, feste Nahrungsmittel zu verzehren. Dampfgaren ist die gesündeste Methode der Lebensmittelverarbeitung, bei der Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben:

(1) Füllen Sie den Wasserbehälter mit gereinigtem Wasser oder destilliertem Wasser. Die zu verwendende Wassermenge ist abhängig von der benötigten Garzeit. Nehmen Sie den Mischerbehälter und beziehen Sie sich auf die Skalenstriche, um die richtige Wassermenge, abhängig von der gewünschten Garzeit, zu messen und Wasser in den Wasserbehälter zu gießen. Setzen Sie die Wasserbehälterabdeckung wieder auf und drücken Sie sie mit etwas Kraft hinein. Setzen Sie die Zierkappe auf den Wasserbehälter auf, sodass diese einrastet.

(2) Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke (ca. 20 x 20 mm), legen Sie sie in den Dampfkorb und legen Sie den Korb in den Mischerbehälter; die Nut der Korbkante muss mit der Einbuchtung an der Verbindung zwischen Mischerbehältergriff und Mischerbehälterwand übereinstimmen. (Abbildung 7)

(3) Setzen Sie den Mischerbehälterdeckel auf, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn



und stellen Sie sicher, dass der Haken des Deckels vollständig in den Schlitz am Hauptgehäuse eingeführt ist. (Die Einlassöffnung am Mischerbehälterdeckel muss genau mit dem Dampfauslass des Geräts ausgerichtet sein). (Abbildung 8)

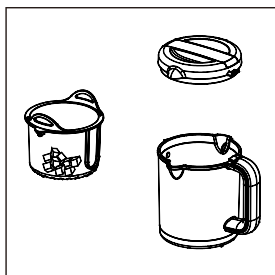


Abbildung 7

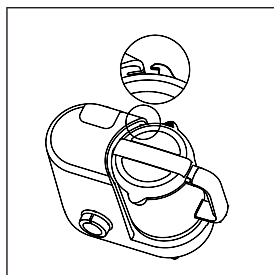


Abbildung 8

(4) Wenn Sie zwei unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig dünsten möchten, legen Sie eines der Lebensmittel in den Dampfkorb und setzen den Korb in den Mischerbehälter ein. Legen Sie dann das andere Lebensmittel in den Messbecher und setzen Sie das Sieb ein. Setzen Sie dann den Becher auf den großen Dampfkorb auf. (Abbildung 9 bis Abbildung 11)

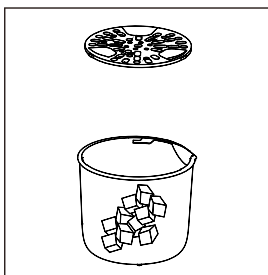


Abbildung 9

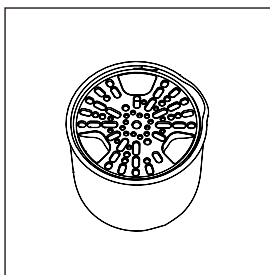


Abbildung 10

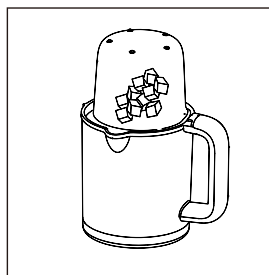


Abbildung 11

## Hinweis:

Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt in den Mischerbehälter. Lebensmittel müssen zum Dampfgaren in den Dampfkorb gelegt werden.

## Vorgehensweise beim Dampfgaren

(1) Drehen Sie den Knopf in die Stellung ..... Die Anzeige leuchtet auf und zeigt den Beginn des Dampfgarens an.

/Vermeiden Sie den Kontakt mit heißem Dampf und heißem Wasser. Vermeiden Sie die Berührung heißer Teile oder den Kontakt mit Dampf, um Verbrennungen zu vermeiden. Dies gilt insbesondere für Kinder.

/Die Dampfgarzeit ist abhängig von der Art der Lebensmittel. Sehen Sie hierzu die in der Gebrauchsanweisung enthaltene Zeittafel als Orientierungshilfe ein. Die Dampfgarzeit wird dadurch eingestellt, dass die gewünschte Wassermenge in den Wasserbehälter gefüllt wird.

(2) Bei Abschluss des Dampfgarens erlischt die Anzeige. Drehen Sie den Knopf dann in die Stellung „0“.

(3) Warten Sie eine kurze Zeit und öffnen Sie den Mischerbehälterdeckel, wenn der Mischerbehälter kein Dampf mehr abgibt. Wenn der Dampfkorb abgekühlt ist, nehmen Sie den Korb mithilfe des beiliegenden Lebensmittel-Spatels (siehe Abbildung 12) oder wärmeisolierender Küchenhandschuhe heraus.

(4) Wenn Sie die gekochten Lebensmittel zu Püree weiterverarbeiten möchten, befolgen Sie bitte die Anweisungen unter „Mischfunktion“.

(5) Achtung: Vor dem Dampfgaren gefrorener Lebensmittel müssen Sie diese zuerst auftauen.

## Misch- und Zerkleinerungsfunktion

(1) Geben Sie die gekochten oder frischen Lebensmittel in den Mischerbehälter (Abbildung 13).

(2) Geben Sie nach Bedarf die Zutaten hinzu und schließen Sie dann den Deckel des Mischerbehälters, indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Lebensmittel und Zutaten im Mischerbehälter dürfen insgesamt 900 ml nicht überschreiten (Abbildung 14).

(3) Zur Verwendung der Mischfunktion müssen die Lebensmittel in den Mischerbehälter gegeben werden. Setzen Sie dann den Spritzschutz auf den Mischerbehälter auf und fahren Sie mit dem nächsten Schritt der Mischfunktion fort (Abbildung 15).



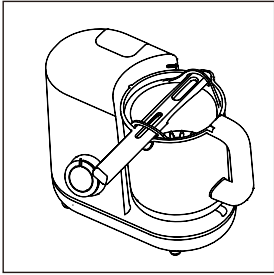


Abbildung 12

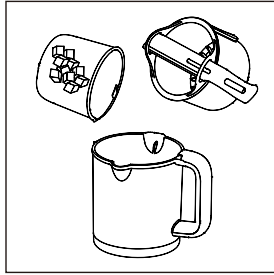


Abbildung 13

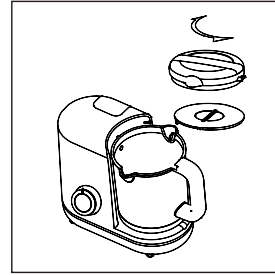


Abbildung 14

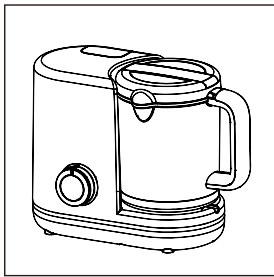


Abbildung 15

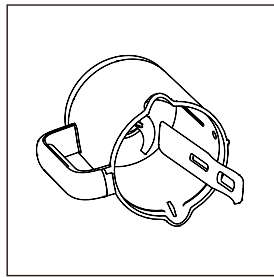


Abbildung 16

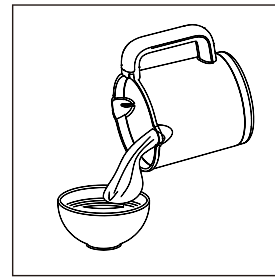



Abbildung 17

## Hinweise:

**A.** Die Mischfunktion darf nicht aktiviert werden, wenn der Mischerbehälter leer ist.  
**B.** Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Mischerbehälters und der Mischerbehälter sich in der richtigen Stellung befinden. Der Haken des Deckels muss vollständig in den Schlitz am Hauptgehäuse eingesetzt sein. (Die Einlassöffnung am Mischerbehälterdeckel muss genau mit dem Dampfauslass des Geräts ausgerichtet sein).

- (4) Mischen: Drehen Sie den Knopf maximal 5 Sekunden lang in die Misch-/Zerkleinerungsstellung ; das Gerät beginnt, zu mischen. Lassen Sie den Knopf wieder los, wenn die Lebensmittel breiig werden; der Knopf kehrt dann in die Stellung „0“ zurück.
- (5) Kratzen Sie die Lebensmittel mit dem Spatel aus dem Mischerbehälter heraus. (Abbildung 16 und Abbildung 17)
- (6) Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts ab und reinigen Sie den Mischerbehälter.
- (7) Reinigen Sie den Mischerbehälter.

## Hinweise:

Beim Mischen pigmentierter Lebensmittel wie z. B. Chili oder Karotten kann sich der Mischerbehälter verfärben; dies hat keinen Einfluss auf die Leistungsfähigkeit des Geräts.

## Aufwärmfunktion

Bedingungen: Füllen Sie 100 ml Wasser mit normaler Temperatur von 25 °C in den Wasserbehälter. Es dauert 7 Minuten, um Gemüse oder Früchte mit 5 °C auf 40 °C aufzuwärmen.

- (1) Füllen Sie den Wasserbehälter mit 100 ml Wasser.
- (2) Setzen Sie den Mischerbehälter auf den Sockel des Gehäuses auf. Schalten Sie das Gerät ein und setzen Sie den Dampfkorb in den Mischerbehälter ein. (Abbildung 18).
- (3) Legen Sie die Lebensmittel in den Korb und decken Sie diesen mit dem Deckel ab.
- (4) Lassen Sie den Deckel offen und entfernen Sie die Verschlüsse, wenn Sie Lebensmittel in Dosen aufwärmen.

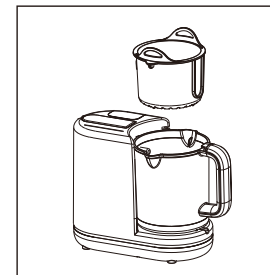


Abbildung 18

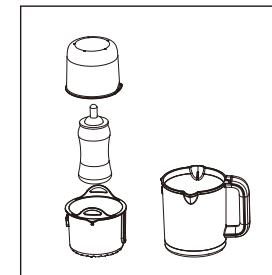


Abbildung 19

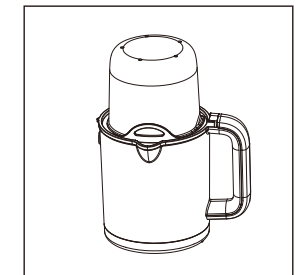



Abbildung 20

- (5) Drehen Sie den Knopf in die Stellung ; die Anzeige leuchtet auf.
- (6) Nach Abschluss des Aufwärmvorgangs erlischt die Anzeige. Drehen Sie den Knopf in die Stellung „0“. Warten Sie eine kurze Zeit und öffnen Sie den Mischerbehälterdeckel, wenn der Mischerbehälter kein Dampf mehr abgibt. Wenn der Dampfkorb abgekühlt ist, nehmen Sie den Korb mithilfe des beiliegenden Lebensmittel-Spatels (siehe Abbildung 12) oder wärmeisolierender Küchenhandschuhe heraus.
- (7) Passen Sie die Verarbeitungszeit an, indem Sie je nach der Umgebungstemperatur eine unterschiedliche Wassermenge in den Wasserbehälter füllen, um das Lebensmittel auf 40 °C aufzuwärmen.
- (8) Ziehen Sie das Netzkabel ab und reinigen Sie den Korb und den Mischerbehälter.

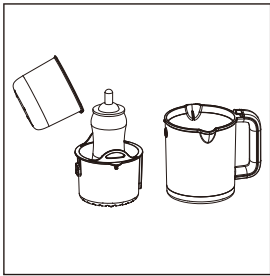


Abbildung 21

### Flaschensterilisator

- (1) Füllen Sie den Wasserbehälter mit 100 ml Wasser.
- (2) Setzen Sie den Mischerbehälter auf den Sockel des Gehäuses auf. Schalten Sie das Gerät ein und setzen Sie den Dampfkorb in den Mischerbehälter ein. (Abbildung 22).
- (3) Legen Sie die Flasche kopfüber in den Dampfkorb und decken Sie diesen dann mit dem Messbecher ab. (Abbildung 23 bis Abbildung 24)

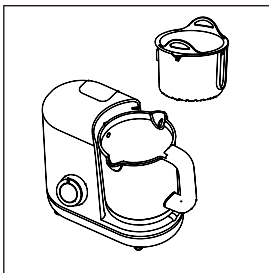


Abbildung 22

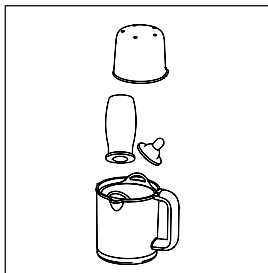


Abbildung 23

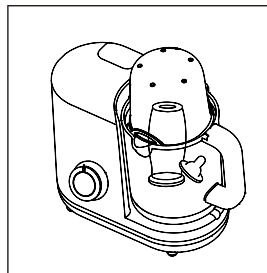



Abbildung 24

## Hinweis: Die Flasche sollte vor dem Sterilisieren gewaschen und gereinigt werden.

- (4) Drehen Sie den Knopf in die Dampf-/Sterilisator-Stellung . Die Anzeige leuchtet auf, um anzugeben, dass die Sterilisation begonnen hat.
- (5) Wenn sich im Wasserbehälter kein Wasser mehr befindet, erlischt die Anzeige und der Knopf kehrt in die Stellung „0“ zurück.
- (6) Wenn kein Dampf mehr austritt oder der Korb abgekühlt ist, entfernen Sie den Messbecher und nehmen die Flasche mit einer Zange oder Handschuhen heraus. (Abbildung 25)
- (7) Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts ab.

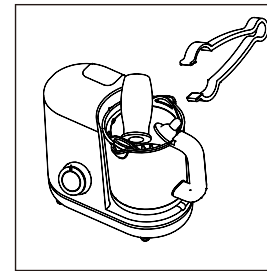


Abbildung 25

### Wasserstand und Dampfgarzeit.

Garzeit	12 min	22 min	30 min
Wasser (ml)	100	200	300

## Hinweise:

\* Die Lebensmittel müssen in Würfel von max. 2-3 cm geschnitten werden

\* Die Menge des zum Garen innerhalb einer bestimmten Zeit erforderlichen Wassers kann mit Raumtemperatur, Wasserhärte und Wassertemperatur schwanken.

Der maximale Wasserstand im Behälter reicht für ein 20-minütiges Dampfgaren. Für länger Garzeiten

gehen Sie wie folgt vor, wenn das Wasser im Behälter ausgeht:

A. 5 Minuten warten

B. Wasserbehälter öffnen

C. genügend Wasser für den Abschluss des Dampfgarens einfüllen

D. Schalter auf Dampfgaren stellen

### Aufbewahrung des Netzkabels (Abbildung 26)

Das Netzkabel kann an der Unterseite des Geräts aufbewahrt werden.

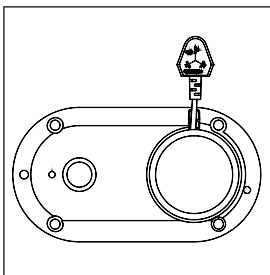


Abbildung 26

## REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät nach jeder Verwendung reinigen.

Das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.

Wischen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm ab, das bzw. der mit einer milden Seifenlösung angefeuchtet wurde. Wischen Sie die Oberflächen mit klarem Wasser ab und lassen Sie diese an der Luft trocknen.

Nicht in Wasser oder Flüssigkeiten eintauchen.

Keine Bleiche oder chemische Sterilisationslösungen bzw. Sterilisationstabletten in das Gerät geben.

## Hinweis:

Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme, Scheuermittel oder Lösungsmittel. Diese können das Gerät und seine Oberflächen beschädigen.

(1) Ziehen Sie das Netzkabel ab und nehmen Sie den Mischerbehälter herunter.  
(2) Nehmen Sie den Deckel des Mischerbehälters ab und den Korb und das Messer heraus, um diese gemäß den Anweisungen zu waschen und zu reinigen (siehe Abbildung 27 bis 29).

**ACHTUNG: DAS MESSER IST EXTREM SCHARF! ES MUSS BEI DER MONTAGE UND DEMONTAGE MIT GROSSER VORSICHT GEHANDHABT WERDEN!**

3) Mit Ausnahme des motorbetriebenen Sockels können alle Teile in einem Geschirrspüler gewaschen werden (nur oberer Einschub).

4) Reinigen Sie das Hauptgehäuse bei Bedarf mit einem angefeuchteten Lappen.

5) Überprüfen Sie den Wasserbehälter und den Dampfauslass auf Lebensmittel und reinigen Sie diese ggf. sofort.

6) Lassen Sie den Wasserbehälter nach dem Gebrauch immer leer. Entfernen Sie nach dem Dampfgaren oder vor der Aufbewahrung das Wasser aus dem Wasserbehälter.

