

# Advertencias fundamentales para la seguridad es

## INTRODUCCIÓN

Gracias por haber elegido el robot de cocina Chicco De'Longhi & Me! Este electrodoméstico ha sido desarrollado para la preparación de las comidas para el niño, desde el destete en adelante. El aparato debe ser utilizado sólo y exclusivamente por personas adultas. Tómese unos minutos para leer estas instrucciones para el uso. De esta forma evitará correr riesgos o causar daños al aparato.

## DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD:

Con la presente De Longhi S.p.A. declara que este aparato denominado Baby Meal™, marca Chicco™ De Longhi™ mod. KCP815 está en conformidad con los requisitos esenciales y con las otras disposiciones pertinentes establecidas por las directivas 2004/108/CE (compatibilidad electromagnética) y 2006/95/CE (seguridad eléctrica). Copia integral de la declaración CE puede ser solicitada a **De' Longhi Appliances via Seitz, 47 - 31100 - Treviso - Italia.**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Modelo:** KCP815

**Tensión:** 220-240 V

**Frecuencia:** 50 Hz

**Potencia Motor:** 150 W

**Potencia absorbida:** 800 W

**Potencia Motor + Resistencia:** 850 W

**Made in China**

*Este aparato está garantizado por defectos de fabricación durante dos años desde la fecha de adquisición (fecha indicada en el ticket de compra o en otro documento que confirme la fecha de compra) o de todos modos, durante el tiempo previsto por la normativa aplicable en el país donde fue adquirido.*

*La garantía no cubre los componentes sujetos a deterioro normal.*

*De Longhi S.p.A. se reserva el derecho de modificar en cualquier momento y sin preaviso todo cuanto descrito en el presente manual de instrucciones.*

*La reproducción, la transcripción y así mismo la traducción en otra lengua, incluso en forma parcial y por cualquier medio, de este manual, están absolutamente prohibidas sin la previa autorización escrita por parte de ARTSANA S.p.A. o De Longhi S.p.A.*

*En caso de dudas acerca de la interpretación del contenido del presente manual de instrucciones, contacte a los revendedores o a ARTSANA S.p.A. o De Longhi S.p.A.*

## LEYENDA SÍMBOLOS EN EL APARATO

Las advertencias importantes se indican con los siguientes símbolos. Respete rigurosamente estas advertencias.



Aparato certificado y aprobado por IMQ



Aparato en conformidad con los requisitos esenciales de las directivas CE aplicables



**! Peligro!**

Su incumplimiento puede causar lesiones provocadas por descargas eléctricas con peligro para la vida.



**! Atención!**

El incumplimiento puede ser o es causa de lesiones o de daños al aparato.



**! Atención! Superficie caliente**

Superficies calientes: la falta de atención puede ser o es causa de quemaduras dado que las superficies están muy calientes.



**! ATENCIÓN! Vapor hirviendo**

Durante la cocción se produce vapor a alta temperatura. Preste atención durante la apertura de la tapa para evitar los riesgos de quemaduras como consecuencia de la exhalación de vapor.



Lea el manual de instrucciones para el uso



**! Atención! Superficie caliente**

Superficies calientes: la falta de atención puede ser o es causa de quemaduras dado que las superficies están muy calientes.



No elimine este producto como un residuo urbano común. Realice la recolección diferenciada como lo

■ indican las leyes vigentes



**! Importante:**

Este símbolo indica consejos e informaciones importantes para el usuario.



**Instrucciones para el uso:**

Este símbolo indica el manual de instrucciones para el uso

## Letras y números entre paréntesis

Las letras entre paréntesis corresponden a la leyenda contenida en la descripción del aparato (pág. 38).



**Función Cocción**



**Función Cocción a Vapor**



**Función Ebullición**

# Advertencias fundamentales para la seguridad es

## **Importante:**

Lea atentamente las siguientes instrucciones y consérvelas para futuras consultas.

- Si no se respetan estas instrucciones, se pueden producir lesiones o daños al aparato. El fabricante se exime de toda responsabilidad por los daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones para el uso.

