

*Cher Client,
Vous venez d'acquérir ce produit Terraillon et nous vous en remercions. Nous vous en souhaitons un excellent usage et afin d'en obtenir pleine satisfaction, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation.*

FR

*Dear customer,
We thank you for buying a Terraillon product. We hope it proves entirely satisfactory and recommend you read this instruction leaflet carefully.*

EN

*Lieber Kunde,
wir möchten uns bei Ihnen für Ihr Vertrauen bedanken, dass Sie uns mit dem Kauf dieses Terraillon-Produkts entgegengebracht haben. Damit der Betrieb des Geräts zu Ihrer vollen Zufriedenheit erfolgt, empfehlen wir, diese Bedienungsanleitung zunächst aufmerksam durchzulesen.*

DE

*Caro cliente,
La ringraziamo per aver acquistato questo prodotto Terraillon. La preghiamo di leggere molto attentamente questo foglietto illustrativo al fine di poter utilizzare al meglio questo articolo e di poterne essere pienamente soddisfatto.*

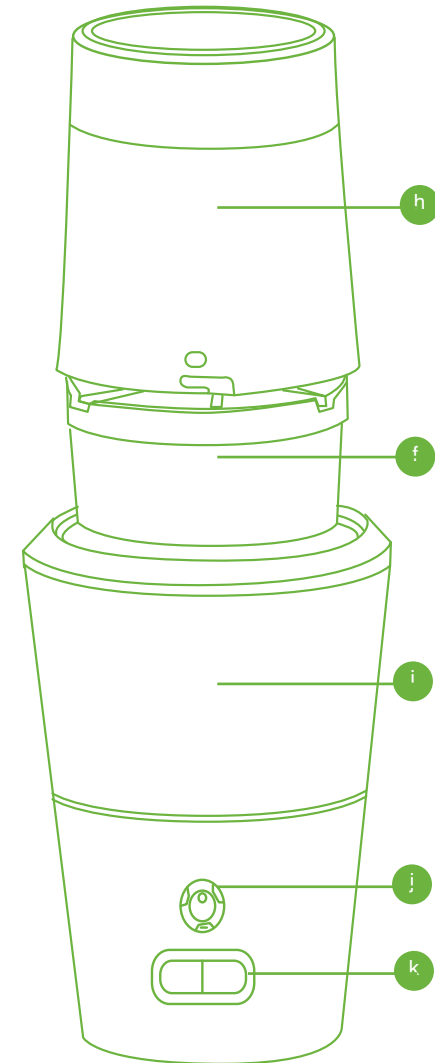
IT

*Estimado cliente:
Usted acaba de adquirir este producto Terraillon y se lo agradecemos. Le deseamos un excelente uso y con el fin de estar plenamente satisfecho, le recomendamos que lea detenidamente este manual de uso.*

ES

*Beste klant,
Wij danken u voor uw aankoop van dit Terraillon-product. Wij hopen dat u het optimaal zal kunnen gebruiken. Daarom raden wij u ook aan deze handleiding aandachtig te lezen.*

NL



Le Préparateur culinaire Vapeur Petit Terraillon offre les fonctions nécessaires à la préparation des repas de bébé. Tour à tour chauffe-biberons et petits pots, stérilisateur et cuiseur vapeur, il évolue en même temps que bébé, de son premier biberon jusqu'à son repas diversifié.

The Petit Terraillon Steam cooker offers you the functions you need to prepare your baby's meals. It can be used as a warmer for bottles or small jars as well as a steriliser and steam cooker, following baby's progress from first bottle to a more varied diet.

Der Dampfgarer Petit Terraillon bietet erforderlichen Funktionen zur Zubereitung von Babynahrung. Babykost- und Flaschenwärmer, Sterilisator und Dampfgarer... Schritt für Schritt wächst das Gerät mit dem Baby mit, vom ersten Fläschchen bis zu den vielseitigsten Menüs.

Il Preparatore culinario a vapore Petit Terraillon offre le funzioni necessarie alla preparazione dei pasti del bebè. Di volta in volta scaldabiberon e scaldavasetti, sterilizzatore e cucina al vapore, evolve insieme al bebè, dal suo primo biberon fino al suo pasto diversificato.

El Cocedor al vapor Petit Terraillon ofrece las funciones necesarias para la preparación de la comida del bebè. Como evoluciona al mismo tiempo que el bebè crece, desde el primer biberón hasta la comida sólida, sirve sucesivamente para calentar biberones y potitos, esterilizar, cocinar al vapor los alimentos.

De gaar stomer van Terraillon biedt functies die nodig zijn voor het bereiden van babyvoeding. Het apparaat, dat beurtelings te gebruiken is als sterilisator, verwarmers van zuigflessen en potjes babyvoeding en stoomkoker, groeit met uw baby mee, van zijn eerste flesje tot zijn gevarieerde maaltijden.

Siège social : Terraillon SAS

B.P. 73 - 78 403 Chatou Cedex - France
Tél. : 01 30 15 41 50 - Fax. : 01 30 15 41 51
Service consommateurs : 0 826 88 1789
serviceconsommateurs@terraillon.fr

Sav Terraillon

MGF logistique
ZI d'Epluches - Rue des Préaux
95310 St-Ouen-l'Aumône

Terraillon Deutschland GmbH

Gehlegraben 2 - D-22415 Hamburg
Tel: + 49 (0)40 53 300 600 - Fax. : +49 (0)40 53 300 620
info@terraillon.de

Terraillon SPA

Viale Sarca 45 - Milano - Italy
Phone: + 39 02 66114199 - Fax. : +39 02 02 6436990

Terraillon Asia Pacific Ltd

4/F, Eastern Centre - 1065 King's Road
Quarry Bay - Hong Kong
Tel: + 852 2960 7288 - Fax. : +852 2811 3612
HK Customer Service: +852 2561 2108

www.terraillon.com



PRÉPARATEUR CULINAIRE VAPEUR

A LIRE AVANT UTILISATION

Lisez attentivement les instructions et reportez-vous aux illustrations avant de commencer à utiliser l'appareil.

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez bien tous les éléments.
- Nettoyez la base vapeur avec un chiffon légèrement humide puis essuyez.
- Ne jamais utiliser de produits détergents pour nettoyer l'appareil.
- Rincez abondamment les accessoires pour une bonne hygiène.
- La pièce située sur le fond de la base vapeur est amovible pour faciliter le nettoyage.
- Afin d'éviter d'endommager l'appareil, vérifiez que le voltage indiqué sur l'appareil correspond bien au voltage de l'endroit où vous l'utilisez.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source de chaleur telle qu'un four, une cuisinière ou un appareil de chauffage.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, d'incendie ou autre endommagement, n'utilisez jamais d'accessoires ou d'éléments provenant d'autres fabricants ou n'ayant pas été recommandés par Terraillon.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger et après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il ne contient pas d'ingrédient.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou un liquide. Nettoyez les composants électriques avec un chiffon sec.
- Videz l'eau après chaque utilisation
- Après chaque utilisation, certains éléments peuvent être encore chauds. Pour éviter tout risque de brûlure lors de la manipulation, vous pouvez laisser refroidir la préparation environ 2 minutes avant de la sortir du bol.
- Ne tentez jamais de démonter l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé ou pour tout autre problème. Toutes les réparations doivent être effectuées par le fabricant, le service après-vente de votre fournisseur ou un professionnel agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation, la prise ou d'autres éléments sont endommagés.
- Appareil réservé à un usage domestique uniquement.
- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne vous approchez pas de l'orifice d'évacuation pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Coupez les ingrédients en cubes d'environ 10mm pour obtenir un résultat homogène.
- Ne mettez jamais plus de 150g d'aliments dans l'appareil.
- Ne mettez jamais plus d'eau que le niveau indiqué pour la fonction chauffe-biberon ou réchauffe aliments.
- Ne mettez jamais plus de 200ml d'eau pour la fonction vapeur.
- Ne pas faire cuire les aliments trop longtemps.