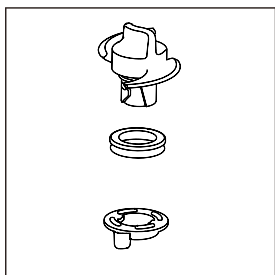


Abbildung 27

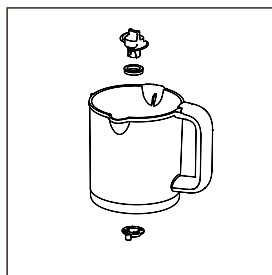


Abbildung 28

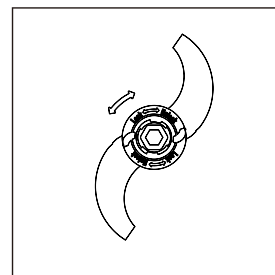


Abbildung 29

### REINIGUNG DES DAMPFAUSLASSES

Der Dampfauslass muss wie folgt gereinigt werden, wenn er Lebensmittelreste enthält:

- (1) Ziehen Sie stets das Netzkabel des Geräts ab.
- (2) Geben Sie 100 ml weißen Essig und 100 ml Wasser in den Wasserbehälter.
- (3) Setzen Sie den Deckel auf und drehen Sie diesen zu.
- (4) Drehen Sie das Gerät um, damit der Dampfauslass nach unten zeigt und gießen Sie den weißen Essig und das Wasser über den Auslass aus. Entfernen Sie dann die Lebensmittelreste.
- (5) Entleeren Sie den Wasserbehälter und halten Sie ihn trocken.

### WICHTIG! ENTKALKEN

Nach einer gewissen Zeit des Betriebs können sich Kalkablagerungen im Wasserbehälter bilden (je nach der Härte des Wassers). Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, müssen die Kalkablagerungen regelmäßig entfernt werden. Kalkablagerungen können zu erheblichen Leistungseinbußen führen.

Vorsicht! Handelsübliche Entkalker, reine Essigsäure oder konzentrierter Essig dürfen nicht verwendet werden.

1. Zur Entfernung von Kalkablagerungen empfehlen wir folgende Vorgehensweise: Gießen Sie 100 ml weißen Essig und 100 ml Wasser in den Wasserbehälter und lassen Sie die Lösung 30 Minuten lang einwirken. Reinigen Sie den Wasserbehälter dann mit einer Bürste.

**Hinweis:**  
Durch eine längere Einwirkungsdauer

verbessert sich die Entkalkung nicht, das Gerät kann dadurch jedoch beschädigt werden.

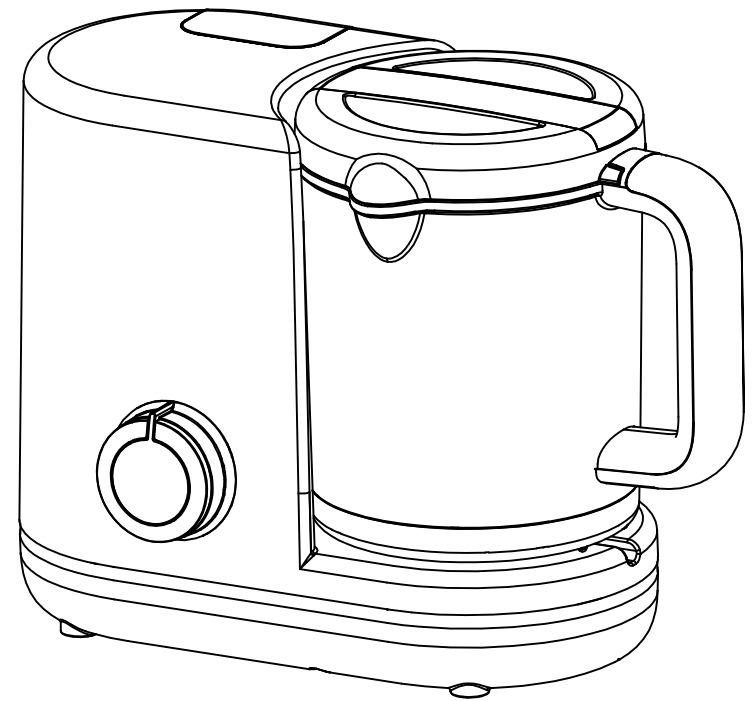
2. Entleeren Sie den Wasserbehälter nach dieser Zeit und spülen Sie ihn zweimal mit sauberem Wasser aus. Lassen Sie ihn dann an der Luft trocknen.

### KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS

Diese Markierung zeigt an, dass dieses Gerät in der EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Zur Verhinderung von Schädigungen der Umwelt und der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Müllbeseitigung halten Sie sich an die gesetzlichen Vorschriften in Bezug auf die Entsorgung von elektrischen Geräten. Entsorgen Sie das Gerät sachgemäß in den entsprechenden Recyclingbehältern/Wertstoffhöfen oder wenden Sie sich für nähere Informationen an Ihren Händler. In der Regel nehmen die Händler Elektrogeräte für eine ordnungsgemäße Entsorgung zurück.



INSTRUCCIONES DE USO  
VAPORERA / BATIDORA



VB ref.: 70323-0330  
TB ref.: TB1510M

Antes de utilizar el aparato, retire por completo el material de embalaje. Le rogamos que lea atentamente el presente manual y que lo guarde para su futura consulta.

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

Debe tomar las siguientes precauciones siempre que use un aparato eléctrico y más especialmente si un niño está presente.

- Antes del primer uso, compruebe que el voltaje eléctrico es compatible con su aparato.
- Siempre coloque la vaporera/batidora en una superficie seca y plana, fuera del alcance de los niños.
- Nunca encienda el aparato sin haber llenado el depósito con la cantidad necesaria de agua.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 15 minutos antes de volver a utilizarlo.
- No se olvide de desenchufar el aparato tras usarlo.
- Nunca sumerja el aparato en el agua.
- Si se produce una avería, no desmonte el

aparato, incluso para cambiar un cable dañado. Nuestro servicio postventa se debe encargar de la reparación con las herramientas adecuadas para evitar cualquier riesgo.

- Los niños no deben usar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso seguro del dispositivo y si entienden los peligros existentes. Los niños no deben jugar con este aparato.
- Debe vigilar a los niños para que no jueguen con este aparato.
- Nunca use aparatos si el enchufe, el cable o el propio aparato están dañados.
- Nunca deje el aparato encendido sin supervisión.
- Siempre desenchufe el aparato antes de

limpiarlo y antes de instalar, quitar o colocar componentes.

-Siempre desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.

-Siempre vacíe el depósito de agua antes de usarlo.

-Nunca llene el depósito de agua durante el programa de cocción al vapor. Esto puede provocar que una mezcla de agua caliente y vapor salga disparada del aparato.

-No introduzca ningún objeto en la apertura del depósito de agua o en la válvula de seguridad.

-Compruebe siempre la temperatura de la comida en el dorso de la mano antes de dar de comer a su bebé.

-Las comprobaciones periódicas previenen los daños al aparato. Se recomienda el uso de agua blanda. Puede haber trazas blancas en el fondo del depósito de agua. Estas manchas no son peligrosas para su hijo y se pueden eliminar fácilmente con un paño húmedo.

-Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el agente de servicio o una persona similar cualificada debe sustituirlo para evitar cualquier riesgo.

-Tenga cuidado cuando manipule las cuchillas, especialmente cuando las extraiga del recipiente, cuando vacíe el recipiente y durante la limpieza.

-Apague el aparato antes de cambiar los accesorios o acercarse a las partes móviles del aparato.

-Este aparato está destinado para uso casero y similares como:

- en zonas de cocina para personal de tiendas, oficinas u otros entornos laborables;
- en granjas;
- por clientes de hoteles, moteles y otro tipo de entornos residenciales;
- en establecimientos tipo bed and breakfast.

--Manipule las cuchillas con extremo cuidado, especialmente al vaciar o limpiar el recipiente y las cuchillas: están muy afiladas.



--Si las cuchillas se bloquean, desenchufe siempre el aparato antes de quitar los ingredientes que causan el bloqueo.

--El aparato se sobrecalienta durante la cocción al vapor y puede provocar quemaduras si se toca. Use siempre el asa para levantar el recipiente.

--Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del recipiente y del depósito de agua durante la cocción al vapor y cuando quite la tapadera.

Nunca deje el aparato encendido sin supervisión.

--Este aparato está diseñado solo para uso doméstico. Si se usa de manera inapropiada, para uso profesional o semi profesional, o sin tener en cuenta las instrucciones de uso, la garantía puede quedar anulada y VertBaudet no se responsabilizará de los daños provocados.

--Compruebe que las cuchillas no están cubiertas de comida antes de activar la función de vapor.

--No levante o mueva el aparato cuando está en funcionamiento.

--Antes de abrir la tapadera y añadir otros ingredientes que necesiten batirse, compruebe que la tapadera se ha enfriado lo suficiente después de la cocción.

-- Mezcle los alimentos en 5 ciclos, evitando en todo momento que el aparato funcione ininterrumpidamente durante más de 1 min.

-- **ADVERTENCIA:** El uso incorrecto de este aparato conlleva un riesgo de lesiones.

-- Desconecte siempre el aparato de la corriente cuando vaya a dejarlo sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

-- Los alimentos no deben calentarse durante demasiado tiempo.

-- Para saber cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte la sección «Limpieza y mantenimiento»

-- Compruebe siempre que los alimentos tengan la temperatura correcta en el dorso

de su mano antes de dárselos a su bebé.

## Descripción general

### Descripción de las piezas (Figura 1)

1. Carcasa y panel de control manual
2. Tapadera del depósito de agua
3. Tapa decorativa del depósito de agua
4. Base de la cuchilla
5. Anillo de sellado
6. Cuchilla
7. Jarra de mezcla
8. Filtro
9. Depósito grande de vapor
10. Tapa para salpicaduras
11. Vaso medidor
12. Cubierta de aislamiento térmico
13. Tapadera jarra de mezcla
14. Espátula para alimentos
15. Pinza

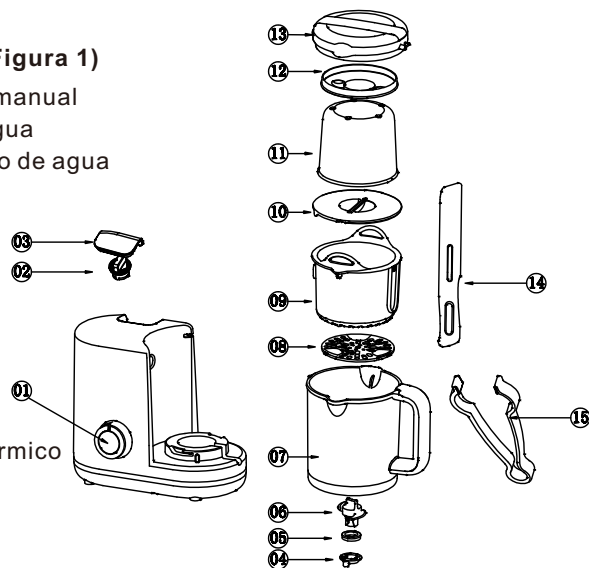


Figura 1

### PANEL DE CONTROL (Figura 2)

Gire la rueda a la posición «0» y luego enchufe el aparato

0 APAGAR

Función Batidora/Picadora

Función Vapor/Esterilización

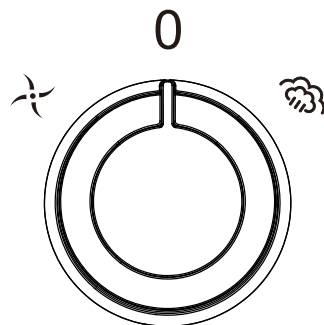


Figura 2

### Descripción de la ventanilla transparente del depósito (Figura 3)

La parte izquierda del depósito de agua cuenta con una ventanilla transparente, donde se indica, a la izquierda y a la derecha respectivamente, el volumen de agua (ml) y el tiempo (min).

Al enchufar el aparato, la luz del depósito de agua se encenderá.

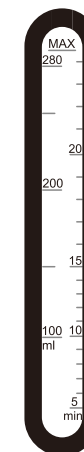


Figura 3

## INSTRUCCIONES

LE ROGAMOS QUE LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE ENCENDER EL PRODUCTO; INSTALE EL PRODUCTO SOBRE UNA SUPERFICIE PLANA Y MANTÉNGALO ALEJADO DE LOS NIÑOS.

### ANTES DE UTILIZAR: Limpie todas las piezas antes de la primera utilización.

#### - Llenado del depósito de agua

Rellene el depósito con agua sin sobrepasar el volumen máximo. A continuación, cierre la cubierta de depósito en sentido horario y presione la tapa decorativa.

(Figura 4 – Figura 6)

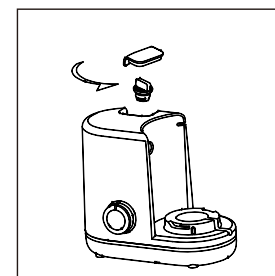


Figura 4

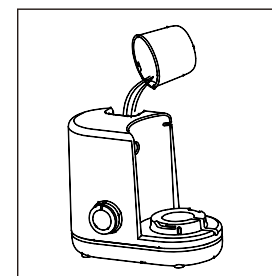


Figura 5

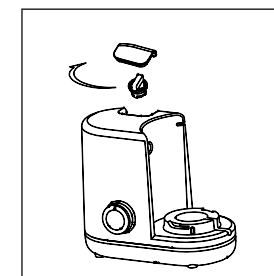


Figura 6

### - Colocación de la jarra de la batidora

a. Antes de enchufar, asegúrese de que la jarra de la batidora esté correctamente orientada, con el asa a 180° con respecto al elemento principal. Para ello, gire la jarra hasta que se bloquee por completo;

b. Coloque la tapa de la jarra en sentido antihorario y asegúrese de que el gancho de la tapa esté completamente insertado en la ranura correspondiente del elemento principal. La entrada de aire de la tapa debe estar perfectamente alineada con la salida del elemento principal; de lo contrario, la batidora podría dejar de funcionar o presentar fugas de vapor.

### Protección contra el calentamiento en seco:

Cuando el depósito de agua se queda sin agua en pleno funcionamiento, se pone en marcha la protección contra el calentamiento en seco, consistente en el corte automático de la alimentación para proteger a la máquina contra el sobrecalentamiento. El indicador luminoso de encendido del interruptor se apagará. Ponga el interruptor en la posición «APAGADO» y desenchufe el aparato; si desea utilizar el aparato de nuevo, espere como mínimo 15 minutos y llene con agua fría el depósito de agua.

## Introducción de funciones

### Función Vapor:

Las frutas y verduras cocidas al vapor son particularmente recomendables para los bebés que comienzan a consumir alimentos sólidos. La cocción al vapor es la forma más saludable de procesar los alimentos, ya que preserva las vitaminas y las propiedades nutritivas:

(1) Rellene el depósito de agua con agua purificada o destilada. La cantidad de agua necesaria dependerá del tiempo de cocción deseado. Utilice la jarra de la batidora y consulte sus marcas de graduación para medir la cantidad correcta de agua, dependiendo del tiempo de cocción deseado. A continuación, vierta agua en el depósito. Vuelva a colocar la cubierta del depósito de agua presionando ligeramente. Encaje la tapa decorativa del depósito de agua.

(2) Corte los alimentos en trozos pequeños (aproximadamente 20x20 mm) y colóquelos en la cesta de cocción al vapor; la muesca del borde de la cesta debe coincidir con el punto convexo de la unión entre el asa y la pared de la jarra (Figura 7).

(3) Cubra la tapa de la jarra, gire en sentido antihorario y asegúrese de que el gancho de la tapa esté completamente insertado en la ranura correspondiente del elemento principal. El orificio de entrada en la tapa de la jarra de la batidora debe estar perfectamente alineado con la salida de vapor del aparato (Figura 8).

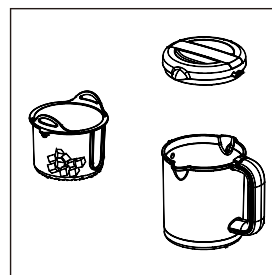


Figura 7

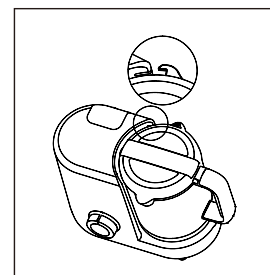


Figura 8

(4) Si desea cocer al vapor dos tipos distintos de alimentos a la vez, simplemente ponga un tipo de alimento en la cesta de cocción al vapor e introdúzcalo en la jarra de la batidora. A continuación, ponga el otro alimento en el vaso medidor y ciérrelo con el filtro. Por último, coloque el vaso sobre la cesta de cocción al vapor (Figura 9 – Figura 11).