## **¡Atención!**

- Este producto no es un juguete.
- Mantenga a los niños alejados del aparato. No permita que personas (incluso niños) con capacidades físicas, psíquicas o sensoriales reducidas o con experiencia y conocimientos insuficientes, usen el aparato, a no ser que se encuentren bajo la atenta supervisión e instrucción de una persona responsable de su incolumidad, que les advierta sobre los peligros relacionados con un uso inapropiado. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La bolsa de plástico que contiene el producto no debe ser dejada al alcance de los niños dado que es fuente potencial de peligro.
- Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. No está previsto el uso en: espacios destinados a cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo; agroturismos, hoteles, moteles, alquiler de habitaciones y otras estructuras turísticas.
- El aparato se destinará exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso se considerará impropio y por lo tanto peligroso. El constructor no podrá ser considerado responsable de eventuales daños derivados de un uso impropio, erróneo e irresponsable y/o de reparaciones efectuadas por personal no cualificado.
- No se debe hacer funcionar el aparato con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- NO accione el aparato cuando está vacío.
- NO retire la tapa mientras el agua está hirviendo.
- Si el contenedor se llena por encima del nivel MÁX (1,5 Lt.) puede verificarse derramamiento de agua hirviendo.
- Para evitar la posibilidad de herirse o de dañar el aparato, no introduzca las manos o utensilios en el contenedor mientras el aparato funciona.
- Es posible utilizar la espátula (P) cuando el aparato está apagado.
- Asegúrese que manos, cabellos, ropa y utensilios de cocina se encuentren fuera del contenedor antes de poner en funcionamiento el aparato. **Las cuchillas pueden cortar: utilícelas con cuidado, en particular cuando**

se extrae la cuchilla del contenedor, cuando este se vacía y durante la limpieza.

- **Nunca accione la función Pulse ni seleccione una velocidad de rotación de la cuchilla superior a 3 si se ha quitado el tapón(A) o si no está correctamente colocado en el receptáculo (D) de la tapa (C), porque los alimentos podrían derramarse y, si están calientes, provocar quemaduras.**
- **Nunca use la cuchara mezcladora (N) con velocidad de funcionamiento superior a 3 y en función PULSE.**

## **¡Peligro de quemaduras!**

- Para evitar quemaduras luego del calentamiento/cocción de alimentos, controle la temperatura antes de su consumo, en particular, antes de ofrecérselos a los niños.
- Cuando el aparato está en funcionamiento, la superficie exterior podría alcanzar temperaturas elevadas.
- Utilice el aparato con la tapa siempre colocada.

## **¡Peligro!**

- No sumerja la base del aparato en agua.
- No ponga en funcionamiento el aparato cuando el cable de la alimentación o el enchufe estuvieran dañados porque podría ser causa de descargas eléctricas. Si el cable de alimentación está dañado, lo debe sustituir el fabricante o su servicio de asistencia técnica, o en todo caso, una persona con una cualificación similar, de manera de evitar cualquier riesgo.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica retirando el enchufe.
- Conecte el aparato a una toma de corriente fácilmente accesible.
- No toque el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no se utiliza.
- Deje de utilizar el aparato cuando observe pérdida de líquido del cuerpo del aparato. En este caso, apague inmediatamente el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente.
- No deje el aparato encendido inútilmente porque puede ser peligroso.
- **En ningún caso deje el aparato sin cuidado mientras funciona.**
- No use el aparato con los pies descalzos o mojados.
- No toque el aparato si este cae accidentalmente en el agua. Retírelo luego de haberlo desenchufado y llévalo a un Centro de Asistencia.

- No lo desenchufe tirando del cable de alimentación.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo, etc.).
- En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, haga reemplazar por personal cualificado, la toma por otra adecuada. Es desaconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones. Cuando su uso fuese necesario, utilice exclusivamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención a no superar el límite de potencia indicado en el adaptador y/o prolongador.
- No ubique el aparato cerca o sobre superficies calientes, cocinas a gas, placas eléctricas, superficies delicadas.
- Los modelos con puesta a tierra deben ser conectados a un eficaz sistema de puesta a tierra como prevén las normas de seguridad eléctrica vigentes.



EN NINGÚN CASO SUMERJA la base del aparato en agua. El contenedor, la tapa y los accesorios pueden ser lavados en lavavajillas.

**Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del reglamento europeo 1935/2004.**



**Advertencias para la correcta eliminación del producto conforme a la Directiva Europea 2002/96/CE.**

Al final de la vida útil del producto, este no se debe eliminar junto con los residuos urbanos. Se puede entregar en los centros de recogida diferenciada predispuestos por las administraciones municipales, o a los revendedores que ofrecen este servicio. La eliminación por separado de un electrodoméstico permite evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y para la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite recuperar los materiales que lo componen para obtener un ahorro significativo de energía y recursos. Para resaltar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, el producto lleva el símbolo gráfico de un contenedor de basura tachado. Una eliminación inadecuada del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas contempladas en la normativa vigente.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y PANEL DE MANDOS

- A** Tapón
- B** Agujeros para la salida de vapor
- C** Tapa

- D** Espacio de carga
- E** Manija tapa
- F** Cesto de cocción al vapor
- G** Contenedor
- H** Base aparato
- I** Interruptor general
- L** Vaso dosificador
- M** Cuchilla multifunción (tritadora/homogeneiza)
- N** Pala mezcladora
- O** Protección cuchillas
- P** Espátula
- 1.** PANTALLA
- 2.** BOTÓN COCCIÓN TRADICIONAL
- 3.** BOTÓN COCCIÓN AL VAPOR
- 4.** BOTÓN COCCIÓN POR EBULLICIÓN
- 5.** BOTÓN + aumento tiempo
- 6.** BOTÓN + disminución tiempo
- 7.** BOTÓN MODE (selecciona modalidad de cocción: S, SS, SSS, - WARM, MILK, CREAM)
- 8.** BOTÓN "START/STOP"
- 9.** MANDO selección velocidad cuchillas

## ANTES DE USAR

- Antes de usar el aparato por primera vez, lave cuidadosamente todos los accesorios, prestando atención a las cuchillas (son filosas); pase un paño húmedo por la base del aparato.
- Ubique el aparato sobre una superficie seca y plana. No conecte el aparato a una toma de corriente hasta que no hayan sido montados los accesorios correctamente.
- Verifique que la tensión de red corresponda a aquella indicada en la placa del aparato y luego introduzca el enchufe en la toma de corriente.
- Si, al cerrar la tapa, la rotación resultara demasiado dura, se recomienda mojar la junta con un poco de agua.

## ENCENDIDO DEL APARATO



*Nota Bene:*

- Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente, controle que el interruptor general (I), puesto al lado del aparato, esté en pos. **O**.
- Presione el interruptor general I/O.
- En el encendido los tres botones función se iluminan para luego apagarse y en la pantalla aparecen guiones "-- --" fijos.

## MODALIDAD DE USO

### **Importante:**

- Para trasladarse de una función a otra es suficiente presionar el botón relativo a la función deseada.
- Para pasar a la función licuadora, presione nuevamente el botón relativo a la función activa en el momento, luego presione el botón START/STOP (8).
- Con cualquier función activa, presionando 1 vez el botón START/STOP (8), el aparato se detiene (PAUSA); presionando nuevamente el botón, el aparato retoma el funcionamiento. Manteniendo presionado el botón START/STOP (8) por aproximadamente 2 segundos, el aparato cancela la función activa en ese momento.
- Si se abre la tapa durante una función la máquina queda en STAND-BY y aparece el mensaje **OPEN**. Para ponerlo nuevamente en marcha, cierre la tapa.



## FUNCIÓN COCCIÓN TRADICIONAL

Las velocidades configurables son 1, 2 y 3, como lo indica la gráfica. Las restantes están inhibidas.

La función permite cocinar de manera tradicional regulando la potencia y mezclando uniformemente, además las tres exclusivas funciones "WARM", "MILK" y "CREAM" permiten calentar el alimento, la leche y preparar cremas.

Según el tipo de alimento para cocinar, utilice la cuchilla multifunción (M) (indicada para triturar y homogeneizar los alimentos) o la pala mezcladora (N) (indicada para mezclar).

- Una vez puesto el alimento que se desea cocinar en el contenedor (G), posicónelo correctamente en el lugar previsto en la base del aparato (H), luego ubique la tapa (C) y ciérrala girándola en el sentido de las agujas del reloj, hasta engancharla (fig. 1).
- Presione el interruptor general I/O (I) (fig. 2).

### Cocción manual

- Presione 1 vez el botón cocción (2) (fig. 3). Por defecto en la pantalla aparece "0:00" y la potencia  $\text{SS}$ . Si se desea seleccionar una potencia distinta, presione el botón "MODE" (7) (fig. 3) hasta seleccionar la función deseada.
- Si se desea configurar el tiempo de cocción presione los botones "+" y "-". Si no se desea configurar el tiempo de cocción en la pantalla aparece el tiempo incremental (máximo 60 minutos).
- Presione el botón "START/STOP" (8) para comenzar la cocción (fig. 4). En la pantalla comienza la cuenta regresiva.

