

MAGIC PAPPA

- IT** Cuocipappa
multifunzione 7 in 1
- ES** Cocedor de comida para
bebés multifuncional 7 en 1
- EN** 7 in 1 multifunction baby
food maker
- FR** Cuisneur multifonction
7 en 1 pour bébé
- DE** 7-in-1 multifunktionaler
Babynahrungskocher
- PT** Fogão multifuncional de
comida para bebé 7 em 1
- GR** Πολυλειτουργική κουζίνα
βρεφικών τροφών 7 σε 1
- NO** 7 i 1 multifunksjonell komfyr
for barnemat
- DA** 7 i 1 multifunktionel
babymadkomfur
- AL** Tenxhere shumëfunksionale 7
në 1 për ushqim për fëmijë
- HU** 7 az 1-ben többfunkciós
bébiétel-főző



- IT** Manuale di istruzioni
- ES** Manual de instrucciones de uso
- EN** Instruction manual
- FR** Manuel d'instructions d'utilisation
- DE** Bedienungsanleitung

- PT** Manual de instruções
- GR** Εγχειρίδιο οδηγιών
- NO** Bruksanvisning
- DA** Bruksanvisningen
- AL** Manuali i udhëzimeve

IT	Cuocipappa multifunzione 7 in 1	003
ES	Cocedor de comida para bebés multifuncional 7 en 1	012
EN	7 in 1 multifunction baby food maker	021
FR	Cuiseur multifonction 7 en 1 pour bébé	030
DE	7-in-1 multifunktionaler Babynahrungskocher	039
PT	Fogão multifuncional de comida para bebé 7 em 1	048
GR	Πολυλειτουργική κουζίνα βρεφικών τροφών 7 σε 1	057
NO	7 i 1 multifunksjonell komfyr for barnemat	066
DA	7 i 1 multifunktionel baby madkomfyr	075
AL	Tenxhere shumëfunksionale 7 në 1 për ushqim për fëmijë	084
HU	7 az 1-ben többfunkciós bébiétel-főző	093
CZ	Multifunkční vaříč dětské stravy 7v1	102
SI	7 v 1 multifunkcijski kuhalnik hrane za dojenčke	111
BG	Мултифункционална готварска печка 7 в 1 за бебешка храна	120
RO	Aragaz multifunctional 7 in 1 pentru alimente pentru bebelusi	129
HR	Višenamjenski kuhalo za dječju hranu 7 u 1	138
LT	Daugiafunkcis kūdikių maisto ruošimo aparatas 7 viename	147
PL	Wielofunkcyjny robot do przygotowywania jedzenia dla niemowląt 7 w 1	156
SB	Višenamenski aparat za pripremu hrane za bebe 7 u 1	165
GE	მრავალფუნქციური ბავშვის საკვების მოსამზადებელი აპარატი 7-ში-1	174
SE	Multifunktionell barnmatsberedare 7-i-1	183
FN	Monitoiminen vauvanruoan valmistuslaitte 7-in-1	192
EST	Multifunktsionaalne beebitoidu valmistaja 7 ühes	201
LV	Daudzfunkcionāls bērnu ēdiena gatavošanas aparāts 7 vienā	210

Grazie per aver acquistato il Cuocipappa multifunzione 7 in 1 Nuvita 1967. Leggi attentamente il manuale prima dell'uso e conservalo per consultarlo in futuro.

AVVERTENZE: GENERALI IMPORTANTI

QUANDO SI UTILIZZANO ELETTRODOMESTICI ELETTRICI, SEGUIRE SEMPRE LE PRECAUZIONI DI SICUREZZA DI SEGUITO RIPORTATE:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il corpo principale dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno che non siano strettamente sorvegliate ed istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. È necessaria una supervisione attenta quando l'apparecchio viene usato vicino a bambini. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla presa quando non è in uso, prima di assemblare o disassemblare le parti e prima di pulire. Per scollegarlo, afferrare la spina e toglierla dalla presa. Non tirare mai il cavo. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare le parti e prima di pulire l'apparecchio.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento.
6. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, o se l'apparecchio ha malfunzionamenti, è caduto o è danneggiato in qualsiasi modo. Contattare il rivenditore per assistenza.
7. Non utilizzare all'aperto.
8. Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dal piano di appoggio su cui si sta lavorando, o che venga a contatto con superfici calde.
9. La ciotola in acciaio deve essere posizionata prima di sostituire le lame.
10. L'apparecchio è destinato a processare piccole quantità di cibo per il consumo immediato, ed è particolarmente consigliato per la preparazione di alimenti per bambini. Non è destinato a preparare grandi quantità di cibo in una sola volta.
11. L'apparecchio è destinato ad un uso domestico e non professionale. Un uso improprio dell'apparecchio invalida la garanzia.
12. Tenere le mani e gli utensili lontani dalle lame mentre sono in movimento, per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone o danni all'apparecchio da cucina. Si può usare il raschietto in dotazione, ma solo quando l'apparecchio è spento.
13. Tutte le lame sono affilate. Maneggiare con cura.
14. Per ridurre il rischio di lesioni, non mettere mai le lame sulla base senza prima posizionare correttamente la ciotola in acciaio.

15. Assicurarsi che il coperchio sia bloccato in modo sicuro prima di azionare l'apparecchio.
16. Non tentare di disattivare il meccanismo di blocco del coperchio, soprattutto quando l'apparecchio è in funzione.
17. Non riempire la ciotola oltre la linea di riempimento massimo (o capacità nominale) per evitare il rischio di lesioni e fuoriuscite.
18. Non toccare le superfici calde. Usare le maniglie o pomelli dell'apparecchio.
19. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
20. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino ai fornelli accesi e gas o elettrici caldi, né in un forno riscaldato.
21. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, poi inserire il cavo nella presa a muro.
22. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

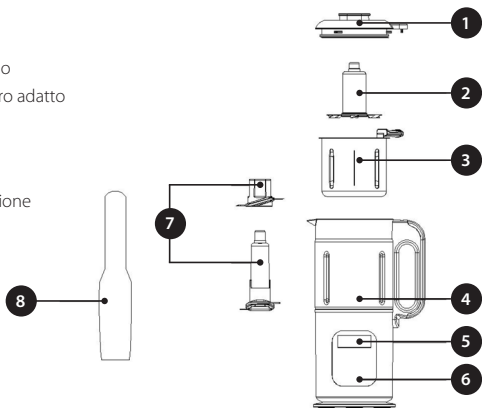
AVVERTENZE: PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO

1. Non utilizzare uno sterilizzatore o un forno a microonde per disinfettare il contenitore principale in vetro o qualsiasi parte dell'apparecchio. L'apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. Un uso improprio dell'apparecchio invalida la garanzia.
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana e garantire uno spazio sufficiente per evitare che l'eventuale vapore che si produce durante il funzionamento possa danneggiare mobili in legno e altri oggetti.
3. Aggiungere sempre acqua prima di cuocere a vapore.
4. Evitare di far gocciolare purea o succo di frutta nel serbatoio dell'acqua per evitare che il rivestimento della piastra riscaldante si ossidi a causa dell'acidità e della basicità degli alimenti.
5. Evitare di spostare l'apparecchio durante l'uso.
6. Non inserire oggetti nell'ingresso dell'acqua o nell'uscita del vapore.
7. Non aggiungere acqua al serbatoio durante la cottura a vapore.
8. Controllare sempre la consistenza dell'alimento dopo la cottura e prima di proporla al bambino.
9. I tempi medi di cottura a vapore sono circa 30 minuti. Se si desidera eseguire più cotture consecutive, è necessario attendere 30 minuti tra una cottura e l'altra, per permettere alla piastra e al motore il naturale raffreddamento.
10. Non è consentito tritare ossa o frutta a guscio (comprese noci e noci di macadamia).
11. La funzione lame per tritare può essere utilizzata solo per 15 secondi alla volta, seguiti da una pausa di 10 secondi prima di ricominciare.
12. Tenere presente è normale che alcuni alimenti possano macchiare le parti in plastica (carote, zucca, zucchine, pomodori, spinaci, prugne, fragole etc.). Per evitare le macchie, assicurarsi di pulire frequentemente il gruppo lame.
13. Fare attenzione quando si maneggiano le lame affilate durante lo svuotamento della ciotola e la pulizia.

14. Fare attenzione quando si versano i liquidi caldi dopo la cottura
15. Spegner l'apparecchio e scolgarlo dall'alimentazione prima di sostituire parti e accessori.
16. Per evitare il pericolo di folgorazione, non immergere in acqua la parte elettrica principale del prodotto, il cavo o la spina.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

1. Coperchio
2. Lama anti-colica
3. Contenitore in acciaio
4. Bicchiere fisso in vetro adatto anche per la cottura
5. Timer
6. Tasti funzione
7. Set lame di miselazione
8. Spatolina



PANNELLO DI CONTROLLO



TASTI FUNZIONE:

Per selezionare uno dei tasti funzione presente sul pannello di controllo, toccare delicatamente il tasto **"mode"**, un segnale luminoso indica la funzione selezionata. Ad ogni leggera pressione, la funzione cambia, passando a quella successiva.



FUNZIONE COTTURA A VAPORE MANUALE

Questa funzione permette di scegliere tempi di cottura diversi da quelli preimpostati e parte da un minimo di 15 min. Premendo consecutivamente il tasto **"timer"** aumenterà di 5 min per volta. Al termine della cottura, con questa funzione, le lame non si azioneranno in automatico. Se si desidera frullare, impostarle manualmente.





FUNZIONE LAME TIMER

In automatico propone un tempo predefinito di 1 min. Premendo successivamente il tasto **"timer"**, è possibile modificare il tempo scegliendo tra 15 sec. – 30 sec. – 45 sec. Selezionato il tempo desiderato, le lame iniziano a frullare automaticamente, senza la necessità di mantenere premuto il tasto.



FUNZIONE DI PULIZIA

Con questa funzione si pulisce l'interno del bicchiere di cottura, dopo la preparazione di brodo vegetale, frullati, zuppe e vellutate. Il ciclo dura 5 minuti durante il quale l'acqua si riscalda a circa 70 gradi.

PROGRAMMI DI COTTURA

I programmi di cottura vengono proposti con tempi di cottura preimpostati e non modificabili. Per personalizzare i tempi di cottura, scegliere la funzione di cottura a vapore manuale.

CARNE	PESCE	FRUTTA	CEREALI	LEGUMI	VERDURE
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



FUNZIONE COTTURA PROGRAMMATA

Permette di programmare l'inizio della cottura in un secondo momento. Per attivare questa funzione, sfiorare il tasto **"mode"** per attivare il dispositivo e successivamente il tasto di **"funzione cottura programmata"**. Sul display apparirà in automatico 30 min. Se si desidera ritardare ulteriormente l'inizio di cottura, premere l'icona del **"timer"** per aumentare il tempo.



TIMER

Ti permette di personalizzare il tempo di alcuni tasti funzione.



FUNZIONE LAME MANUALE

La funzione si attiva premendo l'icona e le lame funzionano solo mantenendo premuto il tasto.

PRIMO UTILIZZO

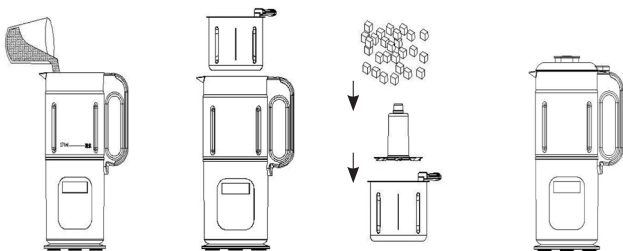
- Pulire il bicchiere di cottura **(4)** con un panno umido senza pelucchi o una spugna non abrasiva.
- Il contenitore per gli alimenti in acciaio **(3)** e le lame **(2), (7)** possono essere lavati immergendoli in acqua e sapone per stoviglie e asciugati con un panno.
- **NOTA:** Le lame sono affilate, fate attenzione a non tagliarvi.
- **NOTA:** Non immergere il corpo elettrico in acqua.

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO

PER CUOCERE A VAPORE E FRULLARE AUTOMATICAMENTE

(Preparazione di omogeneizzati)

1. Inserire l'acqua nel bicchiere di cottura **(4)**, non superare il limite di 150 ml indicato.
2. Inserire il contenitore in acciaio **(3)** all'interno del bicchiere di cottura allineando il manico con l'incavo, per posizionarlo nella sua sede.
3. Inserire la lama anti-colica **(2)** prima di aggiungere gli alimenti.
4. Tagliare gli alimenti a piccoli pezzi prima di inserirli nel contenitore in acciaio. Gli alimenti consigliati per la cottura a vapore sono: carne, pesce, legumi, cereali, verdure... Fare attenzione a non superare il livello massimo indicato.
5. Chiudere con il coperchio **(1)**. **Chiudere bene il coperchio per attivare il sensore di sicurezza.** Se non è ben chiuso, apparirà l'errore E0 e l'apparecchio non entrerà in funzione.
6. Collegare il cavo di alimentazione all'apparecchio e successivamente alla presa di corrente.
7. Per ogni funzione il display propone in automatico tempi di cottura preimpostati e non modificabili. Per scegliere la funzione di cottura desiderata, basta sfiorare il tasto **"mode"**, premere consecutivamente fino a che non si arriva alla funzione desiderata, la quale si avvierà automaticamente dopo 2 sec dalla selezione. Se si desidera modificare i tempi di cottura proposti, scegliere la funzione **"cottura a vapore"**, il display ti proporrà il tempo di 15 min., premendo consecutivamente il tasto **"timer"** si potrà aumentare il tempo. Ad ogni pressione il tempo aumenta di 5 min.
8. Se si è scelto un programma di **cottura preimpostato**, al termine l'apparecchio emetterà un segnale acustico di fine cottura e le lame entreranno in funzione automaticamente. Diversamente, se si è scelto il programma di **cottura manuale**, si udirà l'avviso sonoro di fine cottura e se si desidera azionare le lame, bisognerà procedere manualmente e scegliendo tra la modalità: a) funzione **lame timer** o b) funzione **lame manuale**.
9. Facendo attenzione a non scottarsi, aprire il coperchio **(1)**, sfilare il contenitore in acciaio **(3)** tenendolo dal manico con il rivestimento in gomma e successivamente, sfilare le lame. Aiutarsi con la spatolina **(8)** per versare il contenuto nel piatto.



Fase 1.

Fase 2.

Fase 3.

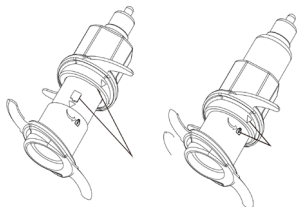
Fase 4.

UTILIZZO DELLA DOPPIA LAMA DI MISCELAZIONE

La doppia lama di miscelazione è utile sia per tritare che per la preparazione di deliziose vellutate o zuppe.

MONTAGGIO DELLA DOPPIA LAMA

Prendere le lama **(7)** ed inserirla nella lama a lunga flangia **(7)** facendo combaciare i due triangoli. Ruotare la lama verso destra per fissare e bloccare.



UTILIZZO DELLA DOPPIA LAMA PER TRITARE

Per utilizzare la doppia lama, togliere il coperchio **(1)** ed il contenitore in acciaio **(3)** e la lama anti-colica **(2)** se presenti.

1. Inserire la doppia lama precedentemente montata, infilandola lungo la colonna centrale presente in mezzo al bicchiere **(4)** e premendola sul fondo per assicurarsi di fissarla correttamente.
2. Aggiungere gli alimenti che si desidera tritare (frutta, verdura, frutta secca) precedentemente tagliati a piccoli pezzetti. **(NON INTRODURRE carne o pesce nel bicchiere; per questi due tipi di alimenti è necessario utilizzare il contenitore in acciaio).**
3. Chiudere il bicchiere: mettere il coperchio e bloccarlo, ruotandolo in senso orario.
4. Avviare la miscelazione: scegli dal pannello delle funzioni, se attivare a) funzione **lame timer** o b) funzione **lame manuale**.
5. Al termine, aprire il coperchio, scollegare il cavo elettrico, sfilare le lame di miscelazione e rimuovere gli alimenti tritati.

UTILIZZO DELLA DOPPIA LAMA PER LA PREPARAZIONE DI VELLUTATE O ZUPPE

1. Inserire la doppia lama precedentemente montata, infilandola lungo la colonna centrale presente in mezzo al bicchiere **(4)** e premendola sul fondo per assicurarsi di fissarla correttamente.
2. Aggiungere le verdure o legumi che si desidera cucinare, precedentemente tagliate a piccoli pezzi. **(NON INTRODURRE carne o pesce nel bicchiere; per questi due tipi di alimenti è necessario utilizzare il contenitore in acciaio).**
3. Aggiungere l'acqua, in base alla quantità di verdure che si desidera cucinare, non superare il livello massimo di 250 ml indicato nel serbatoio.
4. Chiudere il bicchiere: mettere il coperchio e bloccarlo ruotando in senso orario.
5. Attivare la funzione di cottura delle verdure dal pannello di controllo. Con questa funzione le lame si azionano automaticamente al termine del ciclo di cottura.

6. Per prolungare il ciclo di miscelazione, azionare le lame manualmente.
7. Al termine, scollegare il cavo elettrico, aprire il coperchio, sfilare le lame di miscelazione e versare la vellutata nel piatto. Ci si può aiutare con la spatolina, per pulire le pareti interne del serbatoio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Al termine di ogni ciclo di cottura e/o miscelazione, smontare e lavare i singoli componenti in acqua e detergente per i piatti, ovvero il coperchio, lama anti-colica, contenitore in acciaio, doppia lama di miscelazione e spatolina.

Questi componenti potranno essere lavati anche in lavastoviglie, ponendoli nel cestello superiore, evitando cicli di lavaggio troppo intensivi.

NOTA: Non immergere il corpo elettrico in acqua.

NOTA: Alcuni alimenti come la carota, pomodoro... che contengono un'elevata pigmentazione colorata, possono macchiare la parte in plastica delle lame; è un processo normale che determina solo una variazione estetica. L'apparecchio e tutte le parti che vengono a contatto con il cibo sono sicure per la salute.

PULIZIA QUOTIDIANA

Prima di ogni pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente ed attendere che si raffreddi.

Se si eseguono principalmente cicli di cotture a vapore, lavare separatamente i componenti in acqua e detergente per i piatti, mentre per il bicchiere introdurre un po' d'acqua pulita avvalendosi di una bottiglia o di una caraffa, sciacquare ed asciugare accuratamente l'interno del bicchiere con un panno pulito ed asciutto.

PULIZIA PROFONDA

Prima di eseguire ogni pulizia profonda, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, togliere il coperchio e la doppia lama di miscelazione e lavarli accuratamente in acqua e detergente per i piatti.

Nel caso, l'apparecchio venga utilizzato nella preparazione di vellutate, minestrone, zuppe etc... utilizzando quindi il bicchiere per la cottura degli stessi, dopo aver svuotato il contenuto, inserire un po' d'acqua avvalendosi di una bottiglia o una caraffa, mescolare per sciacquare le pareti ed il fondo dai residui. Vuotare il contenuto e riposizionare la doppia lama di miscelazione. Versare poi 250 ml di acqua pulita, chiudere con il coperchio, collegare l'apparecchio alla presa di corrente ed azionare la funzione di pulizia automatica dal pannello di controllo. Il ciclo di pulizia profonda ha una durata di 5 minuti, durante il quale l'acqua si riscalda fino a 70 °C e dopo qualche minuto le lame di miscelazione iniziano a girare automaticamente per pulire tutto il bicchiere di cottura fino alla parte superiore.

Al termine del ciclo di pulizia, togliere il coperchio e le doppie lame facendo attenzione a

non scottarsi, successivamente versare l'acqua in un lavandino per eliminarla. Se sul fondo del serbatoio o lungo le pareti interne, sono presenti ancora residui, risciacquare ulteriormente inserendo un po' d'acqua avvalendosi sempre dell'aiuto di una bottiglia o di una caraffa **NON METTERE IL CORPO ELETTRICO SOTTO AL GETTO D'ACQUA CORRENTE** per evitare che l'acqua entri all'interno dei componenti elettrici che potrebbero danneggiarsi.

Asciugare l'interno del bicchiere con un panno asciutto e pulito. Lasciare il bicchiere aperto per permettere una asciugatura completa.

MANUTENZIONE

Se il fondo del serbatoio presenta residui di calcare o residui di cibo incrostato, è necessario rimuoverli per preservare le funzionalità del prodotto ed evitare che si danneggino irreparabilmente.

Sc Collegare l'apparecchio prima di pulirlo. Non utilizzare il dispositivo durante il processo di pulizia. Per la rimozione del calcare, ti consigliamo di utilizzare aceto bianco di alcol oppure acido citrico o succo di limone.

Procedimento: Mescolare 50 ml di aceto bianco di alcol con 50 ml di acqua naturale oppure sciogliere una dose di acido citrico in 200 ml di acqua fredda o 100 ml di succo di limone. Versare la soluzione preferita nel bicchiere. Lasciare agire la soluzione solo il tempo necessario per rimuovere il calcare; evitare un tempo prolungato oltre il necessario.

Al termine della pulizia, rimuovere la soluzione, risciacquare accuratamente il dispositivo inserendo un po' di acqua pulita, avendo cura di non bagnare le parti elettriche.

Asciugare con un panno asciutto. Lasciare il bicchiere aperto per permettere una asciugatura completa.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione / frequenza nominale	220-240V (50-60Hz)
Potenza di riscaldamento	400 W
Potenza di miscelazione	100 W
Dimensione del prodotto	114 x 275 mm
Peso	1,470 gr

Si consiglia di utilizzare l'apparecchio in ambienti chiusi, temperatura ambiente ideale tra 14°C e 30°C.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

ERRORE	CAUSA
E0	Tappo non chiuso correttamente.
E1	Mancanza d'acqua con funzione cottura.
E4	Problema meccanico (es. lama incastrata, esubero di cibo che fuori esce in fase di cottura, surriscaldamento).