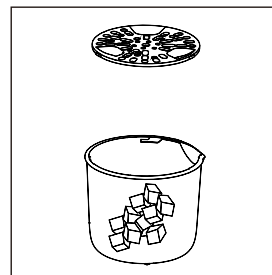


Figura 9

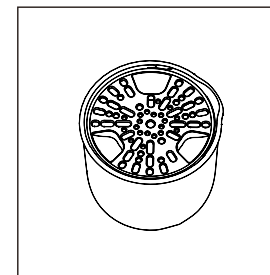


Figura 10

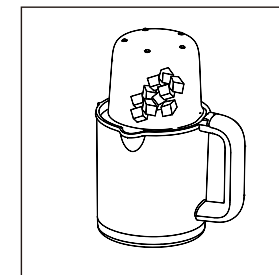


Figura 11

### Aviso:

¡No deposite los alimentos directamente en la jarra de la batidora! Los alimentos deben disponerse sobre la cesta de cocción al vapor para este tipo de cocción.

### Pasos de la cocción al vapor

(1) Gire el selector a la posición correspondiente. El indicador luminoso se encenderá para avisar del comienzo de la cocción al vapor;

/Tenga cuidado con el vapor caliente y el agua caliente. Evite todo contacto (especialmente en el caso de los niños) con la parte caliente y con el vapor para evitar quemarse.

/El tiempo de la cocción al vapor dependerá del tipo de alimento. Consulte la tabla orientativa de tiempos de cocción incluida en el manual. Ajuste el tiempo de la cocción al vapor rellenando el depósito de agua con la cantidad correspondiente.

(2) Cuando la cocción al vapor haya finalizado, el indicador luminoso se apagará. Gire el selector a la posición «0».

(3) Antes de abrir la tapa de la jarra, espere un poco hasta que deje de salir vapor y la cesta de cocción al vapor se enfríe. Saque la cesta con la ayuda de la espátula para alimentos incluida (Figura 12) o con unos guantes de cocina con aislamiento térmico.

(4) Siga las instrucciones de la «función Batidora» si desea procesar el alimento cocido en puré.

(5) Atención: Antes de cocer al vapor alimentos congelados, debe descongelarlos.

### Función Batidora/Picadora

(1) Ponga el alimento cocido o fresco en la jarra de la batidora (Figura 13).

(2) Añada los ingredientes deseados y cubra la tapa de la jarra girando en sentido antihorario. Los alimentos e ingredientes introducidos en la jarra de la batidora no deben superar en total los 900 ml (Figura 14).

(3) Cuando se utiliza la función Batidora, se deben poner los alimentos en la jarra de la batidora, colocar la cubierta antisalpicaduras y proceder al siguiente paso (Figura 15).

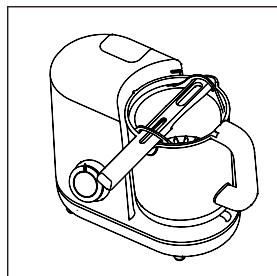


Figura 12

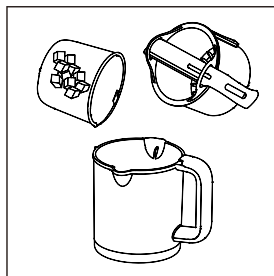


Figura 13

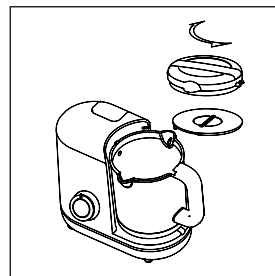


Figura 14

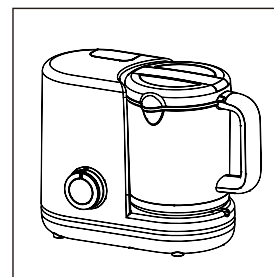


Figura 15

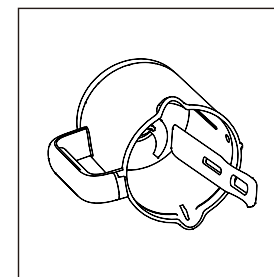


Figura 16

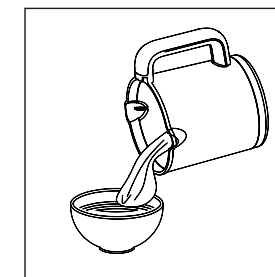


Figura 17

### Notas:

A. No active la función Batidora con la jarra de la batidora vacía.

B. Asegúrese de que la tapa de la jarra y la jarra estén en la posición correcta. El gancho de la tapa debe estar completamente insertado en la ranura del cuerpo principal. (El orificio de entrada en la tapa de la jarra de la batidora debe estar perfectamente alineado con la salida de vapor del aparato).

(4) Uso de la batidora:

Gire el selector a la posición Batidora/Picadora durante un máximo de 5 segundos: el aparato iniciará la función Batidora. Cuando la textura de los alimentos empiece a transformarse, suelte el selector y volverá a la posición «0».

(5) Saque los alimentos de la jarra de la batidora con ayuda de la espátula (Figura 16 – Figura 17).

(6) Desenchufe el aparato.

(7) Limpie la jarra de la batidora.

### Notas:

Al utilizar la batidora con determinados

alimentos pigmentados, como el chile y la zanahoria, la jarra puede llegar a impregnarse con el color. Sin embargo, este fenómeno no afecta en absoluto al funcionamiento de la máquina.

### **Función Calentamiento**

Condiciones: Vierta en el depósito de agua 100 ml de agua a una temperatura normal de 25 °C. Para calentar frutas o verduras de 5 °C a 40 °C, se requieren 7 minutos.

- (1) Rellene el depósito de agua con 100 ml de agua.
- (2) Coloque la jarra de la batidora sobre su base en la estructura principal, gírela y coloque la cesta de cocción al vapor dentro de la jarra de la batidora (Figura 18).
- (3) Coloque los alimentos en la cesta y cubra con la tapa.
- (4) Deje la tapa abierta y retire los precintos cuando caliente alimentos en lata.

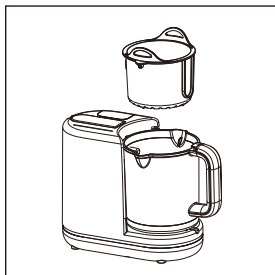


Figura 18

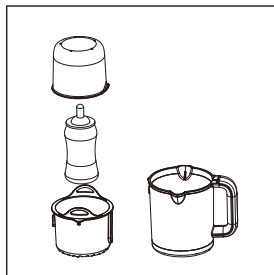


Figura 19

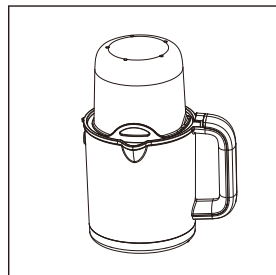


Figura 20

- (5) Gire el selector a la posición correspondiente. El indicador luminoso se encenderá.
- (6) Cuando el calentamiento haya finalizado, la luz se apagará. Vuelva a girar el selector a la posición «0». Antes de abrir la tapa de la jarra, espere un poco hasta que deje de salir vapor y la cesta de cocción a vapor se enfríe. Saque la cesta con la ayuda de la espátula para alimentos incluida (Figura 21) o con unos guantes de cocina con aislamiento térmico.
- (7) Ajuste el tiempo de procesamiento relleno el depósito de agua en función de la temperatura inicial, a fin de que el alimento alcance la temperatura ideal de 40 °C.

- (8) Desenchufe el aparato y limpie la cesta y la jarra.

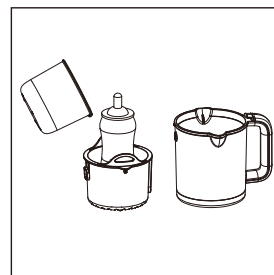


Figura 21

### **Esterilización de biberones**

- (1) Rellene el depósito de agua con 100 ml de agua.
- (2) Coloque la jarra de la batidora sobre su base en la estructura principal, gírela y coloque la cesta de cocción al vapor dentro de la jarra de la batidora (Figura 22).
- (3) Coloque el biberón boca abajo en la cesta de cocción al vapor y cúbrala con el vaso medidor (Figura 23 – Figura 24).

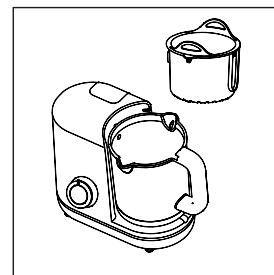


Figura 22

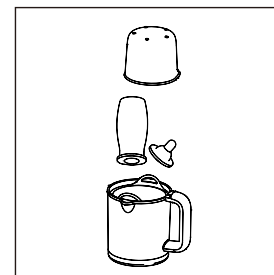


Figura 23

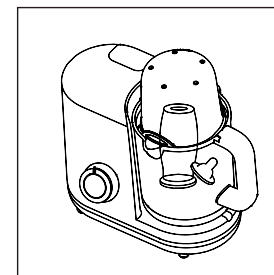


Figura 24

**Nota:**  
El biberón debe lavarse bien antes de la esterilización.

- (4) Gire el selector a la posición Vapor/Esterilización. La luz se encenderá, indicando que la esterilización está en marcha.
- (5) Cuando el agua del depósito se haya evaporado, la luz se apagará y el selector volverá a la posición «0».

(6) Cuando ya no salga vapor y la cesta se haya enfriado, retire el vaso medidor y saque el biberón utilizando las pinzas o unos guantes (Figura 25).

(7) Desenchufe el aparato.

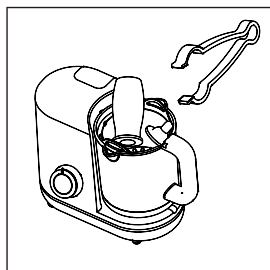


Figura 25

#### Nivel de agua y tiempos de vapor.

Tiempo de cocción	12 min	22 min	30 min
Agua (ml)	100	200	300

#### Notas:

\* Debe cortar toda la comida en tacos pequeños, no más grandes de 2-3 cm

\* La cantidad de agua necesaria de llenado del depósito para conseguir determinado tiempo de vapor puede variar según la temperatura de la habitación o la dureza y la temperatura del agua.

El nivel máximo del depósito es adecuado

para una cocción al vapor de 20 minutos. Para tiempos de cocción más grandes: Cuando el agua del depósito se acaba, debe:

A. Esperar 5 minutos

B. Abrir el depósito de agua

C. Verter la cantidad de agua necesaria para finalizar la cocción al vapor

D. Situar la rueda en el botón de vapor

#### Almacenamiento del cable de alimentación (Figura 26)

El cable de alimentación se puede guardar en la parte inferior del aparato.

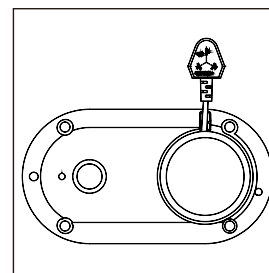


Figura 26

#### LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpié el aparato tras cada uso.

Siempre desenchufe el aparato y espere a que termine de cocinar antes de limpiarlo.

Limpié la superficie del aparato con un paño o una esponja húmedos y un jabón líquido suave. Utilice agua limpia para limpiar. Deje secar al aire libre. No lo sumerja en agua ni en cualquier otro líquido; nunca vierta lejía o soluciones/tabletas químicas esterilizantes dentro del aparato.



## Nota:

No utilice estropajos, abrasivos ni disolventes para la limpieza. Podrían deteriorar el aparato y sus superficies

- (1) Desenchufe el aparato y retire la jarra de la batidora;
- (2) Retire la tapa de la jarra, la cesta y las cuchillas, y límpielas de acuerdo con las instrucciones (Figura 23 – Figura 25);

**ATENCIÓN: ¡LAS CUCHILLAS SON MUY AFILADAS! MANIPÚLELAS CON EXTREMA PRECAUCIÓN DURANTE SU DESMONTAJE Y SU MONTAJE.**

- (3) A excepción de la base motorizada, todas las piezas se pueden lavar en un lavavajillas (únicamente en la bandeja superior);
- (4) De ser necesario, utilice un paño húmedo para limpiar el cuerpo principal;
- (5) Compruebe el depósito de agua y la salida de vapor para retirar cualquier posible resto de alimentos;
- (6) Deje siempre el depósito de agua seco después de su uso. Vacíe todo resto de agua en el depósito después de la cocción al vapor o antes de guardarlo.

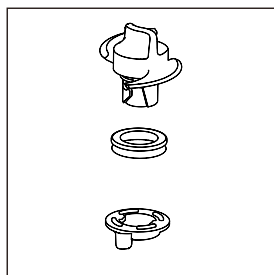


Figura 27

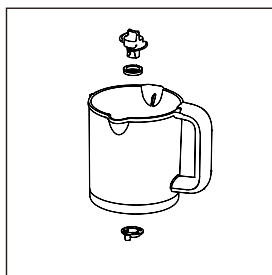


Figura 28

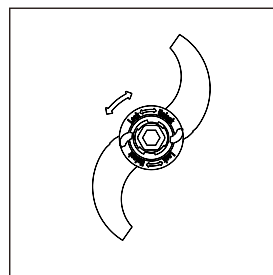


Figura 29

## LIMPIEZA DE LA SALIDA DE VAPOR

La salida de vapor debe limpiarse de la siguiente forma para evitar que queden restos de alimentos en el interior: -

- (1) Desconecte siempre el aparato.
- (2) Vierta 100 ml de vinagre blanco y 100 ml de agua en el depósito.
- (3) Cubra y gire la cubierta del depósito de agua.
- (4) Dele la vuelta al aparato de manera que la salida de vapor quede abajo. Deje salir el vinagre blanco y el agua por el orificio y retire cualquier partícula alimentaria.
- (5) Vacíe el depósito de agua y séquelo.

Al cabo de un cierto tiempo de uso, puede producirse una acumulación de cal en el depósito de agua, dependiendo de la dureza del agua corriente en el lugar donde se utilice el aparato. La acumulación de cal debe eliminarse periódicamente a fin de garantizar el correcto funcionamiento del aparato. La acumulación de cal puede degradar considerablemente el rendimiento.

¡Cuidado! No utilice los descalcificadores disponibles en el mercado, ni tampoco ácido acético puro o esencia de vinagre.

1. Para eliminar la acumulación de cal, recomendamos verter 100 ml de vinagre blanco y 100 ml de agua en el depósito de agua y dejar actuar durante 30 minutos. A continuación, limpie el depósito utilizando un cepillo.

## Nota:

El hecho de dejar actuar durante más tiempo no solo no mejorará la descalcificación, sino que podría dañar el aparato a largo plazo.

2. Pasado este tiempo, vacíe el depósito, aclárelo dos veces con agua limpia y déjelo secar al aire libre.

## ¡IMPORTANTE! DESCALCIFICACIÓN

Al cabo de un cierto tiempo de uso, puede producirse una acumulación de cal en el depósito de agua, dependiendo de la dureza del agua corriente en el lugar donde se utilice el aparato. La acumulación de cal debe eliminarse periódicamente a fin de garantizar el correcto funcionamiento del aparato. La acumulación de cal puede degradar considerablemente el rendimiento.



¡Cuidado! No utilice los descalcificadores disponibles en el mercado, ni tampoco ácido acético puro o esencia de vinagre.

1. Para eliminar la acumulación de cal, recomendamos verter 100 ml de vinagre blanco y 100 ml de agua en el depósito de agua y dejar actuar durante 30 minutos. A continuación, limpie el depósito utilizando un cepillo.

### Nota:

El hecho de dejar actuar durante más tiempo no solo no mejorará la descalcificación, sino que podría dañar el aparato a largo plazo.

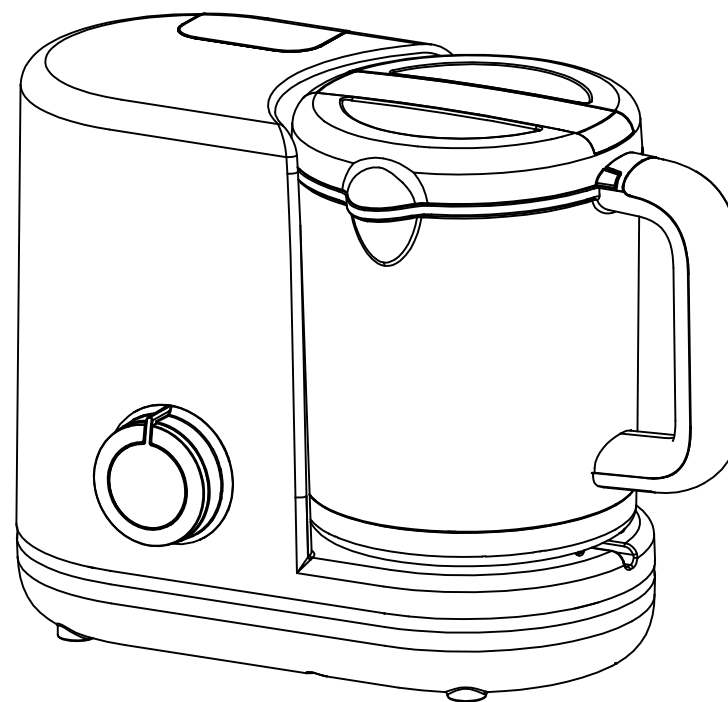
2. Pasado este tiempo, vacíe el depósito, aclárelo dos veces con agua limpia y déjelo secar al aire libre.