Conservez soigneusement ces instructions pour toute consultation ultérieure.

DESCRIPTION DU PRODUIT

h. Bol mixeur

f. Panier vapeur

i. Base vapeur

j. Bouton de commande de mise en marche de la base

k. Bouton de sélection du temps de chauffage

(1-4: fonction chauffe biberon; 4-6: mode veille; 6-30: fonction vapeur)

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES DIFFÉRENTES ÉTAPES DU PRODUIT

Cycle	Signal sonore	Voyant lumineux
Mise en marche (branché au secteur et mode veille)	1 bip court	Fixe vert
Début du cycle	1 bip long	Passe de vert à rouge
Montée en température		Fixe rouge
Cuisson		Clignote rouge
Maintien au chaud		Clignote rouge
Fin de cycle (mode veille)	5 bips courts	Passe de rouge à fixe vert
Rupture d'eau (plus d'eau ou trop peu d'eau s'est évaporée avant la fin du cycle. L'appareil va devoir refroidir pendant 10 mn pour revenir au mode veille)	Alternance de bips pendant 10 secondes	Arrêt automatique (appuyer sur le bouton de mise en marche pour arrêter l'alarme)



PRÉPARATEUR CULINAIRE VAPEUR

FONCTION STÉRILISATION

- Nettoyez bien l'appareil de tout résidu d'aliment.
- Placez le biberon dans le bol mixeur (h).
- Fixez le bol mixeur à l'envers sur le panier vapeur (f) et verrouillez en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Ajoutez 200 ml d'eau dans la base vapeur.
- Posez l'ensemble bol mixeur + panier vapeur sur la base vapeur (i).
- Branchez la prise sur le secteur.
- Réglez le bouton de sélection du temps de chauffage sur la position 10.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche. Attendez la fin de l'opération.
- Retirez le bol mixeur tout en tenant la base et posez-le.
- Déverrouillez le panier vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

FONCTION CHAUFFE-BIBERON ET PETITS POTS

- Ajoutez la quantité d'eau désirée dans la base (j) (voir tableau indicatif).
- Placez le biberon ou le petit pot sur la pièce sur le fond de la base.
- Branchez la prise sur le secteur.
- Réglez le bouton de sélection du temps de chauffage (k) sur la position désirée (1 à 4).
- Appuyez sur le bouton de mise en marche (j). Attendez la fin de l'opération.
- Débranchez la prise de courant.
- Retirez le biberon ou le petit pot à l'aide de la pince fournie.
- Une fois l'opération terminée, pour éviter tout risque de brûlure, testez la température du lait du biberon sur votre main ou la température des aliments du petit pot avant de le donner au bébé.
- Nettoyez l'appareil une fois refroidi.

Veillez à bien retirer le biberon à la fin du cycle (signal sonore) afin de ne pas surchauffer le lait.

TABLEAU INDICATIF DE CHAUFFAGE DES BIBERONS

Capacité du biberon	Quantité d'eau conseillée	Position du bouton de sélection du temps de chauffage conseillée
90ml	100ml	Position 1
120ml	100ml	Position 3
180ml	250ml	Position 3
240ml	300ml	Position 4

TABLEAU INDICATIF DE CHAUFFAGE DES PETITS POTS

Taille du petit pot	Quantité d'eau conseillée	Position du bouton de sélection du temps de chauffage conseillée
130g	200ml	Position 3
200g	300ml	Position 4

FONCTION CUISSON VAPEUR (nb: cette fonction est conseillée pour le repas des bébés de plus de 4 mois).

Coupez les aliments en cubes de 10mm environ afin d'obtenir un résultat uniforme.

- Disposez les ingrédients dans le bol mixeur (h). Il est recommandé de découper les aliments en petits dés d'environ 10mm.
- Fixez le panier vapeur (f) à l'envers sur le bol mixeur et verrouillez en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (voir tableau indicatif) dans la base vapeur.
- Retournez l'ensemble bol mixeur + panier vapeur et posez-le dans la base vapeur (i).
- Branchez la prise sur le secteur.
- Réglez le bouton de sélection du temps de chauffage (k) sur la position désirée (6 à 30).
- Appuyez sur le bouton de commande de la base vapeur (j). Attendez la fin de l'opération.



PRÉPARATEUR CULINAIRE VAPEUR

- Débranchez la prise de courant.
- Attendez environ 2mn.
- Retirez le bol mixeur tout en tenant la base.
- Retournez l'ensemble et posez-le. Attention, de l'eau peut tomber lors de cette opération, manipulez avec précaution pour éviter tout risque de brûlure.
- Déverrouillez le panier vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Retirez les aliments à l'aide d'un couvert et versez-les dans un récipient.
- Nettoyez l'appareil une fois refroidi.

TABLEAU INDICATIF DE CUISSON DES ALIMENTS (pour 150g d'aliments)

Aliments	Quantité d'eau conseillée	Position du bouton de sélection du temps de cuisson conseillée
Carottes	150ml	Position 18
Navets	100ml	Position 12
Pommes de terre	150ml	Position 10
Courgettes	100ml	Position 8
Poireaux	100ml	Position 12
Haricots verts	150ml	Position 18
Brocolis	100ml	Position 11
Poisson	100ml	Position 8
Viande (rouge ou blanche)	100ml	Position 8
Pommes	150ml	Position 10
Poires	100ml	Position 8

FONCTION RÉCHAUFFE ALIMENTS (pour les aliments en morceaux) ET DÉCONGÉLATION.

- Disposez les ingrédients dans le bol mixeur (h).
- Fixez le panier vapeur (f) à l'envers sur le bol mixeur et verrouillez en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Ajoutez 150ml d'eau dans la base vapeur.
- Retournez l'ensemble bol mixeur + panier vapeur et posez-le sur la base vapeur (i).
- Branchez la prise sur le secteur.
- Réglez le bouton de sélection du temps de chauffage (k) sur la position désirée (6 à 30).
- Appuyez sur le bouton de mise en marche de la base (j). Attendez la fin de l'opération.
- Débranchez la prise de courant.
- Attendez environ 2mn.
- Retirez le bol mixeur tout en tenant la base.
- Retournez l'ensemble et posez-le.
- Déverrouillez le panier vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Retirez les aliments et versez-les dans un récipient.
- Nettoyez l'appareil une fois refroidi.

ENTRETIEN

- Avant tout nettoyage, débranchez la prise et laissez l'appareil refroidir.
- Nettoyez tous les accessoires de l'appareil SAUF la base chauffante avec de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. N'immergez pas la base chauffante dans de l'eau ou un autre liquide.
- Essuyez la prise avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas d'éléments rugueux (nettoyant abrasif, tampon...) pour essuyer.
- Pour éliminer les éventuels dépôts de calcaire, versez 250ml de vinaigre blanc dans le bac et laissez agir. Rincer abondamment et essuyer avec un chiffon humide doux.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voltage : 220-240V ~ 50-60Hz
 Puissance : 290-350W
 Capacité de la base vapeur : 300ml
 Modèle : 08008/2



STEAM COOKER

READ BEFORE USE

Read the instructions carefully and refer to the illustrations before starting to use the product.