- Ubique el mando selección velocidades (9) en la posición mezclado lento (1-3) (fig. 4). En cualquier momento es posible regular la potencia presionando el botón "MODE".

En caso de cocciones prolongadas, luego de 15 minutos la pala comenzará a mezclar de manera intermitente.

El final de la cocción se señala a través de la inscripción **End** sobre la pantalla y por la emisión de una señal acústica.

**Al término de cada función, para remover el contenedor (G), apague el aparato con el botón adecuado y retire la tapa (C).**



¡Preste atención a no quemarse en el momento de abrir la tapa y/o retirar el contenedor!!



**Este aparato no es adecuado para freír; no utilice, entonces, cantidad de aceite superior a 50 gr.**



En caso de finalización o ausencia de agua, el aparato interrumpe el funcionamiento y emite una señal acústica. En la pantalla aparece **H2O** y se enciende el indicador de color rojo.

### Cocciones preconfiguradas

- Presione 1 vez el botón cocción (2). Presione el botón "MODE" (7) hasta visualizar la función deseada: "WARM", "MILK" o "CREAM" (fig. 5-7).

### Función "WARM"

Esta función se sugiere para calentar alimentos a una temperatura constante de aproximadamente 37°C.

Se recomienda la utilización de la pala mezcladora (N).

Presione el botón start/stop (8) para iniciar el calentamiento; la pala comenzará a mezclar.

Al llegar a la temperatura, el aparato emite una señal acústica y mantiene la temperatura alcanzada por un máximo de 30 minutos. Al concluir los 30 minutos aparecerá en la pantalla **End**.

**Con esta función el mando (9) y los botones + y - se deshabilitan. Al término de cada función, para remover el contenedor (G), apague el aparato con el botón adecuado y retire la tapa (C).**



¡Preste atención a no quemarse en el momento de abrir la tapa y/o retirar el contenedor!!



Antes de suministrarle el alimento calentado al niño, verifique siempre que su temperatura no sea excesiva (no debe ser superior a los 37°C).

 En caso de finalización o ausencia de agua, el aparato interrumpe el funcionamiento y emite una señal acústica. En la pantalla aparece **H2O** y se enciende el indicador  de color rojo.

### **Función "MILK"**

Esta función se sugiere para calentar la leche a una temperatura constante de aproximadamente 80 °C.

Se recomienda la utilización de la pala mezcladora (N). Presione el botón start/stop (8) para iniciar la función; la pala comenzará a mezclar. Al llegar a la temperatura, el aparato emite una señal acústica y mantiene la temperatura alcanzada por un máximo de 30 minutos. Al concluir los 30 minutos aparecerá en la pantalla **END**.

**Con esta función el mando (9) y los botones + y - se deshabilitan.**

**Al término de cada función, para remover el contenedor (G), apague el aparato con el botón adecuado y retire la tapa (C).**

  ¡Preste atención a no quemarse en el momento de abrir la tapa y/o retirar el contenedor!!

 En caso de finalización o ausencia de agua, el aparato interrumpe el funcionamiento y emite una señal acústica. En la pantalla aparece **H2O** y se enciende el indicador  de color rojo.

### **Función "CREAM"**

Esta función se sugiere para preparar: crema pastelera, budín, salsa blanca, etc.

Se recomienda la utilización de la pala mezcladora (N).

Configure el tiempo de cocción según la receta, accionando los botones "+ y -".

Si no se desea configurar el tiempo de cocción la pantalla visualiza el tiempo incremental (máximo 30 minutos).

Presionar el botón "START/STOP" (8) para dar inicio a la función. Ubique el mando (9) en la posición mezclado lento (1-3) (fig.4). El final de la cocción se señala a través de la inscripción **END** sobre la pantalla y por la emisión de una señal acústica.

**Al término de cada función, para remover el contenedor (G), apague el aparato con el botón adecuado y retire la tapa (C).**

  ¡Preste atención a no quemarse en el momento de abrir la tapa y/o retirar el contenedor!!

 En caso de finalización o ausencia de agua, el aparato interrumpe el funcionamiento y emite una señal acústica. La pantalla visualiza **H2O** y se enciende el indicador  de color rojo.