GARANZIA - TERMINI E CONDIZIONI

Questo prodotto gode di una garanzia di 24 mesi sui difetti di fabbricazione, a partire dalla data di acquisto (scontrino o ricevuta). La garanzia di 24 mesi **non copre** i danni causati dal consueto uso degli accessori o "materiale di consumo" (ad esempio, le batterie, le testine o le parti soggette ad usura). **Le batterie godono di una garanzia di 6 mesi.** La garanzia legale di 24 mesi non è valida qualora: 1. Il prodotto ha subito danni estetici dovuti ad un uso improprio non conforme alle istruzioni contenute nel manuale. 2. Questo prodotto è stato modificato e/o manomesso. 3. La causa del mal funzionamento è dovuta alla scarsa manutenzione dei singoli componenti e/o accessori e/o forniture (es. ossidazione e/o immersione in acqua o altri liquidi delle parti elettriche, residui che bloccano il sensore, perdita di liquido corrosivo dalle batterie, ...). **Sono inoltre esclusi dalla garanzia legale di 24 mesi:** 1. I costi relativi alla sostituzione e/o riparazione di parti soggette ad usura o costi per la manutenzione ordinaria del prodotto. 2. I costi e i rischi connessi al trasporto del prodotto da e verso il negozio dove è stato acquistato o centro di raccolta altrimenti autorizzato a ricevere i prodotti in garanzia. 3. Causa da danni derivanti da un'errata installazione o da uso improprio o non in conformità con le istruzioni del manuale. 4. Danni dovuti a calamità naturali, cadute o urti accidentali e condizioni avverse non compatibili con il prodotto. 5. Difetti che hanno un effetto trascurabile sulle prestazioni del prodotto. Il produttore, distributore e tutte le parti coinvolte nella vendita del prodotto non si assumono alcuna responsabilità per perdite e danni economici di qualsiasi malfunzionamento del prodotto. In base alla normativa vigente, il produttore, distributore e tutte le parti coinvolte nella vendita non rispondono in nessun caso per danni, vizi compresi, quelli diretti, indiretti, perdita di reddito netto, perdita di risparmi e danni aggiuntivi e altri dettagli conseguenze che vanno al di là dei danni causati dalla violazione della garanzia, contratto, responsabilità oggettiva, illecito o per altre cause, derivanti dall'uso o dall'impossibilità di utilizzare il prodotto e / o documenti cartacei ed elettronici, compresa la mancanza di servizio. Per ulteriori informazioni sul servizio di assistenza, consultare le Condizioni di Vendita del sito **www.nuvitababy.com**

Gracias por comprar el cocedor de alimentos para bebés multifuncional 7 en 1 Nuvita 1967. Lea atentamente el manual antes de usarlo y consérvelo para consultarlo en el futuro.

ADVERTENCIAS: IMPORTANTE GENERAL

CUANDO UTILICE APARATOS ELÉCTRICOS, SIGA SIEMPRE LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD A CONTINUACIÓN:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cuerpo principal del aparato en agua u otros líquidos.
3. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, a menos que estén estrictamente supervisadas e instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Se requiere una estrecha supervisión cuando el aparato se utiliza cerca de niños. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Apague el aparato y desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de montar o des-montar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable. Deje enfriar antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar el aparato.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona correctamente, se ha caído o está dañado de alguna manera. Póngase en contacto con su distribuidor para obtener ayuda.
7. No utilizar al aire libre.
8. No permita que el cable de alimentación cuelgue de la superficie en la que está trabajando ni entre en contacto con superficies calientes.
9. Se debe colocar el recipiente de acero antes de reemplazar las cuchillas.
10. El aparato está diseñado para procesar pequeñas cantidades de alimentos para consumo inmediato y está especialmente recomendado para la preparación de papillas. No está pensado para preparar grandes cantidades de comida a la vez.
11. El aparato está destinado al uso doméstico y no profesional. El uso inadecuado del aparato anula la garantía.
12. Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas mientras están en movimiento, para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños al aparato de cocina. Puede utilizar el raspador suministrado, pero sólo cuando el aparato esté apagado.
13. Todas las cuchillas están afiladas. Tratar con cuidado.
14. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas en la base sin antes colocar correctamente el recipiente de acero.

15. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de utilizar el aparato.
16. No intente desactivar el mecanismo de bloqueo de la tapa, especialmente cuando el aparato esté en funcionamiento.
17. No llene el recipiente más allá de la línea de llenado máximo (o capacidad nominal) para evitar el riesgo de lesiones y derrames.
18. No toque superficies calientes. Utilice las manijas o perillas del aparato.
19. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
20. No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa eléctrica o de gas caliente encendida, ni en un horno caliente.
21. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y luego inserte el cable en la toma de pared.
22. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.

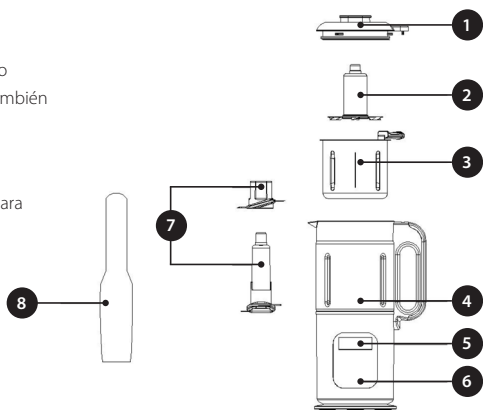
ADVERTENCIAS: ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO

1. No utilice un esterilizador ni un horno microondas para desinfectar el recipiente de vidrio principal ni ninguna parte del aparato. El aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. El uso inadecuado del aparato anula la garantía.
2. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana y deje suficiente espacio para evitar que el vapor producido durante el funcionamiento dañe los muebles de madera y otros objetos.
3. Siempre agregue agua antes de cocinar al vapor.
4. Evite gotear puré o jugo de frutas en el tanque de agua para evitar que el revestimiento de la placa calefactora se oxide debido a la acidez y basicidad de los alimentos.
5. Evite mover el aparato durante su uso.
6. No introduzca objetos en la entrada de agua ni en la salida de vapor.
7. No agregue agua al tanque mientras cocina al vapor.
8. Compruebe siempre la consistencia de los alimentos después de cocinarlos y antes de ofrecérselos al niño.
9. Los tiempos medios de cocción al vapor son de aproximadamente 30 minutos. Si se desea realizar varias cocciones consecutivas, es necesario esperar 30 minutos entre una cocción y otra, para permitir que la placa y el motor se enfríen de forma natural.
10. No se permite triturar huesos ni nueces (incluidas nueces y nueces de macadamia).
11. La función de cuchilla picadora solo se puede utilizar durante 15 segundos seguidos de una pausa de 10 segundos antes de comenzar de nuevo.
12. Ten en cuenta que es normal que algunos alimentos puedan manchar las partes de plástico (zanahorias, calabaza, calabacines, tomates, espinacas, ciruelas, fresas etc.). Para evitar manchas, asegúrese de limpiar el conjunto de cuchillas con frecuencia.
13. Tenga cuidado al manipular cuchillas afiladas al vaciar el recipiente y limpiarlo.
14. Tenga cuidado al verter líquidos calientes después de cocinar.

15. Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de reemplazar piezas y accesorios.
16. Para evitar el riesgo de electrocución, no sumerja en agua la parte eléctrica principal del producto, el cable o el enchufe.

CONTENIDO DEL PAQUETE

1. Cubrir
2. Cuchillas anticólicos
3. Contenedor de acero
4. Vaso de cristal fijo también apto para cocinar.
5. Minutero
6. Teclas de función
7. Juego de cuchillas para mezclar
8. Espátula



PANEL DE CONTROL



TECLAS DE FUNCIÓN:

Para seleccionar una de las teclas de función en el panel de control, toque suavemente la tecla "**modo**", una señal luminosa indica la función seleccionada. Con cada pulsación de luz, la función cambia, pasando a la siguiente.



FUNCIÓN DE COCCIÓN MANUAL AL VAPOR

Esta función permite elegir tiempos de cocción diferentes a los preestablecidos y parte de un mínimo de 15 minutos. Al presionar el botón "**temporizador**" consecutivamente, aumentará 5 minutos a la vez. Al finalizar la cocción, con esta función las cuchillas no se activarán automáticamente. Si desea mezclar, configúrelos manualmente.





FUNCIÓN TEMPORIZADOR DE HOJA

Propone automáticamente un tiempo predeterminado de 1 minuto. Pulsando posteriormente el botón del **"temporizador"** podremos cambiar el tiempo eligiendo entre 15 seg. – 30 seg. – 45 seg- Una vez seleccionado el tiempo deseado, las cuchillas comienzan a licuar automáticamente, sin necesidad de mantener pulsado el botón.



FUNCIÓN DE LIMPIEZA

Con esta función se limpia el interior del vaso de cocción después de preparar caldos de verduras, batidos, sopas y cremas. El ciclo dura 5 minutos durante los cuales el agua se calienta hasta unos 70 grados.

PROGRAMAS DE COCINA

Los programas de cocción se ofrecen con tiempos de cocción preestablecidos y no modificables. Para personalizar los tiempos de cocción, elija la función de cocción al vapor manual.

CARNE	PEZ	FRUTA	CEREALES	LEGUMBRES	VERDURAS
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



FUNCIÓN DE COCCIÓN PROGRAMADA

Le permite programar el inicio de la cocción en un momento posterior. Para activar esta función, toque el botón **"modo"** para activar el dispositivo y luego el botón **"función de cocción programada"**. Automáticamente aparecerá 30 min en la pantalla. Si desea retrasar aún más el inicio de la cocción, presione el ícono **"temporizador"** para aumentar el tiempo.



TEMPORIZADOR

Le permite personalizar la sincronización de algunas teclas de función.



FUNCIÓN MANUAL DE LA CUCHILLA

La función se activa presionando el icono y las cuchillas solo funcionan manteniendo presionado el botón.

ESTRENO

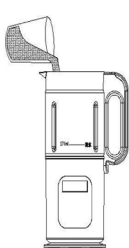
- Limpie el cristal de cocción **(4)** con un paño húmedo y sin pelusa o una esponja no abrasiva.
- El recipiente de acero para alimentos **(3)** y las cuchillas **(2), (7)** se pueden lavar sumergiéndolos en agua y jabón para platos y secándolos con un paño.
- **NOTA:** Las cuchillas están afiladas, tenga cuidado de no cortarse.
- **NOTA:** No sumerja el cuerpo eléctrico en agua.

ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO

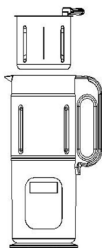
PARA COCINAR Y MEZCLAR AUTOMÁTICAMENTE

(Preparación de papillas)

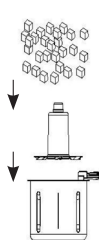
1. Vierta el agua en el vaso de cocción **(4)**, no supere el límite indicado de 150 ml.
2. Introducir el recipiente de acero **(3)** en el interior del vaso de cocción, alineando el asa con el hueco, para posicionarlo en su asiento.
3. Inserte la cuchilla anticólico **(2)** antes de añadir alimentos.
4. Corte los alimentos en trozos pequeños antes de colocarlos en el recipiente de acero. Los alimentos re-comendados para cocinar al vapor son: carnes, pescados, legumbres, cereales, verduras... Tenga cuidado de no superar el nivel máximo indicado.
5. Cerrar con la tapa **(1)**. **Cierre bien la tapa para activar el sensor de seguridad.** Si no se cierra correctamente aparecerá el error **E0** y el aparato no funcionará.
6. Conecte el cable de alimentación al aparato y luego a la toma de corriente.
7. Para cada función, la pantalla sugiere automáticamente tiempos de cocción preestablecidos y no modificables. Para elegir la función de cocción deseada, basta con tocar el botón **"modo"**, presionar consecutivamente hasta llegar a la función deseada, que se iniciará automáticamente 2 segundos después de la selección. Si desea cambiar los tiempos de cocción propuestos, elija la función **"cocción al vapor"**, el display le mostrará un tiempo de 15 minutos, pulsando el botón **"temporizador"** consecutivamente podrá aumentar el tiempo. Con cada pulsación el tiempo aumenta en 5 minutos.
8. Si has elegido un programa **de cocción preestablecido**, al finalizar el aparato emitirá una señal acústica de final de cocción y las cuchillas comenzarán a funcionar automáticamente. En caso contrario, si has elegido el programa **de cocción manual**, escucharás el aviso acústico de fin de cocción y si quieres accionar las cuchillas tendrás que proceder manualmente y elegir entre los modos: a) función **temporizador cuchillas** o b) **cuchilla manual** función.
9. Con cuidado de no quemarse, abra la tapa **(1)**, retire el recipiente de acero **(3)** sujetándolo por el asa con el revestimiento de goma y luego retire las cuchillas. Utilice la espátula **(8)** para verter el contenido en el recipiente.



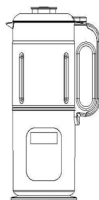
Fase 1.



Fase 2.



Fase 3.



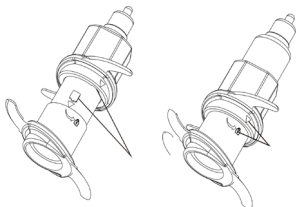
Fase 4.

USO DE LA DOBLE CUCHILLA MEZCLADORA

La doble paleta mezcladora es útil tanto para picar como para preparar deliciosas veloutés o sopas.

MONTAJE DE LA DOBLE HOJA

Tome la hoja **(7)** e insértela en la hoja de brida larga **(7)** haciendo coincidir los dos triángulos. Gire la hoja hacia la derecha para asegurarla y bloquearla.



USO DE LA DOBLE CUCHILLA PARA CORTAR

Para utilizar la doble cuchilla, retire la tapa **(1)** y el recipiente de acero **(3)** y la cuchilla anticólico **(2)** si la hubiera.

1. Introducir la doble hoja previamente montada, introduciéndola a lo largo de la columna central en el medio del cristal **(4)** y presionando en la parte inferior para asegurarse de que quede correctamente fijada.
2. Añade los alimentos que quieras picar (fruta, verdura, frutos secos) previamente cortados en trozos pequeños. **(NO COLOCAR carnes ni pescados en el vaso; para estos dos tipos de alimentos es necesario utilizar el recipiente de acero).**
3. Cerrar el vaso: poner la tapa y cerrarla girándola en el sentido de las agujas del reloj.
4. Comenzar a mezclar: elija en el panel de funciones si desea activar a) la función **de cuchillas con temporizador** o b) la función **de cuchillas manual**.
5. Una vez terminado, abre la tapa, desconecta el cable eléctrico, retira las cuchillas mezcladoras y retira la comida picada.

USO DE LA DOBLE CUCHILLA PARA LA PREPARACIÓN DE TERCIOPELOS O SOPAS

1. Introducir la doble hoja previamente montada, introduciéndola a lo largo de la columna central en el medio del cristal **(4)** y presionando en la parte inferior para asegurarse de que quede correctamente fijada.
2. Añade las verduras o legumbres que quieras cocinar, previamente cortadas en trozos pequeños. **(NO COLOCAR carnes ni pescados en el vaso; para estos dos tipos de alimentos es necesario utilizar el recipiente de acero).**
3. Añade agua, en función de la cantidad de verduras que quieras cocinar, no superes el nivel máximo de 250 ml indicado en el depósito.
4. Cerrar el vaso: poner la tapa y bloquearla girándola en el sentido de las agujas del reloj.
5. Activa la función de cocción de verduras desde el panel de control. Con esta función las cuchillas se activan automáticamente al final del ciclo de cocción.

6. Para extender el ciclo de mezclado, opere las cuchillas manualmente.
7. Una vez terminado, desconecta el cable eléctrico, abre la tapa, retira las paletas de batidora y vierte la ve-louté en el plato. Puedes utilizar la espátula para limpiar las paredes internas del tanque.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Al final de cada ciclo de cocción y/o mezclado, desmonte y lave los componentes individuales en agua y detergente para platos, es decir, la tapa, la cuchilla anticólico, el recipiente de acero, la doble cuchilla mezcladora y la espátula.

Estos componentes también se pueden lavar en el lavavajillas, colocándolos en el cesto superior, evitando ciclos de lavado demasiado intensivos.

NOTA: No sumerja el cuerpo eléctrico en agua.

NOTA: Algunos alimentos como la zanahoria, el tomate... que contienen una alta pigmentación de color, pueden manchar la parte plástica de las cuchillas; es un proceso normal que sólo determina una variación estética. El aparato y todas las piezas que entran en contacto con los alimentos son seguros para su salud.

LIMPIEZA DIARIA

Antes de limpiarlo, desenchufe el aparato de la toma de corriente y espere a que se enfríe.

Si realizas principalmente ciclos de cocción al vapor, lava los componentes por separado en agua y detergente, mientras que para el vaso introduce un poco de agua limpia a través de una botella o jarra, enjuaga y seca cuidadosamente el interior del vaso con un paño limpio y seco.

LIMPIEZA PROFUNDA

Antes de realizar cualquier limpieza profunda, desenchufe el aparato de la toma de corriente, retire la tapa y la doble paleta batidora y lávelos bien con agua y lavavajillas.

Si el aparato se utiliza para la preparación de cremas, minestrone, etc... entonces utilizando el vaso para cocinarlas, después de haber vaciado el contenido, añadir un poco de agua con una botella o garrafa, mezclar para enjuagar las paredes y fondo de residuos. Vacíe el contenido y vuelva a colocar la doble paleta mezcladora. Luego vierta 250 ml de agua limpia, cierre la tapa, conecte el aparato a la toma de corriente y active la función de limpieza automática desde el panel de control. El ciclo de limpieza profunda tiene una duración de 5 minutos, durante los cuales el agua se calienta hasta 70°C y después de unos minutos las paletas mezcladoras comienzan a girar automáticamente para limpiar todo el vaso de cocción hasta la parte superior.

Al final del ciclo de limpieza, retire la tapa y las dobles cuchillas, teniendo cuidado de no quemarse al verter el agua de limpieza que se va a desechar si aún quedan residuos en el fondo del tanque o en las paredes internas. enjuagar más introduciendo un poco de agua, utilizando

siempre una botella o jarra **NO COLOCAR EL CUERPO ELÉCTRICO DEBAJO DEL CHORRO DE AGUA** para evitar que el agua entre en los componentes eléctricos y pueda dañarlos.

Seca el interior del vaso con un paño limpio y seco. Dejar el vaso abierto para permitir un secado completo.

MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO

Si el fondo del depósito presenta residuos de cal o restos de comida incrustados, es necesario retirarlos para preservar la funcionalidad del producto y evitar que sufra daños irreparables.

Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. No utilice el dispositivo durante el proceso de limpieza. Para eliminar la cal recomendamos utilizar vinagre de alcohol blanco o ácido cítrico o zumo de limón.

Procedimiento: Mezclar 50 ml de vinagre de alcohol blanco con 50 ml de agua corriente o disolver una dosis de ácido cítrico en 200 ml de agua fría o 100 ml de zumo de limón. Vierta su solución preferida en el vaso. Dejar actuar la solución sólo el tiempo necesario para eliminar la cal; evitar tiempos prolongados más allá de lo necesario.

Después de la limpieza, retire la solución, enjuague bien el dispositivo introduciendo un poco de agua limpia, teniendo cuidado de no mojar las partes eléctricas.

Secar con un paño seco. Dejar el vaso abierto para permitir un secado completo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión/frecuencia nominal	220-240 V (50-60 Hz)
Potencia de calefacción	400W
Poder de mezcla	100W
Tamaño del producto	114x275mm
Peso	1.470 gramos

Recomendamos utilizar el aparato en interiores, temperatura ambiente ideal entre 14°C y 30°C.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ERROR	CAUSA
E0	La tapa no está cerrada correctamente.
E1	Falta de agua con función de cocción.
E4	Problema mecánico (por ejemplo, cuchilla atascada, exceso de comida que se derrama durante la cocción, sobrecalentamiento).

GARANTÍA - TÉRMINOS Y CONDICIONES

Este producto tiene garantía de 24 meses contra defectos de fabricación, a partir de la fecha de compra (recibo o recibo). La garantía de 24 meses **no cubre** los daños causados por el uso habitual de accesorios o "consumibles" (por ejemplo, baterías, cabezales o piezas sujetas a desgaste). **Las baterías tienen una garantía de 6 meses.** La garantía legal de 24 meses no tiene validez si: 1. El producto ha sufrido daños estéticos por un uso inadecuado que no se ajusta a las instrucciones contenidas en el manual. 2. Este producto ha sido modificado y/o manipulado. 3. La causa del mal funcionamiento se debe a un mantenimiento deficiente de los componentes individuales y/o accesorios y/o suministros (por ejemplo, oxidación y/o inmersión en agua u otros líquidos de las partes eléctricas, residuos que bloquean el sensor, fugas de líquido corrosivo de las baterías, ...). **También quedan excluidos de la garantía legal de 24 meses:** 1. Gastos relativos a la sustitución y/o reparación de piezas sujetas a desgaste o costes de mantenimiento ordinario del producto. 2. Los costos y riesgos asociados con el transporte del producto hacia y desde la tienda donde fue comprado o centro de acopio autorizado de otro modo para recibir los productos bajo garantía. 3. Causado por daños resultantes de una instalación incorrecta o un uso inadecuado o no de acuerdo con las instrucciones del manual. 4. Daños por desastres naturales, caídas o impactos accidentales y condiciones adversas no compatibles con el producto. 5. Defectos que tienen un efecto insignificante en el rendimiento del producto. El fabricante, distribuidor y todas las partes involucradas en la venta del producto no asumen ninguna responsabilidad por pérdidas y daños económicos derivados de cualquier mal funcionamiento del producto. Según la legislación vigente, el fabricante, el distribuidor y todas las partes involucradas en la venta no son responsables bajo ninguna circunstancia de los daños, incluidos defectos, directos, indirectos, pérdida de ingresos netos, pérdida de ahorros y daños adicionales y otras consecuencias detalladas que van más allá de los daños. causado por incumplimiento de garantía, contrato, responsabilidad estricta, agravio u otras causas, resultantes del uso o la imposibilidad de usar el producto y/o documentos en papel y electrónicos, incluida la falta de servicio. Para más información sobre el servicio de asistencia consulte las Condiciones de Venta del sitio web **www.nuvitababy.com**

Thank you for purchasing the Nuvita 1967 7-in-1 Multifunction Baby Food Maker. Please read the manual carefully before use and keep it for future reference.