- Before using the product for the first time, clean thoroughly the elements except the power unit
- Wipe power unit with a damp cloth, then dry, avoiding the use of abrasive detergents.
- Rinse all the accessories thoroughly to ensure good hygiene.
- The piece situated on the hotplate of the steamer base is removable for an easy cleanup.
- In order to avoid damage to the product, check that the indicated voltage on the product corresponds to the voltage from your intended source.
- Always use the product on a plain and flat surface.
- Never place the product near a heat source such as an oven, a cooker or a heating appliance.
- In order to avoid any risk of electrical shock, fire or other damage, never use accessories or components coming from other manufacturers unless specifically recommended by Terraillon.
- Keep the product out of reach of children.
- Unplug the power unit when not in use.
- Unplug the product before cleaning or changing accessories and after each use.
- Never operate the product empty.
- Never immerse the product into water or any other liquid. Clean the electric components with a dry cloth.
- Empty water after each use.
- After each use, some parts can still be hot. To avoid any risk of burning while handling, let the food cool for approximately 2 minutes before removing it from the bowl.
- Never try to dismantle the product if the electric cable is damaged or for any other problem. All repairs must be carried out by the manufacturer, the customer service of your supplier or an authorised service centre.
- Do not use the product if the electric cable, the plug or other elements are damaged.
- This product is intended for household use only.
- In order to avoid any risk of burn, do not approach the product while in service.
- Cut most foods into cubes approximately 10mm to achieve a more uniform result.
- Never put more than 150g into the chopper.
- Never put water higher than the “max” mark (with bottle or container in position) when the product is used as warmer.
- Never put more water than the recommended quantity for the bottle and food jars heating function.
- Never put more than 200ml water when the product is used as a steamer.
- The food should not be heated too long.

Keep these instructions safely for any future reference.

DESCRIPTION OF THE PRODUCT

- h. Upper bowl
- f. Steamer basket
- i. Steamer base
- j. On-off button
- k. Cooking time knob with numbers representing minutes (1-4: bottle warmer function; 4-6: standby mode; 6-30: steamer function)

TABLE OF THE DIFFERENT STAGES OF THE PRODUCT

Cycle	Audible signal	Luminous indicator
On (connected to main and stay at standby mode)	1 long beep	Stays green
Start program	1 long beep	Changes from green to red
Heating		Stays red
Cooking		Flashes red
Keep warm		Flashes red
End of cycle (return to standby mode)	5 short beeps	Changes from red to green and stays green
Water missing (no water or too little water and all water has evaporated before end of cycle. Product will need to cool down for 10 mins to resume normal standby mode)	Alternative rapid beep sound for 10 seconds	Auto off (press on-off button to stop alarm and return to standby mode)



STEAM COOKER

HOW TO USE THE STERILISATION FUNCTION (NOTE: THIS FUNCTION IS RECOMMENDED FOR THE 120ML CAPACITY FEEDING BOTTLES DURING THE FIRST 3 MONTHS OF THE BABY)

- Clean the steamer base thoroughly to remove any food residue.
- Put the feeding-bottle into the upper bowl (h).
- Lock the steamer basket (f) upside down on the upper bowl (h) by turning clockwise ensuring the locking tabs are engaged.
- Add 200ml of water.
- Turn upper bowl + steamer basket upside down and engage it on the steamer base (i).
- Plug in.
- Set the knob on position 10. Press the on-off button of the base (j). Keep waiting until the end of operation.
- Lift the steamer basket with holding the upper bowl to remove it from the base unit.
- Unlock the steamer basket anticlockwise.

HOW TO USE THE BOTTLE AND FOOD JAR WARMER FUNCTION

- Pour the recommended quantity of water into the base (i) (see indicative table).
- Put the feeding-bottle or food jar directly on the hotplate (l).
- Plug in.
- Set the knob on the desired position of warming (k) (1 to 4).
- Press the on-off button (j). Keep waiting until the end of warming.
- Unplug.
- Take the feeding-bottle or food jar out using the tongs.
- To avoid any risk of burn to the baby, always test the milk or food temperature on your hand before feeding the baby.
- Clean and dry the product once cooled.

Remember to remove the bottle once it has been heated (after the beep has sounded) so as not to overheat the milk.

REFERENCE TABLE FOR WARMING FEEDING-BOTTLES

Milk in the feeding bowl	Recommended quantity of water in the base	Recommended knob position
90ml	100ml	Position 1
120ml	100ml	Position 3
180ml	250ml	Position 3
240ml	300ml	Position 4

REFERENCE TABLE FOR WARMING FOOD JARS

Size of jar	Recommended quantity of water in the base	Recommended knob position
130g	200ml	Position 3
200g	300ml	Position 4

HOW TO USE THE STEAMER FUNCTION (Note: this function is recommended when the baby is over 6 months old).

Cut food into cubes approximately 1/2" (1cm) to achieve a more uniform result. For the reheating of mashed food, refer to the bottle and food warmer section above).

- Put the ingredients into the upper bowl (h). It is recommended to cut out food in small dice of approximately 10mm.
- Fix the steamer basket (f) upside down on the upper bowl and lock it by turning clockwise ensuring the locking tabs are engaged.
- Add 200ml of water.
- Turn upper bowl + steamer basket upside down and engage it on the steamer base (i).
- Plug in.
- Set the knob (k) on the desired position of cooking (6 to 30).



STEAM COOKER

- Press the on-off button of the base (j). Keep waiting until the end of cooking.
- Unplug.
- Await approximately 2mins because the upper bowl can still be hot.
- Turn blender bowl + steamer basket upside down.
- Lift the steamer basket while holding the upper bowl. Caution : some water may fall, handle with care to avoid any risk of burn.
- Unlock the steamer basket anticlockwise.
- Remove food with a spoon and pour it into a bowl.
- Clean and dry the product once cooled.

REFERENCE TABLE FOR COOKING (for 150g of food, except fish 50g)

Food items	Recommended quality of water	Recommended knob position
Carrot	150ml	Position 18
Turnip	100ml	Position 12
Potato	150ml	Position 10
Courgette	100ml	Position 8
Leek	100ml	Position 12
Green bean	150ml	Position 18
Broccoli	100ml	Position 11
Fish	100ml	Position 8
Meat (red or white)	100ml	Position 8
Apple	150ml	Position 10
Pear	100ml	Position 8

HOW TO USE THE FOOD REHEATING FUNCTION (for pieces of food approximately 15mm) AND DEFROST FUNCTION

- Pour the ingredients into the upper bowl (h).
- Lock the steamer basket (f) upside down on the upper bowl by turning clockwise ensuring the locking tabs are engaged.
- Add 150ml of water.
- Turn upper bowl + steamer basket upside down and engage it on the steamer base (l).
- Plug in.
- Set the knob (k) on the desired warming-up position (6 to 30).
- Press the on-off button of the base (j). Keep waiting until the end of heating.
- Unplug.
- Await approximately 2mins.
- Lift the steamer basket while holding the upper bowl.
- Turn the unit upside down.
- Unlock the steamer basket anticlockwise.
- Remove food and pour it into a bowl.
- Clean the product once cooled.

MAINTENANCE

- Before any cleaning, unplug and let the product cool.
- Clean all the accessories of the product EXCEPT the steamer base with soapy hot water or in the dishwasher. Never immerse the steamer base in water or another liquid.
- Wipe the plug with a dry cloth.
- Do not use a rough element such as to wipe.
- To remove possible traces of limescale, pour 250 ml of clear vinegar into the bowl and leave until limescale has dissolved. Rinse carefully and dry with a soft damp cloth.

PRODUCT SPECIFICATION

Voltage : 220-240V ~ 50-60Hz
 Wattage : 290-350W
 Maximum food capacity : 150g
 Model : 08008/2



DAMPFGARER

VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM DURCHLESEN

Lesen Sie die Anweisungen aufmerksam durch und betrachten Sie die Abbildungen, bevor Sie das Gerät benutzen.

