

PHILIPS

AVENT

Meine  
Lieblingsrezepte

4-in-1  
Babynahrungszubereiter

98%

der Hebammen empfehlen  
den 4-in-1 Babynahrungs-  
zubereiter an Eltern weiter\*

Auf dem Weg  
zum Familientisch

\*Produkttest mit 46 Hebammen im Zeitraum von Dezember 2015 bis Februar 2016.



## Babys sind kleine **Feinschmecker** – schon **von Anfang an**

Jedes Kind entwickelt sich ganz individuell – mit seinem eigenen Tempo und eigenen Bedürfnissen. Das gilt auch für die Ernährung. In den ersten Monaten bekommt das Baby mit dem Stillen alles, was es für sein Wachstum und eine gesunde Entwicklung braucht. Frühestens mit Beginn des 5. Lebensmonats, spätestens jedoch mit dem Beginn des 7. Monats braucht das Baby eine ausgewogene Beikost ergänzend zur Milch.

Das komplexe System des Geschmackssinns ist bereits beim Neugeborenen funktionsfähig. Gerade in der Phase der Beikosteinführung sind Säuglinge offen für neue sensorische Erfahrungen, die sie vor allem mit einer vielfältigen Auswahl von Obst und Gemüse erleben können und die dazu beitragen, dass Babys den kleinen Gourmet in sich entdecken und offener für neue Lebensmittel und Geschmacksrichtungen werden. Studien zeigen, dass frühe Geschmackserfahrungen die spätere Akzeptanz von Lebensmitteln beeinflussen können.

Bei den Ernährungsempfehlungen, die wir am Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE) für die Säuglingsernährung in Deutschland entwickeln, achten wir speziell darauf, dass Babys mit allen Nährstoffen, die sie für Wachstum und Entwicklung benötigen, bestens versorgt werden.

Unsere Rezepte für die Beikost bieten Raum für Geschmacksvariationen, insbesondere wenn Sie die Breie für Ihr Baby selbst herstellen. Frisch gekochter Brei kann je nach Zutaten und Zutatenkombination ganz anders schmecken.

In der Lebenswirklichkeit vieler Eltern fehlt allerdings oft die Zeit selbst zu kochen. Zwei wesentliche Faktoren können Ihnen die Handhabung aber erleichtern:

- ✓ Die Verwendung von **tiefgefrorenen Zutaten**, die Ihnen das Putzen und Vorbereiten ersparen und die Sie im Supermarkt kaufen können.
- ✓ Die Möglichkeit, **Dampfgaren, Pürieren, Auftauen und Erwärmen** im Zubereitungsprozess zu kombinieren.

Mit Ihrer Entscheidung selbst zu kochen sind Sie auf einem guten Weg. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen für Ihr Baby.

Prof. Dr. Mathilde Kersting  
Stellvertretende Leiterin des Forschungsinstituts für Kinderernährung in Dortmund



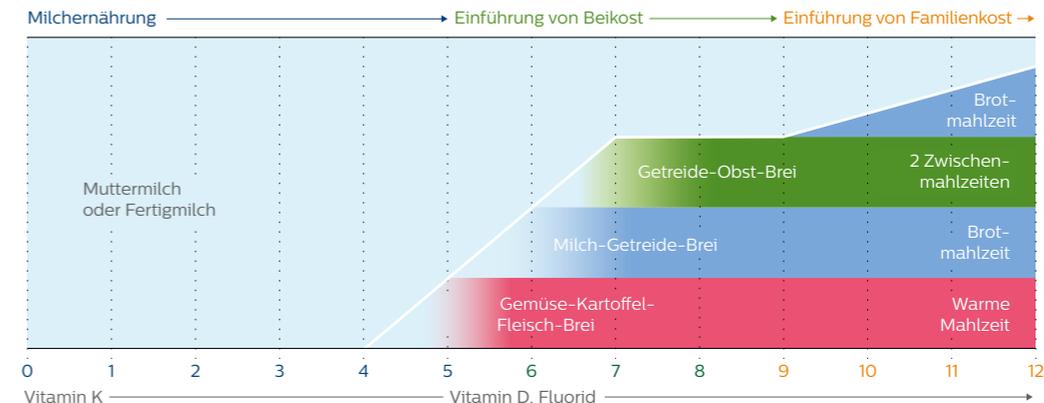
## Der **Ernährungsplan** für das erste Lebensjahr – die **ersten Breie** einfach und schnell **selbst zubereiten**

Der vom Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE) entwickelte „Ernährungsplan für das erste Lebensjahr“ gilt als Standard der Säuglingsernährung in Deutschland und teilt diese in **3 Phasen** ein:

1. Milchernährung in den ersten 4 bis 6 Monaten
2. Einführung der Beikost (Breimahlzeiten) mit dem Beginn des 5. bis spätestens 7. Monats
3. Einführung der Familienkost ab dem 10. Monat

Der Ernährungsplan ist nicht als starrer Diätplan zu verstehen. Vielmehr bietet er einen Rahmen, innerhalb dessen die gesunde Ernährung des Babys individuell gestaltet werden kann.

Die Rezepte in dieser Broschüre lassen sich einfach in den Ernährungsplan einbauen. Sie gehören in die Phase der Beikost. Sie beginnt mit einem Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Brei, es folgen ein Milch-Getreide-Brei und ein Getreide-Obst-Brei. Berechnungen des FKE zeigen, dass Babys mit diesen Breien und der verbleibenden Milch bestens versorgt sind.