 **Importante:**

- Ubicando el mando en la posición "0", las cuchillas se detienen.
- Si dentro de los 2 minutos de haber realizado la configuración, el botón "START/STOP" (8) no es presionado, el aparato se posiciona en stand-by.
- El aparato posee un agujero donde se aloja la tapa (D), útil cuando se desee agregar alguna gota de aromatizante/esencia o condimento sin abrir la tapa.



### **FUNCIÓN COCCIÓN AL VAPOR**

La función cocción al vapor permite cocinar las comidas, conservando el aporte proteico y vitamínico de los alimentos.

Lleve a cabo el siguiente procedimiento:

- Vuelque agua en el contenedor (G) hasta alcanzar el nivel vapor indicado en el interior del mismo (fig. 8) e introdúzcalo en la sede prevista.
- Introduzca en el contenedor el cesto cocción al vapor (F) (fig.9) con la comida por cocinar.
- Acomode la tapa y ciérrela girándola en el sentido de las agujas del reloj, hasta engancharla (fig. 1).
- Presione el interruptor general I/O (I)
- Presione el botón vapor (3). Por defecto la pantalla visualiza **0:00**. Si se desea configurar el tiempo de cocción presione los botones "+ y -". Si no se desea configurar el tiempo de cocción en la pantalla aparece el tiempo incremental (máximo 30 minutos).
- Presione el botón "START/STOP" (8) para comenzar la cocción al vapor (fig. 10). Las cifras en la pantalla parpadean hasta llegar al punto de ebullición (aproximadamente 100°C). La emisión de una señal acústica indica que el aparato ha alcanzado los 100°C. En la pantalla comienza la cuenta regresiva o el tiempo incremental.

 La conclusión del tiempo configurado se indica con la inscripción **END** sobre la pantalla y con la emisión de una señal acústica. El procedimiento de cocción al vapor ha sido completado.

**Al término de cada función, para remover el contenedor (G), apague el aparato con el botón adecuado y retire la tapa (C).**



¡Preste atención a no quemarse en el momento de abrir la tapa y/o retirar el contenedor!!



En caso de finalización o ausencia de agua, el aparato interrumpe el funcionamiento y emite una señal acústica.

En la pantalla aparece **H2O** y se enciende el indicador

de color rojo.

INGREDIENTES	TIEMPO DE COCCIÓN
FRUTA manzanas/peras	15min
CARNE pollo/pavo/conejo ternera/buey	25min 30min
PESCADO pescadilla/merluza/ lenguado/atún	25/30min
HUEVOS DUROS 1 huevo 4 huevos	15min 20min
VERDURA (100 gr) espinacas/acelga/tomate zapallitos hinojo/arvejas papas/zanahorias alubias/zapallo/coliflor	15min 20min 25min 30min



## FUNCIÓN EBULLICIÓN

La función ebullición permite hervir los alimentos.

Esta función es ideal para la preparación de homogeneizados.

- Luego de haber introducido el agua y los alimentos que se desean hervir en el contenedor (G), posicionarlo correctamente en el lugar previsto en la base del aparato (H), luego posicionar la tapa (C) y cerrarla girándola en el sentido de las agujas del reloj, hasta engancharla (fig.1).
- Presione el interruptor general I/O (I)
- Presione el botón vapor (4). (fig.11). Por defecto la pantalla visualiza 0:00. Para configurar el tiempo deseado presione los botones +/- (5-6) (fig. 11).

Si no se desea configurar el tiempo de ebullición, en la pantalla aparece el tiempo incremental. Máximo 30 minutos.

- Presione el botón "START/STOP" (8) (fig. 11) para comenzar el hervor.

Las cifras en la pantalla parpadean hasta llegar al punto de ebullición (aproximadamente 100°C).

La emisión de una señal acústica indica que el aparato ha alcanzado los 100°C.

En la pantalla comienza la cuenta regresiva o el tiempo incremental.

La conclusión del tiempo configurado se indica con la inscripción **End** sobre la pantalla y con la emisión de una señal acústica. Cuando la cocción ha finalizado, si desea homogeneizar los alimentos, consulte el capítulo relativo.

**Al término de cada función, para remover el contenedor (G), apague el aparato con el botón adecuado y retire la tapa (C).**



¡Preste atención a no quemarse en el momento de abrir la tapa y/o retirar el contenedor!!



En caso de finalización o ausencia de agua, el aparato interrumpe el funcionamiento y emite una señal acústica.

En la pantalla **H2O** aparece y se enciende el indicador

de color rojo.