- Reinigen Sie sorgfältig alle Geräteteile, bevor Sie die Maschine zum ersten Mal benutzen.
- Reinigen Sie den Sockel des Dampfgarers mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn ab.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, um das Gerät zu reinigen.
- Spülen Sie die Zubehöre aus hygienischen Gründen reichlich mit klarem Wasser ab.
- Das Teil auf dem Boden des Dampfgarersockels kann zum Reinigen entfernt werden.
- Um das Gerät nicht zu beschädigen, überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung der Netzsteckdose übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät immer auf einer glatten bzw. ebenen Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wärmequelle auf, wie u. a. Backofen, Herd oder Heizkörper auf.
- Um jegliche Gefahr von Stromschlag, Brand oder anderen Schäden zu vermeiden, verwenden Sie niemals Zubehöre oder Elemente anderer Hersteller oder Fabrikanten, die nicht von Terraillon empfohlen werden.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach jedem Gebrauch des Geräts heraus.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts heraus, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es gefüllt ist.
- Tauchen Sie das Produkt nie in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit unter. Reinigen Sie die elektrischen Teile mit einem trockenen Tuch.
- Kippen Sie nach jedem Gebrauch das Wasser aus.
- Nach jedem Gebrauch können einige Teile noch heiß sein. Damit Sie sich nicht verbrennen, können Sie die zubereitete Kost ca. 2 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie sie aus dem Behälter nehmen.
- Bauen Sie das Gerät niemals auseinander, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ein anderes Problem vorliegt. Sämtliche Reparaturen müssen vom Hersteller, dem Kundendienst Ihres Händlers oder von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Elemente beschädigt sind.
- Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt geeignet.
- Damit Sie sich nicht verbrennen, halten Sie sich von der Austrittsöffnung entfernt, während sich das Gerät in Betrieb befindet.
- Schneiden Sie die Zutaten in 10mm große Würfel, um eine gleichmäßige Masse zu erhalten.
- Füllen Sie niemals mehr als 150g Nahrungsmittel in das Gerät.
- Füllen Sie das Wasser für die Funktion zum Erwärmen von Babyfläschchen oder Babykost nur bis zum angegebenen Pegel.
- Füllen Sie bei der Dampffunktion nie mehr als 200ml Wasser ein.
- Die Nahrungsmittel nicht zu lange kochen/garen lassen.

Heben Sie diese Anweisungen sorgfältig auf.

PRODUKTBSCHREIBUNG

- h. Mixer-Behälter
 f. Einsatzkorb-Dampfgarer
 i. Sockel - Dampfgarer
 j. Bedientaste zum Einschalten des Sockels
 k. Wahlschalter der Heizdauer
 (1-4: erwärmen von Baby-Flaschen; 4-6: standy-Modus; 6-30: Dampfgaren)

ÜBERSICHTSTABELLE DER VERSCHIEDENEN ETAPPEN DES GERÄTES

Zyklus	Biep-Ton	LED
Einschalten (ans Netz angeschlossen und im Standby-Betrieb)	1 kurzer Biep-Ton	Grün, konstant
Zyklusbeginn	1 langer Biep-Ton	Wechselt von grün auf rot
Ansteigen der Temperatur		Rot, konstant
Garen		Rot, blinkt
Warm halten		Rot, blinkt
Zyklusende (Standby-Betrieb) Kein Wasser (vor dem Zyklusende ist kein oder zu wenig Wasser verdampft). Das Gerät muss erst 10 Minuten abkühlen, um in den Standby-Modus zurückzukehren)	5 kurze Biep-Töne Abwechselnd Bip-Töne während 10 Sekunden	Wechselt von rot auf grün Schaltet sich automatisch ab (auf die Einschalttaste drücken, um den Alarm abzuschalten)



DAMPFGARER

STERILISIERUNG

- Reinigen Sie das Gerät, um Nahrungsreste zu entfernen.
- Setzen Sie das Fläschchen in den Mixer-Behälter (h).
- Setzen Sie den Mixer-Behälter mit der oberen Seite nach unten auf den Einsatzkorb des Dampfgarers (f) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu.
- Fügen Sie 200 ml Wasser in den Dampfgarersockel hinzu.
- Setzen Sie den Mixer-Behälter + den Einsatzkorb des Dampfgarers auf den Sockel des Dampfgarers (i).
- Schließen Sie den Netzstecker an der Netzsteckdose an.
- Stellen Sie den Wahlschalter für die Heizzdauer auf die Position 10.
- Drücken Sie auf die Einschalttaste. Warten Sie bis zum Ende (des Vorgangs).
- Nehmen Sie den Mixer-Behälter heraus. Halten Sie dabei den Sockel fest
- Öffnen Sie den Einsatzkorb des Dampfgarers (gegen den Uhrzeigersinn drehen).

ERWÄRMEN VON BABY-FLÄSCHCHEN UND BABYKOST

- Geben Sie die gewünschte Wassermenge in den Sockel (j) (siehe Angaben).
- Stellen Sie das Fläschchen oder Glas auf die Unterplatte des Sockels.
- Schließen Sie den Netzstecker an der Netzsteckdose an.
- Stellen Sie den Wahlschalter für die Heizzdauer (k) auf die gewünschte Position (1 bis 4).
- Drücken Sie auf die Einschalttaste (j). Warten Sie bis zum Ende (des Vorgangs).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Entfernen Sie das Fläschchen oder die Babykost mit der mitgelieferten Klammer.
- Bevor Sie anschließend Ihr Baby füttern, testen Sie mit einem Tropfen auf der Hand die Milch in dem Fläschchen bzw. testen Sie die Temperatur der Babykost, um jegliche Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist.

Nehmen Sie das Babyfläschchen nach dem Zyklus ab (akustisches Signal), damit die Milch nicht überhitzt wird

ANGABEN ZUM AUFWÄRMEN VON BABYFLÄSCHCHEN

Fassungsvermögen des Fläschchens	Empfohlene Wassermenge	Empfohlene Position des Wahlschalters für die Heizzdauer
90ml	100ml	Position 1
120ml	100ml	Position 3
180ml	250ml	Position 3
240ml	300ml	Position 4

ANGABEN ZUM AUFWÄRMEN VON BABYKOST

Größe der Babykost im Glas	Empfohlene Wassermenge	Empfohlene Position des Wahlschalters für die Heizzdauer
130g	200ml	Position 3
200g	300ml	Position 4

DAMPFGAREN (NB: diese Funktion wird für die Kost von Babys über 4 Monate empfohlen).

Schneiden Sie die Zutaten in ca. 10mm große Würfel, um eine gleichmäßige Masse zu erhalten.

- Füllen Sie die Zutaten in den Mixer-Behälter (h). Wir empfehlen, die Zutaten in kleine Würfel von ca. 10mm zu schneiden.
- Setzen Sie den Einsatzkorb des Dampfgarers (f) mit der oberen Seite nach unten auf den Mixer-Behälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu.
- Fügen Sie die erforderliche Wassermenge (siehe Angaben) in den Dampfgarersockel hinzu.
- Drehen Sie den Mixer-Behälter + Einsatzkorb des Dampfgarers um und rasten Sie das Ganze in den Dampfgarersockel (i) ein.
- Schließen Sie den Netzstecker an der Netzsteckdose an.
- Stellen Sie den Wahlschalter für die Heizzdauer (k) auf die gewünschte Position (6 bis 30).



DAMPFGARER

- Drücken Sie auf die Bedientaste des Dampfgarersockels (j). Warten Sie bis zum Ende (des Vorgangs).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Warten Sie ca. 2 Minuten.
- Nehmen Sie den Mixer-Behälter heraus. Halten Sie dabei den Sockel fest.
- Drehen Sie das Ganze um und setzen Sie es ab. Achtung: Bei diesem Vorgang kann Wasser herausfließen. Gehen Sie vorsichtig vor, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Öffnen Sie den Einsatzkorb des Dampfgarers (gegen den Uhrzeigersinn drehen).
- Füllen Sie die Nahrungsmittel (mit zusätzlichem Besteck) in einen Behälter um.
- Reinigen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist.