# Die Einführung in die Beikost

Der Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Brei ist die erste vollständige Breimahlzeit und ersetzt eine ganze Milchmahlzeit. Die Einführung beginnt mit Gemüse.

Für die ersten Versuche des Babys vom Löffel zu essen, hat sich Karottenpüree bewährt. Klappt das gut, kommen als weitere Hauptbestandteile Kartoffeln, Reis oder Nudeln sowie Fleisch oder Fisch dazu, Saft und Speiseöl machen die Mahlzeit komplett.

**Der vollständige Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Brei besteht aus 5 Zutaten:**



Beim **Gemüse** ist Abwechslung wichtig. Das vielfältige Angebot an nährstoffreichen, gut verträglichen Sorten aus dem Garten, dem Supermarkt oder der Tiefkühltruhe – wie z. B. Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Fenchel, Spinat, Kohlrabi, Zucchini, Paprika, grüne Bohnen oder Tomaten – kann ausprobiert und verschieden kombiniert werden.

**Kartoffeln** können mit Reis oder Nudeln abgewechselt werden. Aus Vollkorn sind Reis und Nudeln besonders wertvoll.

In **Fleisch** sind die wichtigen Nährstoffe Eisen und Zink in einer für den Körper besonders gut nutzbaren Form enthalten. Das gilt vor allem für Rindfleisch, aber auch Schweinefleisch, Geflügel und Lamm sind gut geeignet.

Fettreicher **Fisch** enthält neben Eisen die wichtigen Omega-3-Fettsäuren.

In einem ausgewogenen Speiseplan für Babys ist 5- bis 6-mal pro Woche eine Mahlzeit mit Fleisch und 1- bis 2-mal pro Woche eine Mahlzeit mit Fisch anstatt Fleisch enthalten.

Das zugesetzte **Öl** sorgt für die Versorgung mit wichtigen Fettsäuren. Besonders gut eignet sich hierfür Rapsöl, ersatzweise können auch Soja-, Sonnenblumen- und Maiskeimöle verwendet werden.

Vitamin-C-reicher **Saft**, wie Orangensaft oder Babysaft mit Vitamin-C-Zusatz, rundet die Breimahlzeit ab.

4-in-1 Babynahrungszubereiter (SCF875)



Im Rezeptteil dieses Heftes finden Sie **Vorschläge für 11 leckere Rezepte**, die vom FKE speziell für den 4-in-1 Babynahrungszubereiter (SCF875) von Philips Avent entwickelt und praktisch erprobt wurden.

- 8 Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Breie**
- 2 Gemüse-Kartoffel-Fisch-Breie**
- 1 vegetarischer Gemüse-Kartoffel-Vollkorn-Brei**

Die Rezepte sind für alle Babys geeignet, die zwischen 4 und 12 Monaten alt sind. Die Portionsgrößen sind für 4 bis 6 Monate alte Säuglinge ausgelegt. Sie dienen der Orientierung. Die Portionsgrößen können je nach Entwicklung des Babys und seines Appetits variiert werden.

**Bei jedem Rezept entscheiden, ob Sie frische oder tiefgekühlte Zutaten verwenden.** So gelingt es ganz einfach, mit der richtigen Lebensmittelauswahl und den passenden Mengen schnell leckere und gesunde Mahlzeiten zuzubereiten.

## Tipp!

Noch leichter geht es, wenn **tiefgefrorene Zutaten, vor allem Gemüse**, mit verwendet werden, denn es entfallen viele Vorbereitungsarbeiten, so dass wertvolle Zeit für die wichtigen Dinge mit Ihrem Baby gewonnen wird. Der Dampfgarer macht die Arbeit von alleine!

## Rezeptübersicht

<b>1</b> Brokkoli und Fisch mit Kartoffeln	Seite 8	<b>8</b> Porree mit Möhren, Kartoffeln und Rindfleisch	Seite 15
<b>2</b> Möhren und Kartoffeln mit Schweinefleisch	Seite 9	<b>9</b> Brokkoli mit Chinakohl, Reis und Rind	Seite 16
<b>3</b> Baby-Ratatouille	Seite 10	<b>10</b> Zucchini mit Tomaten, Nudeln und Pute	Seite 17
<b>4</b> Blumenkohl mit Fenchel, Nudeln und Schweinefleisch	Seite 11	<b>11</b> Vegetarischer Brei mit Brokkoli, Chinakohl, Kartoffeln und Haferflocken	Seite 18
<b>5</b> Spinat mit Fisch und Kartoffeln	Seite 12		
<b>6</b> Kohlrabi mit Kartoffeln und Huhn	Seite 13		
<b>7</b> Frühlingstopf	Seite 14		

# Jetzt gehts los!

## So einfach wie das A, B, C ...

Die folgende Tabelle gibt einen einfachen Überblick über die Zubereitung des Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Breis und die Zutatenmengen für jeweils eine Portion in den verschiedenen Altersstufen Ihres Babys.

	4–6 Monate	7–9 Monate	10–12 Monate
<b>1. Gemüse</b>	90 g	100 g	100 g
+			
<b>2. Kartoffeln</b>	40 g	50 g	60 g
+			
<b>3. Fleisch*</b>	20 g	30 g	30 g
+			
<b>4. Saft</b>	20 g	25 g	30 g
+			
<b>5. Öl**</b>	8 g	8 g	10 g

### Gesundes Essverhalten fördern

Die wissenschaftliche Studie „Baby Gourmet“ hat gezeigt, dass Babys, die fertigen Brei aus der Tiefkühltruhe erhalten, anschließend offener gegenüber einem neuen Lebensmittel sind als Babys, die Gläschenkost bekommen. Das könnte daran liegen, dass Geschmacksstoffe bei Tiefkühlware besser erhalten werden. Zuhause selbst hergestellte Breie aus frischen oder tiefgekühlten Zutaten schmecken noch abwechslungsreicher und könnten diesen Effekt verstärken.