WARNINGS: GENERAL INFORMATION

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, ALWAYS FOLLOW THE SAFETY PRECAUTIONS BELOW:

1. Read all instructions.
2. To avoid the risk of electric shock, do not immerse the main body of the appliance in water or other liquids.
3. This appliance is not intended for use by individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities, including children, unless supervised or instructed by someone responsible for their safety. Close supervision is necessary when the appliance is used near children. Children should be monitored to ensure they do not play with the appliance.
4. Switch off and unplug the appliance when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and remove it from the socket. Never pull the cord.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the appliance if it has a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Contact your dealer for assistance.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let the power cord hang over the surface you are working on or come into contact with hot surfaces.
9. The steel bowl must be placed before replacing the blades.
10. The appliance is intended to process small quantities of food for immediate consumption and is particularly recommended for the preparation of baby food. It is not intended to prepare large quantities of food at one time.
11. The appliance is intended for domestic and non-professional use. Improper use of the appliance will void the warranty.
12. Keep hands and utensils away from the moving blades to reduce the risk of serious injury to persons or damage to the kitchen appliance. The scraper provided may be used, but only when the appliance is switched off.
13. All blades are sharp. Handle with care.
14. To reduce the risk of injury, never place the blades on the base without first placing the steel bowl correctly.
15. Make sure the lid is securely locked before operating the appliance.

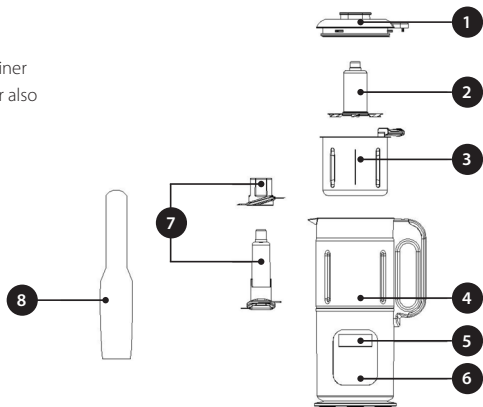
16. Do not attempt to disable the lid locking mechanism, especially when the appliance is in operation.
17. Do not fill bowl past the maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury and spills.
18. Do not touch hot surfaces. Use the appliance handles or knobs.
19. The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury to persons.
20. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
21. Always connect the plug to the appliance first, then insert the cord into the wall socket.
22. Do not use the appliance for purposes other than those intended.

WARNINGS: BEFORE USING THE PRODUCT

1. Do not use a sterilizer or microwave to disinfect the main glass container or any part of the appliance. The appliance is designed for household use only. Improper use of the appliance will void the warranty.
2. Place the appliance on a stable, flat surface and ensure there is sufficient space to prevent any steam produced during operation from damaging wooden furniture and other objects.
3. Always add water before steaming.
4. Avoid dripping puree or fruit juice into the water tank to prevent damage to the heating plate due to the acidity or alkalinity of the food.
5. Avoid moving the appliance during use.
6. Do not insert objects into the water inlet or steam outlet.
7. Do not add water to the tank during steaming.
8. Always check the consistency of the food after cooking and before offering it to the child.
9. The average steam cooking time is about 30 minutes. If you want to cook multiple batches, wait 30 minutes between each cooking session to allow the heating plate and motor to cool down naturally.
10. Do not chop bones or tree nuts (including walnuts and macadamia nuts).
11. When using the chopping blade function, operate it for no more than 15 seconds at a time, followed by a 10-second pause before starting again.
12. Please note that it is normal for some foods to stain the plastic parts (carrots, squash, courgettes, tomatoes, spinach, plums, strawberries etc.). To avoid stains, be sure to clean the blade assembly frequently.
13. Use caution when handling the sharp blades when emptying the bowl and cleaning.
14. Be careful when pouring hot liquids after cooking.
15. Switch off the appliance and unplug it from the power supply before replacing parts and accessories.
16. To avoid the risk of electric shock, do not immerse the main electrical part of the product, the cord or the plug in water.

PACKAGE CONTENTS

1. Cover
2. Anti-colic blade
3. Stainless steel container
4. Fixed glass container also suitable for cooking
5. Timer
6. Function keys
7. Mixing blade set
8. Spatula



CONTROL PANEL



FUNCTION KEYS:

To select one of the function keys on the control panel, gently touch the **"mode"** key, a light signal indicates the selected function. With each light press, the function changes, moving on to the next one.



MANUAL STEAM COOKING FUNCTION

This function allows you to choose cooking times other than the preset ones and starts from a minimum of 15 minutes. By consecutively pressing the **"timer"** button it will increase by 5 minutes at a time. At the end of cooking, with this function, the blades will not activate automatically. If you want to blend, set them manually.



TIMER BLADE FUNCTION

It automatically proposes a default time of 1 min. By subsequently pressing the **"timer"** button, it is possible to change the time by choosing between 15 sec. – 30 sec. – 45 sec. Once the desired time has been selected, the blades begin blending automatically, without the need to hold down the button.





CLEANING FUNCTION

With this function you can clean the inside of the cooking glass container, after preparing vegetable broth, smoothies, soups and velouté. The cycle lasts 5 minutes during which the water heats up to about 70 degrees.

COOKING PROGRAMS

The cooking programs are offered with pre-set and non-modifiable cooking times. To customize the cooking times, choose the manual steam cooking function.

MEAT	FISH	FRUIT	CEREALS	LEGUMES	VEGETABLES
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



PROGRAMMED COOKING FUNCTION

Allows you to program the start of cooking at a later time. To activate this function, touch the **"mode"** button to activate the device and then the **"programmed cooking function"** button. 30 min will automatically appear on the display. If you want to further delay the start of cooking, press the **"timer"** icon to increase the time.



TIMER

Allows you to customize the timing of some function keys.



MANUAL BLADE FUNCTION

The function is activated by pressing the icon and the blades only work by holding down the button.

FIRST TIME USE

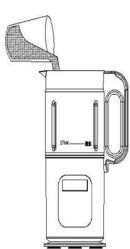
- Clean the cooking glass **(4)** with a damp, lint-free cloth or a non-abrasive sponge.
- The steel food container **(3)** and the blades **(2), (7)** can be washed by immersing them in water and dish soap and dried with a cloth.
- **NOTE:** The blades are sharp, be careful not to cut yourself.
- **NOTE:** Do not immerse the electrical body in water.

BEFORE USING THE PRODUCT

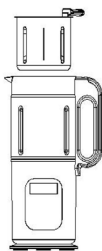
FOR STEAM COOKING AND BLENDING AUTOMATICALLY

(Preparation of baby food)

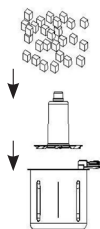
1. Place the water in the cooking glass **(4)**, do not exceed the indicated limit of 150 ml.
2. Insert the steel container **(3)** inside the cooking glass, aligning the handle with the recess, to position it in its seat.
3. Insert the anti-colic blade **(2)** before adding food.
4. Cut the food into small pieces before placing it in the steel container. The foods recommended for steam cooking are meat, fish, legumes, cereals, vegetables... Be careful not to exceed the maximum level indicated.
5. Close with the lid **(1)**. **Close the lid tightly to activate the safety sensor.** If it is not closed tightly, the **E0** error will appear, and the appliance will not operate.
6. Connect the power cord to the appliance and then to the electrical outlet.
7. For each function, the display automatically suggests pre-set and non-modifiable cooking times. To choose the desired cooking function, simply touch the **"mode"** button, press consecutively until you reach the desired function, which will start automatically 2 seconds after selection. If you want to change the proposed cooking times, choose the **"steam cooking"** function, the display will suggest a time of 15 minutes, by consecutively pressing the **"timer"** button you can increase the time. Each press increases the time by 5 minutes.
8. If you have chosen a **preset cooking program**, at the end the appliance will emit an end-of-cooking beep, and the blades will start working automatically. Otherwise, if you have chosen the **manual cooking program**, you will hear the end-of-cooking beep and if you want to activate the blades, you will have to proceed manually and choose between the following modes: a) **timer blade** function or b) **manual blade** function.
9. Taking care not to burn yourself, open the lid **(1)**, remove the steel container **(3)** holding it by the handle with the rubber coating



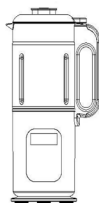
Step 1.



Step 2.



Step 3.



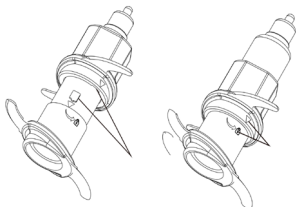
Step 4.

USING THE DOUBLE MIXING BLADE

The double mixing blade is useful for both chopping and preparing delicious cream soups.

ASSEMBLING THE DOUBLE BLADE

Take the blade **(7)** and insert it into the long flange blade **(7)** matching the two triangles. Rotate the blade to the right to secure and lock.



USING THE DOUBLE BLADE FOR CHOPPING

To use the double blade, remove the lid **(1)** and the steel container **(3)** and the anti-colic blade **(2)** if present.

1. Insert the previously assembled double blade, inserting it along the central column in the middle of the glass **(4)** and pressing it on the bottom to ensure it is fixed correctly.
2. Add the foods you want to chop (fruit, vegetables, dried fruit) previously cut into small pieces. **(DO NOT INTRODUCE meat or fish into the glass; for these two types of foods, it is necessary to use the steel container).**
3. Close the glass: put the lid on and lock it by turning it clockwise.
4. Start mixing: choose from the functions panel whether to activate a) **timer blade** function or b) **manual blade** function.
5. Once finished, open the lid, unplug the power cord, remove the mixing blades and remove the chopped food.

USING THE DOUBLE BLADE TO PREPARE CREAM SOUPS OR SOUPS

1. Insert the previously assembled double blade, inserting it along the central column in the middle of the glass **(4)** and pressing it on the bottom to ensure it is fixed correctly.
2. Add the vegetables or legumes you want to cook, previously cut into small pieces. **(DO NOT INTRODUCE meat or fish into the glass; for these two types of food, it is necessary to use the steel container).**
3. Add water, depending on the quantity of vegetables you want to cook, do not exceed the maximum level of 250 ml indicated on the tank.
4. Close the glass: put the lid on and lock it by turning it clockwise
5. Activate the vegetable cooking function from the control panel. With this function the blades are activated automatically at the end of the cooking cycle.
6. To extend the mixing cycle, operate the blades manually.
7. When finished, unplug the electric cord, open the lid, remove the mixing blades and pour the cream into the dish. You can use the spatula to clean the inside walls of the tank.

CLEANING AND MAINTENANCE

At the end of each cooking and/or mixing cycle, disassemble and wash the individual components in water and dish detergent, i.e. the lid, anti-colic blade, steel container, double mixing blade and spatula.

These components can also be washed in the dishwasher, placing them in the top rack, avoiding overly intensive washing cycles.

NOTE: Do not immerse the electrical body in water.

NOTE: Some foods such as carrots, tomatoes... which contain a high level of coloured pigmentation, can stain the plastic part of the blades; this is a normal process that only causes an aesthetic change. The appliance and all parts that come into contact with food are safe for health.

DAILY CLEANING

Before cleaning, unplug the appliance from the power outlet and wait for it to cool down.

If you mainly perform steam cooking cycles, wash the components separately in water and dishwashing liquid, while for the glass, add a little clean water using a bottle or jug, rinse and dry the inside of the glass thoroughly with a clean, dry cloth.

DEEP CLEANING

Before performing any deep cleaning, unplug the appliance from the power outlet, remove the lid and the double mixing blade and wash them thoroughly in water and dish soap.

In case, the appliance is used to prepare cream soups, minestrone soups, soups etc. ... using the glass to cook them, after emptying the contents, add a little water using a bottle or a jug, mix to rinse the walls and the bottom of the residues. Empty the contents and replace the double mixing blade. Then pour 250 ml of clean water, close with the lid, connect the appliance to the power outlet and activate the automatic cleaning function from the control panel. The deep cleaning cycle lasts 5 minutes, during which the water heats up to 70 °C and after a few minutes the mixing blades start to rotate automatically to clean the entire cooking glass up to the top.

At the end of the cleaning cycle, remove the lid and the double blades, taking care not to burn yourself, and then pour out the cleaning water to be thrown away. If there are still residues on the bottom of the tank or along the internal walls, rinse further by adding a little water, always using the help of a bottle or jug. **DO NOT PUT THE ELECTRICAL BODY UNDER THE RUNNING WATER JET** to prevent water from entering the electrical components, which could be damaged.

Dry the inside of the glass with a clean, dry cloth. Leave the glass open to allow it to dry completely.

MAINTENANCE

If the bottom of the tank has limescale residues or encrusted food residues, it is necessary to remove them to preserve the functionality of the product and avoid irreparable damage.

Unplug the appliance before cleaning. Do not use the appliance during the cleaning process. To remove limescale, we recommend using white alcohol vinegar or citric acid or lemon juice

Procedure: Mix 50 ml of white alcohol vinegar with 50 ml of natural water or dissolve a dose of citric acid in 200 ml of cold water or 100 ml of lemon juice. Pour the preferred solution into the glass. Leave the solution to act only as long as necessary to remove the limescale; avoid a prolonged time beyond necessary.

Once cleaning is complete, remove the solution, rinse the device thoroughly with a little clean water, taking care not to wet the electrical parts.

Dry with a dry cloth. Leave the glass open to allow for complete drying.

TECHNICAL FEATURES

Rated voltage / frequency	220-240V (50-60Hz)
Heating power	400W
Mixing power	100W
Product size	114 x 275 mm
Weight	1,470 gr

It is recommended to use the appliance indoors, ideal room temperature between 14°C and 30°C.

TROUBLESHOOTING

ERROR	CAUSE
E0	The lid is not closed properly.
E1	Lack of water with cooking function.
E4	Mechanical problem (e.g., jammed blade, excess food spilling over during cooking, overheating).

WARRANTY - TERMS AND CONDITIONS

This product has a 24-month warranty on manufacturing defects, starting from the date of purchase (receipt or receipt). The 24-month warranty **does not cover** damage caused by the normal use of accessories or "consumables" (for example, batteries, heads or parts subject to wear).

Batteries have a 6-month warranty. The 24-month legal warranty is not valid if: 1. The product has suffered aesthetic damage due to improper use not in accordance with the instructions contained in the manual. 2. This product has been modified and/or tampered with. 3. The cause of the malfunction is due to poor maintenance of the individual components and/or accessories and/or supplies (e.g. oxidation and/or immersion in water or other liquids of the electrical parts, residues that block the sensor, leakage of corrosive liquid from the batteries, ...). **The following are also excluded from the 24-month legal warranty:** 1. Costs relating to the replacement and/or repair of parts subject to wear or costs for ordinary maintenance of the product. 2. Costs and risks associated with transporting the product to and from the store where it was purchased or collection centre otherwise authorized to receive the products under warranty. 3. Caused by damage resulting from incorrect installation or improper use or use not in accordance with the instructions in the manual. 4. Damage due to natural disasters, accidental falls or impacts and adverse conditions not compatible with the product. 5. Defects that have a negligible effect on the performance of the product. The manufacturer, distributor and all parties involved in the sale of the product assume no responsibility for economic losses and damages of any malfunction of the product. According to the current legislation, the manufacturer, distributor and all parties involved in the sale are not liable in any case for damages, including defects, direct, indirect, loss of net income, loss of savings and additional damages and other details consequences that go beyond damages caused by breach of warranty, contract, strict liability, tort or other causes, arising from the use or inability to use the product and / or paper and electronic documents, including lack of service. For more information on the assistance service, consult the Conditions of Sale of the site www.nuvitababy.com

Nous vous remercions d'avoir acheté le robot cuiseur multifonction 7 en 1 Nuvita 1967. Veuillez lire attentivement le manuel avant utilisation et conservez-le pour référence ultérieure.

AVERTISSEMENTS : INFORMATIONS GÉNÉRALES

LORSQUE VOUS UTILISEZ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES, RESPECTEZ TOUJOURS LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ CI-DESSOUS :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le corps principal de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, y compris les enfants, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Éteignez et débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez votre revendeur pour obtenir de l'aide.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus de la surface sur laquelle vous travaillez ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. Le bol en acier doit être placé avant de remplacer les lames.
10. L'appareil est destiné à traiter de petites quantités d'aliments destinés à la consommation immédiate et est particulièrement recommandé pour la préparation d'aliments pour bébé. Il n'est pas destiné à préparer de grandes quantités d'aliments en une seule fois.
11. L'appareil est destiné à un usage domestique et non professionnel. Une utilisation non conforme de l'appareil entraîne l'annulation de la garantie.
12. Gardez les mains et les ustensiles éloignés des lames en mouvement afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil de cuisine. Le grattoir fourni peut être utilisé, mais uniquement lorsque l'appareil est éteint.
13. Toutes les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
14. Pour réduire les risques de blessures, ne placez jamais les lames sur la base sans avoir préalablement placé correctement le bol en acier.
15. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil.

16. N'essayez pas de désactiver le mécanisme de verrouillage du couvercle, en particulier lorsque l'appareil est en fonctionnement.
17. Ne remplissez pas le bol au-delà de la ligne de remplissage maximale (ou de la capacité nominale) pour éviter tout risque de blessure et de déversement.
18. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons de l'appareil.
19. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc élec-trique ou des blessures corporelles.
20. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.
21. Branchez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis insérez le cordon dans la prise murale.
22. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

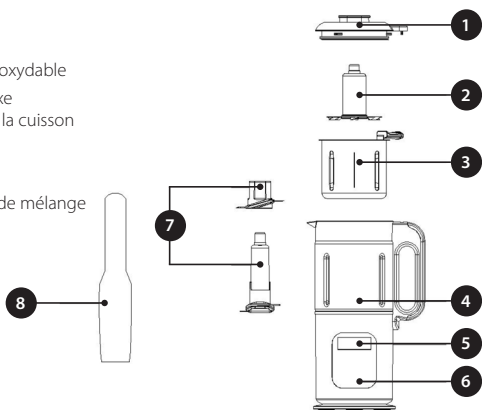
AVERTISSEMENTS : AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

1. N'utilisez pas de stérilisateur ou de micro-ondes pour désinfecter le récipient en verre principal ou toute autre partie de l'appareil. L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Une utilisation incorrecte de l'appareil annulera la garantie.
2. Placez l'appareil sur une surface stable et plane et assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace pour éviter que la vapeur produite pendant le fonctionnement n'endommage les meubles en bois et autres objets.
3. Ajoutez toujours de l'eau avant la cuisson à la vapeur.
4. Évitez de faire couler de la purée ou du jus de fruits dans le réservoir d'eau pour éviter d'endommager la plaque chauffante en raison de l'acidité ou de l'alcalinité des aliments.
5. Évitez de déplacer l'appareil pendant son utilisation.
6. N'insérez pas d'objets dans l'arrivée d'eau ou dans la sortie de vapeur.
7. N'ajoutez pas d'eau dans le réservoir pendant la cuisson à la vapeur.
8. Vérifiez toujours la consistance des aliments après la cuisson et avant de les proposer à l'enfant.
9. Le temps de cuisson moyen à la vapeur est d'environ 30 minutes. Si vous souhaitez cuire plusieurs lots, attendez 30 minutes entre chaque cuisson pour permettre à la plaque chauffante et au moteur de re-froidir naturellement.
10. Ne hachez pas les os ni les noix (y compris les noix et les noix de macadamia).
11. Lorsque vous utilisez la fonction de lame de hachage, ne l'utilisez pas plus de 15 secondes à la fois, suivies d'une pause de 10 secondes avant de recommencer.
12. Veuillez noter qu'il est normal que certains aliments tachent les pièces en plastique (carottes, courges, courgettes, tomates, épinards, prunes, fraises, etc.). Pour éviter les taches, veillez à nettoyer fréquemment le bloc-lames.
13. Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes lors du vidage du bol et du nettoyage.
14. Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds après la cuisson.

15. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de remplacer des pièces et des accessoires.
16. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas la partie électrique principale du produit, le cordon ou la fiche dans l'eau.

CONTENU DU COLIS

1. Couverture
2. Lame anti-colique
3. Récipient en acier inoxydable
4. Récipient en verre fixe également adapté à la cuisson
5. Minuteur
6. Touches de fonction
7. Ensemble de lames de mélange
8. Spatule



PANNEAU DE CONTRÔLE



TOUCHES DE FONCTION :

Pour sélectionner une des touches de fonction du panneau de commande, appuyez légèrement sur la touche « **mode** », un signal lumineux indique la fonction sélectionnée. À chaque pression lumineuse, la fonction change, passant à la suivante.