ANGABEN ZUM GAREN VON NAHRUNGSMITTELN (für 150g Nahrungsmittel)

Lebensmittel	Empfohlene Wassermenge	Empfohlene Position des Wahlschalters für die Heizzdauer
Karotten	150ml	Position 18
Rüben	100ml	Position 12
Kartoffeln	150ml	Position 10
Zucchini	100ml	Position 8
Lauch	100ml	Position 12
Grüne Bohnen	150ml	Position 18
Broccoli	100ml	Position 11
Fisch	100ml	Position 8
Fleisch (dunkel oder hell)	100ml	Position 8
Apfel	150ml	Position 10
Birnen	100ml	Position 8

ERWÄRMEN VON NAHRUNGSMITTELN (für geschnittene Zutaten) UND AUFTAUEN

- Füllen Sie die Zutaten in den Mixer-Behälter (h).
- Setzen Sie den Einsatzkorb des Dampfgarers (f) mit der oberen Seite nach unten auf den Mixer-Behälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu.
- Fügen Sie die 200ml Wasser in den Dampfgarersockel hinzu.
- Drehen Sie den Mixer-Behälter + Einsatzkorb des Dampfgarers um und rasten Sie das Ganze in den Dampfgarersockel (i) ein.
- Schließen Sie den Netzstecker an der Netzsteckdose an.
- Stellen Sie den Wahlschalter für die Heizzdauer (k) auf die gewünschte Position (6 bis 30).
- Drücken Sie auf die Einschalttaste (j). Warten Sie bis zum Ende (des Vorgangs).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Warten Sie ca. 2 Minuten.
- Nehmen Sie den Mixer-Behälter ab. Halten Sie dabei den Sockel fest.
- Drehen Sie das Ganze um und setzen Sie es ab.
- Öffnen Sie den Einsatzkorb des Dampfgarers (gegen den Uhrzeigersinn drehen).
- Füllen Sie die Nahrungsmittel (mit zusätzlichem Besteck) in einen Behälter um.
- Reinigen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Spülen Sie, MIT AUSNAHME des Dampfgarersockels, alle Zubehöre des Geräts mit warmem Seifenwasser oder in der Geschirrspülmaschine. Tauchen Sie den Sockel des Dampfgarers nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Wischen Sie den Netzstecker mit einem trockenen Tuch ab.
- Verwenden Sie zum Abwischen keine rauen Gegenstände (Scheuermittel, Putzkissen...).
- Für die Entfernung eventueller Kalkablagerungen 250 ml weißen Essig in den Behälter schütten und wirken lassen. Großzügig spülen und mit einem weichen feuchten Tuch trocken wischen.

TECHNISCHE MERKMALE

Spannung: 220-240V ~ 50-60Hz
 Leistung: 290-350W
 Fassungsvermögen des Dampfgarersockels: 300ml
 Modell: 08008/2



PREPARATORE CULINARIO A VAPORE

DA LEGGERE PRIMA DELL'UTILIZZO

Leggere attentamente le istruzioni e fare riferimento alle illustrazioni prima di iniziare ad utilizzare l'apparecchio.

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutti gli elementi
- Pulire la base vapore con un panno leggermente umido, poi asciugare.
- Non utilizzare prodotti detergenti per pulire l'apparecchio.
- Sciacquare abbondantemente gli accessori per una corretta igiene.
- Il pezzo situato sul fondo della base a vapore è amovibile per facilitare la pulizia.
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, verificare che il voltaggio indicato sull'apparecchio corrisponda al voltaggio del luogo in cui viene utilizzato.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana.
- Non collocare mai l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore (forno, cucina, apparecchio di riscaldamento, ecc.).
- Per evitare rischi di folgorazione, di incendio o altri danni, non utilizzare mai accessori o elementi prodotti da altri fabbricanti o che non siano stati raccomandati da Terrailon.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Scollegare l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo o di riporlo e dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se non contiene ingredienti.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Pulire i componenti elettrici con un panno asciutto.
- Vuotare l'acqua dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo, alcuni elementi possono essere ancora caldi. Per evitare rischi di scottature durante la manipolazione, è preferibile lasciar raffreddare la preparazione per circa 2 minuti prima di estrarla dal recipiente.
- Non tentare mai di smontare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato oppure per qualsiasi altro problema. Tutte le riparazioni devono essere effettuate dal fabbricante, dal servizio assistenza del fornitore oppure da un tecnico autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la presa o altri elementi sono danneggiati.
- L'apparecchio è esclusivamente riservato ad un utilizzo domestico.
- Per evitare qualsiasi rischio di scottatura, non avvicinarsi al foro di evacuazione durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Tagliare gli ingredienti a cubetti di circa 10mm per ottenere un risultato omogeneo.
- Non mettere mai più di 150 g di alimenti nell'apparecchio.
- Non mettere mai più acqua del livello indicato per la funzione scalda-biberon o scalda-alimenti.
- Non mettere mai più di 200ml di acqua per la funzione vapore.
- Non far cuocere gli alimenti troppo a lungo.

Conservare con cura le presenti istruzioni per qualsiasi consultazione ulteriore.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- h. Recipiente miscelatore
f. Cestello vapore
i. Base vapore
- j. Pulsante di avvio della base
k. Pulsante di selezione del tempo di riscaldamento
(1-4: funzione sciada-biberon; 4-6: standby; 6-30: funzione cottura vapore)

TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE DIVERSE FASI DI FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

Ciclo	Segnale acustico	Spia luminosa
Avvio (collegato alla presa di corrente e modalità standby)	1 bip breve	Verde fissa
Inizio ciclo	1 bip lungo	Passa da verde a rosso
Salita di temperatura		Rossa fissa
Cottura		Rossa lampeggiante
Mantenimento in caldo		Rossa lampeggiante
Fine ciclo (modalità standby)	5 bip brevi	Passa da rossa a verde fissa
Esaurimento acqua (acqua terminata o insufficiente evaporazione prima della del ciclo. È necessario lasciar raffreddare l'apparecchio per 10 min. per tornare alla modalità di standby).	Alternanza di bip per 10 secondi.	Arresto automatico (premere il pulsante di avvio per interrompere l'allarme).



PREPARATORE CULINARIO A VAPORE

FUNZIONE STERILIZZATORE

- Pulire bene l'apparecchio da qualsiasi residuo di alimenti.
- Collocare il biberon nel recipiente di miscelazione (h).
- Fissare il recipiente di miscelazione alla rovescia sul cestello vapore (f) e bloccare girandolo in senso orario.
- Aggiungere 200 ml di acqua nella base vapore.
- Innescare il gruppo recipiente di miscelazione + cestello vapore sulla base vapore (i).
- Collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione.
- Regolare il pulsante di selezione del tempo di riscaldamento sulla posizione 10.
- Premere il pulsante di avvio. Attendere la fine dell'operazione.
- Togliere il recipiente di miscelazione tenendo la base e posarlo.
- Sbloccare il cestello vapore in senso antiorario.

FUNZIONE SCALDA-BIBERON E VASETTI

- Aggiungere la quantità di acqua desiderata nella base (i) (cfr. tabella indicativa).
- Collocare il biberon o il vasetto sul pezzo posto sul fondo della base.
- Collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione.
- Regolare il pulsante di selezione del tempo di riscaldamento (k) sulla posizione desiderata (da 1 a 4).
- Premere il pulsante di avvio (j). Attendere la fine dell'operazione.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione.
- Rimuovere il biberon o il vasetto mediante la pinza fornita.
- Una volta terminata l'operazione, per evitare rischi di scottature, testare la temperatura del latte del biberon sulla mano o la temperatura degli alimenti contenuti nel vasetto prima di somministrarli al bambino.
- Pulire l'apparecchio una volta raffreddato.

Estrarre il biberon alla fine del ciclo (al segnale acustico) per evitare di surriscaldare il latte.

TABELLA INDICATIVA DI RISCALDAMENTO DEI BIBERON

Capacità del biberon	Quantità di acqua consigliata	Posizione del pulsante di selezione del tempo di riscaldamento consigliato
90ml	100ml	Posizione 1
120ml	100ml	Posizione 3
180ml	250ml	Posizione 3
240ml	300ml	Posizione 4

TABELLA INDICATIVA DI RISCALDAMENTO DEI VASETTI

Dimensioni del vasetto	Quantità di acqua consigliata	Posizione del pulsante di selezione del tempo di riscaldamento consigliato
130g	200ml	Posizione 3
200g	300ml	Posizione 4

FUNZIONE COTTURA VAPORE (NB: questa funzione è consigliata per il pasto dei bambini di età superiore ai 4 mesi).

Tagliare gli alimenti a cubetti di 10 mm circa per ottenere un risultato uniforme.