\* Evtl. etwas Brühe abgießen

\*\* Rapsöl zugeben, alles pürieren, evtl. wieder etwas Brühe zugeben, je nach gewünschter Konsistenz

## Vorbereitungsoption 1: Tiefgekühlte Zutaten

Sind die **Zutaten tiefgekühlt**, beinhaltet die Vorbereitung 2 Garvorgänge.

**Tipp!** Wir empfehlen, tiefgekühltes Gemüse vor dem Garen mit dem speziellen Container im Gerät aufzutauen. So vermeiden Sie, dass eventuell zu viel Wasser beim Garen produziert wird.

### Garvorgang 1 (10 Min.)



1. Geben Sie das tiefgekühlte Gemüse in den Zutatenbehälter. Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 25/30-Min.-Grenze mit Wasser.



2. Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in Garposition.



3. Stellen Sie den Regler zunächst auf 10 Min. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die restlichen Zutaten vor.

### Garvorgang 2 (20 Min.)



4. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.



5. Geben Sie die restlichen Zutaten in den Zutatenbehälter. Verschließen Sie ihn und bringen Sie ihn in Garposition.



6. Stellen Sie den Regler auf 20 Min. Der Dampfvorgang beginnt und endet automatisch nach 20 Min.

## Vorbereitungsoption 2: Frische Zutaten

Sind die **Zutaten frisch**, beinhaltet die Vorbereitung 1 Garvorgang.

### Garvorgang (20 Min.)



1. Geben Sie alle Zutaten in den Zutatenbehälter. Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 20-Min.-Grenze mit Wasser.



2. Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in Garposition.



3. Stellen Sie den Regler auf 20 Min. Der Dampfvorgang beginnt und endet automatisch nach 20 Min.

## Zubereitung: Das Pürieren

Nach Beendigung des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal.



1. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.



2. Drehen Sie den Behälter um und warten Sie einen Moment, bevor Sie den Deckel langsam öffnen. Geben Sie den Saft und das Öl zu den gegarten Zutaten.



3. Verschließen Sie den Behälter und setzen Sie ihn auf das Hauptgerät.



4. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und fixieren Sie ihn in der Mixposition.



5. Mixen Sie den Inhalt 3- bis 5-mal für je 15 Sekunden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



6. Geben Sie eine Portion in eine Schüssel und lassen Sie den Brei etwas abkühlen. Prüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur des Breis.

**Vorbereitung:**  
**Option 1 Tiefgekühltes Gemüse**

- Geben Sie den tiefgekühlten Brokkoli in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 25/30-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

**1. Garvorgang:**

Stellen Sie den Regler zunächst auf 10 Min.

- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und würfeln Sie sie in 2 bis 3 cm große Stücke.
- Schneiden Sie das grätenfreie Lachsfilet in 3 bis 5 cm lange Streifen.
- Ist die erste Garzeit beendet, ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
- Geben Sie die Fischstreifen und die Kartoffelstücke zum Brokkoli in den Zutatenbehälter.
- Verschließen Sie den Behälter wieder und bringen Sie ihn in die Garposition.

**2. Garvorgang:**

Stellen Sie den Regler auf 20 Min.

**Vorbereitung:**  
**Option 2 Frisches Gemüse**

- Waschen Sie die Brokkoliröschen und teilen Sie sie in 3 cm große Stücke.
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und würfeln Sie sie in 3 cm große Stücke.
- Schneiden Sie das grätenfreie Lachsfilet in 3 bis 5 cm lange Streifen.
- Geben Sie die Fischstreifen zusammen mit den Gemüse- und Kartoffelstücken in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 20-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

**Garvorgang:**

Stellen Sie den Regler auf 20 Min.



**Zubereitung:**  
**Das Pürieren**

- Nach Beendigung des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
- Gießen Sie das Wasser, das vom Garprozess im Zutatenbehälter zurückgeblieben ist, in ein zweites Gefäß ab.
- Geben Sie den Saft und das Öl zu den gegarten Zutaten.
- Verschließen Sie den Behälter und drehen Sie ihn auf dem Dampfgarer in die Mixposition.
- Mixen Sie die Zutaten 3- bis 5-mal für je etwa 15 Sekunden, je nach gewünschter Konsistenz und Alter Ihres Babys.
- Geben Sie bei Bedarf so viel von dem abgeschöpften Garwasser wieder hinzu, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.
- Geben Sie eine Portion in eine Schüssel und lassen Sie den Brei etwas abkühlen. Prüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur des Breis.

**Zutaten für 1 Portion:**

- 90 g Brokkoli
- 40 g Kartoffeln
- 20 g Lachsfilet
- 10 ml (1 EL) Saft
- 8 ml (2 TL) Rapsöl

**Zutaten für 1 Portion:**

- 90 g Möhren
- 40 g Kartoffeln
- 20 g Schweineschnitzel
- 10 ml (1 EL) Saft
- 8 ml (2 TL) Rapsöl

**Vorbereitung:**  
**Option 1 Tiefgekühltes Gemüse**

- Geben Sie die tiefgekühlten Möhren in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 25/30-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

**1. Garvorgang:**

Stellen Sie den Regler zunächst auf 10 Min.

- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und würfeln Sie sie in 2 bis 3 cm große Stücke.
- Schneiden Sie das Schnitzelfleisch in 3 bis 5 cm lange Streifen.
- Ist die erste Garzeit beendet, ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
- Geben Sie die Fleischstreifen und die Kartoffelstücke zu den Möhren in den Zutatenbehälter.
- Verschließen Sie den Behälter wieder und bringen Sie ihn in die Garposition.

**2. Garvorgang:**

Stellen Sie den Regler auf 20 Min.

**Vorbereitung:**  
**Option 2 Frisches Gemüse**

- Schälen und waschen Sie die Möhren und schneiden Sie sie in 1 cm breite Scheiben.
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und würfeln Sie sie in 3 cm große Stücke.
- Schneiden Sie das Schnitzelfleisch in 3 bis 5 cm lange Streifen.
- Geben Sie die Fleischstreifen zusammen mit den Gemüse- und Kartoffelstücken in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 20-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

**Garvorgang:**

Stellen Sie den Regler auf 20 Min.

**Rezept 2**

Möhren und Kartoffeln mit Schweinefleisch



**Zubereitung:**  
**Das Pürieren**

- Nach Beendigung des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
- Gießen Sie das Wasser, das vom Garprozess im Zutatenbehälter zurückgeblieben ist, in ein zweites Gefäß ab.
- Geben Sie den Saft und das Öl zu den gegarten Zutaten.
- Verschließen Sie den Behälter und drehen Sie ihn auf dem Dampfgarer in die Mixposition.
- Mixen Sie die Zutaten 3- bis 5-mal für je etwa 15 Sekunden, je nach gewünschter Konsistenz und Alter Ihres Babys.
- Geben Sie bei Bedarf so viel von dem abgeschöpften Garwasser wieder hinzu, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.
- Geben Sie eine Portion in eine Schüssel und lassen Sie den Brei etwas abkühlen. Prüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur des Breis.



**Rezept 1**

Brokkoli und Fisch mit Kartoffeln



## Zutaten für 1 Portion:

- 45 g grüne Bohnen
- 45 g Tomaten
- 40 g gekochter Reis
- 20 g Lammrücken
- 10 ml (1 EL) Saft
- 8 ml (2 TL) Rapsöl



## Rezept 3 Baby-Ratatouille



### **Vorbereitung:** **Option 1 Tiefgekühltes Gemüse**

- Geben Sie die tiefgekühlten grünen Bohnen in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 25/30-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### **1. Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler zunächst auf 10 Min. Kochen Sie den Reis in einem separaten Topf nach den Angaben auf der Packung, aber ohne Zugabe von Salz.
- Waschen und putzen Sie die Tomaten und schneiden Sie sie in 3 cm große Würfel.
  - Schneiden Sie das Lammfleisch in 3 bis 5 cm lange Streifen.
  - Ist die erste Garzeit beendet, ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
  - Geben Sie das Lammfleisch und die Tomatenstücke zu den Bohnen in den Zutatenbehälter.

- Verschließen Sie den Behälter wieder und bringen Sie ihn in die Garposition.

### **2. Garvorgang:** Stellen Sie den Regler auf 20 Min. **Vorbereitung:** **Option 2 Frisches Gemüse**

- Waschen und putzen Sie die Bohnen und schneiden Sie sie in 4 cm lange Stücke.
- Waschen und putzen Sie die Tomaten und schneiden Sie sie in ca. 3 cm große Würfel.
- Schneiden Sie das Lammfleisch in 3 bis 5 cm lange Streifen.
- Geben Sie die Fleischstreifen zusammen mit den Gemüsestücken in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 20-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### **Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler auf 20 Min. Kochen Sie den Reis in einem separaten Topf nach den Angaben auf der Packung, aber ohne Zugabe von Salz.

### **Zubereitung:** Das Pürieren

- Nach Beendigung des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
- Gießen Sie das Wasser, das vom Garprozess im Zutatenbehälter zurückgeblieben ist, in ein zweites Gefäß ab.
- Geben Sie den Saft, das Öl und den gekochten Reis zu den gegarten Zutaten.
- Verschließen Sie den Behälter und drehen Sie ihn auf dem Dampfgarer in die Mixposition.
- Mixen Sie die Zutaten 3- bis 5-mal für je etwa 15 Sekunden, je nach gewünschter Konsistenz und Alter Ihres Babys.
- Geben Sie bei Bedarf so viel von dem abgeschöpften Garwasser wieder hinzu, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.
- Geben Sie eine Portion in eine Schüssel und lassen Sie den Brei etwas abkühlen. Prüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur des Breis.



## Rezept 4 Blumenkohl mit Fenchel, Nudeln und Schweinefleisch

## Zutaten für 1 Portion:

- 45 g Blumenkohl
- 45 g Fenchel
- 40 g gekochte Nudeln
- 20 g Schweinefilet
- 10 ml (1 EL) Saft
- 8 ml (2 TL) Rapsöl

### **Vorbereitung:** **Option 1 Tiefgekühltes Gemüse**

- Geben Sie das tiefgekühlte Gemüse in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 25/30-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### **1. Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler zunächst auf 10 Min. Kochen Sie die Nudeln in einem separaten Topf nach den Angaben auf der Packung, aber ohne Zugabe von Salz.
- Schneiden Sie das Schweinefilet in 3 bis 5 cm lange Streifen.
  - Ist die erste Garzeit beendet, ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
  - Geben Sie die Fleischstreifen zum Gemüse in den Zutatenbehälter.
  - Verschließen Sie den Behälter wieder und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### **2. Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler auf 20 Min.