### RECICLAJE ADECUADO DE ESTE PRODUCTO

Esta etiqueta indica que este producto no se debe tirar junto con otros desechos domésticos en la Unión Europea. Para prevenir cualquier daño al medioambiente o a la salud humana provocado por la eliminación de desechos no controlados, reciclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el dispositivo usado, utilice el sistema de devolución y recogida o contacte con el proveedor que vendió el producto. Ellos se encargarán de reciclar este producto de forma segura para el medio ambiente.



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO COMBINADO DE COZEDURA AO VAPOR E MISTURADORA



VB ref.: 70323-0330

TB ref.: TB1510M

Antes de utilizar, retire todos os materiais de embalagem do aparelho.  
Por favor, leia atentamente este manual e guarde-o para referência futura.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

Devem ser tomadas as seguintes precauções de segurança, sempre que o eletrodoméstico é utilizado e, sobretudo, quando estão presentes crianças.

- Verifique, antes de proceder à primeira utilização, que a tensão da sua instalação elétrica é compatível com o aparelho.
- Coloque sempre o combinado de cozedura ao vapor e misturadora sobre uma superfície plana e seca, fora do alcance das crianças.
- Nunca ligue o aparelho sem que o reservatório esteja cheio com a quantidade de água necessária.
- Aguarde que o aparelho arrefeça durante cerca de 15 minutos entre 2 utilizações.
- Não se esqueça de desligar o aparelho após cada utilização.

- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Em caso de anomalia, não desmonte o aparelho mesmo que seja para substituir um cabo danificado. Qualquer reparação deve ser feita pelo nosso serviço de pós-venda com ferramentas especiais, a fim de evitar qualquer perigo.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças. Os eletrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas que não tenham experiência ou conhecimento, se receberem instruções ou supervisão relativamente à utilização do aparelho de maneira segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas de maneira a ter certeza de que não brincam

com o aparelho.

- Nunca utilize o aparelho se a ficha, o cabo ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão.
- Desligue sempre o aparelho antes de o limpar e, de instalar, retirar ou colocar os componentes.
- Desligue sempre o aparelho e aguarde que arrefeça antes de proceder à sua limpeza.
- Esvazie sempre o reservatório da água após a sua utilização.
- Nunca encha o reservatório da água durante a cozedura ao vapor. A água quente e o vapor juntos podem ser libertados do aparelho.
- Não insira nenhum objeto pelo orifício do reservatório da água ou pela válvula de segurança.
- Verifique sempre a temperatura dos alimentos com a palma da mão antes de dar de comer ao seu bebé.
- A remoção do calcário previne danos no

- aparelho. De preferência, utilize água com um grau de dureza menor. Podem formar-se vestígios de cor esbranquiçada no fundo do reservatório da água. Estas manchas não são perigosas para o seu bebé e podem ser removidas facilmente com um pano húmido.
- Em caso de danos no cabo de alimentação, este deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa com qualificações semelhantes a fim de evitar qualquer perigo.
  - Tome cuidado quando manusear a lâmina, sobretudo, quando a remover da cuba, ao esvaziar a cuba e ao limpar.
  - Desligue o aparelho antes de trocar os acessórios ou as peças que se movimentam durante a utilização.
  - Este aparelho foi previsto para ser utilizado para fins domésticos e outras aplicações semelhantes, tais como:
    - - - copas em lojas, escritórios e outros

ambientes de trabalho;

- - - casas de campo;

- - - por hóspedes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;

- - - pensões.

- Manuseie a lâmina com muito cuidado, sobretudo quando esvazia ou limpa a cuba e a lâmina, que é muito afiada.

- Se a lâmina ficar obstruída, desligue sempre o aparelho antes de remover os alimentos que causaram essa obstrução.

- O aparelho fica muito quente durante a cozedura ao vapor e pode causar queimaduras se eventualmente lhe tocar. Utilize sempre a pega para levantar a cuba.

- Tenha atenção ao vapor quente que é libertado da cuba e do reservatório da água durante a cozedura e quando retira a tampa.

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão.

- Este aparelho destina-se a ser utilizado apenas como eletrodoméstico. Em caso de

utilização inapropriada, para fins profissionais ou semiprofissionais, e de não observância das instruções, a garantia é inválida e a VertBaudet não se responsabiliza por quaisquer danos causados.

- Quando ativar a função do vapor, verifique que a lâmina não está coberta pelos alimentos.

- Não levante ou movimente o aparelho durante a sua utilização.

- Antes de retirar a tampa e de adicionar outros alimentos a serem misturados, verifique se a tampa arrefeceu o suficiente após a cozedura.

-- Lebensmittel in 5 Zyklen mixen und auf keinen Fall 1 Minute ununterbrochenes Mixen überschreiten

-- WARNUNG: Verletzungsgefahr, falls das Gerät nicht sachgemäß verwendet wird.

-- Das Gerät immer vom Netzstrom abstecken, falls es unbeaufsichtigt bleibt, sowie auch beim Zusammenfügen, Auseinandernehmen oder Reinigen.

-- Die Nahrungsmittel sollten nicht zu lange erwärmt werden.

-- Was die Anweisungen für das Reinigen von Oberflächen in Berührung mit Nahrungsmitteln betrifft, halten Sie sich bitte an den Abschnitt. Reinigung und Pflege

-- Prüfen Sie auf jeden Fall die Temperatur der Nahrungsmittel auf Ihrem Handrücken, bevor Sie Ihr Baby füttern“

## Descrição geral

### Descrição das peças (Figura 1)

1. Corpo e painel de controlo manual
2. Tampa do reservatório da água
3. Proteção decorativa do reservatório da água
4. Base da lâmina
5. Anel de vedação
6. Lâmina
7. Copo da misturadora
8. Filtro
9. Cesto grande do vapor
10. Tabuleiro para salpicos
11. Copo de medição
12. Tampa de isolamento térmica
13. Tampa do copo da misturadora
14. Espátula para alimentos
15. Espátula

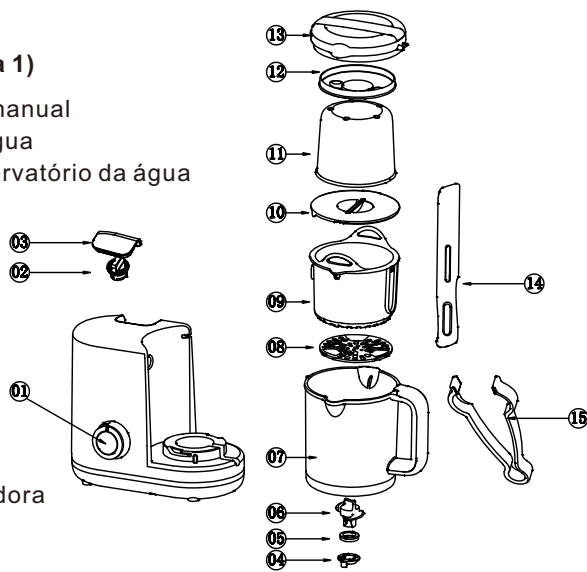


Figura 1

### PAINEL DE CONTROLO (Figura 2)

Coloque o interruptor na posição "0" para ligar o aparelho.

0 OFF

 Função de mistura / trituração

 Função do vapor / esterilizador

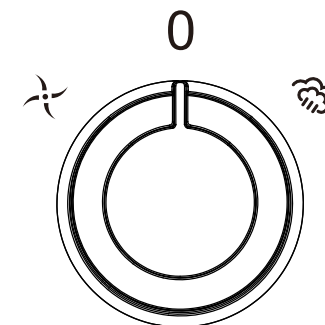


Figura 2

### Introdução da janela transparente de água (Figura 3)

O lado esquerdo do tanque de água é uma janela transparente de água. O volume de água (ml) e o tempo (min) são mostrados separadamente à esquerda e à direita da janela de água.

Após ser conectado, a luz do tanque de água acende-se.

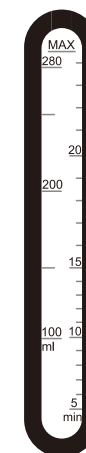


Figura 3

## INSTRUÇÕES

LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE LIGAR O PRODUTO; INSTALE O PRODUTO EM UMA SUPERFÍCIE PLANA E MANTENHA-O FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS.

## ANTES DA UTILIZAÇÃO – Limpe todas as peças antes da primeira utilização.

### - Enchimento do tanque de água

Encha o tanque com água, sem exceder o volume máximo. Em seguida, feche a tampa do tanque no sentido horário e pressione a tampa decorativa.

(Figura 4 - Figura 6)

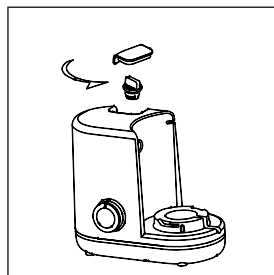


Figura 4

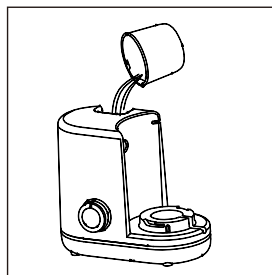


Figura 5

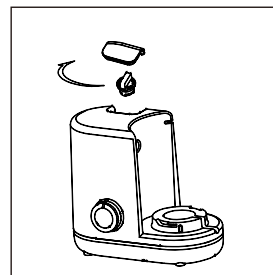


Figura 6

### -Posicionamento da jarra do misturador

a. Antes de conectar à fonte de energia, certifique-se de que a jarra do misturador está na orientação correta, o punho da jarra deve estar a 180° do corpo principal.

Gire a jarra até que esteja travada e não possa se mover

b. Coloque a tampa da jarra na jarra no sentido anti-horário e certifique-se que o gancho da tampa esteja inteiramente introduzido na ranhura do corpo principal.

A entrada de ar na tampa deve completa e exatamente alinhada com a saída do corpo principal, caso contrário, o misturador ficará fora de operação ou isso resultará em vazamento de vapor.

### Proteção contra aquecimento a seco:

Quando o tanque de água estiver sem água durante a operação, e o aquecimento a seco começar, e a energia será cortada automaticamente para proteger a máquina contra superaquecimento. A luz indicadora de energia no interruptor será desligada.

Gire o interruptor para a posição "OFF" e desconecte o aparelho da energia elétrica; Se desejar utilizar o aparelho novamente, aguarde 15 minutos ou mais e encha o tanque de água com um pouco de água fria

### Função de vapor:

Os vegetais e as frutas cozidas são muito apropriados para bebês que começaram

a consumir alimentos sólidos. Cozinhar a vapor é o método de processamento de alimentos mais saudável para reter vitaminas e elementos nutritivos:

(1) Encha o tanque de água com água purificada ou água destilada. A quantidade da água a ser enchida depende do tempo de cozimento exigido. Use a jarra do liquidificador e observe as marcas de graduação nela para medir a quantidade correta de água, dependendo do tempo de cozimento desejado, e despeje a água no tanque. Substitua a tampa do tanque de água e pressione-a com alguma força. Encaixe na tampa decorativa do tanque de água.

(2) Corte os alimentos em pedaços pequenos (cerca de 20x20mm), coloque-os na cesta de vapor, e coloque a cesta na jarra; o sulco da borda da cesta deve corresponder com o ponto convexo da conexão do punho da jarra e da parede da jarra. (Figura 7)

(3) Cubra a tampa da jarra, gire no sentido anti-horário, e certifique-se de que o gancho da tampa esteja inteiramente introduzido no entalhe no corpo principal.

(O orifício de entrada na tampa da jarra do liquidificador deve estar alinhado exatamente com a saída de vapor da máquina). (Figura 8)

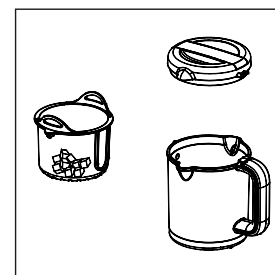


Figura 7

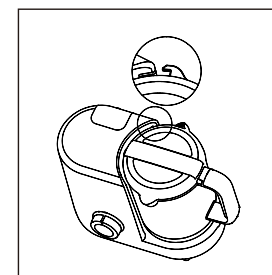


Figura 8

(4) Se quiser submeter ao vapor dois tipos diferentes de alimento ao mesmo tempo, basta colocar um tipo do alimento na cesta de vapor, e introduzir a cesta na jarra do liquidificador. Em seguida, coloque o outro alimento no copo de medição e trave o filtro. Depois disso, coloque o copo sobre a cesta grande de vaporização.

(Figure 9 – Figure 11)

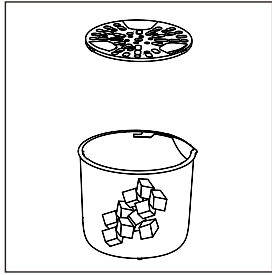


Figura 9

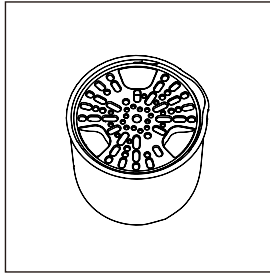


Figura 10

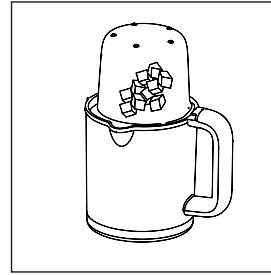


Figura 11

**Observação:**  
Não coloque os alimentos na jarra do liquidificador diretamente! O alimento deve ser colocado dentro da cesta de vaporização para cozinhar a vapor.

#### **Etapas do cozimento a vapor**

(1) Gire o botão para a posição, a luz indicadora indicará que o cozimento a vapor começa;

/Cuidado com o vapor quente e a água quente. Não toque (especialmente as crianças) a parte quente e de vapor para evitar queimar-se.

/O tempo de cozimento a vapor depende do tipo de alimento. Consulte a tabela de tempo de vaporização incluída no manual como orientação. Deve-se ajustar o tempo de cozimento a vapor necessário através do enchimento de quantidades diferentes de água no tanque.

(2) Quando o cozimento a vapor terminar, a luz indicadora irá desligar-se. Gire o botão de volta à posição "0".

(3) Aguarde um instante e abra a tampa da jarra quando a jarra não liberar mais o vapor e a cesta de vaporização esfriar. Tire a cesta com o auxílio da espátula de alimentos fornecida (Figura 12) ou com luvas de cozinha com isolamento térmico.

(4) Siga as instruções da "função de mistura" se quiser transformar o alimento cozido em purê.

(5) Atenção: Antes de cozinhar a vapor alimentos congelados, precisa degelá-los primeiro.

#### **Função de mistura/corte**

(1) Coloque os alimentos cozidos ou frescos na jarra do liquidificador. (Figura 13)

(2) Adicione os ingredientes e cubra a tampa da jarra girando no sentido anti-horário. Todos os alimentos e ingredientes dentro da jarra do liquidificador não devem exceder o máximo de 900ml. (Figura 14).

(3) Ao usar a função de mistura, coloque o alimento na jarra do liquidificador, coloque a tampa contra respingos sobre a jarra do liquidificador, e então prossiga para a etapa seguinte da função de mistura (Figura 15).

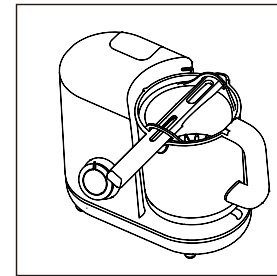


Figura 12

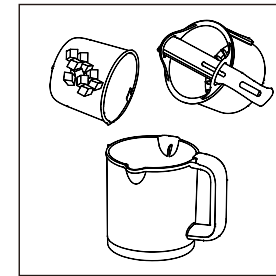


Figura 13

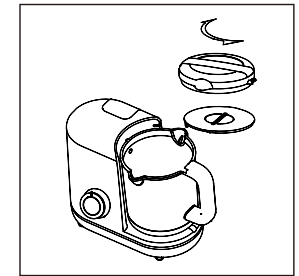


Figura 14

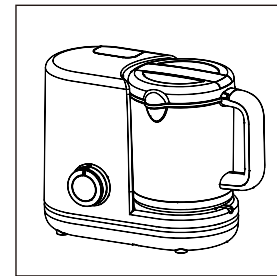


Figura 15

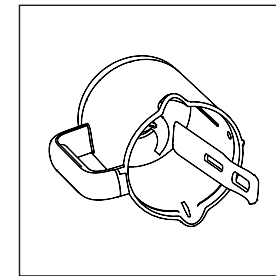


Figura 16

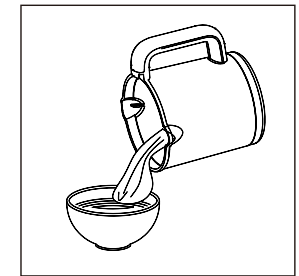


Figura 17

#### **Notas:**

A. Não opere a função de mistura quando a jarra do liquidificador estiver vazia.

B. Certifique-se de que a tampa da jarra e a jarra estejam na posição correta. O gancho



da tampa deve estar totalmente inserido no sulco do corpo principal. (O orifício de entrada na tampa da jarra do liquidificador deve estar alinhado exatamente com a saída de vapor da máquina).