- Collocare gli ingredienti nel recipiente di miscelazione (h). Si consiglia di tagliare gli alimenti a dadini di circa 10 mm.
- Fissare il cestello vapore (f) alla rovescia sul recipiente di miscelazione e bloccare girandolo in senso orario.
- Aggiungere la quantità di acqua necessaria (cfr. tabella indicativa) nella base vapore.
- Capovolgere il gruppo recipiente di miscelazione + cestello vapore e inserirlo sulla base vapore (i).
- Collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione.
- Regolare il pulsante di selezione del tempo di riscaldamento (k) sulla posizione desiderata (da 6 a 30).
- Premere il pulsante di avvio della base vapore (j). Attendere la fine dell'operazione.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione.
- Attendere circa 2 min.



PREPARATORE CULINARIO A VAPORE

- Togliere il recipiente di miscelazione tenendo la base.
- Capovolgere l'insieme e posarlo. Attenzione, può accadere che dell'acqua cada durante questa operazione, manipolare con precauzione per evitare qualsiasi rischio di scottatura.
- Sbloccare il cestello vapore in senso antiorario.
- Togliere gli alimenti mediante un cucchiaino o altro utensile da cucina e versarli in un recipiente.
- Pulire l'apparecchio una volta raffreddato.

TABELLA INDICATIVA DI COTTURA DEGLI ALIMENTI (per 150 g di alimenti)

Alimentazione	Quantità di acqua consigliata	Posizione del pulsante di selezione del tempo di cottura consigliato
Carote	150ml	Posizione 18
Rape	100ml	Posizione 12
Patate	150ml	Posizione 10
Zucchine	100ml	Posizione 8
Porri	100ml	Posizione 12
Fagiolini	150ml	Posizione 18
Broccoli	100ml	Posizione 11
Pesce	100ml	Posizione 8
Carne (rossa o bianca)	100ml	Posizione 8
Mela	150ml	Posizione 10
Pera	100ml	Posizione 8

FUNZIONE RISCALDAMENTO ALIMENTI (per gli alimenti a pezzetti) E DECONGELAZIONE

- Collocare gli ingredienti nel recipiente di miscelazione (h).
- Fissare il cestello vapore (f) alla rovescia sul recipiente di miscelazione e bloccare girandolo in senso orario.
- Aggiungere 150ml di acqua nella base vapore.
- Capovolgere il gruppo recipiente di miscelazione + cestello vapore e inserirlo sulla base vapore (i).
- Collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione.
- Regolare il pulsante di selezione del tempo di riscaldamento (k) sulla posizione desiderata (da 6 a 30).
- Premere il pulsante di avvio della base (j). Attendere la fine dell'operazione.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione.
- Attendere circa 2 min.
- Togliere il recipiente di miscelazione tenendo la base.
- Capovolgere l'insieme e posarlo.
- Sbloccare il cestello vapore in senso antiorario.
- Togliere gli alimenti e versarli in un recipiente.
- Pulire l'apparecchio una volta raffreddato.

MANUTENZIONE

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
- Pulire tutti gli accessori dell'apparecchio, ECCEPTE la base riscaldante, con acqua calda saponata o in lavastoviglie. Non immergere la base riscaldante in acqua o in altri liquidi.
- Asciugare la presa con un panno asciutto.
- Non utilizzare elementi ruvidi (spugnette abrasive, ecc.) per asciugare. Per togliere eventuali depositi di calcare, versate 250 ml d'aceto bianco nella bacinella e attendete che faccia effetto. Sciacquate molto bene ed asciugate con un panno umido morbido.
- Per togliere eventuali depositi di calcare, versate 250 ml d'aceto bianco nella bacinella e attendete che faccia effetto. Sciacquate molto bene ed asciugate con un panno umido morbido.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Voltaggio: 220-240V ~ 50-60Hz
 Potenza: 290-350W
 Capacità della base vapore: 300ml
 Modello: 08008/2



COCEDOR AL VAPOR

A LEER ANTES DE SU UTILIZACIÓN

Lea atentamente las instrucciones y consulte las ilustraciones antes de utilizar el aparato.

- Antes de emplearlo por primera vez, limpie bien todos los elementos.
- Limpie y seque la base que produce vapor con un paño ligeramente húmedo.
- Para limpiar el aparato no utilice nunca sustancias detergentes.
- Enjuague bien los accesorios para lograr una buena higiene.
- La pieza que se encuentra en el fondo de la base de producción de vapor se puede retirar para facilitar la limpieza.
- Para no dañar el aparato, verifique que el voltaje que figura en el aparato corresponde al voltaje de la alimentación eléctrica.
- Utilice siempre el aparato en una superficie plana.
- No coloque nunca la batidora cerca de una fuente de calor como el horno, la cocina o un calefactor.
- Para evitar todo riesgo de electrocución, incendio o cualquier otro daño, no debe utilizar nunca accesorios o elementos de otros fabricantes o que no hayan sido expresamente recomendados por Terraillon.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo o guardarlo y después de cada utilización.
- No utilice nunca el aparato si no contiene ingredientes.
- No sumerja nunca el aparato en agua o un líquido cualquiera. Limpie los componentes eléctricos con un paño seco.
- Vacíe el agua después de cada utilización.
- Después de cada utilización, algunos elementos todavía pueden estar calientes. Para evitar quemaduras al manipularlos, deje que lo preparado se enfríe durante dos minutos antes de retirarlo del tazón.
- No intente nunca desmontar el aparato si el cable de alimentación eléctrica está dañado, o existe cualquier otro problema. Todas las reparaciones deben ser realizadas por el fabricante, el servicio postventa de su proveedor o un profesional homologado.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otro elemento se halla dañado.
- Aparato reservado exclusivamente a un uso doméstico.
- Para evitar todo riesgo de quemadura, no se acerque al orificio de evacuación del vapor cuando el aparato está funcionando.
- Corte los ingredientes en cubos de 10mm, aproximadamente, para obtener un resultado homogéneo.
- No coloque nunca más de 150 g de alimentos en el aparato.
- El agua no debe, en ningún caso, rebasar el nivel indicado para calentar biberones o recalentar alimentos.
- En ningún caso ponga más de 200 ml de agua al utilizarlo con la función vapor.
- No cocinar demasiado los alimentos.

Conservar cuidadosamente estas instrucciones para consultarlas posteriormente.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- h. Tazón mezclador
 f. Cesta de vapor
 i. Base de producción de vapor
 j. Botón de encendido de la base
 k. Botón para seleccionar el tiempo de calentamiento
 (1-4: calienta biberón; 4-6: modo suspendido; 6-30: cocción al vapor)

RECAPITULACIÓN DE LAS DIFERENTES ETAPAS DEL PRODUCTO

Ciclo	Señal sonora	Indicador luminoso
Puesta en marcha (cable enchufado y en modo suspendido o espera)	1 señal sonora breve	Verde encendido permanentemente
Comienzo del ciclo	1 señal sonora prolongada	Pasa de verde a rojo
Incremento de la temperatura		Rojo encendido permanentemente
Cocción		Rojo y parpadeando
Mantener caliente		Rojo y parpadeando
Fin de ciclo (modo suspendido - espera)	5 señales sonoras breves	Pasa de rojo a verde encendido permanentemente
Falta de agua (sin agua o muy poca agua por evaporación antes del final del ciclo. El aparato deberá enfriarse durante 10 minutos para volver al modo suspendido - espera)	Señales sonoras que se alternan durante 10 segundos	Parada automática (pulse el botón de puesta en marcha para detener la alarma)





COCEDOR AL VAPOR

ESTERILIZACIÓN

- Limpie bien el aparato para que no quede ningún residuo de alimentos.
- Coloque el biberón en el tazón mezclador (h).
- Coloque el tazón mezclador boca abajo en la cesta de vapor (f) y sujételo haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj.
- Añada 200 ml de agua en la base de producción de vapor.
- Encastre el tazón mezclador + el cesto de vapor en la base de producción de vapor (i).
- Conecte el enchufe a la toma de corriente.
- Ponga el botón de selección del tiempo de calentamiento en posición 10.
- Pulse el botón de encendido. Espere hasta que la operación llegue a su fin.
- Retire el tazón mezclador sujetando al mismo tiempo la base, y colóquelo en una superficie plana.
- Desbloquee la cesta en el sentido contrario a las agujas de un reloj.