### **Vorbereitung:** **Option 2 Frisches Gemüse**

- Waschen Sie die Blumenkohlrischen und teilen Sie sie in 4 cm breite Stücke.
- Putzen Sie den Fenchel und schneiden Sie ihn in 4 cm breite Stücke.
- Schneiden Sie das Schweinefilet in 3 bis 5 cm lange Streifen.
- Geben Sie die Fleischstreifen zusammen mit den Gemüsestücken in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 20-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### **Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler auf 20 Min. Kochen Sie die Nudeln in einem separaten Topf nach den Angaben auf der Packung, aber ohne Zugabe von Salz.

### **Zubereitung:** Das Pürieren

- Nach Beendigung des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
- Gießen Sie das Wasser, das vom Garprozess im Zutatenbehälter zurückgeblieben ist, in ein zweites Gefäß ab.
- Geben Sie den Saft, das Öl und die gekochten Nudeln zu den gegarten Zutaten.
- Verschließen Sie den Behälter und drehen Sie ihn auf dem Dampfgarer in die Mixposition.
- Mixen Sie die Zutaten 3- bis 5-mal für je etwa 15 Sekunden, je nach gewünschter Konsistenz und Alter Ihres Babys.
- Geben Sie bei Bedarf so viel von dem abgeschöpften Garwasser wieder hinzu, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.
- Geben Sie eine Portion in eine Schüssel und lassen Sie den Brei etwas abkühlen. Prüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur des Breis.

**Vorbereitung**  
**Option 1 Tiefgekühltes Gemüse**

- Geben Sie den tiefgekühlten Spinat in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 25/30-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

**1. Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler zunächst auf 10 Min.
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und würfeln Sie sie in 2 bis 3 cm große Stücke.
  - Schneiden Sie das grätenfreie Rotbarschfilet in 3 bis 5 cm lange Streifen.
  - Ist die erste Garzeit beendet, ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
  - Geben Sie die Fischstreifen und die Kartoffelstücke zum Spinat in den Zutatenbehälter.
  - Verschließen Sie den Behälter wieder und bringen Sie ihn in die Garposition.

**2. Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler auf 20 Min.

**Vorbereitung**  
**Option 2 Frisches Gemüse**

- Waschen Sie die Spinatblätter und schleudern Sie sie gut trocken.
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und würfeln Sie sie in 3 cm große Stücke.
- Schneiden Sie das grätenfreie Rotbarschfilet in 3 bis 5 cm lange Streifen.
- Geben Sie die Fischstreifen zusammen mit den Gemüse- und Kartoffelstücken in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 20-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

**Garvorgang:**  
Stellen Sie den Regler auf 20 Min.



**Zubereitung:**  
Das Pürieren

- Nach Beendigung des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
- Gießen Sie das Wasser, das vom Garprozess im Zutatenbehälter zurückgeblieben ist, in ein zweites Gefäß ab.
- Geben Sie den Saft und das Öl zu den gegarten Zutaten.
- Verschließen Sie den Behälter und drehen Sie ihn auf dem Dampfgarer in die Mixposition.
- Mixen Sie die Zutaten 3- bis 5-mal für je etwa 15 Sekunden, je nach gewünschter Konsistenz und Alter Ihres Babys.
- Geben Sie bei Bedarf so viel von dem abgeschöpften Garwasser wieder hinzu, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.
- Geben Sie eine Portion in eine Schüssel und lassen Sie den Brei etwas abkühlen. Prüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur des Breis.



**Zutaten für 1 Portion:**

- 90 g Kohlrabi
- 40 g Kartoffeln
- 20 g Hähnchenbrustfilet
- 10 ml (1 EL) Saft
- 8 ml (2 TL) Rapsöl



**Rezept 6**

Kohlrabi mit Kartoffeln, und Huhn

**Vorbereitung**  
**Option 1 Tiefgekühltes Gemüse**

- Geben Sie den tiefgekühlten Kohlrabi in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 25/30-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in Garposition.

**1. Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler zunächst auf 10 Min.
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und würfeln Sie sie in 2 bis 3 cm große Stücke.
  - Schneiden Sie das Hähnchenbrustfilet in 3 bis 5 cm lange Streifen.
  - Ist die erste Garzeit beendet, ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
  - Geben Sie die Fleischstreifen und die Kartoffelstücke zu dem Kohlrabi in den Zutatenbehälter.
  - Verschließen Sie den Behälter wieder und bringen Sie ihn in die Garposition.

**2. Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler auf 20 Min.

**Vorbereitung**  
**Option 2 Frisches Gemüse**

- Schälen und waschen Sie den Kohlrabi und schneiden Sie ihn in 2 bis 3 cm große Würfel.
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und würfeln Sie sie in 3 cm große Stücke.
- Schneiden Sie das Hähnchenbrustfilet in 3 bis 5 cm lange Streifen.
- Geben Sie die Fleischstreifen zusammen mit den Gemüse- und Kartoffelstücken in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 20-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

**Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler auf 20 Min.

**Zubereitung:**  
Das Pürieren

- Nach Beendigung des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
- Gießen Sie das Wasser, das vom Garprozess im Zutatenbehälter zurückgeblieben ist, in ein zweites Gefäß ab.
- Geben Sie den Saft und das Öl zu den gegarten Zutaten.
- Verschließen Sie den Behälter und drehen Sie ihn auf dem Dampfgarer in die Mixposition.
- Mixen Sie die Zutaten 3- bis 5-mal für je etwa 15 Sekunden, je nach gewünschter Konsistenz und Alter Ihres Babys.
- Geben Sie bei Bedarf so viel von dem abgeschöpften Garwasser wieder hinzu, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.
- Geben Sie eine Portion in eine Schüssel und lassen Sie den Brei etwas abkühlen. Prüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur des Breis.