(4) Mistura: Gire o botão para a posição mistura/corte por no máximo 5 segundos. A máquina inicia a função de mistura. Libere o botão assim que os alimentos fiquem pastosos. O botão girará de volta para a posição "0".

(5) Raspe os alimentos para fora da jarra do liquidificador com a espátula.

(Figura 16 – Figura 17)

(6) Desconecte o aparelho e limpe a jarra do liquidificador.

(7) Limpe a jarra do liquidificador.

## Notas:

Alguns alimentos pigmentados, tais como chili e cenoura, ao serem triturados podem tingir a jarra, mas isso não afeta a utilização contínua da máquina.

### Função de reaquecimento

Condições: A temperatura normal de 25°C, encha o tanque de água com 100ml de água. São necessários 7 minutos para aquecer os vegetais e frutas de 5°C para 40°C.

(1) Encha o tanque de água com 100ml de água.

(2) Coloque a jarra do liquidificador na base do gabinete, gire-a e coloque a cesta de vaporização na jarra do liquidificador. (Figura 18).

(3) Coloque os alimentos na cesta e cubra com a tampa.

(4) Deixe a tampa aberta e remova a vedação ao reaquecer alimentos em latas.

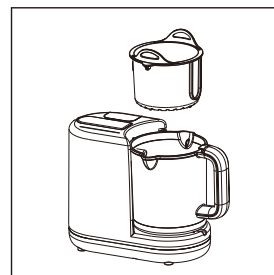


Figura 18

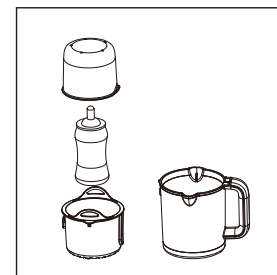


Figura 19

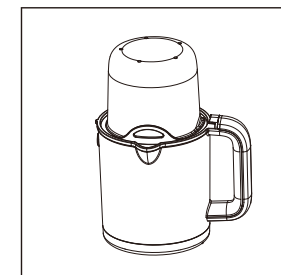


Figura 20

(5) Gire o botão para a posição , a luz indicadora se acende.

(6) Quando o aquecimento for concluído, a luz se apaga. Gire o botão de volta para a posição "0". Aguarde um instante e abra a tampa da jarra quando a jarra não liberar mais o vapor e a cesta de vaporização esfriar. Tire a cesta com o auxílio da espátula de alimentos fornecida (Figura 12) ou com luvas de cozinha com isolamento térmico.

(7) Ajuste o tempo de processamento enchendo o tanque de água com quantidades diferente de água, de acordo com as diversas temperaturas ambientes a fim fazer o alimento alcançar a temperatura adequada, tal como 40°C.

(8) Desligue o aparelho e limpe a cesta e a jarra.

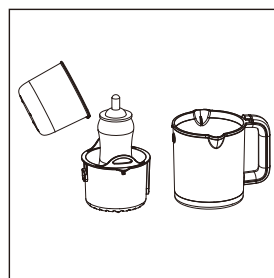


Figura 21

### Esterilizador de garrafas

(1) Encha o tanque de água com 100ml de água.

(2) Coloque a jarra do liquidificador na base do gabinete, gire-a e coloque a cesta de vaporização na jarra do liquidificador. (Figura 22).

(3) Coloque a garrafa de cabeça para baixo na cesta de vaporização, e a seguir cubra-a com o copo de medição. (Figure 23 – Figure 24)

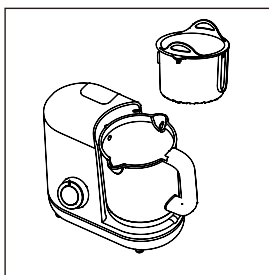


Figura 22

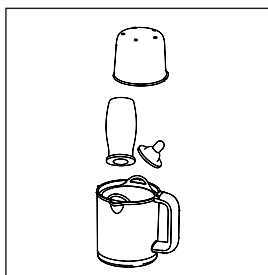


Figura 23

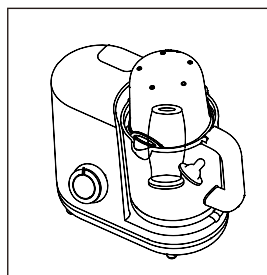


Figura 24

### Nota:

A garrafa deve ser lavada e limpa antes da esterilização.

(4) Gire o botão para a posição vapor/esterilizador. A luz acende-se, indicando que a esterilização está em andamento.

(5) Quando a água no tanque secar. A luz se desliga e o botão volta para a posição "0".

(6) Quando nenhum vapor sair ou a cesta resfriar-se, remova o copo de medição e retire a garrafa usando pinças ou luvas. (Figura 25)

(7) Desconecte o aparelho.

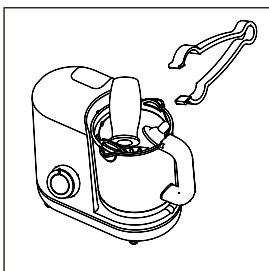


Figura 25

### Nível da água e tempos de cozedura ao vapor

Tempo de cozedura	12minutos	22minutos	30minutos
Água (em ml)	100	200	300

### Notas:

\* Todos os alimentos devem ser cortados em cubos pequenos, no máximo entre 2 a 3 cm de dimensão

\* A quantidade de água necessária para encher o reservatório a fim de alcançar um certo tempo de cozedura ao vapor pode variar, segundo a temperatura ambiente ou o grau de dureza da água e a temperatura da água. O nível máximo indicado no reservatório da água é adequado para 20 minutos de cozedura ao vapor. Para tempos de cozedura ao vapor mais longos e quando a água do reservatório sumir, deve:

A: aguardar 5 minutos

B: abrir o reservatório da água

C: encher o reservatório com água suficiente para terminar a cozedura ao vapor

D: colocar o interruptor na posição do vapor

### Armazenamento do cabo de alimentação (Figura 26)

O cabo de alimentação pode ser armazenado na parte inferior do aparelho.

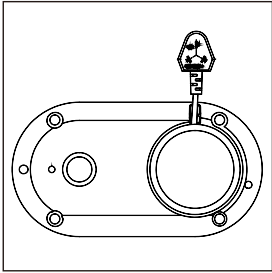


Figura 26

### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho após cada utilização.

Desligue sempre o aparelho e aguarde que arrefeça antes de proceder à sua limpeza. Limpe a superfície do aparelho com um pano húmido ou esponja utilizando um sabão líquido

suave. Limpe com água limpa. Deixe secar naturalmente. Não mergulhe em água ou em outros

líquidos;

Nunca despeje água clorada ou soluções químicas/pastilhas de esterilização no aparelho.

**Nota:**

**Não utilize materiais abrasivos ou solventes para limpeza. Eles podem danificar o aparelho e suas superfícies**

(1) Desligue o aparelho e retire a jarra do liquidificador;

(2) Remova a tampa da jarra, cesta e lâminas para lavar e limpar de acordo com as instruções (Figura 27 – Figura 29);

**ATENÇÃO: AS LÂMINAS SÃO EXTREMAMENTE AFIADAS! MANUSEIE COM CUIDADO ESPECIAL DURANTE A DESMONTAGEM E REMONTAGEM.**

(3) Com exceção da base motorizada, cada peça pode ser lavada por máquina de lavar louça (somente a bandeja superior);

(4) Utilize um pano húmido para limpar o corpo principal, se necessário;

(5) Verifique o reservatório de água e saída de vapor. Se houver algum alimento, limpe imediatamente;

(6) Mantenha sempre o tanque de água seco após a utilização. Drene toda a água no tanque após o cozimento a vapor ou antes do armazenamento.

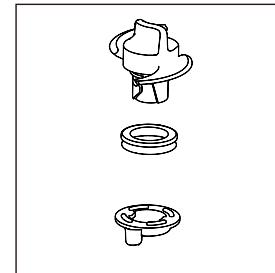


Figura 27

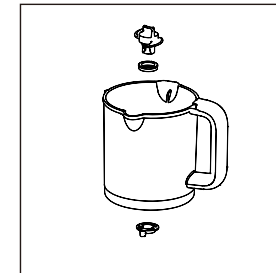


Figura 28

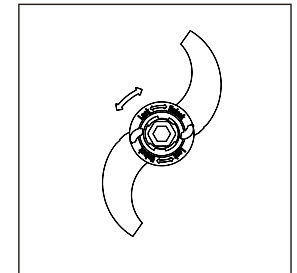


Figura 29

### LIMPEZA DA SAÍDA DE VAPOR

A saída de vapor deve ser limpa se houver algum alimento no interior. As instruções de limpeza são mostradas abaixo: -

(1) Desconecte sempre o aparelho da fonte de energia.

(2) Adicione 100ml de vinagre branco e 100ml de água no tanque.

(3) Tampe e gire a tampa do tanque de água.

(4) Vire o aparelho de cabeça para baixo para posicionar a saída de vapor para baixo, despeje o vinagre branco e a água pela saída, e em seguida, limpe as partículas de alimentos.

(5) Esvazie o tanque de água e mantenha-o seco.

### IMPORTANTE! REMOÇÃO DO CALCÁRIO

Após um certo período de utilização, o calcário pode acumular-se no tanque de água (dependendo da dureza da água que o aparelho utilize). É preciso retirar o calcário em intervalos regulares para garantir o funcionamento normal do aparelho. O calcário pode causar deterioração considerável do desempenho.

Cuidado! Não utilize descalcificadores comercialmente disponíveis, ácido acético puro ou essência de vinagre.

1. Para remover o calcário, recomendamos derrame 100ml de vinagre branco e 100ml de água no tanque de água e deixe-o lá por 30 min. Então use uma escova de limpeza para limpar o tanque de água.

### Nota:

Os períodos mais longos não melhorarão a descalcificação, mas poderão danificar o aparelho a longo prazo.

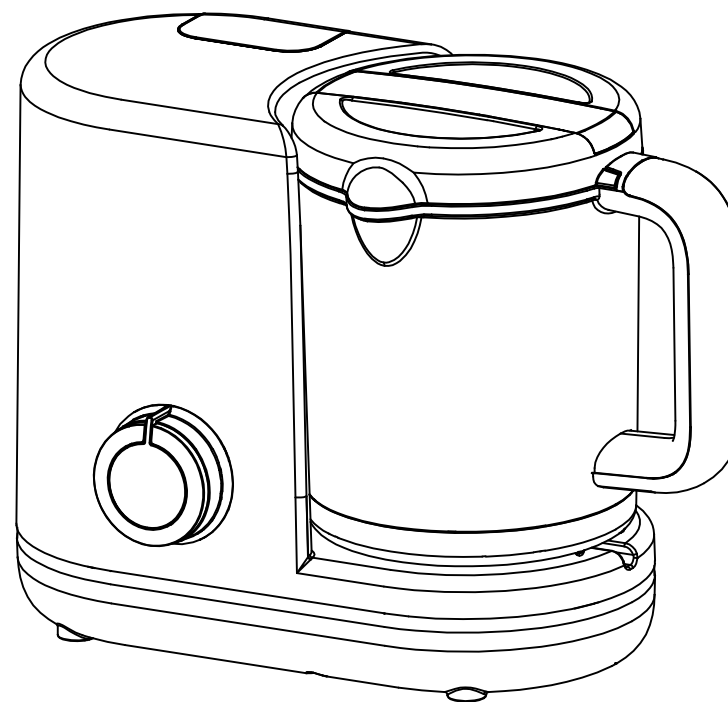
2. Após este tempo, esvazie o tanque, enxague duas vezes com água limpa e, em seguida, deixe-o secar no ar.

### ELIMINAÇÃO CORRETA DESTE APARELHO

Esta marcação indica que o produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos, de acordo com as normas da UE. Para prevenir possíveis perigos para o ambiente ou a saúde humana contra a eliminação incontrolada de resíduos, recicle os eletrodomésticos de forma responsável, a fim de promover uma reutilização sustentável dos recursos dos materiais. Utilize os pontos de recolha e de devolução dos eletrodomésticos ou contacte a loja onde adquiriu o produto. Estes pontos podem fazer a reciclagem deste produto, contribuindo para a proteção do ambiente.



## ISTRUZIONI PER L'USO PENTOLA A VAPORE/FRULLATORE



VB ref.: 70323-0330

TB ref.: TB1510M

Prima dell'uso, rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio.  
Leggere attentamente il manuale e conservarlo per consultazioni future.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

Seguire le seguenti precauzioni ogniqualvolta si usi un apparecchio elettrico, specialmente in presenza di bambini.

- Prima di iniziare a usare il dispositivo, controllare che la tensione del proprio impianto elettrico sia compatibile.
- L'apparecchio dovrebbe sempre essere collocato su una superficie piatta e asciutta, fuori dalla portata dei bambini.
- Non accendere mai il dispositivo senza prima aver riempito il serbatoio col quantitativo di acqua necessario.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 15 minuti fra un uso e l'altro.
- Non dimenticare scollegare l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.

-Qualora si riscontri un'anomalia di funzionamento, non smantellare l'apparecchiatura, nemmeno per sostituire un cavo danneggiato. La nostra assistenza post-vendita si occuperà di provvedere alla riparazione con un'attrezzatura speciale al fine di evitare rischi.

-Questo apparecchio non deve essere usato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, eccetto nel caso in cui queste persone siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso sicuro del dispositivo e siano in grado di comprendere i rischi che il suo utilizzo può comportare.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

-Assicurarsi che i bambini non giochino con

l'apparecchio.

-Non usare mai l'apparecchio in caso di danneggiamento della spina, del cavo o dell'apparecchio stesso.

-Non lasciare mai l'apparecchio acceso senza supervisione.

-Staccare sempre la spina dell'apparecchio prima di pulirlo e prima di montare, rimuovere o posizionare le varie parti che lo compongono.

-Staccare sempre la spina dell'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

-Svuotare sempre il serbatoio dell'acqua dopo l'uso.

-Non riempire mai il serbatoio dell'acqua durante la cottura a vapore. Questo potrebbe causare una fuoriuscita di acqua e vapore bollenti dall'apparecchio.

-Non inserire nessun oggetto nell'apertura del serbatoio dell'acqua o nella valvola di sicurezza.

-Controllare sempre la temperatura degli

alimenti sul dorso della mano prima di somministrarli al bambino.

-Disincrostare regolarmente l'apparecchio consente di prevenire eventuali danni.

È preferibile usare acqua dolce. In fondo al serbatoio dell'acqua possono essere presenti delle chiazze bianche. Esse non comportano alcun pericolo per i bambini e possono essere facilmente rimosse con un panno umido.

-Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore, dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da personale qualificato, al fine di evitare rischi.

-Le lame sono molto taglienti. Fare attenzione nel maneggiarle, specialmente quando si rimuove la lama dalla caraffa e quando si svuota e si pulisce la caraffa.

-Spegnere l'apparecchio prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi a parti in movimento durante l'uso.

-Questo apparecchio è stato ideato per essere usato in casa o in circostanze simili, come:

- nelle sale da pranzo per il personale all'interno di negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
- negli agriturismi;
- dai clienti di alberghi, motel e altri luoghi residenziali;
- in ambienti del tipo bed and breakfast.

--Maneggiare le lame con molta attenzione, specialmente quando si svuotano o si puliscono la caraffa e la lama: sono molto taglienti.

--Se le lame rimangono incastrate, staccare sempre la spina dell'apparecchio prima di rimuovere gli ingredienti che bloccano le lame.

--Questo apparecchio raggiunge temperature molto elevate durante la cottura a vapore e può causare bruciature in caso di contatto.

Usare sempre il manico per sollevare la caraffa.

--Fare attenzione al vapore bollente che fuoriesce dalla caraffa e dal serbatoio dell'acqua

durante la cottura e quando si rimuove il coperchio.

Non lasciare mai l'apparecchio acceso senza supervisione.

--Questo apparecchio è stato ideato per il solo uso domestico. In caso di uso improprio, per scopi professionali o semi-professionali, o di mancata osservanza delle istruzioni per l'uso, la garanzia sarà invalidata e VertBaudet non potrà essere ritenuta responsabile di eventuali danni.

--Assicurarsi che le lame non siano ricoperte di alimenti prima di attivare la funzione vapore.

--Non sollevare o spostare l'apparecchio durante l'uso.

--Prima di aprire il coperchio per aggiungere eventuali ingredienti da frullare, assicurarsi che il coperchio si sia raffreddato a sufficienza dopo la cottura.