FONCTION DE CUISSON VAPEUR MANUELLE

Cette fonction permet de choisir des temps de cuisson différents de ceux pré-réglés et démarre à partir d'un minimum de 15 minutes. En appuyant successivement sur le bouton « **timer** », celui-ci augmentera de 5 minutes à la fois. À la fin de la cuisson, avec cette fonction, les lames ne s'activeront pas automatiquement. Si vous souhaitez mixer, réglez-les manuellement.





FONCTION DE LA LAME DE LA MINUTERIE

Il propose automatiquement un temps par défaut de 1 min. En appuyant ensuite sur le bouton « **timer** », il est possible de modifier le temps en choisissant entre 15 sec. – 30 sec. – 45 sec. Une fois le temps souhaité sélectionné, les lames commencent à mélanger automatiquement, sans qu'il soit nécessaire de maintenir le bouton enfoncé.



FONCTION DE NETTOYAGE

Avec cette fonction, vous pouvez nettoyer l'intérieur du verre de cuisson, après avoir préparé du bouillon de légumes, des smoothies, des soupes et des veloutés. Le cycle dure 5 minutes pendant lesquelles l'eau chauffe jusqu'à environ 70 degrés.

PROGRAMMES DE CUISSINE

Les programmes de cuisson sont proposés avec des temps de cuisson préétablis et non modifiables. Pour personnaliser les temps de cuisson, choisissez la fonction cuisson vapeur manuelle.

VIANDE	POISSON	FRUIT	CÉRÉALES	LÉGUMINEUSES	LÉGUMES
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



FONCTION DE CUISSON PROGRAMMÉE

Permet de programmer le début de la cuisson à une heure ultérieure. Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche « **mode** » pour activer l'appareil puis sur la touche « **fonction cuisson programmée** ». 30 min s'affiche automatiquement sur l'écran. Si vous souhaitez retarder davantage le début de la cuisson, appuyez sur la touche « **timer** » icône pour augmenter le temps.



TIMER

Permet de personnaliser le timing de certaines touches de fonction.



PREMIÈRE UTILISATION

La fonction s'active en appuyant sur l'icône et les lames fonctionnent uniquement en maintenant le bouton enfoncé.

PREMIÈRE UTILISATION

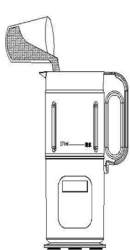
- Nettoyez la vitre de cuisson **(4)** avec un chiffon humide non pelucheux ou une éponge nonabrasive.
- Le récipient alimentaire en acier **(3)** et les lames **(2), (7)** peuvent être lavés en les immergeant dans de l'eau et du liquide vaisselle et séchés avec un chiffon.
- REMARQUE :** Les lames sont tranchantes, veillez à ne pas vous couper.
- REMARQUE :** Ne pas immerger le corps électrique dans l'eau.

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

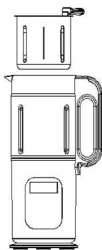
POUR LA CUISSON À LA VAPEUR ET LE MÉLANGE AUTOMATIQUE

(Préparation des aliments pour bébé)

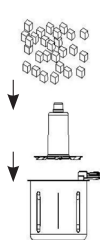
1. Verser l'eau dans le verre de cuisson **(4)**, ne pas dépasser la limite indiquée de 150 ml.
2. Insérez le récipient en acier **(3)** à l'intérieur du verre de cuisson, en alignant la poignée avec l'évidement, pour le positionner dans son logement.
3. Insérez la lame anti-colique **(2)** avant d'ajouter les aliments.
4. Coupez les aliments en petits morceaux avant de les placer dans le récipient en acier. Les aliments re-commandés pour la cuisson vapeur sont la viande, le poisson, les légumineuses, les céréales, les légumes... Attention à ne pas dépasser le niveau maximum indiqué.
5. Fermez le couvercle **(1)**. **Fermez hermétiquement le couvercle pour activer le capteur de sécurité.** S'il n'est pas bien fermé, l'erreur E0 apparaît et l'appareil ne fonctionne pas.
6. Branchez le cordon d'alimentation à l'appareil puis à la prise électrique.
7. Pour chaque fonction, l'afficheur propose automatiquement des temps de cuisson préétablis et non modifiables. Pour choisir la fonction de cuisson souhaitée, il suffit d'appuyer sur le bouton « **mode** », d'appuyer successivement jusqu'à atteindre la fonction souhaitée, qui démarrera automatiquement 2 secondes après la sélection. Si vous souhaitez modifier les temps de cuisson proposés, choisissez la fonction « **cuisson vapeur** », l'afficheur vous proposera un temps de 15 minutes, en appuyant successivement sur le bouton « **timer** » vous pourrez augmenter le temps. Chaque appui augmente le temps de 5 minutes.
8. Si vous avez choisi un **programme de cuisson préétabli**, à la fin de la cuisson, l'appareil émettra un bip de fin de cuisson et les lames commenceront à fonctionner automatiquement. Dans le cas contraire, si vous avez choisi le **programme de cuisson manuel**, vous entendrez le bip de fin de cuisson et si vous souhaitez activer les lames, vous devrez procéder manuellement et choisir entre les modes suivants : a) fonction **lame avec minuterie** ou b) fonction **lame manuelle**.
9. En prenant garde de ne pas vous brûler, ouvrez le couvercle **(1)**, sortez le récipient en acier **(3)** en le tenant par la poignée recouverte de caoutchouc puis retirez les lames. Utilisez la spatule **(8)** pour verser le con-tenu sur la plaque.



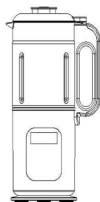
Phase 1.



Phase 2.



Phase 3.



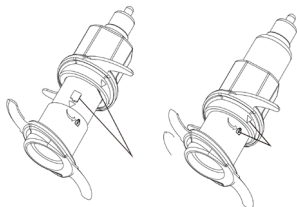
Phase 4.

UTILISATION DE LA DOUBLE LAME DE MÉLANGE

La double lame de mélange est utile à la fois pour hacher et préparer de délicieuses soupes à la crème.

ASSEMBLAGE DE LA DOUBLE LAME

Prenez la lame **(7)** et insérez-la dans la lame à bride longue **(7)** en faisant correspondre les deux triangles. Faites pivoter la lame vers la droite pour la fixer et la verrouiller.



UTILISER LA DOUBLE LAME POUR HACHER

Pour utiliser la double lame, retirez le couvercle **(1)** et le récipient en acier **(3)** ainsi que la lame anti-colique **(2)** si présente.

1. Insérez la double lame précédemment assemblée, en l'insérant le long de la colonne centrale au milieu du verre **(4)** et en la pressant sur le fond pour assurer sa fixation correcte.
2. Ajoutez les aliments que vous souhaitez hacher (fruits, légumes, fruits secs) préalablement coupés en petits morceaux. **(NE PAS INTRODUIRE de viande ou de poisson dans le verre ; pour ces deux types d'aliments, il est nécessaire d'utiliser le récipient en acier).**
3. Fermez le verre : posez le couvercle et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Démarrer le mélange : choisissez dans le panneau des fonctions si vous souhaitez activer a) la fonction de lame temporisée ou b) la fonction de lame manuelle.
5. Une fois terminé, ouvrez le couvercle, débranchez le cordon d'alimentation, retirez les lames de mélange et retirez les aliments hachés.

UTILISER LA DOUBLE LAME POUR PRÉPARER DES SOUPES À LA CRÈME OU DES SOUPES

1. Insérez la double lame précédemment assemblée, en l'insérant le long de la colonne centrale au milieu du verre **(4)** et en la pressant sur le fond pour assurer sa fixation correcte.
2. Ajoutez les légumes ou légumineuses que vous souhaitez cuire, préalablement coupés en petits morceaux. **(NE PAS INTRODUIRE de viande ou de poisson dans le verre ; pour ces deux types d'aliments, il est nécessaire d'utiliser le récipient en acier).**
3. Ajoutez de l'eau, en fonction de la quantité de légumes que vous souhaitez cuire, ne dépassez pas le niveau maximum de 250 ml indiqué sur la cuve.
4. Fermez le verre : mettez le couvercle et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre
5. Activez la fonction cuisson des légumes depuis le panneau de commande. Avec cette fonction, les lames s'activent automatiquement à la fin du cycle de cuisson.

6. Pour prolonger le cycle de mélange, actionnez les lames manuellement.
7. Une fois terminé, débranchez le cordon électrique, ouvrez le couvercle, retirez les lames de mélange et versez la crème dans le récipient. Vous pouvez utiliser la spatule pour nettoyer les parois intérieures de la cuve.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

À la fin de chaque cycle de cuisson et/ou de mélange, démontez et lavez les différents composants dans de l'eau et du liquide vaisselle, c'est-à-dire le couvercle, la lame anti-colique, le récipient en acier, la double lame de mélange et la spatule.

Ces composants peuvent également être lavés au lave-vaisselle, en les plaçant dans le panier supérieur, évitant ainsi les cycles de lavage trop intensifs.

REMARQUE : Ne pas immerger le corps électrique dans l'eau.

REMARQUE : Certains aliments comme les carottes, les tomates... qui contiennent un niveau élevé de pigmentation colorée, peuvent tacher la partie en plastique des lames ; il s'agit d'un processus normal qui ne provoque qu'un changement esthétique. L'appareil et toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments sont sans danger pour la santé.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Avant de nettoyer, débranchez l'appareil de la prise secteur et attendez qu'il refroidisse.

Si vous effectuez principalement des cycles de cuisson à la vapeur, lavez les composants séparément dans de l'eau et du liquide vaisselle, tandis que pour le verre, ajoutez un peu d'eau propre à l'aide d'une bouteille ou d'une carafe, rincez et séchez soigneusement l'intérieur du verre avec un chiffon propre et sec.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

Avant d'effectuer un nettoyage en profondeur, débranchez l'appareil de la prise secteur, retirez le couvercle et la double lame de mélange et lavez-les soigneusement à l'eau et au liquide vaisselle.

Si l'appareil est utilisé pour préparer des crèmes, des soupes minestrone, des soupes etc... en utilisant le verre pour les cuire, après avoir vidé le contenu, ajouter un peu d'eau à l'aide d'une bouteille ou d'un pichet, mélanger pour rincer les parois et le fond des résidus. Vider le contenu et replacer la double lame de mélange. Verser ensuite 250 ml d'eau propre, fermer avec le couvercle, brancher l'appareil à la prise de courant et activer la fonction de nettoyage automatique depuis le panneau de commande. Le cycle de nettoyage en profondeur dure 5 minutes, pendant lesquelles l'eau chauffe jusqu'à 70 °C et après quelques minutes, les lames de mélange commencent à tourner automatiquement pour nettoyer toute la vitre de cuisson jusqu'au sommet.

À la fin du cycle de nettoyage, retirez le couvercle et les doubles lames en prenant soin de ne pas vous brûler, puis versez l'eau de nettoyage à jeter. S'il reste des résidus au fond de la cuve ou le long des parois internes, rincez encore en ajoutant un peu d'eau, toujours à l'aide d'une bouteille ou d'une carafe. **NE PAS METTRE LE CORPS ELECTRIQUE SOUS LE JET D'EAU COURANTE** pour éviter que l'eau ne pénètre dans les composants électriques, qui pourraient être endommagés.

Séchez l'intérieur du verre avec un chiffon propre et sec. Laissez le verre ouvert pour qu'il sèche complètement.

ENTRETIEN

Si le fond du réservoir présente des résidus de calcaire ou des résidus alimentaires incrustés, il est nécessaire de les éliminer pour préserver la fonctionnalité du produit et éviter des dommages irréparables.

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. N'utilisez pas l'appareil pendant le processus de nettoyage. Pour éliminer le calcaire, nous vous recommandons d'utiliser du vinaigre d'alcool blanc ou de l'acide citrique ou du jus de citron

Mode d'emploi : Mélanger 50 ml de vinaigre d'alcool blanc avec 50 ml d'eau naturelle ou dissoudre une dose d'acide citrique dans 200 ml d'eau froide ou 100 ml de jus de citron. Verser la solution souhaitée dans le verre. Laisser agir la solution uniquement le temps nécessaire pour éliminer le calcaire ; éviter de laisser agir plus longtemps que nécessaire.

Une fois le nettoyage terminé, retirez la solution, rincez abondamment l'appareil avec un peu d'eau propre en prenant soin de ne pas mouiller les parties électriques.

Sécher avec un chiffon sec. Laisser la vitre ouverte pour permettre un séchage complet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension / fréquence nominale	220-240 V (50-60 Hz)
Puissance de chauffage	400 W
Puissance de mélange	100 W
Taille du produit	114 x 275 mm
Poids	1,470 grammes

Il est recommandé d'utiliser l'appareil à l'intérieur, température ambiante idéale comprise entre 14°C et 30°C.

DÉPANNAGE

ERROR	CAUSE
E0	Le couvercle n'est pas correctement fermé.
E1	Manque d'eau avec fonction cuisson.
E4	Problème mécanique (ex. : lame coincée, débordement d'aliments pendant la cuisson, surchauffe).

GARANTIE – TERMES ET CONDITIONS

Ce produit bénéficie d'une garantie de 24 mois sur les défauts de fabrication, à compter de la date d'achat (reçu ou ticket de caisse). La garantie de 24 mois **ne couvre pas** les dommages causés par l'utilisation normale d'accessoires ou de « consommables » (par exemple, piles, têtes ou pièces sujettes à usure). **Les piles bénéficient d'une garantie de 6 mois.** La garantie légale de 24 mois n'est pas valable si : 1. Le produit a subi des dommages esthétiques dus à une utilisation impropre et non conforme aux instructions contenues dans le manuel. 2. Ce produit a été modifié et/ou altéré. 3. La cause du dysfonctionnement est due à un mauvais entretien des composants individuels et/ou des accessoires et/ou des fournitures (par exemple, oxydation et/ou immersion dans l'eau ou d'autres liquides des pièces électriques, résidus qui bloquent le capteur, fuite de liquide corrosif des piles, ...). **Sont également exclus de la garantie légale de 24 mois** : 1. Les frais relatifs au remplacement et/ou à la réparation des pièces sujettes à usure ou les frais d'entretien ordinaire du produit. 2. Les coûts et les risques associés au transport du produit vers et depuis le magasin où il a été acheté ou le centre de collecte autrement autorisé à recevoir les produits sous garantie. 3. Causés par des dommages résultant d'une installation incorrecte ou d'une utilisation impropre ou non conforme aux instructions du manuel. 4. Dommages dus à des catastrophes naturelles, des chutes ou des impacts accidentels et des conditions défavorables non compatibles avec le produit. 5. Défauts qui ont un effet négligeable sur les performances du produit. Le fabricant, le distributeur et toutes les parties impliquées dans la vente du produit n'assument aucune responsabilité pour les pertes économiques et les dommages résultant d'un dysfonctionnement du produit. Conformément à la législation en vigueur, le fabricant, le distributeur et toutes les parties impliquées dans la vente ne sont en aucun cas responsables des dommages, y compris les défauts, directs, indirects, la perte de revenu net, la perte d'économies et les dommages supplémentaires et autres conséquences détaillées qui vont au-delà des dommages causés par la violation de la garantie, du contrat, de la responsabilité stricte, du délit ou d'autres causes, découlant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser le produit et / ou les documents papier et électroniques, y compris le manque de service. Pour plus d'informations sur le service d'assistance, consultez les Conditions de Vente du site **www.nuvitababy.com**

Vielen Dank für den Kauf des Nuvita 1967 7-in-1 Multifunktions-Babynahrungszubereiters. Bitte lesen Sie das Handbuch vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

WARNHINWEISE: ALLGEMEINE INFORMATIONEN

BEACHTEN SIE BEIM UMGANG MIT ELEKTROGERÄTEN STETS DIE FOLGENDEN SICHERHEITSVORKEHRUNGEN:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Hauptgehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, senso-rischen oder geistigen Fähigkeiten, einschließlich Kindern, vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder auseinandernehmen und bevor Sie es reinigen. Um den Stecker herauszuziehen, fassen Sie ihn am Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Kabel.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht richtig funktioniert, heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich für Hilfe an Ihren Händler.
7. Nicht im Freien verwenden.
8. Lassen Sie das Netzkabel nicht über der Arbeitsfläche hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
9. Vor dem Auswechseln der Klingen muss die Stahlschüssel eingesetzt werden.
10. Das Gerät ist für die Verarbeitung kleiner Nahrungsmengen zum sofortigen Verzehr vorgesehen und wird insbesondere für die Zubereitung von Babynahrung empfohlen. Es ist nicht für die gleichzeitige Zubereitung großer Nahrungsmengen vorgesehen.
11. Das Gerät ist für den privaten und nicht professionellen Gebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts erlischt die Garantie.
12. Halten Sie Hände und Utensilien von den sich bewegenden Klingen fern, um das Risiko schwerer Verletzungen oder Schäden am Küchengerät zu verringern. Der mitgelieferte Schaber kann verwendet werden, jedoch nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
13. Alle Klingen sind scharf. Vorsichtig handhaben.
14. Um das Verletzungsrisiko zu verringern, legen Sie die Klingen niemals auf die Basis, ohne vorher die Stahlschüssel richtig einzusetzen.
15. Stellen Sie sicher, dass der Deckel sicher verschlossen ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

16. Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus des Deckels zu deaktivieren, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.
17. Füllen Sie die Schüssel nicht über die maximale Fülllinie (oder die Nennkapazität) hinaus, um Verletzungsgefahr und Verschütten zu vermeiden.
18. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe oder Knöpfe des Geräts.
19. Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
20. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
21. Schließen Sie den Stecker immer zuerst an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose.
22. Verwenden Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.

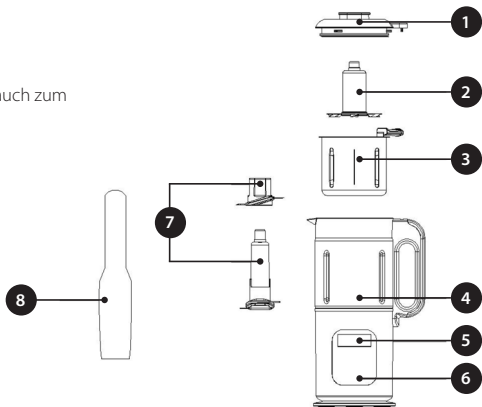
WARNHINWEISE: VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS

1. Verwenden Sie keinen Sterilisator oder eine Mikrowelle, um den Hauptglasbehälter oder andere Teile des Geräts zu desinfizieren. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts erlischt die Garantie.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche und achten Sie darauf, dass genügend Platz vorhanden ist, um zu verhindern, dass während des Betriebs entstehender Dampf Holzmöbel und andere Gegenstände beschädigt.
3. Vor dem Dämpfen immer Wasser hinzufügen.
4. Vermeiden Sie, dass Püree oder Fruchtsaft in den Wassertank tropft, um eine Beschädigung der Heizplatte durch den Säure- oder Alkaligehalt der Lebensmittel zu verhindern.
5. Vermeiden Sie es, das Gerät während des Gebrauchs zu bewegen.
6. Stecken Sie keine Gegenstände in den Wassereinfluss oder Dampfauslass.
7. Geben Sie während des Dämpfens kein Wasser in den Tank.
8. Überprüfen Sie nach dem Kochen und bevor Sie das Essen Ihrem Kind geben, immer die Konsistenz.
9. Die durchschnittliche Dampfgarzeit beträgt etwa 30 Minuten. Wenn Sie mehrere Portionen zubereiten möchten, warten Sie zwischen den einzelnen Garvorgängen 30 Minuten, damit die Heizplatte und der Motor auf natürliche Weise abkühlen können.
10. Hacken Sie keine Knochen oder Baumnüsse (einschließlich Walnüsse und Macadamianüsse).
11. Lassen Sie die Hackmesserfunktion jeweils höchstens 15 Sekunden lang laufen und legen Sie anschließend eine 10-sekündige Pause ein, bevor Sie sie erneut starten.
12. Bitte beachten Sie, dass es normal ist, dass manche Lebensmittel die Kunststoffteile verfärben (Karotten, Kürbis, Zucchini, Tomaten, Spinat, Pflaumen, Erdbeeren usw.). Um Flecken zu vermeiden, sollten Sie die Messereinheit regelmäßig reinigen.
13. Gehen Sie beim Entleeren und Reinigen der Schüssel vorsichtig mit den scharfen Klingen um.
14. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten nach dem Kochen ausgießen.

15. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Teile und Zubehör austauschen.
16. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie die wichtigsten elektrischen Teile des Produkts, also das Kabel oder den Stecker, nicht in Wasser.

PACKUNGSGEHALT

1. Abdeckung
2. Anti-Kolik-Klinge
3. Edelstahlbehälter
4. Fester Glasbehälter auch zum Kochen geeignet
5. Timer
6. Funktionstasten
7. Mixmesser-Set
8. Spatel



BEDIENFELD



FUNKTIONSTASTEN:

Um eine der Funktionstasten auf dem Bedienfeld auszuwählen, berühren Sie leicht die Taste „**Modus**“. Ein Lichtsignal zeigt die ausgewählte Funktion an. Mit jedem leichten Drücken ändert sich die Funktion und es wird zur nächsten übergegangen.



MANUELLE DAMPFKOCHFUNKTION

Mit dieser Funktion können Sie andere als die voreingestellten Garzeiten wählen. Die Mindestzeit beträgt 15 Minuten. Durch wiederholtes Drücken der Taste „**Timer**“ wird die Zeit jeweils um 5 Minuten erhöht. Am Ende des Garvorgangs werden die Klingen mit dieser Funktion nicht automatisch aktiviert. Wenn Sie mixen möchten, stellen Sie sie manuell ein.