**Zutaten für 1 Portion:**

- 90 g Spinat
- 40 g Kartoffeln
- 20 g Rotbarschfilet
- 10 ml (1 EL) Saft
- 8 ml (2 TL) Rapsöl

**Rezept 5**

Spinat mit Fisch und Kartoffeln



## Zutaten für 1 Portion:

30 g	Kohlrabi
30 g	Möhren
30 g	Erbsen
40 g	Kartoffeln
40 g	Rindfleisch
10 ml (1 EL)	Saft
8 ml (2 TL)	Rapsöl



## Rezept 7 Frühlingstopf

### Vorbereitung Option 1 Tiefgekühltes Gemüse

- Geben Sie das tiefgekühlte Gemüse in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 25/30-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### 1. Garvorgang:

- Stellen Sie den Regler zunächst auf 10 Min.
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und würfeln Sie sie in 2 bis 3 cm große Stücke.
  - Schneiden Sie das Rindfleisch in 3 bis 5 cm lange Streifen.
  - Ist die erste Garzeit beendet, ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
  - Geben Sie die Fleischstreifen und die Kartoffelstücke zu dem Gemüse in den Zutatenbehälter.
  - Verschließen Sie den Behälter wieder und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### 2. Garvorgang:

Stellen Sie den Regler auf 20 Min.

### Vorbereitung Option 2 Frisches Gemüse

- Schälen und waschen Sie den Kohlrabi und schneiden Sie ihn in 2 bis 3 cm große Würfel.
- Schälen und waschen Sie die Möhren und schneiden Sie sie in 1 cm breite Scheiben
- Lösen Sie die Erbsen aus den Schoten.
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und würfeln Sie sie in 3 cm große Stücke.
- Schneiden Sie das Rindfleisch in 3 bis 5 cm lange Streifen.
- Geben Sie die Fleischstreifen zusammen mit den Gemüse- und Kartoffelstücken in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 20-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### Garvorgang:

Stellen Sie den Regler auf 20 Min.

### Zubereitung: Das Pürieren

- Nach Beendigung des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position, nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
- Gießen Sie das Wasser, das vom Garprozess im Zutatenbehälter zurückgeblieben ist, in ein zweites Gefäß ab.
- Geben Sie den Saft und das Öl zu den gegarten Zutaten.
- Verschließen Sie den Behälter und drehen Sie ihn auf dem Dampfgarer in die Mixposition.
- Mixen Sie die Zutaten 3- bis 5-mal für je etwa 15 Sekunden je nach gewünschter Konsistenz und Alter Ihres Babys.
- Geben Sie bei Bedarf so viel von dem abgeschöpften Garwasser wieder hinzu, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.
- Geben Sie eine Portion in eine Schüssel und lassen Sie den Brei etwas abkühlen. Prüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur des Breis.

### Vorbereitung Option 1 Tiefgekühltes Gemüse

- Geben Sie das tiefgekühlte Gemüse in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 25/30-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### 1. Garvorgang:

- Stellen Sie den Regler zunächst auf 10 Min.
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und würfeln Sie sie in 2 bis 3 cm große Stücke.
  - Schneiden Sie das Rindfleisch in 3 bis 5 cm lange Streifen.
  - Ist die erste Garzeit beendet, ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
  - Geben Sie die Fleischstreifen und die Kartoffelstücke zu dem Gemüse in den Zutatenbehälter.
  - Verschließen Sie den Behälter wieder und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### 2. Garvorgang:

Stellen Sie den Regler auf 20 Min.

### Vorbereitung Option 2 Frisches Gemüse

- Waschen und putzen Sie den Porree und schneiden Sie ihn in 2 cm breite Ringe.
- Schälen und waschen Sie die Möhren und schneiden Sie sie in 1 cm breite Scheiben.
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und würfeln Sie sie in 3 cm große Stücke.
- Schneiden Sie das Rindfleisch in 3 bis 5 cm lange Streifen.
- Geben Sie die Fleischstreifen zusammen mit den Gemüse- und Kartoffelstücken in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 20 Min Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### Garvorgang:

Stellen Sie den Regler auf 20 Min.

### Zubereitung: Das Pürieren

- Nach Beendigung des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position, nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
- Gießen Sie das Wasser, das vom Garprozess im Zutatenbehälter zurückgeblieben ist, in ein zweites Gefäß ab.
- Geben Sie den Saft und das Öl zu den gegarten Zutaten.
- Verschließen Sie den Behälter und drehen Sie ihn auf dem Dampfgarer in die Mixposition.
- Mixen Sie die Zutaten 3- bis 5-mal für je etwa 15 Sekunden, je nach gewünschter Konsistenz und Alter Ihres Babys.
- Geben Sie bei Bedarf so viel von dem abgeschöpften Garwasser wieder hinzu, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.
- Geben Sie eine Portion in eine Schüssel und lassen Sie den Brei etwas abkühlen. Prüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur des Breis.