--Frullare il cibo in 5 cicli e non superare mai 1 minuto di operazione continua



- AVVERTENZA: Rischi di lesioni se non si usa l'apparecchio correttamente.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente se incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulitura.
- Il cibo non deve essere scaldato troppo a lungo.
- Per le istruzioni sulla pulizia delle superfici a contatto con il cibo, fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione"
- Verificare sempre la temperatura corretta dei cibi sul dorso della mano, prima di imboccare il bambino"

## Descrizione del prodotto

### Descrizione componenti (Figura 1)

1. Involucro e comando manuale
2. Coperchio del serbatoio dell'acqua
3. Tappo decorativo del serbatoio dell'acqua
4. Base della lama
5. Anello di tenuta
6. Lama
7. Recipiente del frullatore
8. Filtro
9. Cestello grande per la cottura a vapore
10. Coperchio antischizzo
11. Misurino
12. Coperchio termoisolante
13. Coperchio del recipiente del frullatore
14. Spatola per alimenti
15. Pinza

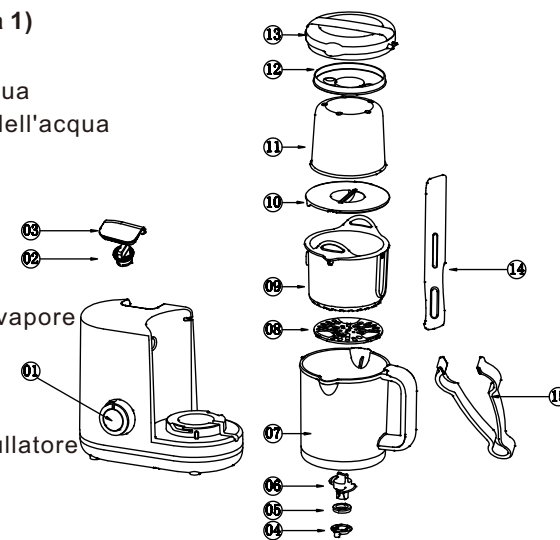




Figura 1

### COMANDO

Posizionare la manopola su "0" e poi attaccare la spina

- 0 OFF
-  Funzione frullatore / tritatutto
-  Funzione cuocipappa a vapore / sterilizzatore

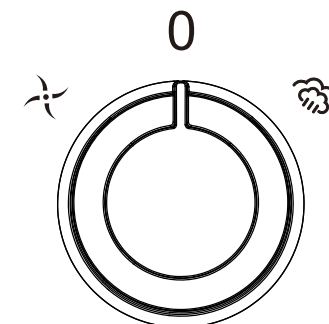


Figura 2

### Descrizione della finestrina trasparente per l'acqua (Figura3)

Il lato sinistro del contenitore dell'acqua è occupato da una finestrina trasparente con tacche che indicano il volume dell'acqua (ml) e il tempo (min), rispettivamente a sinistra e a destra.

Quando si connette l'apparecchio alla corrente, la spia del contenitore dell'acqua si accende.

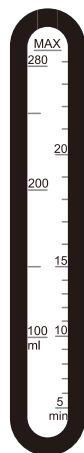


Figura 3

### ISTRUZIONI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI ACCENDERE L'APPARECCHIO; POSIZIONARLO SU UNA SUPERFICIE PIANA E TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

### PRIMA DELL'USO – Lavare tutte le parti prima del primo utilizzo.

#### - Riempire il contenitore dell'acqua

Riempire finché l'acqua non supera il volume massimo consentito, quindi richiudere avvitando il tappo in senso orario e spingere sul copritappo. (Figura 4 – Figura 6)

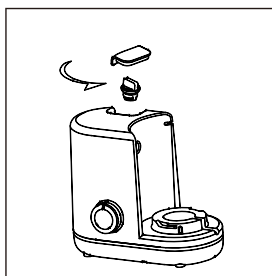


Figura 4

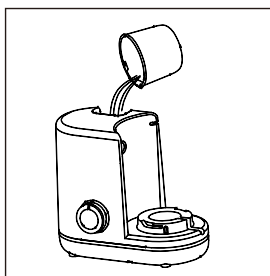


Figura 5

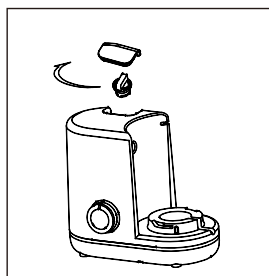


Figura 6

### Inserire il recipiente del frullatore

- Prima di collegare alla corrente, assicurarsi che il recipiente del frullatore sia orientato correttamente, con il manico a 180° rispetto al corpo centrale e che il recipiente sia ruotato finché non si blocca;
- Coprire con il coperchio del recipiente e ruotarlo in senso antiorario, verificare che la cerniera del coperchio sia incastrata correttamente nella scanalatura del corpo principale e che il beccuccio del coperchio sia perfettamente allineato alla sporgenza sul corpo principale, altrimenti il frullatore potrebbe non funzionare o potrebbero verificarsi fughe di vapore.

### Protezione da surriscaldamento per recipiente vuoto:

Quando è finita l'acqua nel recipiente e l'apparecchio è in funzione la temperatura aumenta in ambiente secco e l'apparecchio si spegne automaticamente per evitare il surriscaldamento. La spia luminosa di alimentazione dell'interruttore dovrebbe spegnersi.

Spostare l'interruttore su "OFF" e scollegare l'apparecchio; prima di riutilizzarlo, aspettare almeno 15 minuti e versare un po' di acqua fredda nel recipiente

### Funzione cuocipappa al vapore:

La verdura e la frutta cotte al vapore sono indicate per i lattanti nella fase di svezzamento. La cottura al vapore è il metodo di cottura e trattamento del cibo più salutare perché ne conserva vitamine e nutrienti:

- Riempire il contenitore dell'acqua con acqua minerale naturale in bottiglia, acqua depurata o distillata. La quantità di acqua dipende dal tempo di cottura. Utilizzare il recipiente del frullatore e attenersi alla scala graduata per misurare la giusta quantità d'acqua in base al tempo di cottura. Versare l'acqua di conseguenza. Riposizionare il tappo e spingere con forza su di esso. Incastrare il copritappo.
- Affettare il cibo in piccoli pezzi (circa 20x20 mm) e versarli nel cestello di cottura, quindi inserire quest'ultimo nel recipiente del frullatore; la scanalatura sul bordo del cestello deve coincidere esattamente con la parte convessa del raccordo tra manico e parete del frullatore. (Figura 7)
- Coprire con il coperchio, ruotarlo in senso antiorario, verificare che la cerniera del coperchio sia incastrata correttamente nella scanalatura del corpo principale. (Il beccuccio del coperchio deve essere perfettamente allineato al forellino di uscita del vapore dell'apparecchio). (Figura 8)

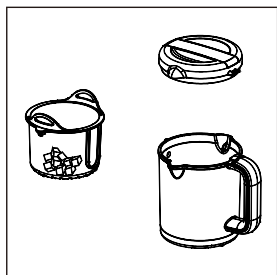


Figura 7

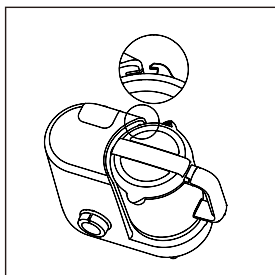


Figura 8

(4) Per cuocere a vapore due cibi diversi contemporaneamente, metterne uno nel cestello, quindi inserire quest'ultimo nel recipiente del frullatore. Versare poi l'altro tipo di cibo nel misurino e bloccare il filtro. Posizionare il misurino sopra l'ampio cestello di cottura. (Figura 9 – Figura 11)

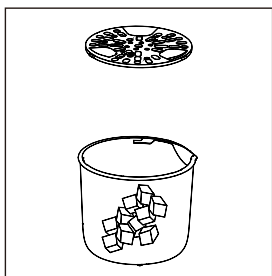


Figura 9

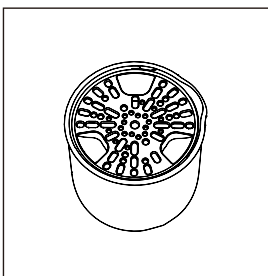


Figura 10

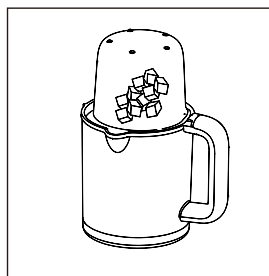


Figura 11

**Nota:**  
Non mettere i cibi direttamente nel recipiente del frullatore! Il cibo deve essere messo sempre nel cestello per la cottura a vapore.

#### Fasi di cottura a vapore

(1) Ruotare la manopola fino alla posizione desiderata, la spia luminosa si accende per indicare che la cottura è iniziata;  
/ Attenzione al calore di acqua e vapore. Non toccare (soprattutto i bambini) la parte

calda e il vapore che fuoriesce. Si rischiano ustioni.  
/ Il tempo di cottura a vapore dipende dal cibo. Fare riferimento alla tabella con i tempi di cottura all'interno del manuale. Per regolare il tempo di cottura a vapore desiderato, riempire il recipiente con quantità di acqua diverse.  
(2) A cottura ultimata, la spia luminosa si spegne, riportare la manopola sullo "0".  
(3) Aspettare qualche secondo e aprire il coperchio quando non fuoriesce più vapore e il cestello si è raffreddato, estrarre il cestello con l'aiuto della spatola per alimenti in dotazione (Figura 12) o con i guanti da cucina.  
(4) Seguire le istruzioni della "funzione frullatore" per trasformare il cibo cotto in purè.  
(5) Attenzione: Prima di cuocere a vapore cibo surgelato, scongelarlo.

#### Funzione frullatore/tritatutto

(1) Versare gli alimenti cotti o crudi nel recipiente del frullatore. (Figura 13)  
(2) Aggiungere gli ingredienti richiesti e avvitare in senso antiorario il coperchio. Cibi e ingredienti nel recipiente del frullatore non devono superare il volume massimo di 900ml. (Figura 14).  
(3) Per usare il frullatore, introdurre il cibo nel recipiente, coprirlo con il paraschizzi e passare alla fase successiva della funzione frullatore (Figura 15).

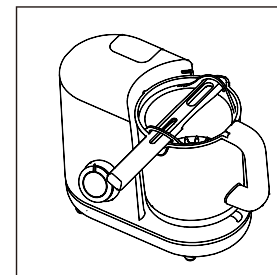


Figura 12

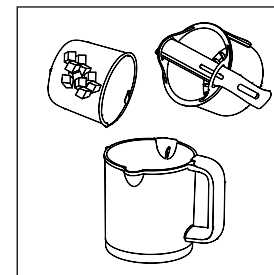


Figura 13

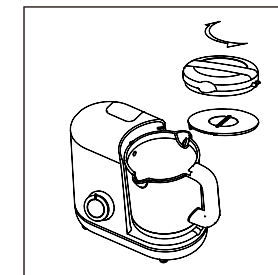


Figura 14

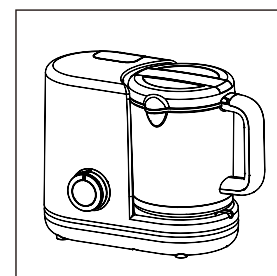


Figura 15

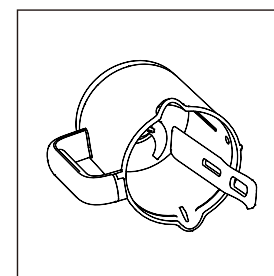


Figura 16

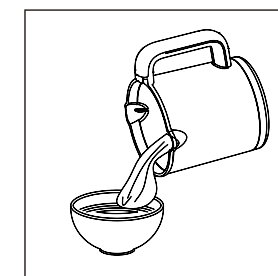


Figura 17

## Note:

A. Non attivare la funzione frullatore se il frullatore è vuoto.

B. Verificare che il coperchio del recipiente e quest'ultimo siano nella giusta posizione. La cerniera del coperchio deve essere incastrata completamente nella scanalatura del corpo principale. (Il beccuccio del coperchio deve essere perfettamente allineato al forellino di uscita del vapore dell'apparecchio).

(4) Frullatore: Ruotare la manopola nella posizione frullatore/tritatutto per 5 secondi al massimo, l'apparecchio attiva la funzione, quindi rilasciare il pulsante non appena il cibo è frullato, la manopola ritorna in posizione "0".

(5) Grattare e staccare gli alimenti dal recipiente del frullatore con la spatola. (Figura 16 – Figura 17)

(6) Scollegare l'apparecchio e lavare il recipiente con frullatore.

(7) Lavare il recipiente del frullatore.

## Note:

Frullare alcuni alimenti pigmentati, come peperoni, rape e carote, può macchiare il recipiente senza tuttavia comprometterne il corretto funzionamento.

### Funzione riscaldamento

Condizioni: Alla temperatura di 25°C, versare 100 ml di acqua nel relativo recipiente. Servono 7 minuti per portare la verdura a 5°C o la frutta a 40°C.

(1) Versare 100 ml di acqua nel relativo recipiente.

(2) Posizionare il recipiente del frullatore sulla piastra dell'alloggiamento, ruotarlo e introdurre il cestello nel recipiente. (Figura 18).

(3) Mettere gli alimenti nel cestello e coprire con il coperchio.

(4) Non chiudere il coperchio e rimuovere le guarnizioni per riscaldare omogeneizzati o cibo in scatola.

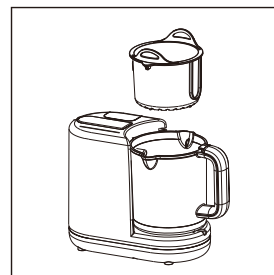


Figura 18

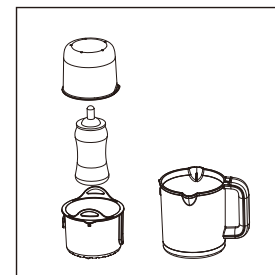


Figura 19

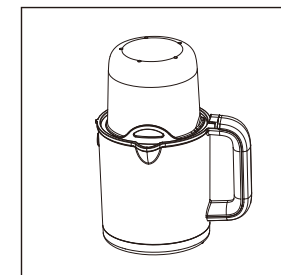


Figura 20

(5) Ruotare la manopola fino alla posizione desiderata, la spia luminosa si accende.

(6) Quando la funzione riscaldamento è terminata, la spia luminosa si spegne.

Riportare la manopola sullo "0". Aspettare qualche secondo e aprire il coperchio quando non fuoriesce più vapore e il cestello si è raffreddato, estrarre il cestello con l'aiuto della spatola per alimenti in dotazione (Figura 12) o con i guanti da cucina.

(7) Per regolare il tempo desiderato, riempire il recipiente con quantità di acqua diverse, in base alla temperatura ambiente, affinché gli alimenti raggiungano la temperatura di 40°C.

(8) Scollegare l'apparecchio e lavare cestello e recipiente.

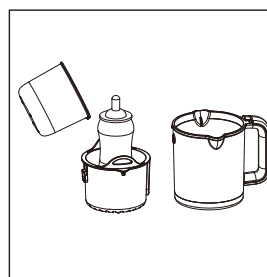


Figura 21

## Sterilizzatore

- (1) Riempire il recipiente con 100 ml di acqua.
- (2) Posizionare il recipiente del frullatore sulla piastra dell'alloggiamento, ruotarlo e introdurre il cestello nel recipiente. (Figura 22).
- (3) Capovolgere il biberon e inserirlo nel cestello, quindi coprire con il misurino. (Figura 23 – Figura 24)

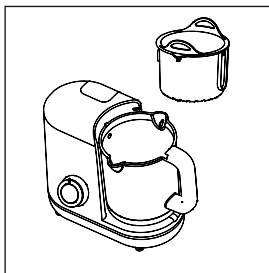


Figura 22

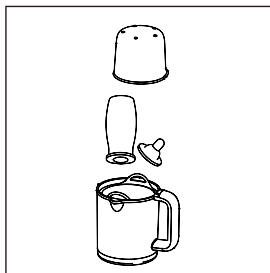


Figura 23

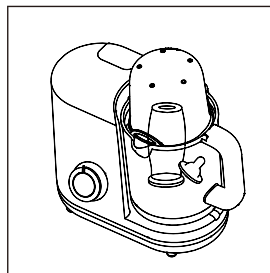


Figura 24

## Nota:

Lavare accuratamente il biberon prima di sterilizzarlo.

- (4) Ruotare la manopola nella posizione cuocipappa a vapore / sterilizzatore. La spia si accende, per indicare che la sterilizzazione è in atto.
- (5) Quando l'acqua è evaporata nel recipiente. La spia luminosa è spenta e la manopola ritorna in posizione "0".
- (6) Quando non fuoriesce più vapore o il cestello si è raffreddato, estrarre il misurino e il biberon con la pinza in dotazione o dei guanti/presine da cucina. (Figura 25)
- (7) Scollegare l'apparecchio.