## FUNCIÓN LICUADORA



**Nunca accione la función Pulse ni seleccione una velocidad de rotación de la cuchilla superior a 3 si se ha quitado el tapón(A) o si no está correctamente colocado en el receptáculo (D) de la tapa (C), porque los alimentos podrían derramarse y, si están calientes, provocar quemaduras.**

La función licuadora permite triturar, desmenuzar los alimentos crudos o hervidos.

Proceda de la siguiente manera:

- Luego de haber introducido las cuchillas y el alimento que se desea licuar en el contenedor, posicónelo correctamente en el lugar previsto en la base del aparato, luego posicione la tapa y ciérrela girándola hasta engancharla.
- Presione el interruptor general I/O (I)
- Presione el botón "START/STOP" (8) (fig. 12).

Si se desea configurar el tiempo de funcionamiento (máx. 2 min.), accione los botones +/- (5-6) hasta visualizar en la pantalla el tiempo deseado.

Para iniciar la preparación de los alimentos es suficiente girar el mando (9) hasta seleccionar la velocidad deseada (4 velocidades mín - 8 velocidades máx). Transcurrido el tiempo configurado las cuchillas se detienen, en la pantalla

aparece la inscripción **END** y el aparato emite una señal acústica. Si no se desea configurar el tiempo que durará el proceso de licuado, en la pantalla se muestra el tiempo incremental (máximo 2 minutos).

Es posible de todos modos interrumpir el funcionamiento en cualquier momento llevando el mando al 0. La máquina queda en stand-by; mantenga presionado el botón **START/STOP** por 2 segundos para reiniciar la función.

 Se desaconseja la utilización de este aparato para triturar alimentos particularmente duros como alimentos congelados ya que las cuchillas podrían dañarse de manera irreparable.

**Al término de cada función, para remover el contenedor (G), apague el aparato con el botón adecuado y retire la tapa (C).**

 ¡Preste atención a no quemarse en el momento de abrir la tapa y/o retirar el contenedor!!

## COMO SE HOMOGENEIZA

El aparato permite homogeneizar todos los alimentos usados habitualmente durante el destete: fruta, verdura, carne, pescado, arroz, etc.

Gracias al diseño especial de sus cuchillas, con los homogeneizados que prepara el Baby Meal se reduce la cantidad de burbujitas de aire que provocan cólicos en los niños.

Utilice el vaso dosificador (L) para poner el agua y el alimento que desea homogeneizar en el contenedor (G), luego introdúzcalo en el lugar previsto en la base del aparato (H).

Acomode la tapa (C) y ciérrela girándola en el sentido de las agujas del reloj, hasta engancharla (fig. 1).

Luego de haber realizado la "función ebullición" (consulte pág. 41) proceda como para la "función licuadora" por aproximadamente 20 segundos (consulte pág. 41). Para retirar la papilla del contenedor (G), utilice la espátula (P) suministrada.

**Al término de cada función, para remover el contenedor (G), apague el aparato con el botón adecuado y retire la tapa (C).**

 ¡Preste atención a no quemarse en el momento de abrir la tapa y/o retirar el contenedor!!

## FUNCIÓN "PULSE"

La función "PULSE" permite un mejor control en las preparaciones breves. Esta función se activa sólo dentro de las funciones cocción manual y licuadora.

El aparato funciona hasta que el mando (9) se mantiene en la posición "PULSE" (fig. 13).

El aparato funciona en la velocidad predeterminada.

## FUNCIÓN DESCONGELAMIENTO

La función descongelamiento permite descongelar y calentar las papillas preparadas precedentemente. Si se encuentra presente, retire del contenedor (G) la cuchilla multifunción (M) o la pala mezcladora (N); vuelque el agua en el contenedor (G) hasta alcanzar el nivel indicado por el símbolo VAPOR  si se encuentra presente retire la tapa y eventuales etiquetas al vaso con el alimento a descongelar/calentar. (Atención el vaso debe ser de vidrio o de plástico termorresistente o de otro material apto para calentar alimentos hasta los 100°C, las dimensiones máximas del vaso no deben superar: diámetro 60 mm, altura 90 mm). Ubique el vaso en el fondo del contenedor (G) y configure la función Ebullición según las instrucciones indicadas en el apartado correspondiente de este manual de instrucciones. Para descongelar/calentar un homogeneizado de aproximadamente 80 gr., configure 15/20 minutos de tiempo, en el caso de una papilla completa homogeneizada (alrededor de 200-260 gr) configure 25/30 minutos aproximadamente.