## Rezept 8

## Porree mit Möhren, Kartoffeln und Rindfleisch

## Zutaten für 1 Portion:

40 g	Porree
50 g	Möhren
40 g	Kartoffeln
20 g	Rindfleisch
10 ml (1 EL)	Saft
8 ml (2 TL)	Rapsöl

## Zutaten für 1 Portion:

50 g	Brokkoli
40 g	Chinakohl
40 g	gekochter Reis
20 g	Rindfleisch
10 ml (1 EL)	Saft
8 ml (2 TL)	Rapsöl



## Rezept 9 Brokkoli mit Chinakohl, Reis und Rind



### **Vorbereitung:** **Option 1 Tiefgekühltes Gemüse**

- Geben Sie den tiefgekühlten Brokkoli in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 25/30-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

### **1. Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler zunächst auf 10 Min. Kochen Sie den Reis in einem separaten Topf nach den Angaben auf der Packung, aber ohne Zugabe von Salz.
- Schneiden Sie das Rindfleisch in 3 bis 5 cm lange Streifen.
  - Putzen Sie den Chinakohl und schneiden Sie ihn in 4 cm große Stücke.
  - Ist die erste Garzeit beendet, ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
  - Geben Sie das Rindfleisch und den Chinakohl zu dem Brokkoli in den Zutatenbehälter.

- Verschließen Sie den Behälter wieder und bringen Sie ihn in die Garposition.

### **2. Garvorgang:** Stellen Sie den Regler auf 20 Min. **Vorbereitung:** **Option 2 Frisches Gemüse**

- Waschen Sie die Brokkoliröschen und teilen Sie sie in 3 cm große Stücke.
- Putzen Sie den Chinakohl und schneiden Sie ihn in 4 cm große Stücke.
- Schneiden Sie das Rindfleisch in 3 bis 5 cm lange Streifen.
- Geben Sie die Fleischstreifen zusammen mit den Gemüsestücken in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 20-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

### **Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler auf 20 Min. Kochen Sie den Reis in einem separaten Topf nach den Angaben auf der Packung, aber ohne Zugabe von Salz.

### **Zubereitung:** Das Pürieren

- Nach Beendigung des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
- Gießen Sie das Wasser, das vom Garprozess im Zutatenbehälter zurückgeblieben ist, in ein zweites Gefäß ab.
- Geben Sie den Saft, das Öl und den gekochten Reis zu den gegarten Zutaten.
- Verschließen Sie den Behälter und drehen Sie ihn auf dem Dampfgarer in die Mixposition.
- Mixen Sie die Zutaten 3- bis 5-mal für je etwa 15 Sekunden, je nach gewünschter Konsistenz und Alter Ihres Babys.
- Geben Sie bei Bedarf so viel von dem abgeschöpften Garwasser wieder hinzu, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.
- Geben Sie eine Portion in eine Schüssel und lassen Sie den Brei etwas abkühlen. Prüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur des Breis.

### **Vorbereitung:** **Option 1 Tiefgekühltes Gemüse**

- Geben Sie die tiefgekühlten Zucchini in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 25/30-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

### **1. Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler zunächst auf 10 Min. Kochen Sie die Nudeln in einem separaten Topf nach den Angaben auf der Packung, aber ohne Zugabe von Salz.
- Schneiden Sie das Putenbrustfilet in 3 bis 5 cm lange Streifen.
  - Waschen und putzen Sie die Tomaten und schneiden Sie sie in 3 cm große Würfel.
  - Ist die erste Garzeit beendet, ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
  - Geben Sie die Fleischstreifen und die Tomatenstücke zum Gemüse in den Zutatenbehälter.

- Verschließen Sie den Behälter wieder und bringen Sie ihn in die Garposition.

### **2. Garvorgang:** Stellen Sie den Regler auf 20 Min. **Vorbereitung:** **Option 2 Frisches Gemüse**

- Waschen und putzen Sie die Zucchini und schneiden Sie sie in 3 cm große Würfel.
- Waschen und putzen Sie die Tomaten und schneiden Sie sie in 3 cm große Würfel.
- Schneiden Sie das Putenbrustfilet in 3 bis 5 cm lange Streifen.
- Geben Sie die Fleischstreifen zusammen mit den Gemüsestücken in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 20-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

### **Garvorgang:**

- Stellen Sie den Regler auf 20 Min. Kochen Sie die Nudeln in einem separaten Topf nach den Angaben auf der Packung, aber ohne Zugabe von Salz.

## Rezept 10 Zucchini mit Tomaten, Nudeln und Pute



## Zutaten für 1 Portion:

45 g	Zucchini
45 g	Tomaten
40 g	gekochte Nudeln
20 g	Putenbrustfilet
10 ml (1 EL)	Saft
8 ml (2 TL)	Rapsöl

### **Zubereitung:** Das Pürieren

- Nach Beendigung des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
- Gießen Sie das Wasser, das vom Garprozess im Zutatenbehälter zurückgeblieben ist, in ein zweites Gefäß ab.
- Geben Sie den Saft, das Öl und die gekochten Nudeln zu den gegarten Zutaten.
- Verschließen Sie den Behälter und drehen Sie ihn auf dem Dampfgarer in die Mixposition.
- Mixen Sie die Zutaten 3- bis 5mal für je etwa 15 Sekunden, je nach gewünschter Konsistenz und Alter Ihres Babys.
- Geben Sie bei Bedarf so viel von dem abgeschöpften Garwasser wieder hinzu, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.
- Geben Sie eine Portion in eine Schüssel und lassen Sie den Brei etwas abkühlen. Prüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur des Breis.