TIMER-BLADE-FUNKTION

Es wird automatisch eine Standardzeit von 1 Minute vorgeschlagen. Durch anschließendes Drücken der „**Timer**“-Taste kann die Zeit zwischen 15 Sek. – 30 Sek. – 45 Sek. geändert werden. Sobald die gewünschte Zeit ausgewählt wurde, beginnen die Klingen automatisch zu mixen, ohne dass die Taste gedrückt gehalten werden muss.



REINIGUNGSFUNKTION

Mit dieser Funktion können Sie die Innenseite des Kochglases reinigen, nachdem Sie Gemüsebrühe, Smoothies, Suppen und Velouté zubereitet haben. Der Zyklus dauert 5 Minuten, währenddessen sich das Wasser auf etwa 70 Grad erhitzt.

KOCHPROGRAMME

Die Kochprogramme werden mit voreingestellten und nicht veränderbaren Garzeiten angeboten. Um die Garzeiten anzupassen, wählen Sie die manuelle Dampfgarfunktion.

FLEISCH	FISCH	OBST	GETREIDE	HÜLSENFRÜCHTE	GEMÜSE
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



PROGRAMMIERTE KOCHFUNKTION

Ermöglicht es Ihnen, den Beginn des Garvorgangs zu einem späteren Zeitpunkt zu programmieren. Um diese Funktion zu aktivieren, berühren Sie die Taste „**Modus**“ Taste, um das Gerät zu aktivieren, und dann die Taste „**Programmierte Kochfunktion**“. Auf dem Display erscheint automatisch 30 min. Wenn Sie den Kochbeginn weiter verzögern möchten, drücken Sie die Taste „**Timer**“ Symbol, um die Zeit zu verlängern.



TIMER

Ermöglicht Ihnen, die zeitliche Steuerung einiger Funktionstasten anzupassen.



MANUELLE KLINGENFUNKTION

Durch Drücken des Symbols wird die Funktion aktiviert und nur durch Gedrückthalten der Taste funktionieren die Klingen.

ERSTER GEBRAUCH

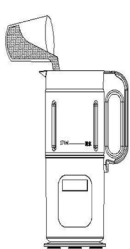
- Reinigen Sie das Kochglas **(4)** mit einem feuchten, fusselfreien Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm.
- Der Lebensmittelbehälter aus Stahl **(3)** und die Klingen **(2), (7)** können durch Eintauchen in Wasser und Spülmittel gereinigt und mit einem Tuch abgetrocknet werden.
- HINWEIS:** Die Klingen sind scharf. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht schneiden.
- HINWEIS:** Tauchen Sie das elektrische Gehäuse nicht in Wasser.

VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS

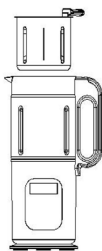
ZUM DAMPFGAREN UND AUTOMATISCHEN MIXEN

(Zubereitung von Babynahrung)

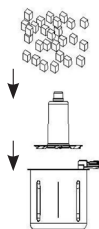
1. Geben Sie Wasser in das Kochglas **(4)**, überschreiten Sie die angegebene Grenze von 150 ml nicht.
2. Setzen Sie den Stahlbehälter **(3)** in das Kochgefäß ein und richten Sie dabei den Griff auf die Aussparung aus, um ihn in seinem Sitz zu positionieren.
3. Vor der Nahrungszugabe das Anti-Kolik-Messer **(2)** einsetzen.
4. Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke, bevor Sie sie in den Stahlbehälter geben. Die zum Dampfgaren empfohlenen Lebensmittel sind Fleisch, Fisch, Hülsenfrüchte, Getreide, Gemüse ... Achten Sie darauf, die angegebene Höchstmenge nicht zu überschreiten.
5. Mit dem Deckel **(1)** verschließen. **Den Deckel fest schließen, um den Sicherheitssensor zu aktiv-ieren.** Wenn der Deckel nicht fest verschlossen ist, wird die Fehlermeldung E0 angezeigt und das Gerät funktioniert nicht.
6. Schließen Sie das Netzkabel an das Gerät und dann an die Steckdose an.
7. Für jede Funktion schlägt das Display automatisch voreingestellte und nicht veränderbare Garzeiten vor. Um die gewünschte Garfunktion auszuwählen, berühren Sie einfach die Taste „**Modus**“ und drücken Sie so lange, bis Sie die gewünschte Funktion erreichen. Diese startet automatisch 2 Sekunden nach der Auswahl. Wenn Sie die vorgeschlagenen Garzeiten ändern möchten, wählen Sie die Funktion, „**Dampfgaren**“. Das Display schlägt eine Zeit von 15 Minuten vor. Durch wiederholtes Drücken der Taste, „**Timer**“ können Sie die Zeit verlängern. Mit jedem Drücken verlängert sich die Zeit um 5 Minuten.
8. **Voreingestelltes Kochprogramm** gewählt haben, ertönt am Ende ein Piepton und die Klingen beginnen automatisch zu arbeiten. Wenn Sie hingegen das manuelle Kochprogramm gewählt haben, ertönt ein Piepton und wenn Sie die Klingen aktivieren möchten, müssen Sie manuell vorgehen und zwischen den folgenden Modi wählen: a) Timer-Klingenfunktion oder b) manuelle Klingenfunktion.
9. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **(1)**, halten Sie den Stahlbehälter **(3)** am gummibeschichteten Griff fest und entnehmen Sie die Klingen. Gießen Sie den Inhalt mithilfe des Spatels **(8)** auf die Platte.



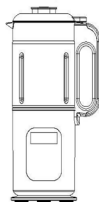
Schritt 1.



Schritt 2.



Schritt 3.



Schritt 4.

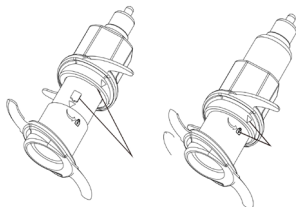
VERWENDUNG DES DOPPELTEN MISCHBLATTS

Das Doppelmixmesser ist sowohl zum Zerkleinern als auch zur Zubereitung leckerer Cremesuppen nützlich.

MONTAGE DER DOPPELKLINGE

Nehmen Sie die Klinge **(7)** und stecken Sie sie in die Klinge mit langem Flansch **(7)**, wobei die beiden Dreiecke aufeinanderpassen.

Drehen Sie die Klinge nach rechts, um sie zu sichern und zu verriegeln.



VERWENDUNG DER DOPPELKLINGE ZUM HACKEN

Um die Doppelklinge zu verwenden, entfernen Sie den Deckel **(1)** und den Stahlbehälter **(3)** und die Anti-Kolik-Klinge **(2)**, falls vorhanden.

1. Setzen Sie die zuvor montierte Doppelklinge ein, indem Sie sie entlang der Mittelsäule in der Mitte des Glases **(4)** einführen und an der Unterseite andrücken, um eine korrekte Befestigung zu gewährleisten.
2. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie zerkleinern möchten (Obst, Gemüse, Trockenfrüchte), hinzu, die Sie zuvor in kleine Stücke geschnitten haben. **(GEBEN SIE KEIN FLEISCH ODER FISCH IN DAS GLAS; FÜR DIESE BEIDEN LEBENSMITTELARTEN IST ES NOTWENDIG, DEN STAHLBEHÄLTER ZU VERWENDEN).**
3. Glas verschließen: Deckel auflegen und durch Drehen im Uhrzeigersinn verriegeln.
4. Beginnen Sie mit dem Mixen: Wählen Sie im Funktionsfeld aus, ob Sie a) **die Timer-Klingenfunktion** oder b) **die manuelle Klingenfunktion** aktivieren möchten.
5. Wenn Sie fertig sind, öffnen Sie den Deckel, ziehen Sie den Netzstecker, nehmen Sie die Mixklingen heraus und entnehmen Sie das zerkleinerte Gemüse.

VERWENDUNG DER DOPPELKLINGE ZUR ZUBEREITUNG VON CREMESUPPEN ODER SUPPEN

1. Setzen Sie die zuvor montierte Doppelklinge ein, indem Sie sie entlang der Mittelsäule in der Mitte des Glases **(4)** einführen und an der Unterseite andrücken, um eine korrekte Befestigung zu gewährleisten.
2. Geben Sie das Gemüse oder die Hülsenfrüchte, die Sie kochen möchten, hinzu, nachdem Sie sie in kleine Stücke geschnitten haben. **(GEBEN SIE KEIN FLEISCH ODER FISCH IN DAS GLAS; FÜR DIESE BEIDEN LEBENSMITTELARTEN IST ES NOTWENDIG, DEN STAHLBEHÄLTER ZU VERWENDEN).**
3. Geben Sie je nach der Menge des zu kochenden Gemüses Wasser hinzu. Überschreiten Sie dabei nicht die auf dem Behälter angegebene Höchstmenge von 250 ml.
4. Glas verschließen: Deckel auflegen und durch Drehen im Uhrzeigersinn verriegeln.
5. Aktivieren Sie die Gemüsekochfunktion über das Bedienfeld. Mit dieser Funktion werden die Klingen am Ende des Kochzyklus automatisch aktiviert.

6. Um den Mischzyklus zu verlängern, betätigen Sie die Klingen manuell.
7. Wenn Sie fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker, öffnen Sie den Deckel, entnehmen Sie die Mixklingen und gießen Sie die Sahne in die Schüssel. Sie können den Spatel verwenden, um die Innenwände des Behälters zu reinigen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Am Ende jedes Koch- und/oder Mixvorgangs müssen die einzelnen Komponenten (Deckel, Anti-Kolik-Klinge, Stahlbehälter, Doppel-Mixklinge und Spatel) auseinandergenommen und in Wasser mit Spülmittel gewaschen werden.

Diese Komponenten können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Stellen Sie sie dazu in das obere Fach und vermeiden Sie so allzu intensive Spülvorgänge.

HINWEIS: Tauchen Sie das elektrische Gehäuse nicht in Wasser.

HINWEIS: Einige Lebensmittel wie Karotten, Tomaten..., die einen hohen Anteil an Farbpigmenten enthalten, können den Kunststoffteil der Klingen verfärben; das ist ein normaler Vorgang, der nur eine optische Veränderung bewirkt. Das Gerät und alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind gesundheitlich unbedenklich.

TÄGLICHE REINIGUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Wenn Sie hauptsächlich Dampfgarvorgänge durchführen, reinigen Sie die Komponenten separat mit Wasser und Spülmittel. Geben Sie für das Glas ein wenig sauberes Wasser aus einer Flasche oder einem Krug hinzu und spülen Sie die Innenseite des Glases gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.

TIEFENREINIGUNG

Bevor Sie mit der gründlichen Reinigung beginnen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, nehmen Sie den Deckel und das Doppelmixblatt ab und waschen Sie diese gründlich mit Wasser und Spülmittel.

Falls das Gerät zum Zubereiten von Cremesuppen, Minestrone-Suppen, Suppen usw. verwendet wird ... und das Glas zum Kochen verwendet wird, den Inhalt entleeren, mithilfe einer Flasche oder eines Krugs etwas Wasser hinzufügen und umrühren, um die Wände und den Boden von Rückständen zu befreien. Den Inhalt entleeren und das Doppelmixblatt wieder einsetzen. Dann 250 ml sauberes Wasser einfüllen, den Deckel verschließen, das Gerät an die Steckdose anschließen und die automatische Reinigungsfunktion über das Bedienfeld aktivieren. Der Tiefenreinigungszyklus dauert 5 Minuten, währenddessen sich das Wasser auf 70 °C erhitzt und nach einigen Minuten beginnen die Mixblätter automatisch zu rotieren, um das gesamte Kochglas bis zum Rand zu reinigen.

Am Ende des Reinigungszyklus entfernen Sie den Deckel und die Doppelklingen (achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen) und gießen Sie das Reinigungswasser aus. Wenn sich noch Rückstände am Boden des Behälters oder an den Innenwänden befinden, spülen Sie weiter, indem Sie etwas Wasser hinzufügen, wobei Sie immer eine Flasche oder einen Krug verwenden. **HALTEN SIE DEN ELEKTRISCHEN KÖRPER NICHT UNTER DEN LAUFENDEN WASSERSTRAHLEN**, um zu verhindern, dass Wasser in die elektrischen Komponenten eindringt, die dadurch beschädigt werden könnten.

Trocknen Sie die Innenseite des Glases mit einem sauberen, trockenen Tuch. Lassen Sie das Glas offen, damit es vollständig trocknen kann.

WARTUNG

Sollten sich am Boden des Tanks Kalkablagerungen oder verkrustete Speisereste befinden, ist deren Entfernung notwendig, um die Funktionalität des Produktes zu erhalten und irreparable Schäden zu vermeiden.

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Benutzen Sie das Gerät während des Reinigungsvorgangs nicht. Zur Entfernung von Kalkablagerungen empfehlen wir die Verwendung von weißem Alkoholessig oder Zitronensäure bzw. Zitronensaft.

Vorgehensweise: Mischen Sie 50 ml weißen Alkoholessig mit 50 ml Leitungswasser oder lösen Sie eine Dosis Zitronensäure in 200 ml kaltem Wasser oder 100 ml Zitronensaft auf. Gießen Sie die gewünschte Lösung in das Glas. Lassen Sie die Lösung nur so lange einwirken, wie es zum Entfernen der Kalkablagerungen nötig ist; vermeiden Sie eine längere Einwirkzeit als nötig.

Entfernen Sie nach Abschluss der Reinigung die Lösung und spülen Sie das Gerät gründlich mit etwas klarem Wasser ab. Achten Sie dabei darauf, die elektrischen Teile nicht nass zu machen.

Mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Lassen Sie das Glas offen, damit es vollständig trocknen kann.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nennspannung / Frequenz	220 – 240 V (50 – 60 Hz)
Heizleistung	400 W
Mischleistung	100 W
Produktgröße	114 x 275 mm
Gewicht	1.470 gr

Es wird empfohlen, das Gerät in Innenräumen zu verwenden, die ideale Raumtemperatur liegt zwischen 14°C und 30°C.

FEHLERBEHEBUNG

FEHLER	URSACHE
E0	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.
E1	Wassermangel bei Kochfunktion.
E4	Mechanisches Problem (z. B. verklemmte Klinge, überlaufendes Essen beim Kochen, Überhitzung).

GARANTIE - ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Für dieses Produkt gilt eine 24-monatige Garantie auf Herstellungsfehler, beginnend ab Kaufdatum (Quittung oder Kassenbon). Die 24-monatige Garantie **deckt keine** Schäden ab, die durch die normale Verwendung von Zubehör oder „Verbrauchsmaterialien“ (z. B. Batterien, Köpfe oder Verschleißteile) verursacht werden. **Batterien haben eine 6-monatige Garantie.** Die 24-monatige gesetzliche Garantie ist nicht gültig, wenn: 1. Das Produkt aufgrund unsachgemäßer Verwendung, die nicht den Anweisungen im Handbuch entspricht, ästhetische Schäden erlitten hat. 2. Dieses Produkt wurde modifiziert und/oder manipuliert. 3. Die Ursache der Fehlfunktion liegt in einer schlechten Wartung der einzelnen Komponenten und/oder des Zubehörs und/oder der Verbrauchsmaterialien (z. B. Oxidation und/oder Eintauchen der elektrischen Teile in Wasser oder andere Flüssigkeiten, Rückstände, die den Sensor verstopfen, Auslaufen ätzender Flüssigkeit aus den Batterien, ...). **Folgendes ist ebenfalls von der 24-monatigen gesetzlichen Garantie ausgeschlossen:** 1. Kosten im Zusammenhang mit dem Austausch und/oder der Reparatur von Verschleißteilen oder Kosten für die normale Wartung des Produkts. 2. Kosten und Risiken im Zusammenhang mit dem Transport des Produkts zu und von dem Geschäft, in dem es gekauft wurde, oder einem Abholzentrum, das anderweitig für den Empfang der Produkte im Rahmen der Garantie autorisiert ist. 3. Verursacht durch Schäden, die durch falsche Installation oder unsachgemäße Verwendung oder Verwendung nicht gemäß den Anweisungen im Handbuch entstehen. 4. Schäden durch Naturkatastrophen, versehentliche Stürze oder Stöße und widrige Bedingungen, die nicht mit dem Produkt kompatibel sind. 5. Mängel, die einen vernachlässigbaren Einfluss auf die Leistung des Produkts haben. Der Hersteller, der Händler und alle am Verkauf des Produkts beteiligten Parteien übernehmen keine Verantwortung für wirtschaftliche Verluste und Schäden aufgrund einer Fehlfunktion des Produkts. Gemäß der geltenden Gesetzgebung haften der Hersteller, der Händler und alle am Verkauf beteiligten Parteien in keinem Fall für Schäden, einschließlich Mängel, direkte, indirekte, entgangene Nettoeinnahmen, entgangene Einsparungen und zusätzliche Schäden und andere Detailfolgen, die über Schäden hinausgehen, die durch Garantieverletzung, Vertrag, verschuldensunabhängige Haftung, unerlaubte Handlung oder andere Ursachen verursacht wurden, die aus der Verwendung oder der Unmöglichkeit der Verwendung des Produkts und/oder der Papier- und elektronischen Dokumente entstehen, einschließlich mangelnder Wartung. Weitere Informationen zum Kundendienst finden Sie in den Verkaufsbedingungen der Website www.nuvitababy.com.

Thank you for purchasing the Nuvita 1967 7-in-1 Multifunction Baby Food Maker. Please read the manual carefully before use and keep it for future reference.

AVISOS: INFORMAÇÕES GERAIS

AO USAR APARELHOS ELÉTRICOS, SEMPRE SIGA AS PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA ABAIXO:

1. Leia todas as instruções.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe o corpo principal do aparelho em água ou outros líquidos.
3. Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, incluindo crianças, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas por alguém responsável por sua segurança.
4. Desligue e desconecte o aparelho quando não estiver em uso, antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar.
5. Evite o contato com peças móveis.
6. Não opere o aparelho se o cabo ou plugue estiver danificado.
7. Não use o aparelho em ambientes externos.
8. Não deixe o cabo de alimentação pendurado na superfície de trabalho ou entrar em contato com superfícies quentes.
9. O recipiente de aço inoxidável deve ser colocado antes de trocar as lâminas.
10. O aparelho destina-se a processar pequenas quantidades de alimentos para consumo imediato e é particularmente recomendado para o preparo de alimentos para bebês.
11. O aparelho é destinado ao uso doméstico e não profissional. O uso inadequado invalidará a garantia.
12. Mantenha as mãos e utensílios afastados das lâminas móveis.
13. Todas as lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado.
14. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque as lâminas na base sem antes colocar corretamente o recipiente de aço.
15. Certifique-se de que a tampa esteja bem travada antes de operar o aparelho.
16. Não tente desativar o mecanismo de travamento da tampa.
17. Não encha o recipiente acima da linha de nível máximo.
18. Não toque em superfícies quentes. Use as alças ou botões do aparelho.
19. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
20. Não coloque o aparelho sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente, ou em um forno aquecido.

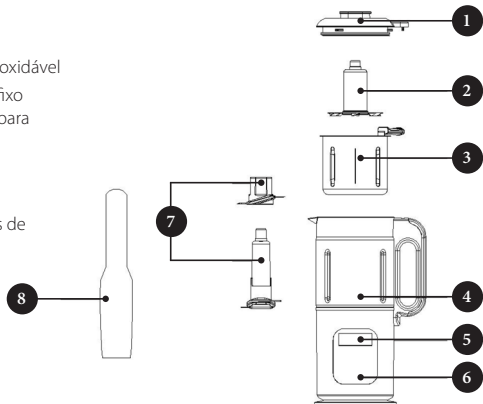
21. Sempre conecte o plugue ao aparelho primeiro, depois insira o cabo na tomada elétrica.
22. Não use o aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina.

AVISOS: ANTES DE USAR O PRODUTO

1. Não use esterilizador ou microondas para desinfetar o recipiente de vidro principal ou qualquer parte do aparelho.
2. Coloque o aparelho em uma superfície plana e estável.
3. Sempre adicione água antes de usar a função de vapor.
4. Evite pingar purê ou suco de fruta no reservatório de água.
5. Evite movimentar o aparelho durante o uso.
6. Não insira objetos na entrada de água ou saída de vapor.
7. Não adicione água ao tanque durante a cocção a vapor.
8. Sempre verifique a consistência dos alimentos após o cozimento.
9. O tempo médio de cozimento a vapor é de 30 minutos.
10. Não pique ossos ou nozes.
11. Quando usar a função de trituração, opere-a por não mais de 15 segundos por vez.
12. Alguns alimentos podem manchar as peças de plástico.
13. Tenha cuidado ao manusear as lâminas afiadas.
14. Tome cuidado ao verter líquidos quentes após o cozimento.
15. Desligue e desconecte o aparelho antes de substituir peças.
16. Não mergulhe a parte elétrica principal, o cabo ou o plugue em água.

CONTEÚDO DA EMBALAGEM

1. Tapa
2. Lâmina anti-cólica
3. Recipiente de aço inoxidável
4. Recipiente de vidro fixo também adequado para cozinhar
5. Timer
6. Teclas de função
7. Conjunto de lâminas de mistura
8. Espátula



PAINEL DE CONTROLE



FUNÇÕES:

Pressione suavemente a tecla **“mode”** para selecionar uma das funções.



FUNÇÃO MANUAL DE COZEDURA A VAPOR

Esta função permite escolher tempos de cozedura diferentes dos predefinidos e inicia-se a partir de um mínimo de 15 minutos. Pressionando consecutivamente o botão **“timer”** aumentará 5 minutos de cada vez. No final da cozedura, com esta função, as lâminas não serão ativadas automaticamente. Se quiser misturar, configure-os manualmente.