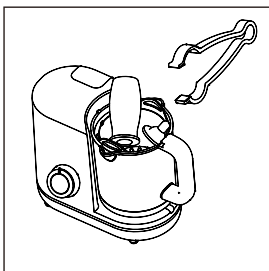


Figura 25

## Livello dell'acqua e tempi di cottura.

Tempi di cottura	12minuti	22minuti	30minuti
Acqua (ml)	100	200	300

## Note:

\* Tutti gli ingredienti devono essere tagliati a cubetti, non più grandi di 2-3cm.

\* La quantità di acqua necessaria per riempire il serbatoio al fine di raggiungere un determinato tempo di cottura può variare a seconda della temperatura dell'ambiente o della durezza e della temperatura dell'acqua.

Il livello Max nel serbatoio è ideale per una cottura di 20 minuti. Per tempi di cottura più lunghi, quando l'acqua nel serbatoio finisce bisognerebbe:

A, aspettare 5 minuti

B, aprire il serbatoio dell'acqua

C, riempire con una quantità di acqua sufficiente per terminare la cottura

D, posizionare la manopola sul tasto cottura a vapore

### Riporre il cavo dell'alimentazione (Figura 26)

Il cavo dell'alimentazione si ripone alla base dell'apparecchio.

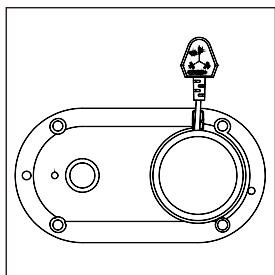


Figura 26

### PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Staccare sempre la spina dell'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo. Pulire la superficie dell'apparecchio con un panno umido o una spugna impregnati di sapone liquido neutro. Pulire con acqua corrente. Lasciare asciugare all'aria.

Non immergere in acqua o liquidi;

Non versare candeggina né introdurre tavolette/soluzioni chimiche sterilizzanti nell'apparecchio.

### Nota:

**Non usare pagliette o spugne abrasive, né solventi per la pulizia. Possono danneggiare le superfici o le componenti dell'apparecchio.**

(1) Scollegare l'apparecchio e rimuovere il recipiente con frullatore;

(2) Rimuovere il coperchio principale, il cestello, le lame e lavarli come da istruzioni (Figura 27 – Figura 29);

**ATTENZIONE: LE LAME SONO MOLTO AFFILATE! MANEGGIARE CON CURA NELL'ASSEMBLAGGIO E**

## DISASSEMBLAGGIO.

(3) Eccetto la base con motorino, ogni componente è lavabile in lavastoviglie (solo nel ripiano superiore);

(4) Pulire il corpo principale con un panno umido, se necessario;

(5) Ispezionare il recipiente dell'acqua e il forellino di uscita del vapore e rimuovere eventuali tracce di cibo;

(6) Svuotare sempre il recipiente con l'acqua dopo l'uso. Far fuoriuscire l'eventuale acqua presente nel recipiente prima di cuocere a vapore o riporre l'apparecchio.

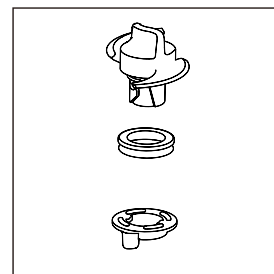


Figura 27

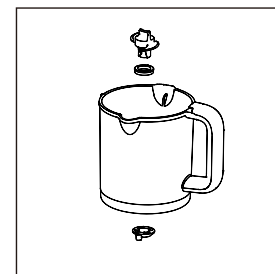


Figura 28

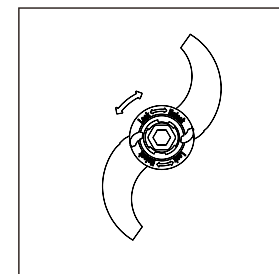


Figura 29

### LAVARE IL FORO DI USCITA DEL VAPORE

Rimuovere eventuali tracce di cibo dal forellino di uscita del vapore, come da istruzioni per la pulizia riportate qui sotto: -

1) Scollegare sempre l'apparecchio.

2) Aggiungere 100 ml di aceto bianco e 100 ml di acqua nel recipiente.

3) Posizionare il tappo e avvitarlo.

4) Capovolgere l'apparecchio in modo da avere il foro di uscita del vapore verso il basso, versare aceto di vino bianco e acqua nel foro e rimuovere i residui di cibo.

5) Svuotare il recipiente dell'acqua e tenerlo all'asciutto.

### IMPORTANTE! PER DISINCROSTARE

Dopo un certo utilizzo, possono crearsi depositi di calcare nel recipiente dell'acqua (a seconda della durezza dell'acqua dell'acquedotto usata per il dispositivo).

Rimuovere regolarmente il calcare per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio. Il calcare può ridurre significativamente le prestazioni.

Attenzione! Non usare prodotti anticalcare o disincrostanti disponibili in commercio, né prodotti chimici a base di aceto.

1 Per rimuovere il calcare, versare 100 ml di aceto di vino bianco e 100 ml di acqua nel recipiente e lasciare agire 30 min. Infine, grattare con una spazzola per piatti.

### Nota:

Lasciare agire per più tempo non aumenta l'efficacia dell'operazione ma alla lunga potrebbe danneggiare l'apparecchio.

2 Passati i 30 minuti, svuotare il recipiente e risciacquarlo due volte con acqua corrente, quindi lasciare asciugare all'aria.

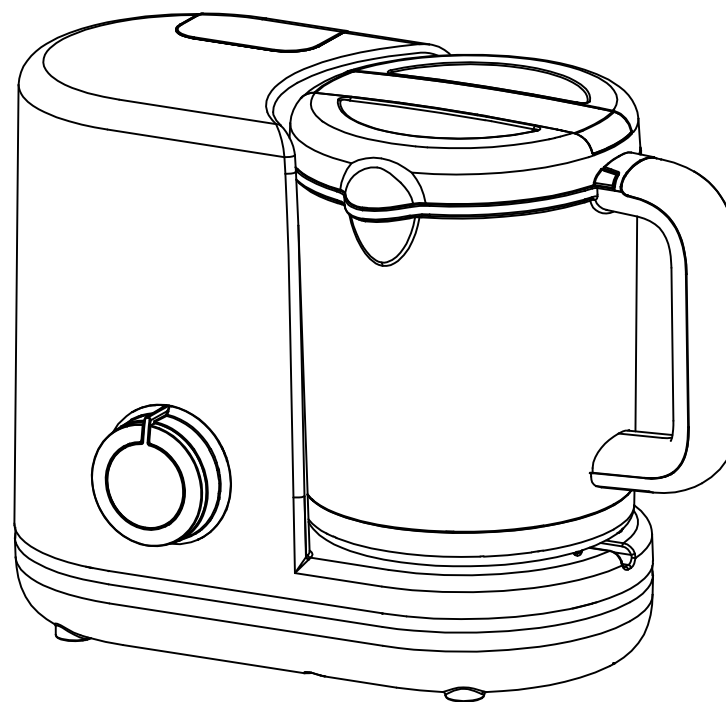
### CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici in tutta l'Unione Europea. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di riutilizzare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di risorse fisiche.

Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore. I suddetti si faranno carico dello smaltimento del prodotto secondo modalità sicure per l'ambiente.



## GEBRUIKSAANWIJZING STOMER/BLENDER



VB ref.: 70323-0330

TB ref.: TB1510M



Verwijder voor gebruik al het verpakkingsmateriaal van het apparaat.  
Lees deze handleiding zorgvuldig en bewaar hem voor latere raadpleging.

## **VEILIGHEIDSAANWIJZING**

De volgende voorzorgsmaatregelen moeten worden getroffen bij ieder gebruik van een elektrisch apparaat en vooral in bijzijn van kinderen.

-Voor het eerste gebruik, controleer of de elektrische netspanning compatibel is met het apparaat.

-De stomer/blender altijd op een droge, vlakke ondergrond plaatsen, buiten bereik van kinderen.

-Zet het apparaat nooit aan zonder de bak met de vereiste hoeveelheid water te hebben gevuld.

-Laat het apparaat circa 15 minuten afkoelen tussen 2 keren gebruik.

-Vergeet niet de stekker uit het stopcontact te trekken, na elk gebruik.

- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- In geval van een storing, het apparaat niet demonteren, zelfs niet voor het vervangen van een beschadigd snoer. Het moet door onze klantendienst worden gerepareerd met speciaal gereedschap om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Apparaten mogen worden gebruikt door mensen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen of met gebrek aan ervaring of kennis, als zij toezicht of aanwijzingen krijgen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en als zij de hieraan verbonden gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
- Gebruik de apparaten nooit als de stekker, het snoer of het apparaat zelf beschadigd zijn.

-Laat het apparaat nooit aan staan zonder toezicht.

-Trek de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt en voor het installeren, verwijderen of plaatsen van onderdelen.

-Trek de stekker altijd uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor reiniging.

-Leeg de waterbak altijd na gebruik

-Vul de waterbak nooit tijdens het stomen. Dit kan het spatten van heet water en stoom uit het apparaat veroorzaken.

-Steek geen enkel voorwerp in de opening van de waterbak of de veiligheidsklep.

-Controleer de temperatuur van de voeding altijd op de rug van uw hand voordat u uw baby voedt.

-Een regelmatige ontkalking voorkomt schade aan het apparaat. Gebruik bij voorkeur zacht water. Er kunnen witte sporen op de bodem van de waterbak ontstaan. Deze sporen zijn

niet gevaarlijk voor uw kind en kunnen eenvoudig worden verwijderd met een vochtige doek.

-Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn klantendienst of een vergelijkbare gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.

-Wees voorzichtig bij het manipuleren van de snijmessen, vooral bij het verwijderen van het mes uit de kom, het legen van de kom of tijdens reiniging.

-Schakel het apparaat uit voordat u accessoires vervangt of bij het aanbrengen van tijdens gebruik bewegende onderdelen.

-Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen zoals

- personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgevingen;
- door klanten in hotels, motels en andere type verblijfsomgevingen;
- boerderijen;
- omgevingen zoals accommodaties met

logies en ontbijt.

--Hanteer de messen altijd zeer voorzichtig, vooral als u de kom leegt of de kom en het mes reinigt: het is erg scherp.

--Bij blokkering van de messen, altijd de stekker uit het stopcontact trekken voordat u de ingrediënten die de blokkering veroorzaken verwijdert.

--Het apparaat wordt erg heet tijdens het stomen en kan brandwonden veroorzaken als het wordt aangeraakt. Gebruik altijd de handgreep om de kom op te tillen.

--Pas op voor de hete stoom die uit de kom en uit de waterbak komt tijdens het stomen en wanneer u de deksel eraf haalt.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht.

--Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Als het wordt gebruikt op een verkeerde manier, voor professioneel of semiprofessioneel gebruik, of zonder het opvolgen van deze gebruiksaanwijzing, kan

de garantie ongeldig zijn en kan VertBaudet niet aansprakelijk worden gesteld voor de veroorzaakte schade.

--Let erop dat de messen niet met voeding bedekt zijn voor het activeren van de stoomfunctie.

--Tijdens gebruik het apparaat niet optillen of verplaatsen.

--Voor het openen van de deksel en toevoegen van andere ingrediënten om te mixen indien nodig, controleren of de deksel voldoende is afgekoeld na het stomen.

-- Pureer het voedsel in 5 cyclussen van elk niet langer dan 1 min continu.

-- **WAARSCHUWING:** bij onjuist gebruik van dit apparaat bestaat kans op verwondingen.

-- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.

-- Verhit voedsel niet te lang verhit.

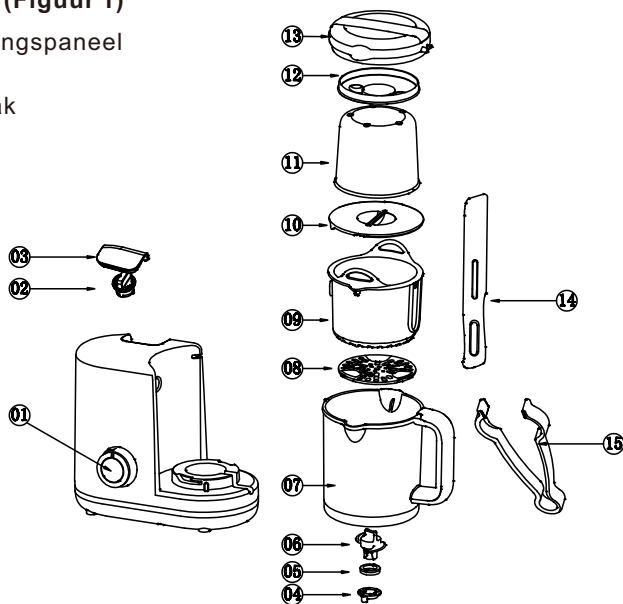
-- Zie voor aanwijzingen over het reinigen van oppervlakken die in aanraking komen met voedsel het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud

-- Controleer altijd de temperatuur van voedsel op de rug van uw hand voordat u uw baby voert.

### Algemene omschrijving

#### Beschrijving onderdelen (Figuur 1)

1. Ombouw en handbedieningspaneel
2. Deksel waterbak
3. Decoratieve dop waterbak
4. Mesbasis
5. Afdichtring
6. Mes
7. Mengbeker
8. Zeef
9. Grote Stoommand
10. Spatdeksel
11. Maatbeker
12. Isolatie-deksel
13. Mengbekerdeksel
14. Spatel
15. Tang



Figuur 1

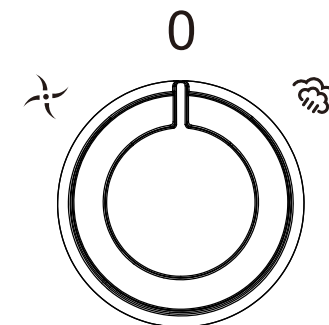
### BEDIENINGSPANEEL

Schroef de knop naar de "0" stand en doe de stekker in het stopcontact

0 UIT

 Blender-/hakfunctie

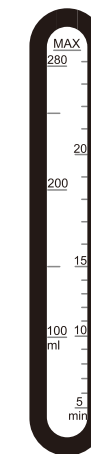
 Stoom-/sterilisatiefunctie



Figuur 2

### Nieuw: transparant watervenster (figuur 3)

Links op het waterreservoir zit een transparant watervenster, het watervolume (ml) en de tijd (min) zijn af te lezen op de linker- en rechterkant van het watervenster. Als u de stekker in het stopcontact steekt, gaat het lampje van het waterreservoir branden.



Figuur 3

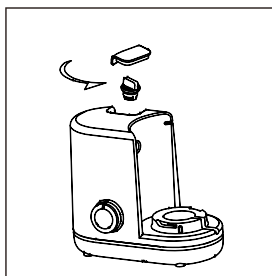
## AANWIJZINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG VOORDAT U HET APPARAAT INSCHAKELT. INSTALLEER HET OP EEN VLAKKE ONDERGROND EN HOUD HET BUITEN BEREIK VAN KINDEREN.

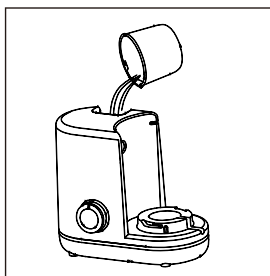
### VOOR GEBRUIK – Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik.

#### - Het waterreservoir vullen

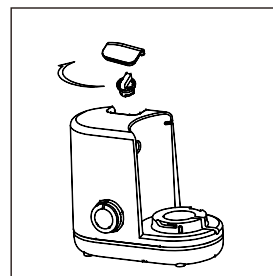
Vul het reservoir met water, maar overschrijd daarbij het maximale volume niet. Sluit het deksel met een met de klok mee draaiende beweging en druk op de sierdop. (Figuur 4 -figuur 6)



Figuur 4



Figuur 5



Figuur 6

#### - De blenderkom plaatsen

a. Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de blenderkom in de goede stand staat. De handgreep van de kom moet in een hoek van 180° staan ten opzichte van de behuizing. Draai de kom tot deze vergrendeld is en niet meer bewogen kan worden.

b. Doe het deksel op de kom door het tegen de klok in te draaien. Controleer of de haak van het deksel volledig in de inkeping op de behuizing valt. De luchtinlaat op het deksel moet precies aansluiten bij de uitlaat van de behuizing, anders werkt de blender niet of leidt dit tot stoomlekkage.

#### Droogkookbeveiliging:

Wanneer het waterreservoir tijdens de werking leeg raakt, gaat het apparaat droogkoken. De elektriciteit wordt automatisch uitgeschakeld om het apparaat te beschermen tegen oververhitting. Het controlelampje bij de schakelaar is dan uit.

Draai de schakelaar in de UIT-stand en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht ten minste 15 minuten of langer als u het apparaat opnieuw wilt gebruiken en vul het waterreservoir met een beetje water.