### Rezept 11

## Vegetarischer Brei mit Brokkoli, Chinakohl, Kartoffeln und Haferflocken

### Zutaten für 1 Portion:

45 g	Brokkoli
45 g	Chinakohl
40 g	Kartoffeln
20 g	Haferflocken
10 ml (1 EL)	Saft
8 ml (2 TL)	Rapsöl

#### Vorbereitung Option 1 Tiefgekühltes Gemüse

- Geben Sie das tiefgekühlte Gemüse in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 25/30-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### 1. Garvorgang:

- Stellen Sie den Regler zunächst auf 10 Min.
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und würfeln Sie sie in 2 bis 3 cm große Stücke.
  - Ist die erste Garzeit beendet, ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
  - Geben Sie die Kartoffelstücke zu dem Gemüse in den Zutatenbehälter.
  - Verschließen Sie den Behälter wieder und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### 2. Garvorgang:

- Stellen Sie den Regler auf 20 Min.

#### Vorbereitung Option 2 Frisches Gemüse

- Waschen Sie die Brokkoliröschen und teilen Sie sie in 3 cm große Stücke.
- Putzen Sie den Chinakohl und schneiden Sie ihn in 4 cm große Stücke.
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in 2-3 cm große Würfel.
- Geben Sie die Gemüse- und Kartoffelstücke in den Zutatenbehälter.
- Füllen Sie den Dampfgarer bis zur 20-Min.-Grenze mit Wasser.
- Verschließen Sie den Zutatenbehälter und bringen Sie ihn in die Garposition.

#### Garvorgang:

- Stellen Sie den Regler auf 20 Min.

#### Zubereitung: Das Pürieren

- Nach Beendigung des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal. Stellen Sie den Regler in die OFF-Position und nehmen Sie den Zutatenbehälter vom Dampfgarer.
- Gießen Sie das Wasser, das vom Garprozess im Zutatenbehälter zurückgeblieben ist, in ein zweites Gefäß ab.
- Geben Sie den Saft, das Öl und die Haferflocken zu den gegarten Zutaten.
- Verschließen Sie den Behälter und drehen Sie ihn auf dem Dampfgarer in die Mixposition.
- Mixen Sie die Zutaten 3- bis 5-mal für je etwa 15 Sekunden, je nach gewünschter Konsistenz und Alter Ihres Babys.
- Geben Sie bei Bedarf so viel von dem abgeschöpften Garwasser wieder hinzu, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.
- Geben Sie eine Portion in eine Schüssel und lassen Sie den Brei etwas abkühlen. Prüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur des Breis.

# Die Vorteile im Überblick

**98%**

der Hebammen empfehlen das Produkt an Eltern weiter\*

- **Schonende Zubereitung:** Dampfgaren erhält wertvolle Nährstoffe.
- **Gesunde Vielfalt:** Bewusste, abwechslungsreiche und selbstbestimmte Ernährung mit tiefgekühlten und frischen Zutaten leicht gemacht. Nicht nur für Breie für Ihr Baby, sondern auch ideal zum Mixen von leckeren Smoothies, Fruchtpürees und Dips.
- **Zeitersparnis:** Bei der gesamten Zubereitung muss die Mahlzeit weder umgefüllt noch eigenhändig umgerührt werden – und so bleibt Ihnen als Eltern mehr Zeit für Ihre Familie.
- **Stressfrei:** Ein Signal ertönt, wenn die Mahlzeit fertig ist; so kann nichts anbrennen.
- **Gefahrenlos:** Der Herd muss gar nicht erst eingeschaltet werden.
- **Individuell:** Feines und grobes Pürieren ermöglicht eine altersgerechte Breikonsistenz.
- **Leichte Reinigung:** Das Gerät ist spülmaschinengeeignet.
- **Großes Volumen:** Behälter mit 1 l Fassungsvermögen erlaubt die Zubereitung mehrerer Portionen in nur einem Ablauf.
- **Schonendes Auftauen und Erwärmen:** Ideal zum Aufbewahren und Einfrieren eignen sich unsere Aufbewahrungsbecher. Mit den speziellen Containern für den 4-in-1 Babynahrungszubereiter können Sie Breie sogar schonend im Gerät auftauen und erwärmen.

### Tipp!

Wenn Sie mehr als eine Portion zubereiten, bewahren Sie eine zweite Portion bis zum Füttern am folgenden Tag im Kühlschrank auf oder frieren Sie sie ein. Gefrorene Breie sind bei -18 °C mehrere Monate haltbar.

\*Produkttest mit 46 Hebammen im Zeitraum von Dezember 2015 bis Februar 2016.



Aufwahrungsbehälter für Babynahrung SCF876

Aufwahrungsbecher für Babynahrung SCF721

4-in-1 Babynahrungszubereiter SCF875



## Kontakt und weitere Informationen

Weitere Informationen zu den Vorteilen schonender Dampfgarung, ernährungswissenschaftlich entwickelten Rezepten sowie innovativen Produkten für die Säuglings- und Kinderernährung erhalten Sie unter

[www.philips.de/avent](http://www.philips.de/avent)

Sie erreichen den Philips Avent Kundenservice unter:

**DE** +49 40 80 80 10 9 80

(Zum Festnetztarif Ihres Anbieters) [www.philips.de/kontakt](http://www.philips.de/kontakt)

**AT** +43 1 546 325 103

(Zum Festnetztarif Ihres Anbieters) [www.philips.at/kontakt](http://www.philips.at/kontakt)

**CH** +41 56 266 56 56 Schweizer Festnetztarif

(Schweizer Festnetztarif/tarif réseau fixe suisse/chiamata nazionale)  
[www.philips.ch/kontakt](http://www.philips.ch/kontakt)