CALIENTA BIBERÓN Y CALENTADOR DE TARRITOS

- Añada la cantidad de agua necesaria en la base (i) (véase el cuadro indicativo).
- Coloque el biberón o el tarrito en el elemento que se encuentra en el fondo de la base.
- Conecte el enchufe en la toma de corriente.
- Ponga el botón de selección de tiempo de calentamiento (k) en la posición adecuada (de 1 a 4).
- Pulse el botón de encendido (j). Espere hasta que la operación llegue a su fin.
- Desenchufe el aparato.
- Retire el biberón o el tarrito con la pinza.
- Una vez que haya acabado la operación, para evitar quemaduras, pruebe la temperatura de la leche del biberón en su mano y pruebe la temperatura de los alimentos del tarrito antes de dárselos al bebé.
- Espere que el aparato se enfríe y límpielo.

Cerciórese de retirar el biberón al final del ciclo (señal sonora) para no sobrecalear la leche.

CUADRO PARA CALENTAR LOS BIBERONES

Capacidad biberón	Cantidad de agua sugerida	Posición del botón para seleccionar el tiempo de calentamiento aconsejado
90ml	100ml	Posición 1
120ml	100ml	Posición 3
180ml	250ml	Posición 3
240ml	300ml	Posición 4

CUADRO PARA CALENTAR LOS TARRITOS

Tamaño del tarrito	Cantidad de agua aconsejada	Posición del botón para seleccionar el tiempo de calentamiento aconsejado
130g	200ml	Posición 3
200g	300ml	Posición 4

COCCIÓN AL VAPOR (N.B.: se aconseja esta función para las comidas de los bebés mayores de 4 meses).

Corte los alimentos en cubos de unos 10 mm para obtener un resultado uniforme.

- Coloque los ingredientes en el tazón mezclador (h). Se recomienda cortar los alimentos en cubos pequeños de unos 10 mm.
- Coloque la cesta de vapor (f) boca abajo en el tazón mezclador y sujételo haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj.
- Añada la cantidad de agua necesaria (véase el cuadro indicativo) en la base de producción de vapor.
- Dé la vuelta al conjunto formado por el tazón mezclador + la cesta de vapor, y sujételo a la base de producción de vapor (i).
- Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.



COCEDOR AL VAPOR

- Ponga el botón de selección del tiempo de calentamiento (k) en la posición adecuada (de 6 a 30).
- Pulse el botón de encendido de la base de producción de vapor (j). Espere hasta que la operación llegue a su fin.
- Desenchufe el aparato.
- Espere unos 2 minutos.
- Retire el tazón mezclador sujetando al mismo tiempo la base.
- Dé la vuelta al conjunto y apóyelo en una superficie plana. ¡Atención! Durante esta operación puede caer agua, por lo cual debe efectuar todas las manipulaciones con precaución para evitar quemaduras.
- Desbloquee la cesta de vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Retire los alimentos con un cubierto y páselos a otro recipiente.
- Espere que el aparato se enfríe y límpielo.

CUADRO DE COCCIÓN DE ALIMENTOS (cada 150 g de alimentos)

Alimentos	Cantidad de agua aconsejada	Posición del botón para seleccionar el tiempo de cocción aconsejado
Zanahoria	150ml	Posición 18
Nabo	100ml	Posición 12
Patatas	150ml	Posición 10
Calabacín	100ml	Posición 8
Puerro	100ml	Posición 12
Judía verde	150ml	Posición 18
Brócoli	100ml	Posición 11
Pescado	100ml	Posición 8
Carne (roja o blanca)	100ml	Posición 8
Manzana	150ml	Posición 10
Pera	100ml	Posición 8

RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS (para alimentos cortados en trozos) Y DESCONGELACIÓN

- Coloque los ingredientes en el tazón mezclador (h).
- Coloque la cesta de vapor (f) boca abajo en el tazón mezclador y sujétela haciéndola girar en el sentido de las agujas del reloj.
- Añada 150ml de agua en la base de producción de vapor.
- Dé la vuelta al conjunto formado por el tazón mezclador + la cesta de vapor, y sujételo a la base de producción de vapor (i).
- Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Ajuste el botón de selección del tiempo de calentamiento (k) en la posición adecuada (de 6 a 30).
- Pulse el botón de encendido de la base de producción de vapor (j). Espere hasta que la operación llegue a su fin.
- Desenchufe el aparato.
- Espere unos 2 minutos.
- Retire el tazón mezclador sujetando al mismo tiempo la base.
- Dé la vuelta al conjunto y apóyelo en una superficie plana.
- Desbloquee la cesta de vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Retire los alimentos con un cubierto y páselos a otro recipiente.
- Espere que el aparato se enfríe y límpielo.

MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, deje que se enfríe y desenchufe el cable de alimentación.
- Limpie todos los accesorios del aparato, EXCEPTO la base de producción de vapor, con agua y jabón o en el lavavajillas. No sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
- Seque el enchufe con un paño seco.
- No utilice elementos rugosos (elementos o esponjas abrasivas, etc.) para limpiar y secar el aparato.
- Para eliminar los eventuales depósitos de cal, verter 250 ml de vinagre blanco en la cuba y dejar actuar. Enjuagar abundantemente y limpiar con un trapo húmedo suave.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia: 290-350 W
Capacidad de la base de vapor: 300 ml
Modelo: 08008/2



GAAR STOMER

LEES DIT EERST VOORDAT U DE STOOM GAAT GEBRUIKEN!

Lees deze aanwijzingen aandachtig door en bekijk de afbeeldingen goed, voordat u het apparaat gaat gebruiken.

- Maak alle onderdelen goed schoon, voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken.
- Reinig het stoomonderstel met een vochtige doek en droog het af.
- Gebruik nooit schoonmaakmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Spoel de hulpstukken goed af voor een goede hygiëne.
- Het onderdeel op de bodem van het stoomonderstel is losneembaar om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Controleer of de op het apparaat vermelde spanning overeenkomt met de netspanning van de plaats waar u het apparaat gebruikt, om beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Gebruik het apparaat altijd op een vlak oppervlak.
- Plaats het apparaat nooit vlakbij een warmtebron zoals een oven, een gasfornuis of een verwarmingssapparaat.
- Om gevaar van elektrocutie, brand of andere beschadigingen te voorkomen, mag u nooit hulpstukken of onderdelen gebruiken die afkomstig zijn van andere fabrikanten of die niet door Terraillon zijn aanbevolen.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact, wanneer u het niet gebruikt.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact, voordat u het schoonmaakt of opbergt, en doe dit ook na ieder gebruik.
- Gebruik het apparaat nooit als er geen ingrediënten in zitten.
- Dompel het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen. Veeg de elektrische onderdelen schoon met een droge doek.
- Giet na elk gebruik het water uit het apparaat.
- Na het gebruik van het apparaat kunnen sommige elementen heet zijn. Laat de bereiding ca. 2 minuten afkoelen voordat u deze uit de kom verwijdert, om ieder gevaar van brandwonden tijdens het hanteren te voorkomen.
- Probeer het apparaat nooit te demonteren als het snoer beschadigd is of als er andere problemen zijn. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de klantenservice van uw leverancier of een erkend vakman.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Kom, terwijl het apparaat in werking is niet te dicht bij de uitlaatopening, om ieder gevaar van brandwonden te voorkomen.
- Snijd de ingrediënten in blokjes van ongeveer 10mm om een homogeen resultaat te krijgen.
- Doe nooit meer dan 150g ingrediënten in het apparaat.
- Vul voor de functie zuigfles of potjes babyvoeding opwarmen het apparaat nooit boven het opgegeven niveau met water.
- Doe voor de stoomfunctie nooit meer dan 200 ml water in het apparaat.
- Laat het eten niet te lang koken.