FUNÇÃO DA LÂMINA DO TEMPORIZADOR

Propõe automaticamente um tempo padrão de 1 min. Premindo posteriormente o botão **“timer”**, é possível alterar o tempo escolhendo entre 15 seg. – 30 seg. – 45 seg. Uma vez selecionado o tempo pretendido, as lâminas começam a misturar automaticamente, sem necessidade de manter o botão pressionado.





FUNÇÃO DE LIMPEZA

Com esta função pode limpar o interior do recipiente de vidro da cozedura, após preparar caldos de legumes, batidos, sopas e velouté. O ciclo dura 5 minutos durante os quais a água aquece até cerca de 70 graus.

PROGRAMAS DE COZINHA

Os programas de cozedura são oferecidos com tempos de cozedura predefinidos e não modificáveis. Para personalizar os tempos de cozedura, escolha a função de cozedura manual a vapor.

CARNE	PEIXE	FRUTAS	CEREAIS	LEGUMES	VEGETAIS
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



FUNÇÃO DE COZEDURA PROGRAMADA

Permite programar o início do cozimento em um horário posterior. Para ativar esta função, toque no botão **"mode"** para ativar o dispositivo e, em seguida, no botão **"programmed cooking function"**. 30 minutos aparecerão automaticamente no visor. Se desejar atrasar ainda mais o início do cozimento, pressione o ícone **"timer"** para aumentar o tempo.



TIMER

Permite personalizar o tempo de algumas teclas de função.



FUNÇÃO MANUAL DE LÂMINAS

A função é ativada pressionando o ícone e as lâminas funcionam apenas mantendo o botão pressionado.

PRIMEIRO USO

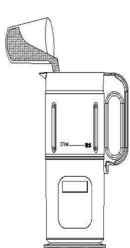
- Limpe o recipiente de cozimento de vidro **(4)** com um pano úmido e sem fiapos ou uma esponja não abrasiva.
- recipiente de alimentos de aço **(3)** e as lâminas **(2)**, **(7)** podem ser lavados mergulhando-os em água e sabão e secos com um pano.
- **OBSERVAÇÃO:** As lâminas são afiadas, tome cuidado para não se cortar.
- **OBSERVAÇÃO:** Não mergulhe o corpo elétrico em água.

ANTES DE USAR O PRODUTO

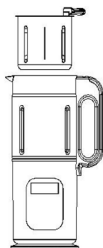
PARA COZIMENTO A VAPOR E MISTURA AUTOMÁTICA

(Preparo de alimentos para bebês)

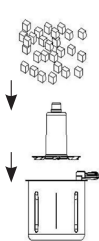
1. Coloque a água no recipiente de cozimento de vidro **(4)**, não exceda o limite indicado de 150 ml.
2. Insira o recipiente de aço **(3)** dentro do recipiente de vidro, alinhando o cabo com o encaixe, para posicioná-lo em seu lugar.
3. Insira a lâmina anti-cólica **(2)** antes de adicionar os alimentos.
4. Corte os alimentos em pedaços pequenos antes de colocá-los no recipiente de aço. Os alimentos recomendados para cozimento a vapor são carne, peixe, legumes, cereais... Cuidado para não exceder o nível máximo indicado.
5. Feche com a tampa **(1)**. **Feche a tampa firmemente para ativar o sensor de segurança.** Se não estiver fechada com firmeza, o erro E0 aparecerá e o aparelho não funcionará.
6. Conecte o cabo de alimentação ao aparelho e, em seguida, à tomada elétrica.
7. Para cada função, o visor sugere automaticamente tempos de cozimento pré-definidos e não modificáveis. Para escolher a função de cozimento desejada, basta tocar no botão **“mode”**, pressionar consecutivamente até alcançar a função desejada, que será iniciada automaticamente 2 segundos após a seleção. Se desejar alterar os tempos de cozimento propostos, escolha a função **“steam cooking”**, o visor sugerirá um tempo de 15 minutos, ao pressionar consecutivamente o botão “[timer]” você pode aumentar o tempo. Cada pressão aumenta o tempo em 5 minutos.
8. Se você tiver escolhido um **programa de cozimento pré-definido**, ao final o aparelho emitirá um sinal sonoro de fim de cozimento e as lâminas começarão a funcionar automaticamente. Caso contrário, se você tiver escolhido o [programa de cozimento manual], ouvirá o sinal sonoro de fim de cozimento e, se quiser ativar as lâminas, terá que proceder manualmente e escolher entre os seguintes modos: a) **função temporizador de lâminas** ou b) **função manual de lâminas**.
9. Tendo cuidado para não se queimar, abra a tampa **(1)**, remova o recipiente de aço **(3)** segurando-o pelo cabo com o revestimento de borracha.



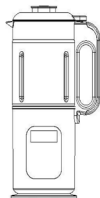
Step 1.



Step 2.



Step 3.



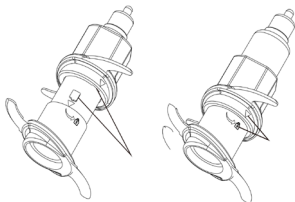
Step 4.

USO DA LÂMINA DE MISTURA DUPLA

A lâmina de mistura dupla é útil tanto para picar quanto para preparar sopas cremosas deliciosas.

MONTAGEM DA LÂMINA DUPLA

Pegue a lâmina **(7)** e insira-a na lâmina da bainha longa **(7)** combinando os dois triângulos. Gire a lâmina para a direita para prender e travar.



USO DA LÂMINA DUPLA PARA PICAR

Para usar a lâmina dupla, remova a tampa **(1)** e o recipiente de aço **(3)** e a lâmina anti-cólica **(2)**, se presente.

1. Insira a lâmina dupla previamente montada, inserindo-a ao longo da coluna central no meio do recipiente de vidro **(4)** e pressionando-a no fundo para garantir que esteja fixada corretamente.
2. Adicione os alimentos que deseja picar (frutas, vegetais, frutas secas) previamente cortados em pedaços pequenos. **(NÃO INTRODUZA carne ou peixe no recipiente de vidro; para esses dois tipos de alimentos, é necessário usar o recipiente de aço).**
3. Feche o recipiente de vidro: coloque a tampa e trave-a girando-a no sentido horário.
4. Inicie a mistura: escolha no painel de funções se deseja ativar a) **função temporizador de lâminas** ou b) **função manual de lâminas**.
5. Quando terminar, abra a tampa, desconecte o cabo de alimentação, remova as lâminas de mistura e retire os alimentos picados.

USO DA LÂMINA DUPLA PARA PREPARAR SOPAS CREMOSAS OU SOPAS

1. Insira a lâmina dupla previamente montada, inserindo-a ao longo da coluna central no meio do recipiente de vidro **(4)** e pressionando-a no fundo para garantir que esteja fixada corretamente.
2. Adicione os vegetais ou legumes que deseja cozinhar, previamente cortados em pedaços pequenos. **(NÃO INTRODUZA carne ou peixe no recipiente de vidro; para esses dois tipos de alimentos, é necessário usar o recipiente de aço).**
3. Adicione água, dependendo da quantidade de vegetais que deseja cozinhar, não exceda o nível máximo de 250 ml indicado no tanque.
4. Feche o recipiente de vidro: coloque a tampa e trave-a girando-a no sentido horário.
5. Ative a função de cozimento de vegetais no painel de controle. Com essa função, as lâminas são ativadas automaticamente ao final do ciclo de cozimento.
6. Para prolongar o ciclo de mistura, opere as lâminas manualmente.
7. Quando terminar, desconecte o cabo elétrico, abra a tampa, remova as lâminas de mistura e despeje o creme no prato. Você pode usar a espátula para limpar as paredes internas do tanque.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Ao final de cada ciclo de cozimento e/ou mistura, desmonte e lave os componentes individuais em água e detergente para louça, ou seja, a tampa, a lâmina anti-cólica, o recipiente de aço, a lâmina de mistura dupla e a espátula. Esses componentes também podem ser lavados na lava-louças, colocando-os na prateleira superior, evitando ciclos de lavagem muito intensos.

OBSERVAÇÃO: Não mergulhe o corpo elétrico na água.

OBSERVAÇÃO: Alguns alimentos, como cenouras, tomates... que contêm um alto nível de pigmentos coloridos, podem manchar a parte plástica das lâminas; este é um processo normal que causa apenas uma alteração estética.

LIMPEZA DIÁRIA

Antes de iniciar a limpeza, desligue o aparelho da tomada e aguarde até que esfrie completamente. Se você utiliza principalmente os ciclos de cozimento a vapor, lave os componentes separadamente com água e detergente neutro. Para o copo, adicione um pouco de água limpa usando uma garrafa ou jarra, enxágue e seque bem o interior com um pano limpo e seco.

LIMPEZA PROFUNDA

Antes de realizar qualquer limpeza profunda, desligue o aparelho da tomada, retire a tampa e a lâmina dupla de mistura e lave-os cuidadosamente com água e detergente. Caso o aparelho seja utilizado para preparar cremes, sopas, caldos etc., após esvaziar o conteúdo do copo, adicione um pouco de água usando uma garrafa ou jarra, misture para enxaguar as paredes e o fundo dos resíduos. Esvazie o conteúdo e recoloque a lâmina dupla de mistura. Em seguida, despeje 250 ml de água limpa, feche com a tampa, conecte o aparelho à tomada e ative a função de limpeza automática no painel de controle. O ciclo de limpeza profunda dura 5 minutos, durante os quais a água é aquecida a 70°C e, após alguns minutos, as lâminas começam a girar automaticamente para limpar todo o copo de processamento até o topo. Ao final do ciclo de limpeza, retire a tampa e as lâminas duplas, tomando cuidado para não se queimar, e despeje a água da limpeza. Se ainda houver resíduos no fundo do recipiente ou nas paredes internas, enxágue novamente adicionando um pouco de água, sempre com o auxílio de uma garrafa ou jarra. **NÃO COLOQUE O CORPO ELÉTRICO SOB ÁGUA CORRENTE** para evitar que a água penetre nos componentes elétricos, o que poderia danificá-los. Seque o interior do copo com um pano limpo e seco. Deixe o copo aberto para que seque completamente.

MANUTENÇÃO

Se o fundo do recipiente apresentar resíduos de calcário ou alimentos incrustados, é necessário removê-los para preservar a funcionalidade do produto e evitar danos irreparáveis. Desligue o aparelho antes da limpeza. Não utilize o aparelho durante o processo de limpeza. Para remover o calcário, recomendamos usar vinagre branco, ácido cítrico ou suco de limão.

Procedimento: Misture 50 ml de vinagre branco com 50 ml de água natural ou dissolva uma dose de ácido cítrico em 200 ml de água fria ou 100 ml de suco de limão. Despeje a solução escolhida no copo. Deixe a solução agir apenas pelo tempo necessário para remover o calcário; evite um tempo prolongado além do necessário. Após concluir a limpeza, remova a solução, enxágue bem o aparelho com um pouco de água limpa, tomando cuidado para não molhar as partes elétricas. Seque com um pano seco. Deixe o copo aberto para permitir a secagem completa.

TECHNICAL FEATURES

Voltagem/Frequência	220-240V (50-60Hz)
Potência de aquecimento	400W
Potência de mistura	100W
Dimensões	114 x 275 mm
Peso	1,470 gr

Recomenda-se a utilização do aparelho em ambientes interiores, temperatura ambiente ideal entre os 14°C e os 30°C.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ERRO	CAUSA
E0	Tampa não fechada corretamente.
E1	Condição de baixo nível de água durante a cozedura.
E4	Problema mecânico (por exemplo, lâmina bloqueada, excesso de alimento transbordante durante a cozedura, sobreaquecimento).

GARANTIA — TERMOS E CONDIÇÕES

Este produto tem uma garantia de 24 meses contra defeitos de fabricação, a partir da data da compra (recibo ou nota fiscal). A garantia de 24 meses não cobre danos causados pelo uso normal de acessórios ou “consumíveis” (por exemplo, baterias, cabeças ou peças sujeitas a desgaste). As baterias têm garantia de 6 meses. A garantia legal de 24 meses não é válida se: 1. O produto sofreu danos estéticos devido a uso inadequado, não de acordo com as instruções contidas no manual. 2. Este produto foi modificado e/ou adulterado. 3. A causa da avaria se deve à má manutenção dos componentes individuais e/ou acessórios e/ou suprimentos (por exemplo, oxidação e/ou imersão em água ou outros líquidos das peças elétricas, resíduos que bloqueiam o sensor, vazamento de líquido corrosivo das baterias, etc.). Também estão excluídos da garantia legal de 24 meses: 1. Custos relacionados à substituição e/ou reparo de peças sujeitas a desgaste ou custos com manutenção ordinária do produto. 2. Custos e riscos associados ao transporte do produto até a loja onde foi comprado ou centro de coleta autorizado a receber os produtos em garantia. 3. Causados por danos resultantes de instalação incorreta ou uso inadequado ou não de acordo com as instruções do manual. 4. Danos decorrentes de desastres naturais, quedas ou impactos acidentais e condições adversas incompatíveis com o produto. 5. Defeitos que têm um efeito negligenciável no desempenho do produto. O fabricante, distribuidor e todas as partes envolvidas na venda do produto não assumem nenhuma responsabilidade por perdas econômicas e danos de qualquer mau funcionamento do produto. De acordo com a legislação atual, o fabricante, distribuidor e todas as partes envolvidas na venda não são responsáveis em nenhum caso por danos, incluindo defeitos, diretos, indiretos, perda de lucro líquido, perda de economias e danos adicionais e outros detalhes consequências que vão além de danos causados por violação de garantia, contrato, responsabilidade estrita, dolo ou outras causas, decorrentes do uso ou incapacidade de usar o produto e/ou documentos em papel e eletrônicos, incluindo falta de serviço. Para obter mais informações sobre o serviço de assistência, consulte as Condições de Venda do site **www.nuvitababy.com**.

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τον Πολυλειτουργικό Παρασκευαστή Βρεφικών Τροφών Nuvita 1967 7-σε-1. Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο πριν από τη χρήση και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ: ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΟΤΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ, ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΙΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το κύριο σώμα της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά.
3. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών, εκτός εάν επιβλέπονται ή δίνονται οδηγίες από κάποιον υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν η συσκευή χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά. Τα παιδιά πρέπει να παρακολουθούνται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
4. Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη συσκευή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε εξαρτήματα και πριν την καθαρίσετε. Για να αποσυνδέσετε, πιάστε το φικ και αφαιρέστε το από την πρίζα. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο.
5. Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη.
6. Μη λειτουργείτε τη συσκευή εάν έχει χαλασμένο καλώδιο ή βύσμα ή εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, έχει πέσει ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας για βοήθεια.
7. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
8. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται πάνω από την επιφάνεια στην οποία εργάζεστε ή να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
9. Το ατσάλινο μπολ πρέπει να τοποθετηθεί πριν αντικαταστήσετε τις λεπίδες.
10. Η συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία μικρών ποσοτήτων τροφών για άμεση κατανάλωση και συνιστάται ιδιαίτερα για την παρασκευή παιδικών τροφών. Δεν προορίζεται για την προετοιμασία μεγάλων ποσοτήτων φαγητού ταυτόχρονα.
11. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή και μη επαγγελματική χρήση. Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής ακυρώνει την εγγύηση.
12. Κρατήστε τα χέρια και τα σκεύη μακριά από τις κινούμενες λεπίδες για να μειώσετε τον κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού ατόμων ή ζημιάς στη συσκευή της κουζίνας. Η παρεχόμενη ξύστρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί, αλλά μόνο όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
13. Όλες οι λεπίδες είναι αιχμηρές. Χειριστείτε με προσοχή.
14. Για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού, μην τοποθετείτε ποτέ τις λεπίδες στη βάση χωρίς πρώτα να τοποθετήσετε σωστά το ατσάλινο μπολ.
15. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει ασφαλίσει καλά πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
16. Μην επιχειρήσετε να απενεργοποιήσετε τον μηχανισμό ασφάλισης του καπακιού, ειδικά όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

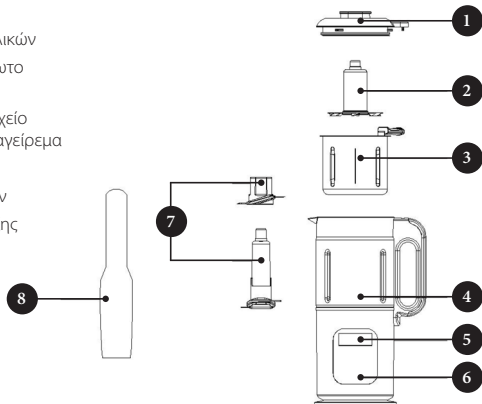
1. Μην γεμίζετε το μπουλόνι πέρα από τη γραμμή μέγιστης πλήρωσης (ή την ονομαστική χωρητικότητα) για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού και διαρροών.
2. Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τις λαβές ή τα πόμολα της συσκευής.
3. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό ατόμων.
4. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε καυστήρα αερίου ή ηλεκτρικού ρεύματος ή σε θερμαινόμενο φούρνο.
5. Συνδέετε πάντα το φις πρώτα στη συσκευή και μετά εισάγετε το καλώδιο στην πρίζα.
6. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς άλλους από αυτούς που προορίζονται.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ: ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

1. Μην χρησιμοποιείτε αποστειρωτή ή φούρνο μικροκυμάτων για να απολυμάνετε το κύριο γυάλινο δοχείο ή οποιοδήποτε μέρος της συσκευής. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής ακυρώνει την εγγύηση.
2. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής χώρος για να αποτρέψετε τυχόν ατμό που παράγεται κατά τη λειτουργία να καταστρέφει τα ξύλινα έπιπλα και άλλα αντικείμενα.
3. Πάντα να προσθέτετε νερό πριν τον ατμό.
4. Αποφύγετε να στάξετε πουρέ ή χυμό φρούτων στη δεξαμενή νερού για να αποφύγετε ζημιά στην πλάκα θέρμανσης λόγω της οξύτητας ή της αλκαλικότητας του φαγητού.
5. Αποφύγετε τη μετακίνηση της συσκευής κατά τη χρήση.
6. Μην εισάγετε αντικείμενα στην είσοδο νερού ή στην έξοδο ατμού.
7. Μην προσθέτετε νερό στη δεξαμενή κατά τη διάρκεια του ατμού.
8. Ελέγχετε πάντα τη συνοχή του φαγητού μετά το μαγείρεμα και πριν το προσφέρετε στο παιδί.
9. Ο μέσος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό είναι περίπου 30 λεπτά. Εάν θέλετε να μαγειρέψετε πολλές παρτίδες, περιμένετε 30 λεπτά μεταξύ κάθε συνεδρίας μαγειρέματος για να αφήσετε τη θερμαντική πλάκα και τον κινητήρα να κρυώσουν φυσικά.
10. Μην ψιλοκόβετε κόκαλα ή ξηρούς καρπούς (συμπεριλαμβανομένων των καρυδιών και των καρυδιών macadamia).
11. Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία λεπίδας κοπής, να τη χρησιμοποιείτε για όχι περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα κάθε φορά, ακολουθούμενη από μια παύση 10 δευτερολέπτων πριν ξεκινήσετε ξανά.
12. Σημειώστε ότι είναι φυσιολογικό για ορισμένα τρόφιμα να λεκιάζουν τα πλαστικά μέρη (καρότα, κολοκυθάκια, ντομάτες, σπανάκι, δαμάσκηνα, φράουλες κ.λπ.). Για να αποφύγετε τους λεκέδες, φροντίστε να καθαρίζετε συχνά τη διάταξη της λεπίδας.
13. Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τις αιχμηρές λεπίδες όταν αδειάζετε το μπουλόνι και τον καθαρίζετε.
14. Προσοχή όταν ρίχνετε ζεστά υγρά μετά το μαγείρεμα.
15. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος πριν αντικαταστήσετε εξαρτήματα και εξαρτήματα.
16. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το κύριο ηλεκτρικό μέρος του προϊόντος, το καλώδιο ή το φις στο νερό.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΠΑΚΕΤΟΣ

1. Κάλυμμα
2. Λεπίδα κατά των κολικών
3. Δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα
4. Σταθερό γυάλινο δοχείο κατάλληλο και για μαγείρεμα
5. Μετρών την ώρα
6. Πλήκτρα λειτουργιών
7. ΣΕΤ λεπίδων ανάμειξης
8. Μιστρώ



ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



ΚΛΕΙΔΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

Για να επιλέξετε ένα από τα πλήκτρα λειτουργιών στον πίνακα ελέγχου, αγγίξτε απαλά το πλήκτρο « **λειτουργία** », ένα φωτεινό σήμα υποδεικνύει την επιλεγμένη λειτουργία. Με κάθε ελαφρύ πάτημα, η λειτουργία αλλάζει, προχωρώντας στο επόμενο.



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΑΤΜΟΥ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να επιλέξετε χρόνους μαγειρέματος διαφορετικούς από τους προκαθορισμένους και ξεκινά από τουλάχιστον 15 λεπτά. Πατώντας διαδοχικά το κουμπί « **χρονόμετρο** » θα αυξηθεί κατά 5 λεπτά τη φορά. Στο τέλος του μαγειρέματος, με αυτή τη λειτουργία, οι λεπίδες δεν θα ενεργοποιηθούν αυτόματα. Εάν θέλετε να κάνετε ανάμειξη, ρυθμίστε τα χειροκίνητα.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΠΙΔΑΣ

Προτείνει αυτόματα έναν προεπιλεγμένο χρόνο 1 λεπτό. Πατώντας στη συνέχεια το κουμπί « **χρονόμετρο** », μπορείτε να αλλάξετε την ώρα επιλέγοντας μεταξύ 15 δευτερολέπτων - 30 δευτ. - 45 δευτ. Μόλις επιλεγεί ο επιθυμητός χρόνος, οι λεπίδες αρχίζουν να αναμειγνύονται αυτόματα, χωρίς να χρειάζεται να κρατήσετε πατημένο το κουμπί.





ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να καθαρίσετε το εσωτερικό του γυάλινου δοχείου μαγειρέματος, αφού ετοιμάσετε ζωμό λαχανικών, smoothies, σούπες και βελουτέ. Ο κύκλος διαρκεί 5 λεπτά κατά τη διάρκεια των οποίων το νερό θερμαίνεται στους 70 βαθμούς περίπου.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Τα προγράμματα μαγειρέματος προσφέρονται με προκαθορισμένους και μη τροποποιήσιμους χρόνους μαγειρέματος. Για να προσαρμόσετε τους χρόνους μαγειρέματος, επιλέξτε τη λειτουργία χειροκίνητου μαγειρέματος με ατμό.

ΚΡΕΑΣ	ΨΑΡΙ	ΚΑΡΠΟΣ	ΣΙΤΗΡΑ	ΟΣΠΡΙΑ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ
31 λεπτά	17 λεπτά	25 λεπτά	30 λεπτά	43 λεπτά	30 λεπτά



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Σας επιτρέπει να προγραμματίσετε την έναρξη του μαγειρέματος αργότερα. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το κουμπί « **λειτουργία** » για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή και μετά το κουμπί « **λειτουργία προγραμματισμένου μαγειρέματος** ». 30 λεπτά θα εμφανιστούν αυτόματα στην οθόνη. Εάν θέλετε να καθυστερήσετε περαιτέρω την έναρξη του μαγειρέματος, πατήστε το εικονίδιο « **χρονόμετρο** » για να αυξήσετε τον χρόνο.



ΜΕΤΡΩΝ ΤΗΝ ΩΡΑΝ

Σας επιτρέπει να προσαρμόσετε το χρονισμό ορισμένων πλήκτρων λειτουργιών.



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΛΕΠΙΔΑΣ

Η λειτουργία ενεργοποιείται πατώντας το εικονίδιο και οι λεπίδες λειτουργούν μόνο κρατώντας πατημένο το κουμπί.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

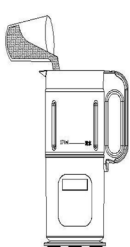
- Καθαρίστε το ποτήρι μαγειρέματος **(4)** με ένα υγρό πανί που δεν αφήνει χνούδι ή ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Το ατσάλινο δοχείο τροφίμων **(3)** και οι λεπίδες **(2), (7)** μπορούν να πλυθούν βυθίζοντάς τες σε νερό και σαπουνί πιάτων και να στεγνώσουν με ένα πανί.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Οι λεπίδες είναι αιχμηρές, προσέξτε να μην κόψετε τον εαυτό σας.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην βυθίζετε το ηλεκτρικό σώμα σε νερό.

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

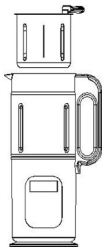
ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΑΤΜΟΥ ΚΑΙ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΑΝΑΜΕΙΓΜΑ

(Προετοιμασία παιδικής τροφής)

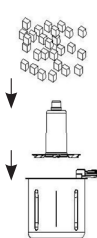
1. Τοποθετήστε το νερό στο ποτήρι μαγειρέματος **(4)** , μην υπερβείτε το ενδεικνυόμενο όριο των 150 ml.
2. Τοποθετήστε το ατσάλινο δοχείο **(3)** μέσα στο ποτήρι μαγειρέματος, ευθυγραμμίζοντας τη λαβή με την εσοχή, για να το τοποθετήσετε στη θέση του.
3. Τοποθετήστε τη λεπίδα κατά των κολικών **(2)** πριν προσθέσετε φαγητό.
4. Κόψτε το φαγητό σε μικρά κομμάτια πριν το τοποθετήσετε στο ατσάλινο δοχείο. Τα τρόφιμα που συνιστώνται για μαγείρεμα στον ατμό είναι κρέας, ψάρι, όσπρια, δημητριακά, λαχανικά... Προσέξτε να μην υπερβείτε το μέγιστο επίπεδο που υποδεικνύεται.
5. Κλείστε με το καπάκι **(1)**. **Κλείστε καλά το καπάκι για να ενεργοποιήσετε τον αισθητήρα ασφαλείας.** Εάν δεν κλείσει καλά, θα εμφανιστεί το σφάλμα E0 και η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.
6. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στη συσκευή και μετά στην πρίζα.
7. Για κάθε λειτουργία, η οθόνη προτείνει αυτόματα προκαθορισμένους και μη τροποποιήσιμους χρόνους μαγειρέματος. Για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος, απλώς αγγίξετε το κουμπί « **λειτουργία** », πατήστε συνεχόμενα μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή λειτουργία, η οποία θα ξεκινήσει αυτόματα 2 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή. Εάν θέλετε να αλλάξετε τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος, επιλέξτε τη λειτουργία « **μαγείρεμα στον ατμό** », η οθόνη θα σας προτείνει χρόνο 15 λεπτών, πατώντας διαδοχικά το κουμπί « **χρονοδιακόπτης** » μπορείτε να αυξήσετε τον χρόνο. Κάθε πάτημα αυξάνει τον χρόνο κατά 5 λεπτά.
8. Εάν έχετε επιλέξει ένα **προκαθορισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος** , στο τέλος η συσκευή θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα στο τέλος του μαγειρέματος και οι λεπίδες θα αρχίσουν να λειτουργούν αυτόματα. Διαφορετικά, εάν έχετε επιλέξει το **πρόγραμμα χειροκίνητου μαγειρέματος** , θα ακούσετε το ηχητικό σήμα λήξης του μαγειρέματος και εάν θέλετε να ενεργοποιήσετε τις λεπίδες, θα πρέπει να προχωρήσετε χειροκίνητα και να επιλέξετε ανάμεσα στις ακόλουθες λειτουργίες: α) **λειτουργία λεπίδας χρονοδιακόπτη** ή β) **χειροκίνητη λειτουργία λεπίδας** .
9. Προσέχοντας να μην καείτε, ανοίξτε το καπάκι **(1)** , αφαιρέστε το ατσάλινο δοχείο **(3)** κρατώντας το από τη λαβή με την ελαστική επίστρωση.



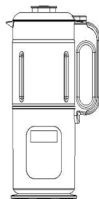
Βήμα 1.



Βήμα 2.



Βήμα 3.



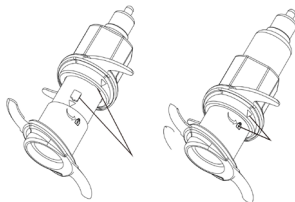
Βήμα 4.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΗ ΔΙΠΛΗ ΛΑΜΠΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ

Η διπλή λεπίδα ανάμειξης είναι χρήσιμη τόσο για τον τεμαχισμό όσο και για την προετοιμασία νόστιμων σούπας κρέμας.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΔΙΠΛΗΣ ΛΑΜΠΑΣ

Πάρτε τη λεπίδα **(7)** και τοποθετήστε τη στη μακριά λεπίδα φλάντζας **(7)** που ταιριάζει με τα δύο τρίγωνα. Περιστρέψτε τη λεπίδα προς τα δεξιά για να ασφαλίσετε και να κλειδώσετε.



ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΔΙΠΛΗΣ ΛΑΜΠΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΨΙΜΟ

Για να χρησιμοποιήσετε τη διπλή λεπίδα, αφαιρέστε το καπάκι **(1)** και το χαλύβδινο δοχείο **(3)** και την αντικολική λεπίδα **(2)** εάν υπάρχει.

Τοποθετήστε την προηγούμενως συναρμολογημένη διπλή λεπίδα, εισάγοντάς την κατά μήκος της κεντρικής στήλης στη μέση του γυαλιού **(4)** και πιέζοντάς την στο κάτω μέρος για να βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί σωστά.

1. Προσθέστε τα φαγητά που θέλετε να ψιλοκόψετε (φρούτα, λαχανικά, αποξηραμένα φρούτα) προηγούμενως κομμένα σε μικρά κομμάτια. **(ΜΗΝ ΕΙΣΑΓΕΤΕ κρέας ή ψάρι στο ποτήρι· για αυτούς τους δύο τύπους τροφίμων, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε το ατσάλινο δοχείο).**
2. Κλείστε το ποτήρι: βάλτε το καπάκι και κλειδώστε το γυρίζοντας το δεξιόστροφα.
3. Έναρξη μίξης: επιλέξτε από τον πίνακα λειτουργιών εάν θα ενεργοποιήσετε α) **Λειτουργία λεπίδας χρονοδιακόπτη** ή β) **χειροκίνητη λειτουργία λεπίδας**.
4. Μόλις τελειώσετε, ανοίξτε το καπάκι, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας, αφαιρέστε τις λεπίδες ανάμειξης και αφαιρέστε το ψιλοκομμένο φαγητό.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΗ ΔΙΠΛΗ ΛΕΠΙΔΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΟΥΠΕΣ Η ΣΟΥΠΕΣ ΚΡΕΜΑ

1. Τοποθετήστε την προηγούμενως συναρμολογημένη διπλή λεπίδα, εισάγοντάς την κατά μήκος της κεντρικής στήλης στη μέση του γυαλιού **(4)** και πιέζοντάς την στο κάτω μέρος για να βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί σωστά.
2. Προσθέστε τα λαχανικά ή τα όσπρια που θέλετε να μαγειρέψετε, προηγούμενως κομμένα σε μικρά κομμάτια. **(ΜΗΝ ΕΙΣΑΓΕΤΕ κρέας ή ψάρι στο ποτήρι· για αυτούς τους δύο τύπους τροφίμων, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε το ατσάλινο δοχείο).**
3. Προσθέστε νερό, ανάλογα με την ποσότητα των λαχανικών που θέλετε να μαγειρέψετε, μην ξεπεράσετε τη μέγιστη στάθμη των 250 ml που αναγράφεται στο δοχείο.
4. Κλείστε το ποτήρι: βάλτε το καπάκι και κλειδώστε το γυρίζοντας το δεξιόστροφα
5. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία μαγειρέματος λαχανικών από τον πίνακα ελέγχου. Με αυτή τη λειτουργία οι λεπίδες ενεργοποιούνται αυτόματα στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος.
6. Για να παρατείνετε τον κύκλο ανάμειξης, λειτουργήστε τις λεπίδες χειροκίνητα.
7. Όταν τελειώσετε, αποσυνδέστε το ηλεκτρικό καλώδιο, ανοίξτε το καπάκι, αφαιρέστε τις λεπίδες ανάμειξης και ρίξτε την κρέμα στο ταψί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σπάτουλα για να καθαρίσετε τα εσωτερικά τοιχώματα της δεξαμενής.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Στο τέλος κάθε κύκλου μαγειρέματος ή/και ανάμειξης, αποσυναρμολογήστε και πλύνετε τα μεμονωμένα εξαρτήματα με νερό και απορρυπαντικό πιάτων, δηλαδή το καπάκι, τη λεπίδα κατά των κολικών, το ατσάλινο δοχείο, τη διπλή λεπίδα ανάμειξης και τη σπάτουλα.

Αυτά τα εξαρτήματα μπορούν επίσης να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων, τοποθετώντας τα στην επάνω σχάρα, αποφεύγοντας τους υπερβολικά εντατικούς κύκλους πλύσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην βυθίζετε το ηλεκτρικό σώμα σε νερό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ορισμένες τροφές όπως τα καρότα, οι ντομάτες... που περιέχουν υψηλό επίπεδο χρωματισμού, μπορεί να λερώσουν το πλαστικό μέρος των λεπίδων. αυτή είναι μια φυσιολογική διαδικασία που προκαλεί μόνο μια αισθητική αλλαγή. Η συσκευή και όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα είναι ασφαλή για την υγεία.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει. Εάν κάνετε κυρίως κύκλους μαγειρέματος στον ατμό, πλύνετε τα εξαρτήματα χωριστά σε νερό και υγρό πιάτων, ενώ για το ποτήρι, προσθέστε λίγο καθαρό νερό χρησιμοποιώντας ένα μπουκάλι ή κανάτα, ξεπλύνετε και στεγνώστε το εσωτερικό του ποτηριού καλά με ένα καθαρό, στεγνό πανί.

ΒΑΘΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν εκτελέσετε οποιονδήποτε βαθύ καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, αφαιρέστε το καπάκι και τη διπλή λεπίδα ανάμειξης και πλύντε τα καλά με νερό και σαπούνι πιάτων. Σε περίπτωση που η συσκευή χρησιμοποιείται για την παρασκευή σούπες κρέμας, σούπες μινεστρόνε, σούπες κ.λπ. ... χρησιμοποιώντας το ποτήρι για να τις μαγειρέψετε, αφού αδειάσετε το περιεχόμενο, προσθέστε λίγο νερό με ένα μπουκάλι ή μια κανάτα, ανακατέψτε για να ξεπλύνετε τα τοιχώματα και το κάτω μέρος των υπολειμμάτων. Αδειάστε το περιεχόμενο και επανατοποθετήστε τη διπλή λεπίδα ανάμειξης. Στη συνέχεια, ρίξτε 250 ml καθαρού νερού, κλείστε με το καπάκι, συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και ενεργοποιήστε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού από τον πίνακα ελέγχου. Ο κύκλος βαθύ καθαρισμού διαρκεί 5 λεπτά, κατά τη διάρκεια του οποίου το νερό θερμαίνεται στους 70 °C και μετά από λίγα λεπτά οι λεπίδες ανάμειξης αρχίζουν να περιστρέφονται αυτόματα για να καθαριστεί ολόκληρο το ποτήρι μαγειρέματος μέχρι την κορυφή. Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, αφαιρέστε το καπάκι και τις διπλές λεπίδες, προσέχοντας να μην καείτε και, στη συνέχεια, αδειάστε το νερό καθαρισμού για να πεταχτεί. Εάν υπάρχουν ακόμα υπολείμματα στον πάτο της δεξαμενής ή κατά μήκος των εσωτερικών τοιχωμάτων, ξεπλύνετε περαιτέρω προσθέτοντας λίγο νερό, χρησιμοποιώντας πάντα τη βοήθεια ενός μπουκαλιού ή κανάτας. **ΜΗ ΒΑΖΕΤΕ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΣΩΜΑ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΙΕΔ ΤΡΕΧΟΥΜΕΝΟΥ ΝΕΡΟΥ** για να αποτρέψετε την είσοδο νερού στα ηλεκτρικά εξαρτήματα, τα οποία θα μπορούσαν να καταστραφούν. Στεγνώστε το εσωτερικό του ποτηριού με ένα καθαρό, στεγνό πανί. Αφήστε το ποτήρι ανοιχτό για να στεγνώσει τελείως.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Εάν στο κάτω μέρος της δεξαμενής υπάρχουν υπολείμματα αλάτων ή επικαλυμμένα υπολείμματα τροφίμων, είναι απαραίτητο να τα αφαιρέσετε για να διατηρηθεί η λειτουργικότητα του προϊόντος και να αποφευχθούν ανεπανόρθωτες ζημιές.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κατά τη διαδικασία καθαρισμού. Για να αφαιρέσετε τα άλατα, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε λευκό ξύδι αλκοόλης ή κιτρικό οξύ ή χυμό λεμονιού

Διαδικασία: Ανακατέψτε 50 ml ξίδι λευκής αλκοόλης με 50 ml φυσικό νερό ή διαλύστε μια δόση κιτρικού οξέος σε 200 ml κρύο νερό ή 100 ml χυμό λεμονιού. Ρίξτε το προτιμώμενο διάλυμα

στο ποτήρι. Αφήστε το διάλυμα να δράσει μόνο όσο χρειάζεται για να αφαιρέσετε τα άλατα. αποφύγετε παρατεταμένο χρόνο πέραν του απαραίτητου.

Μόλις ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, αφαιρέστε το διάλυμα, ξεπλύνετε καλά τη συσκευή με λίγο καθαρό νερό, προσέχοντας να μην βρέξετε τα ηλεκτρικά μέρη.

Στεγνώστε με στεγνό πανί. Αφήστε το ποτήρι ανοιχτό για να στεγνώσει πλήρως.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ονομαστική τάση / συχνότητα	220-240V (50-60Hz)
Ισχύς θέρμανσης	400W
Ισχύς ανάμειξης	100W
Μέγεθος προϊόντος	114 x 275 mm
Βάρος	1,470 gr

Συνιστάται η χρήση της συσκευής σε εσωτερικούς χώρους, ιδανική θερμοκρασία δωματίου μεταξύ 14°C και 30°C.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΣΦΑΛΜΑ	ΑΙΤΙΑ
E0	Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.
E1	Έλλειψη νερού με λειτουργία μαγειρέματος.
E4	Μηχανικό πρόβλημα (π.χ. μπλοκαρισμένη λεπίδα, χύσιμο υπερβολικού φαγητού κατά το μαγείρεμα, υπερθέρμανση).

ΕΓΓΥΗΣΗ — ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Αυτό το προϊόν έχει 24 μήνες εγγύηση για κατασκευαστικά ελαττώματα, αρχής γενομένης από την ημερομηνία αγοράς (παραλαβή ή παραλαβή). Η 24μηνη εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από την κανονική χρήση αξεσουάρ ή «αναλώσιμων» (για παράδειγμα, μπαταρίες, κεφαλές ή εξαρτήματα που υπόκεινται σε φθορά). Οι μπαταρίες έχουν 6 μήνες εγγύηση. Η 24μηνη νόμιμη εγγύηση δεν ισχύει εάν: 1. Το προϊόν έχει υποστεί αισθητική βλάβη λόγω ακατάλληλης χρήσης που δεν συμμορφώνεται με τις οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο. 2. Αυτό το προϊόν έχει τροποποιηθεί ή/και παραποιηθεί. 3. Η αιτία της δυσλειτουργίας οφείλεται σε κακή συντήρηση των επιμέρους εξαρτημάτων ή/και εξαρτημάτων και/ή προμηθειών (π.χ. οξείδωση ή/και βύθιση σε νερό ή άλλα υγρά των ηλεκτρικών μερών, υπολείμματα που φράζουν τον αισθητήρα, διαρροή διαβρωτικών υγρό από τις μπαταρίες, ...). Τα ακόλουθα εξαιρούνται επίσης από τη νόμιμη εγγύηση 24 μηνών: 1. Δαπάνες που σχετίζονται με την αντικατάσταση ή/και την επισκευή εξαρτημάτων που υπόκεινται σε φθορά ή έξοδα για τη συνήθη συντήρηση του προϊόντος. 2. Κόστος και κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος από και προς το κατάστημα όπου αγοράστηκε ή το κέντρο συλλογής με άλλο τρόπο εξουσιοδοτημένο να παραλαμβάνει τα προϊόντα υπό την εγγύηση. 3. Προκλήθηκε από ζημιά που οφείλεται σε λανθασμένη εγκατάσταση ή ακατάλληλη χρήση ή χρήση που δεν είναι σύμφωνη με τις οδηγίες του εγχειριδίου. 4. Ζημιές από φυσικές καταστροφές, τυχαίες πτώσεις ή κρούσεις και δυσμενείς συνθήκες που δεν είναι συμβατές με το προϊόν. 5. Ελαττώματα που έχουν αμελητέα επίδραση στην απόδοση του προϊόντος. Ο κατασκευαστής, ο διανομέας και όλα τα μέρη που εμπλέκονται στην πώληση του προϊόντος δεν αναλαμβάνουν καμία ευθύνη για οικονομικές απώλειες και ζημιές από οποιαδήποτε δυσλειτουργία του προϊόντος. Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ο κατασκευαστής, ο διανομέας και όλα τα μέρη που εμπλέκονται στην πώληση δεν ευθύνονται σε καμία περίπτωση για ζημιές, συμπεριλαμβανομένων ελαττωμάτων, άμεσων, έμμεσων, απώλεια καθαρού εισοδήματος, απώλεια αποταμιεύσεων και πρόσθετες ζημιές και άλλες λεπτομέρειες πέρα από ζημιές που προκαλούνται από παραβίαση εγγύησης, σύμβασης, αντικειμενικής ευθύνης, αδικοπραξίας ή άλλες αιτίες, που προκύπτουν από τη χρήση ή την αδυναμία χρήσης του προϊόντος ή/και έντυπων και ηλεκτρονικών εγγράφων, συμπεριλαμβανομένης της έλλειψης σέρβις. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την υπηρεσία βοήθειας, συμβουλευτείτε τους Όρους Πώλησης του ιστότοπου **www.nuvitababy.com**.

Takk for at du kjøpte Nuvita 1967 7-i-1 multifunksjon babymatmaskin. Les bruksanvisningen nøye før bruk og oppbevar den for fremtidig referanse.