 Concluido el ciclo de descongelamiento/calentamiento, extraiga el vaso con guantes o agarraderas para horno, prestando la máxima atención dado que podría estar muy caliente.

 por motivos higiénicos y biológicos no caliente nunca los alimentos más de una vez o por un período de tiempo superior a una hora.

Antes de suministrarle el alimento calentado al niño, verifique siempre que su temperatura no sea excesiva (no debe ser superior a los 37°C).

## LIMPIEZA DEL APARATO

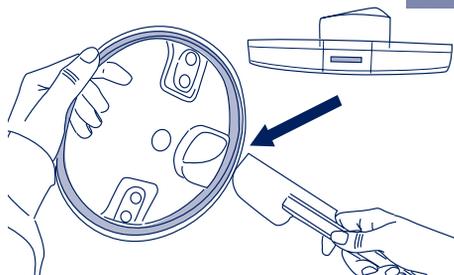
- Asegúrese de que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente y de que el interruptor esté en posición 0.
- Abra y retire la tapa, luego retire el contenedor y la tapa antes de lavarlos con agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque bien.
- Si es necesario retire los restos de ingredientes utilizando la espátula (P), suministrada. No utilice productos abrasivos.
- Para facilitar las operaciones de limpieza, desmonte siempre las cuchillas. Lave todo y enjuague cuidadosamente, luego proceda a reensamblar las piezas. Preste atención a las cuchillas, ya que son muy filosas; cuando no estén ensambladas en el aparato, protéjalas con las cubiertas de protección adecuadas y guárdelas en un lugar seguro, fuera del alcance

de los niños.

- Para evitar la oxidación eventual de las cuchillas, luego de utilizarlas, límpielas siempre a fondo y enjuáguelas cuidadosamente. Se aconseja no lavar en ningún caso las cuchillas en el lavavajillas porque la presencia de sales y la humedad pueden provocar fenómenos oxidantes. Repase el cuerpo del motor y el cable de alimentación con un paño húmedo o con una esponjita. Seque completamente con un paño suave.
- Enrolle con cuidado el cable de la alimentación a la base del cuerpo del motor.
- Para facilitar la limpieza de la tapa, extraiga la junta tirando de ella suavemente o ayudándose con una herramienta fina sin punta (por ej., espátula suministrada) para sacarla de su alojamiento.

Para no dañar la junta, introduzca la herramienta en el borde externo en correspondencia con el gancho de soporte (vea la figura).

**!** Al volver a colocar la junta cerciórese de que esté bien sujeta a todos los ganchos de soporte.



**i** **!** Luego de las operaciones de limpieza, se podría depositar agua a la altura de los mangos. Límpielos y séquelos adecuadamente para evitar el surgimiento de moho.

**!** EN NINGÚN CASO SUMERJA la base del aparato en el agua. El contenedor, la tapa y los accesorios pueden ser lavados en lavavajilla.

## CONSEJOS

- En ningún caso supere las cantidades indicadas en el interior del contenedor.
- Respete los tiempos aconsejados en el recetario.

## SI HAY ALGO QUE NO FUNCIONA...

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
El aparato no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La tapa no está cerrada correctamente.</li> <li>• El enchufe no está bien conectado a la toma.</li> </ul>
En la pantalla aparece <b>Err1</b> seguido por la emisión de una señal acústica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lleve a un Centro Asistencia.</li> </ul>
En la pantalla aparece <b>Err2</b> seguido por la emisión de una señal acústica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olla demasiado caliente/utilización excesiva de aceite.</li> <li>• Apague el aparato y deje enfriar la olla</li> </ul>
En la pantalla aparece <b>Err3</b> seguido por la emisión de una señal acústica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuchillas bloqueadas. Apague el aparato y deje enfriar la base, (retire las cuchillas).</li> </ul>
En la pantalla aparece <b>Err4</b> seguido por la emisión de una señal acústica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lleve a un Centro Asistencia.</li> </ul>
En la pantalla aparece <b>H2O</b> y el icono	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de agua.</li> <li>• Uso equivocado de aceite en función Ebullición y función Vapor.</li> <li>• Uso solamente de aceite en función cocción. Apague el aparato y úselo correctamente.</li> </ul>
En la pantalla aparece <b>OPEN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El contenedor no se encuentra en su lugar o está mal ubicado.</li> <li>• La tapa no está cerrada correctamente.</li> </ul>