Bewaar deze instructies zorgvuldig om ze naderhand opnieuw te kunnen naslaan.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- h. Mixerkom
f. Stoomkorf
i. Stoomonderstel
- j. AAN/UIT-knop voor het onderstel
k. Keuzeknop voor de verwarmingsduur
(1-4: functie zuigfles; 4-6: stand-by modus; 6-30: functie gaar stomen)

OVERZICHTSTABEL VAN DE VERSCHILLENDE FASES TIJDENS HET GEBRUIK

Cyclus	Geluidssignaal	Lampje
Inschakeling (aangesloten op het net en in stand-by modus)	1 korte pieptoon	Constant groen
Begin van de cyclus	1 lange pieptoon	Gaat van groen naar rood
Stijging van de temperatuur		Constant rood
Koken		Knippert rood
Warm houden		Knippert rood
Einde van de cyclus (stand-by modus)	5 korte pieptonen	Gaat van rood naar constant groen
Wartekort (geen of te weinig water is verdampt voor het einde van de cyclus. Het apparaat moet gedurende 10 minuten afkoelen voordat het weer op stand-by modus overschakelt)	Afwisselende pieptonen gedurende 10 seconden	Schakelt automatisch uit (druk op de AAN/UIT-knop om het alarmsignaal te stoppen)



GAAR STOMER

FUNCTIE STERILISEREN

- Maak het apparaat goed schoon en verwijder alle etensresten.
- Plaats de zuigfles in de mixerkom (h).
- Zet de mixerkom ondersteboven op de stoomkorf (f) en vergrendel hem door hem met de wijsers van de klok mee te draaien.
- Doe 200 ml water in het stoomonderstel.
- Zet het geheel mixerkom + stoomkorf vast op het stoomonderstel (i).
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Stel de keuzeknop voor de verwarmingsduur in op stand 10.
- Druk op de AAN/UIT-knop. Wacht tot het sterilisatieproces is afgelopen.
- Verwijder de mixerkom, waarbij u het onderstel vasthoudt, en zet hem neer.
- Ontgrendel de stoomkorf door deze tegen de wijsers van de klok in te draaien.

FUNCTIE ZUIGFLES- EN POTJES BABYVOEDING VERWARMEN

- Doe de gewenste hoeveelheid water in het onderstel (i) (zie tabel met aanwijzingen).
- Plaats de fles of het potje op de plastic plaat op de basis.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Stel de keuzeknop voor de verwarmingsduur (k) in op de gewenste stand (1 tot 4).
- Druk op de AAN/UIT-knop (j). Wacht tot de ingestelde tijd is verstreken.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Neem de zuigfles of het potje babyvoeding uit het apparaat met de bijgeleverde tang.
- Test op uw hand de temperatuur van de melk uit de zuigfles of de babyvoeding uit het potje, voordat u dit aan de baby geeft, om te voorkomen dat hij zich brandt.
- Maak het apparaat schoon, nadat het is afgekoeld.

Let op dat u de zuigfles aan het einde van de cyclus (geluidssignaal) van het apparaat neemt om te voorkomen dat de melk te warm wordt.

TABEL MET AANWIJZINGEN VOOR HET VERWARMEN VAN ZUIGFLESSEN

Inhoud van de zuigfles	Aanbevolen hoeveelheid water	Aanbevolen stand van de keuzeknop voor de verwarmingsduur
90ml	100ml	Stand 1
120ml	100ml	Stand 3
180ml	250ml	Stand 3
240ml	300ml	Stand 4

TABEL MET AANWIJZINGEN VOOR HET VERWARMEN VAN POTJES BABYVOEDING

Inhoud van het potje babyvoeding	Aanbevolen hoeveelheid water	Aanbevolen stand van de keuzeknop voor de verwarmingsduur
130g	200ml	Stand 3
200g	300ml	Stand 4

FUNCTIE GAAR STOMEN (NB: deze functie wordt aanbevolen voor maaltijden van baby's ouder dan 4 maanden).

Snijd de ingrediënten in blokjes van ongeveer 10 mm om een gelijkmatig resultaat te krijgen.

- Doe de ingrediënten in de mixerkom (h). Aanbevolen wordt om alles in blokjes van ongeveer 10 mm te snijden.
- Plaats de stoomkorf (f) ondersteboven op de mixerkom en vergrendel hem door hem met de wijsers van de klok mee te draaien.
- Vul het stoomonderstel met de benodigde hoeveelheid water (zie tabel met aanwijzingen).
- Draai het geheel mixerkom + stoomkorf om en zet dit vast op het stoomonderstel (i).
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Stel de keuzeknop voor de verwarmingsduur (k) in op de gewenste stand (6 tot 30).
- Druk op de AAN/UIT-knop van het stoomonderstel (j). Wacht tot de ingestelde tijd is verstreken.
- Trek de stekker uit het stopcontact.



GAAR STOMER

- Wacht ongeveer 2 min.
- Verwijder de mixerkom, waarbij u het onderstel vasthoudt.
- Keer het geheel om en zet het neer. Opgepast, terwijl u dit doet kan er water uitlopen, ga voorzichtig te werk om u niet te branden.
- Ontgrendel de stoomkorf door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien.
- Verwijder de bereiding met een lepel uit het apparaat en doe deze over in een kom.
- Maak het apparaat schoon nadat het is afgekoeld.

TABEL MET AANWIJZINGEN VOOR HET GAAR STOMEN VAN VOEDING (voor 150g INGREDIËNTEN)

Ingrediënten	Aanbevolen hoeveelheid water	Aanbevolen stand van de keuzeknop voor de verwarmingsduur
Worteltjes	150ml	Stand 18
Raapjes	100ml	Stand 12
Aardappel	150ml	Stand 10
Courgette	100ml	Stand 8
Prei	100ml	Stand 12
Sperzieboontjes	150ml	Stand 18
Broccoli	100ml	Stand 11
Vis	100ml	Stand 8
Vlees (rood of wit)	100ml	Stand 8
Appel	150ml	Stand 10
Peer	100ml	Stand 8

FUNCTIE (IN STUKJES GESNEDEN) INGREDIËNTEN OPWARMEN EN ONTDOOIEN

- Doe de ingrediënten in de mixerkom (h).
- Plaats de stoomkorf (f) ondersteboven op de mixerkom en vergrendel hem door hem met de wijzers van de klok mee te draaien.
- Vul het stoomonderstel met 150ml water.
- Keer het geheel mixerkom + stoomkorf om en plaats dit op het stoomonderstel (i).
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Stel de keuzeknop voor de verwarmingsduur (k) in op de gewenste stand (6 tot 30).
- Druk op de AAN/UIT-knop van het onderstel (j). Wacht tot de ingestelde tijd is verstreken.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Wacht ongeveer 2 min.
- Verwijder de mixerkom, waarbij u het onderstel vasthoudt.
- Draai het geheel om en zet het neer.
- Ontgrendel de stoomkorf door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien.
- Doe de ingrediënten uit het apparaat over in een kom.
- Maak het apparaat schoon nadat het is afgekoeld.

ONDERHOUD

- Trek, voordat u het apparaat schoonmaakt, altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Was alle onderdelen van het apparaat, BEHALVE het stoomonderstel, af met warm water met zeep of in de vaatwasmachine. Dompel het stoomonderstel nooit onder water of andere vloeistoffen.
- Veeg dit schoon met een droge doek.
- Gebruik geen ruwe materialen (schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes enz.) om het apparaat schoon te vegen.
- Giet, om eventuele kalkaanslag te verwijderen, 250 ml witte azijn in de bak en laat inwerken. Overvloedig spoelen en afvegen met een zachte vochtige doek.

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning: 220-240V ~ 50-60Hz
 Vermogen: 290-350W
 Inhoud van het stoomonderstel: 300ml
 Model: 08008/2