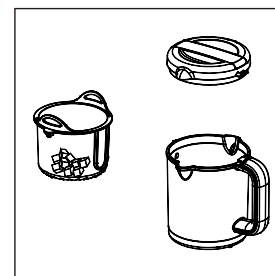
#### Stoomfunctie:

Gestoomde groenten en fruit zijn zeer geschikt voor baby's die net beginnen met vast voedsel. Stomen is de gezondste manier van voedselbereiding waarbij vitamines en voedingswaarde behouden blijven:

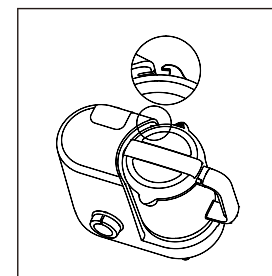
(1) Vul het waterreservoir met gezuiverd of gedestilleerd water. De benodigde hoeveelheid water is afhankelijk van de benodigde kooktijd. Gebruik de blenderkom en meet met behulp van de maatstreepjes de juiste hoeveelheid water af, afhankelijk van de gewenste kooktijd, en schenk het water in het reservoir. Sluit het deksel van het reservoir en druk het stevig aan. Klik de sierdop op het waterreservoir.

(2) Snijd het voedsel in kleine stukjes (ongeveer 20 x 20 mm), doe het in het stoommandje en plaats het mandje in de kom; de gleuf in de rand van het mandje moet in de bolling van de aansluiting tussen de handgreep en de wand van de kom passen. (Figuur 7)

(3) Doe het deksel op de kom, draai het tegen de klok in. Controleer of de haak van het deksel volledig in de inkeping op de behuizing valt. (De inlaat op het blenderdeksel moet precies tegenover de stoomuitlaat van het apparaat zitten). (Figuur 8)

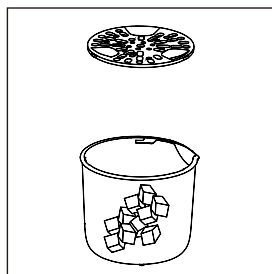


Figuur 7

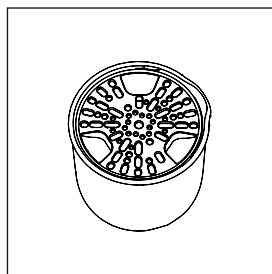


Figuur 8

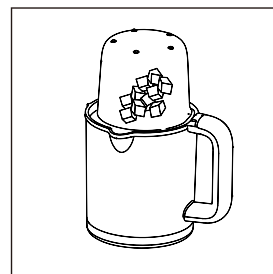
(4) Als u twee verschillende soorten voedsel tegelijk wilt stomen, doe dan de ene soort voedsel in het stoommandje en plaats dit in de blenderkom. Doe daarna het andere voedsel in de maatbeker en vergrendel het zeefje. Plaats daarna de maatbeker boven de grote stoommand. (Figuur 9 - figuur 11)



Figuur 9



Figuur 10



Figuur 11

## Opmerking:

Doe het voedsel niet rechtstreeks in de blenderkom! Voedsel moet voor het stomen in het stoommandje gedaan worden.

### Stappen van het stomen

(1) Draai de knop in de -stand, het controlelampje gaat branden om aan te geven dat het stomen begint;

/Pas op voor hete stoom en warm water. Raak het warme deel en de stoom niet aan om brandwonden te voorkomen (vooral kinderen).

/De stoomtijd is afhankelijk van het soort voedsel. Zie voor richtlijnen de tabel met stoomtijden in de handleiding. U dient de vereiste stoomtijd aan te passen door middel van aanpassing van de hoeveelheid water in het reservoir.

(2) Als de stoombereiding klaar is, gaat het controlelampje uit. Zet de knop weer op "0".

(3) Wacht even en open het deksel van de kom als er geen stoom meer uit de kom komt en het stoommandje afkoelt. Haal het mandje eruit met behulp van de meegeleverde spatel (figuur 12) of met ovenwanten.

(4) Volg de aanwijzingen voor de 'blenderfunctie' als u het gekookte voedsel wilt pureren.

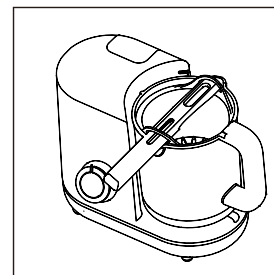
(5) Let op: Bevroren voedsel moet voor het stomen ontdooid worden.

### Funzione frullatore/tritatutto

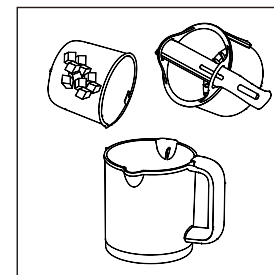
(1) Versare gli alimenti cotti o crudi nel recipiente del frullatore. (Figuur 13)

(2) Aggiungere gli ingredienti richiesti e avvitare in senso antiorario il coperchio. Cibi e ingredienti nel recipiente del frullatore non devono superare il volume massimo di 900ml. (Figuur 14).

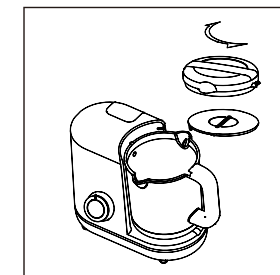
(3) Per usare il frullatore, introdurre il cibo nel recipiente, coprirlo con il paraschizzi e passare alla fase successiva della funzione frullatore (Figuur 15).



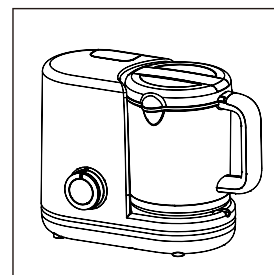
Figuur 12



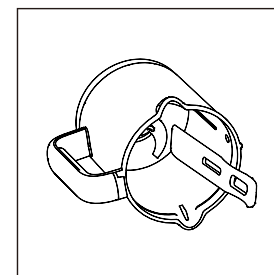
Figuur 13



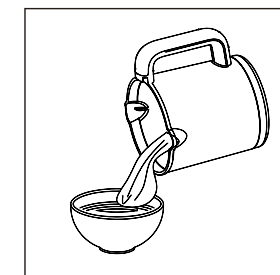
Figuur 14



Figuur 15



Figuur 16



Figuur 17

## Opmerkingen:

A. Schakel de blenderfunctie niet in als de blenderkom leeg is.

B. Controleer of de blenderkom en het deksel goed geplaatst zijn. De haak van het deksel moet volledig in de inkeping op de behuizing

vallen. (De inlaat op het blenderdeksel moet precies tegenover de stoomuitlaat van het apparaat zitten).

(4) Blenderen: Draai de knop naar de blender-/hakfunctie voor ten hoogste 5 seconden. De machine begint met blanderen. Laat de knop los zodra het voedsel een brij wordt. De knop gaat dan terug naar de "0"-stand.

(5) Gebruik de spatel om het voedsel uit de blenderkom te halen.

(Figuur 16 - figuur 17)

(6) Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en reinig de blenderkom.

(7) Reinig de blenderkom.

## Opmerkingen:

Wanneer u voedsel met sterke kleur blendert, zoals chilipepers en wortels, kan dit afgeven op de kom. Dit heeft geen invloed op het verdere gebruik van het apparaat.

### Opwarmfunctie:

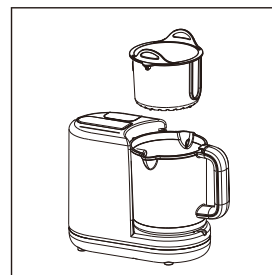
Voorwaarden: Vul bij een omgevingstemperatuur van 25 °C het reservoir met 100 ml. Het opwarmen van groente of fruit van 5 °C tot 40 °C duurt 7 minuten.

(1) Vul het waterreservoir met 100 ml water.

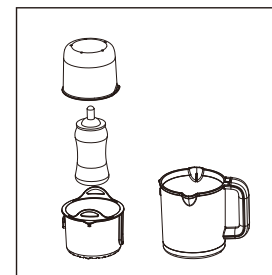
(2) Zet de blenderkom op de basis van de behuizing, draai hem en doe het stoommandje erin. (Figuur 18).

(3) Doe het voedsel in het mandje en dek af met het deksel.

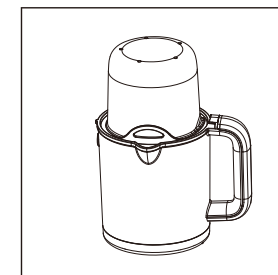
(4) Laat het deksel open en verwijder de sluiting als u voedsel in blik opwarmt.



Figuur 18



Figuur 19



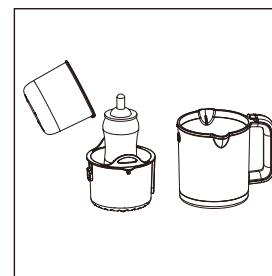
Figuur 20

(5) Draai de knop in de -stand, het controlelampje gaat branden.

(6) Als het opwarmen gereed is, gaat het lampje uit. Zet de knop weer op "0". Wacht even en open het deksel van de kom als er geen stoom meer uit de kom komt en het stoommandje afkoelt. Haal het mandje eruit met behulp van de meegeleverde spatel (figuur 12) of met ovenwanten.

(7) Pas de bereidingstijd aan door middel van de hoeveelheid water in het waterreservoir, op basis van de omgevingstemperatuur, zodat het voedsel een geschikte temperatuur bereikt zoals 40 °C.

(8) Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en reinig het mandje en de blenderkom.



Figuur 21

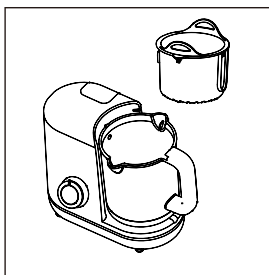
### Flessensterilisator

(1) Vul het waterreservoir met 100 ml water.

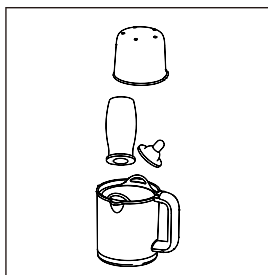
(2) Zet de blenderkom op de basis van de behuizing, draai hem en doe het stoommandje erin. (Figuur 22).

(3) Zet de fles ondersteboven in het stoommandje en zet de maatbeker eroverheen. (Figuur 23 - figuur 24)

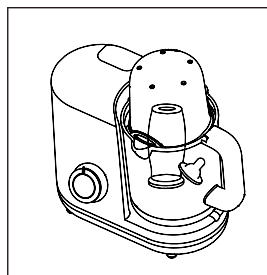




Figuur 22



Figuur 23



Figuur 24

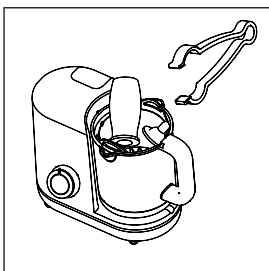
**Opmerking:**  
De fles moet voor het steriliseren gewassen worden.

(4) Draai de knop naar de stoom-/sterilisatorstand. Het lampje gaat branden; dit geeft aan dat het apparaat bezig is met steriliseren.

(5) Als het water in het reservoir op is, gaat het lampje uit en de knop staat weer op "0".

(6) Verwijder de maatbeker als er geen stoom meer uit komt of het mandje is afgekoeld. Verwijder de fles met een tang of handschoenen. (Figuur 25)

(7) Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.



Figuur 25

**Waterniveau en stoomtijden.**

Kooktijd	12 min	22 min	30 min
Water(ml)	100	200	300

**Opmerkingen:**

\*Alle voeding moet in blokjes niet groter dan 2-3cm worden gesneden

\*De hoeveelheid water die nodig is voor het vullen van de bak om een bepaalde stoomtijd te halen kan verschillen afhankelijk van de kamertemperatuur of de hardheid en de temperatuur van het water.

Het maximumniveau van de bak is geschikt voor 20 minuten stomen. Voor langere stoomtijden als er niet voldoende water in de bak zit, moet u:

A, 5 minuten wachten

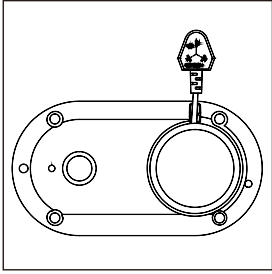
B, de waterbak openen

C, met voldoende water vullen om het stomen af te ronden

D, de knop weer op de stoomfunctie zetten

**Opbergen elektriciteitsnoer (figuur 26)**

Het elektriciteitsnoer kan worden opgeborgen in de bodem van het apparaat.



Figuur 26

### REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na elk gebruik.

Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact en wacht totdat het is afgekoeld voor reiniging.

Neem het apparaat af met een vochtige doek of spons en gebruik een mild reinigingsproduct. Nawrijven met schoon water. Laat het aan de lucht opdrogen. Niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

Nooit bleek- of chemische sterilisatieoplossingen/tabletten in het apparaat doen.

### Opmerking:

**Gebruik voor de reiniging geen schuursponsjes, schuurmiddelen of oplosmiddelen. Hierdoor kunnen het apparaat en de oppervlakken daarvan beschadigen.**

- (1) Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en verwijder de blenderkom.
- (2) Verwijder het deksel van de kom, het mandje en de snijbladen en reinig deze volgens de aanwijzingen (figuur 23 - figuur 25).

**LET OP: DE SNIJBLADEN ZIJN ZEER SCHERP! HANTEER DEZE EXTRA VOORZICHTIG TIJDENS HET DEMONTEREN**

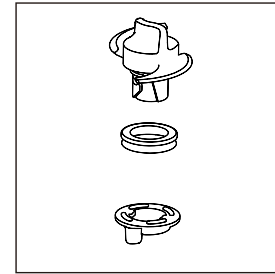
## EN WEER MONTEREN.

(3) Behalve de behuizing met motor is elk onderdeel geschikt voor reiniging in de vaatwasser (alleen bovenste lade).

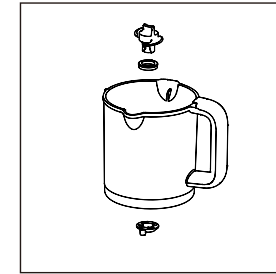
(4) Gebruik zo nodig een vochtige doek om de behuizing te reinigen.

(5) Controleer het waterreservoir en de stoomuitlaat. Als daar voedsel in of aan zit, reinig deze dan onmiddellijk.

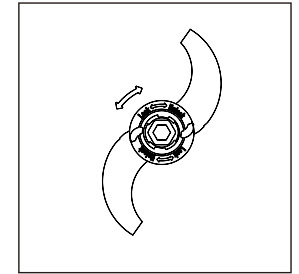
(6) Zorg ervoor dat het waterreservoir na gebruik leeg is. Giet het water in het reservoir weg na het stomen of voordat u het apparaat opbergt.



Figuur 27



Figuur 28



Figuur 29

### REINIGEN STOOMUITLAAT

De stoomuitlaat moet gereinigd worden als er voedsel aan of in zit. Aanwijzingen voor het reinigen ziet u hieronder: -

- (1) Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- (2) Doe 100 ml schoonmaakazijn en 100 ml water in de tank.
- (3) Sluit het deksel van het reservoir en draai het.
- (4) Houd het apparaat ondersteboven zodat de stoomuitlaat onderaan zit, laat de azijn en het water er via de uitlaat uitlopen en verwijder het voedseldeel.
- (5) Maak het waterreservoir leeg en droog.

### BELANGRIJK! ONTKALKING

Na enige tijd gebruik kan er kalkaanslag ontstaan in het waterreservoir (afhankelijk van de hardheidsgraad van het leidingwater in de plaats van gebruik). Verwijder de kalkaanslag regelmatig om de normale werking van het apparaat te garanderen. Kalkaanslag kan zorgen voor aanmerkelijkere slechtere werking van het apparaat.

Waarschuwing! Gebruik geen in de handel verkrijgbare ontkalkingsmiddelen, puur azijnzuur of azijnessence.

1. Voor het verwijderen van kalkaanslag raden wij aan 100 ml schoonmaakazijn en 100 ml water in het waterreservoir te gieten en dit 30 minuten te laten inwerken. Gebruik daarna een schone borstel om het waterreservoir te reinigen.

### Opmerking:

Een langere inwerktijd zorgt niet voor betere verwijdering van de kalkaanslag, maar kan het apparaat op den duur beschadigen.

2. Maak hierna het reservoir leeg, spoel het twee keer om met schoon water en laat het aan de lucht drogen.

### DE JUISTE AFVOER VAN HET PRODUCT

Deze markering op het product geeft aan dat het apparaat niet mag worden afgevoerd met ander huishoudelijk afval in de EU. Om mogelijke schade voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen door verkeerde afvoer van afval, recycle het verantwoord voor duurzaam hergebruik van grondstoffen. Voor afvoer van een versleten apparaat, maak gebruik van de inzamelsystemen of neem contact op met de verkoper waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product terugnemen voor milieuveilige recycling.