ADVARSLER: GENERELL INFORMASJON

NÅR DU BRUKER ELEKTRISK APPARAT, FØLG ALLTID SIKKERHETSINSTRUKSJONENE NEDENFOR:

1. Les alle instruksjonene.
2. For å unngå fare for elektrisk støt, ikke senk hoveddelen av apparatet i vann eller andre væsker.
3. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, inkludert barn, med mindre de er under oppsyn eller instruert av noen som er ansvarlige for deres sikkerhet. Nøye tilsyn er nødvendig når apparatet brukes i nærheten av barn. Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
4. Slå av og koble fra apparatet når det ikke er i bruk, før du monterer eller demonterer deler og før rengjøring. For å koble fra, ta tak i støpselet og ta det ut av stikkontakten. Trekk aldri i ledningen.
5. Unngå kontakt med bevegelige deler.
6. Ikke bruk apparatet hvis det har en skadet ledning eller støpsel, eller hvis apparatet ikke fungerer, har blitt mistet eller skadet på noen måte. Kontakt din forhandler for å få hjelp.
7. Ikke bruk utendørs.
8. Ikke la strømledningen henge over overflaten du arbeider på eller komme i kontakt med varme overflater.
9. Stålskålen må plasseres før knivene skiftes.
10. Apparatet er beregnet på å behandle små mengder mat for umiddelbar konsum og anbefales spesielt for tilberedning av babymat. Det er ikke ment å tilberede store mengder mat på en gang.
11. Apparatet er beregnet for husholdningsbruk og ikke-profesjonell bruk. Feil bruk av apparatet vil ugyldiggjøre garantien.
12. Hold hender og redskaper unna de bevegelige knivene for å redusere risikoen for alvorlig personskade eller skade på kjøkkenapparatet. Den medfølgende skrapen kan brukes, men kun når apparatet er slått av.
13. Alle bladene er skarpe. Håndteres med forsiktighet.
14. For å redusere risikoen for skade, plasser aldri knivene på basen uten først å plassere stålskålen riktig.
15. Sørg for at lokket er godt låst før du bruker apparatet.
16. Ikke forsøk å deaktivere lokklåsemekanismen, spesielt når apparatet er i drift.

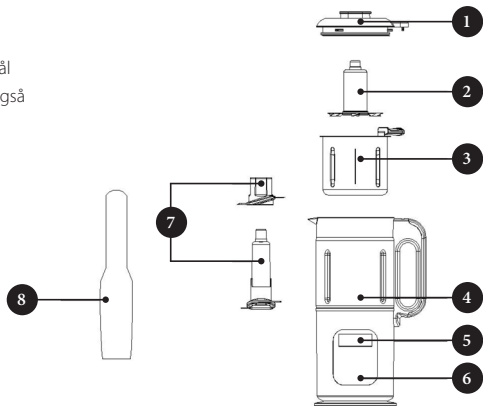
17. Ikke fyll bollen forbi den maksimale fyllelinjen (eller nominell kapasitet) for å unngå risiko for skade og søl.
18. Ikke berør varme overflater. Bruk apparatets håndtak eller knotter.
19. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade.
20. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner, eller i en oppvarmet ovn.
21. Koble alltid støpselet til apparatet først, og sett deretter ledningen inn i stikkontakten.
22. Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som er tiltenkt.

ADVARSLER: FØR PRODUKTET BRUKER

1. Ikke bruk en sterilisator eller mikrobølgeovn til å desinfisere hovedglassbeholderen eller noen del av apparatet. Apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk. Feil bruk av apparatet vil ugyldiggjøre garantien.
2. Plasser apparatet på en stabil, flat overflate og sørg for at det er nok plass til å forhindre at damp som produseres under drift, skader tremøbler og andre gjenstander.
3. Tilsett alltid vann før du damper.
4. Unngå å dryppe puré eller fruktjuice i vanntanken for å unngå skade på varmeplaten på grunn av surheten eller alkaliteten til maten.
5. Unngå å flytte apparatet under bruk.
6. Ikke stikk gjenstander inn i vanninntaket eller damputløpet.
7. Ikke tilsett vann til tanken under damping.
8. Sjekk alltid matens konsistens etter tilberedning og før du tilbyr den til barnet.
9. Gjennomsnittlig dampkoketid er omtrent 30 minutter. Hvis du vil tilberede flere porsjoner, vent 30 minutter mellom hver tilberedningsøkt for å la varmeplaten og motoren avkjøles naturlig.
10. Ikke hakk bein eller trenøtter (inkludert valnøtter og macadamianøtter).
11. Når du bruker kuttebladfunksjonen, må du bruke den i ikke mer enn 15 sekunder av gangen, etterfulgt av en 10 sekunders pause før du starter på nytt.
12. Vær oppmerksom på at det er normalt at noen matvarer setter flekker på plastdelene (gulrøtter, squash, squash, tomater, spinat, plommer, jordbær osv.). For å unngå flekker, sørg for å rengjøre bladenheten ofte.
13. Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene når du tømmer bollen og rengjør.
14. Vær forsiktig når du heller varme væsker etter matlaging.
15. Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen før du bytter deler og tilbehør.
16. For å unngå fare for elektrisk støt, ikke senk den elektriske hoveddelen av produktet, ledningen eller støpselet i vann.

PAKKEN INNHOLD

1. Dekke
2. Anti-kolikk blad
3. Beholder i rustfritt stål
4. Fast glassbeholder også egnet for matlaging
5. Timer
6. Funksjonstaster
7. Blandebladsett
8. Spatel



KONTROLLPANEL



FUNKSJONSTASTER:

For å velge en av funksjonstastene på kontrollpanelet, trykk forsiktig på **“ mode ”**-tasten, et lyssignal indikerer den valgte funksjonen. Med hvert lett trykk endres funksjonen og går videre til neste.



MANUELL DAMPKOKEFUNKSJON

Denne funksjonen lar deg velge andre tilberedningstider enn de forhåndsinnstilte og starter fra minimum 15 minutter. Ved å trykke fortløpende på **“ timer ”**-knappen vil den øke med 5 minutter av gangen. Ved slutten av tilberedningen, med denne funksjonen, vil ikke knivene aktiveres automatisk. Hvis du vil blande, stiller du dem manuelt.



TIMERBLADFUNKSJON

Den foreslår automatisk en standardtid på 1 min. Ved å trykke på **“ timer ”**-knappen er det mulig å endre tiden ved å velge mellom 15 sek. – 30 sek. – 45 sek. Når ønsket tid er valgt, begynner knivene å blande seg automatisk, uten at du trenger å holde nede knappen.





RENGJØRINGSFUNKSJON

Med denne funksjonen kan du rengjøre innsiden av glassbeholderen etter å ha tilberedt grønnsaksbuljong, smoothies, supper og velouté. Syklusen varer i 5 minutter hvor vannet varmes opp til ca. 70 grader.

MAKEPROGRAMMER

Kokeprogrammene tilbys med forhåndsinnstilte og ikke-modifiserbare koketider. For å tilpasse tilberedningstidene, velg den manuelle dampkokefunksjonen.

KJØTT	FISK	FRUKT	KORN	BELLEGER	GRØNNSAKER
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



PROGRAMMERT TILBEREDNINGSFUNKSJON

Lar deg programmere starten av matlagingen på et senere tidspunkt. For å aktivere denne funksjonen, trykk på "**mode**"-knappen for å aktivere enheten og deretter på "**programmert matlagingsfunksjon**"-knappen. 30 min vises automatisk på displayet. Hvis du ønsker å utsette starten av tilberedningen ytterligere, trykk på "**timer**"-ikonet for å øke tiden.



TIMER

Lar deg tilpasse tidspunktet for enkelte funksjonstaster.



MANUELL BLADFUNKSJON

Funksjonen aktiveres ved å trykke på ikonet og knivene fungerer kun ved å holde nede knappen.

FØRSTE GANGS BRUK

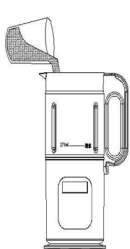
- Rengjør kokeglasset **(4)** med en fuktig, løfri klut eller en ikke-slipende svamp.
- Matbeholderen av stål **(3)** og knivene **(2), (7)** kan vaskes ved å dyppe dem i vann og oppvaskmiddel og tørkes med en klut.
- **MERK:** Bladene er skarpe, vær forsiktig så du ikke kutter deg.
- **MERK:** Ikke senk den elektriske kroppen i vann.

FØR PRODUKTET BRUKER

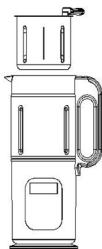
FOR DAMPKOKING OG AUTOMATISK BLANDING

(Tilberedning av barnemat)

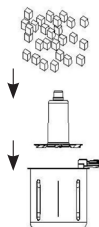
1. Plasser vannet i kokeglasset **(4)**, ikke overskrid den angitte grensen på 150 ml.
2. Sett stålbeholderen **(3)** inn i kokeglasset, rett inn håndtaket med fordypningen, for å plassere den i setet.
3. Sett inn antikolikkbladet **(2)** før du tilsetter mat.
4. Skjær maten i små biter før du legger den i stålbeholderen. Maten som anbefales for dampkoking er kjøtt, fisk, belgfrukter, frokostblandinger, grønnsaker... Vær forsiktig så du ikke overskrider det angitte maksimale nivået.
5. Lukk med lokket **(1)**. **Lukk lokket godt for å aktivere sikkerhetssensoren.** Hvis den ikke er tett lukket, vil E0- feilen vises, og apparatet vil ikke fungere.
6. Koble strømledningen til apparatet og deretter til stikkontakten.
7. For hver funksjon foreslår displayet automatisk forhåndsinnstilte og ikke-modifiserbare tilberedningstider. For å velge ønsket tilberedningsfunksjon, trykk ganske enkelt på "**mode**"-knappen, trykk fortløpende til du kommer til ønsket funksjon, som starter automatisk 2 sekunder etter valg. Hvis du ønsker å endre de foreslåtte tilberedningstidene, velg funksjonen "**dampkoking**", displayet vil foreslå en tid på 15 minutter, ved å trykke på "**timer**"-knappen fortløpende kan du øke tiden. Hvert trykk øker tiden med 5 minutter.
8. Hvis du har valgt et forhåndsinnstilt **tilberedningsprogram**, vil apparatet avgi et lydsignal ved slutten av tilberedningen, og knivene vil begynne å fungere automatisk. Ellers, hvis du har valgt det **manuelle tilberedningsprogrammet**, vil du høre sluttpipet, og hvis du vil aktivere knivene, må du fortsette manuelt og velge mellom følgende moduser: a) **tidsurbladfunksjon** eller b) **manuell bladfunksjon**.
9. Pass på at du ikke brenner deg, åpne lokket **(1)**, fjern stålbeholderen **(3)** mens du holder den i håndtaket med gummibelegget.



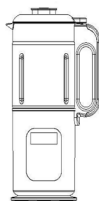
Trinn 1.



Trinn 2.



Trinn 3.



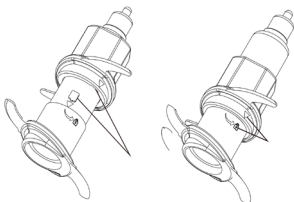
Trinn 4.

BRUKE DET DOBBELTE BLANDEBLAD

Det doble blandebladet er nyttig både for å hakke og tilberede deilige fløtesupper.

SAMLING AV DOBBELBLADE

Ta bladet **(7)** og sett det inn i det lange flensbladet **(7)** som passer til de to trekantene. Roter bladet til høyre for å sikre og låse.



BRUK DET DOBBELTE KNIVET TIL HAKKING

For å bruke det doble bladet, fjern lokket **(1)** og stålbeholderen **(3)** og antikollbladet **(2)** hvis det finnes.

10. Sett inn det tidligere sammensatte doble bladet, sett det inn langs den sentrale søylen i midten av glasset **(4)** og trykk det på bunnen for å sikre at det er riktig festet.
11. Legg til maten du vil hakke (frukt, grønnsaker, tørket frukt) som tidligere er skåret i små biter. **(IKKE INTRODUSER kjøtt eller fisk i glasset; for disse to typene matvarer er det nødvendig å bruke stålbeholderen) .**
12. Lukk glasset: sett på lokket og lås det ved å vri det med klokken.
13. Start miksing: velg fra funksjonspanelet om du vil aktivere a) **timerbladfunksjon** eller b) **manuell bladfunksjon** .
14. Når du er ferdig, åpne lokket, trekk ut strømledningen, fjern blandebladene og fjern den oppkuttete maten.

BRUK DET DOBBELTE BLADET FOR Å TILBEREDE KRØMSUPPER ELLER SUPPER

1. Sett inn det tidligere sammensatte doble bladet, sett det inn langs den sentrale søylen i midten av glasset **(4)** og trykk det på bunnen for å sikre at det er riktig festet.
2. Tilsett grønnsakene eller belgfruktene du vil tilberede, tidligere kuttet i små biter. **(IKKE INN kjøtt eller fisk i glasset; for disse to mattypene er det nødvendig å bruke stålbeholderen).**
3. Tilsett vann, avhengig av mengden grønnsaker du vil tilberede, ikke overskrid det maksimale nivået på 250 ml som er angitt på tanken.
4. Lukk glasset: sett på lokket og lås det ved å vri det med klokken
5. Aktiver grønnsakstilberedningsfunksjonen fra kontrollpanelet. Med denne funksjonen aktiveres knivene automatisk ved slutten av tilberedningssyklusen.
6. For å forlenge blandesyklusen, bruk knivene manuelt.
7. Når du er ferdig, trekk ut strømledningen, åpne lokket, fjern blandebladene og hell kremen i fatet. Du kan bruke spatelen til å rengjøre innsiden av tanken.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

På slutten av hver koke- og/eller blandesyklus, demonter og vask de enkelte komponentene i vann og oppvaskmiddel, dvs. lokket, anti-kolikkblad, stålbeholder, dobbelt blandeblad og slikkepott. Disse komponentene kan også vaskes i oppvaskmaskinen ved å plassere dem i det øverste stativet, og unngå altfor intensive vaskesyklusur.

MERK: Ikke senk den elektriske kroppen i vann.

MERK: Noen matvarer som gulrøtter, tomater... som inneholder et høyt nivå av fargepigmentering, kan gi flekker på plastdelen av bladene; dette er en normal prosess som bare forårsaker en estetisk endring. Apparatet og alle deler som kommer i kontakt med mat er trygge for helsen.

DAGLIG RENGJØRING

Før rengjøring, koble apparatet fra strømuttaket og vent til det har kjølt seg ned.

Hvis du hovedsakelig utfører dampkokingssyklusur, vask komponentene separat i vann og oppvaskmiddel, mens for glasset, tilsett litt rent vann med en flaske eller mugge, skyll og tørk innsiden av glasset grundig med en ren, tørr klut.

DYP RENGJØRING

Før du utfører noen dyprengjøring, koble apparatet fra strømuttaket, fjern lokket og det doble blandebladet og vask dem grundig i vann og oppvaskmiddel.

I tilfelle apparatet brukes til å tilberede fløtesupper, minestrønesupper, supper etc. ... bruk glasset til å tilberede dem, etter å ha tømt innholdet, tilsett litt vann med en flaske eller en mugge, bland for å skylle veggene og bunnen av restene. Tøm innholdet og bytt ut det doble blandebladet. Hell deretter 250 ml rent vann, lukk med lokket, koble apparatet til strømuttaket og aktiver den automatiske rengjøringsfunksjonen fra kontrollpanelet. Den dype rengjøringsssyklusen varer i 5 minutter, hvor vannet varmes opp til 70 °C og etter noen minutter begynner blandebladene å rotere automatisk for å rengjøre hele kokeglasset opp til toppen.

På slutten av rengjøringsssyklusen, fjern lokket og de doble knivene, pass på at du ikke brenner deg, og hell deretter ut rengjøringsvannet som skal kastes. Hvis det fortsatt er rester på bunnen av tanken eller langs de indre veggene, skyll videre ved å tilsette litt vann, alltid ved hjelp av en flaske eller kanne. **IKKE Plasser den elektriske kroppen under renende vannstrålen** for å forhindre at vann kommer inn i de elektriske komponentene, som kan bli skadet.

Tørk innsiden av glasset med en ren, tørr klut. La glasset stå åpent for å la det tørke helt.

VEDLIKEHOLD

Hvis bunnen av tanken har kalkrester eller innspenne matrester, er det nødvendig å fjerne dem for å bevare funksjonaliteten til produktet og unngå uopprettelig skade.

Koble fra apparatet før rengjøring. Ikke bruk apparatet under rengjøringsprosessen. For å fjerne kalk anbefaler vi å bruke hvit alkoholeddik eller sitronsyre eller sitronsaft

Fremgangsmåte: Bland 50 ml hvit alkoholeddik med 50 ml naturlig vann eller løs opp en dose sitronsyre i 200 ml kaldt vann eller 100 ml sitronsaft. Hell den foretrukne løsningen i glasset. La løsningen virke bare så lenge det er nødvendig for å fjerne kalkavleiringer; unngå lengre tid utover nødvendig.

Når rengjøringen er fullført, fjern løsningen, skyll enheten grundig med litt rent vann, pass på at du ikke fukter de elektriske delene.

Tørk med en tørr klut. La glasset stå åpent for å tillate fullstendig tørking.

TEKNISKE FUNKSJONER

Nominell spenning / frekvens	220-240V (50-60 Hz)
Varmekraft	400W
Blandekraft	100W
Produktstørrelse	114 x 275 mm
Vekt	1,470 gr

Det anbefales å bruke apparatet innendørs, ideell romtemperatur mellom 14°C og 30°C.

FEILSØKING

FEIL	FORÅRSAKE
E0	Lokket er ikke ordentlig lukket.
E1	Mangel på vann med kokefunksjon.
E4	Mekanisk problem (f.eks. kniver som sitter fast, overflødig mat som renner over under tilberedning, overoppheting).

GARANTI — VILKÅR OG BETINGELSER

Dette produktet har en 24-måneders garanti på produksjonsfeil, fra kjøpsdatoen (kvittering eller kvittering). 24-måneders garantien dekker ikke skader forårsaket av normal bruk av tilbehør eller "forbruksvarer" (for eksempel batterier, hoder eller deler som er utsatt for slitasje). Batterier har 6 måneders garanti. Den 24-måneders juridiske garantien er ikke gyldig hvis: 1. Produktet har fått estetisk skade på grunn av feil bruk som ikke er i samsvar med instruksjonene i håndboken. 2. Dette produktet har blitt modifisert og/eller tuklet med. 3. Årsaken til feilen skyldes dårlig vedlikehold av de enkelte komponentene og/eller tilbehør og/eller forsyninger (f.eks. oksidasjon og/eller nedsenking i vann eller andre væsker av de elektriske delene, rester som blokkerer sensoren, lekkasje av etsende stoffer væske fra batteriene, ...). Følgende er også ekskludert fra den 24-måneders juridiske garantien: 1. Kostnader knyttet til utskifting og/eller reparasjon av deler som er utsatt for slitasje eller kostnader for ordinært vedlikehold av produktet. 2. Kostnader og risiko forbundet med transport av produktet til og fra butikken der det ble kjøpt eller innsamlingscenter som på annen måte er autorisert til å motta produktene under garanti. 3. Forårsaket av skade som følge av feil installasjon eller feil bruk eller bruk som ikke er i samsvar med instruksjonene i manualen. 4. Skader på grunn av naturkatastrofer, utilsiktede fall eller støt og ugunstige forhold som ikke er forenlig med produktet. 5. Defekter som har en ubetydelig effekt på ytelsen til produktet. Produsenten, distributøren og alle parter som er involvert i salget av produktet påtar seg intet ansvar for økonomiske tap og skader som følge av funksjonsfeil i produktet. I henhold til gjeldende lovgivning er ikke produsenten, distributøren og alle parter involvert i salget ansvarlig for skader, inkludert mangler, direkte, indirekte, tap av nettoinntekt, tap av sparepenger og ytterligere skader og andre detaljer som følger utover skader forårsaket av brudd på garanti, kontrakt, strengt ansvar, erstatningsansvar eller andre årsaker, som oppstår fra bruk eller manglende evne til å bruke produktet og/eller papir- og elektroniske dokumenter, inkludert mangel på service. For mer informasjon om assistansetjenesten, se salgsbetingelsene for nettstedet **www.nuvitababy.com**.

Tak, fordi du købte Nuvita 1967 7-i-1 multifunktions babymadmaskine. Læs venligst manualen omhyggeligt før brug og gem den til fremtidig reference.

ADVARSLER: GENEREL INFORMATION

NÅR DU BRUGER ELEKTRISK APPARAT, SKAL DU ALTID FØLGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGERNE NEDENFOR:

1. Læs alle instruktioner.
2. For at undgå risikoen for elektrisk stød må hoveddelen af apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
3. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, inklusive børn, medmindre de er under opsyn eller instrueret af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Tæt opsyn er nødvendigt, når apparatet bruges i nærheden af børn. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
4. Sluk og træk stikket ud af apparatet, når det ikke er i brug, før du samler eller adskiller dele og før rengøring. For at tage stikket ud skal du tage fat i stikket og tage det ud af stikkontakten. Træk aldrig i ledningen.
5. Undgå kontakt med bevægelige dele.
6. Brug ikke apparatet, hvis det har en beskadiget ledning eller stik, eller hvis apparatet ikke fungerer, er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. Kontakt din forhandler for at få hjælp.
7. Må ikke bruges udendørs.
8. Lad ikke netledningen hænge over den overflade, du arbejder på, eller komme i kontakt med varme overflader.
9. Stålskålen skal placeres, før knivene udskiftes.
10. Apparatet er beregnet til at behandle små mængder mad til øjeblikkelig forbrug og anbefales især til tilberedning af babymad. Det er ikke beregnet til at tilberede store mængder mad på én gang.
11. Apparatet er beregnet til privat og ikke-professionel brug. Forkert brug af apparatet vil ugyldiggøre garantien.
12. Hold hænder og redskaber væk fra de bevægelige knive for at reducere risikoen for alvorlig personskade eller beskadigelse af køkkenapparatet. Den medfølgende skraber må bruges, men kun når apparatet er slukket.
13. Alle klinger er skarpe. Håndter med forsigtighed.
14. For at mindske risikoen for skader må du aldrig placere knivene på basen uden først at placere stålskålen korrekt.
15. Sørg for, at låget er forsvarligt låst, før du betjener apparatet.
16. Forsøg ikke at deaktivere lågets låsemekanisme, især når apparatet er i drift.

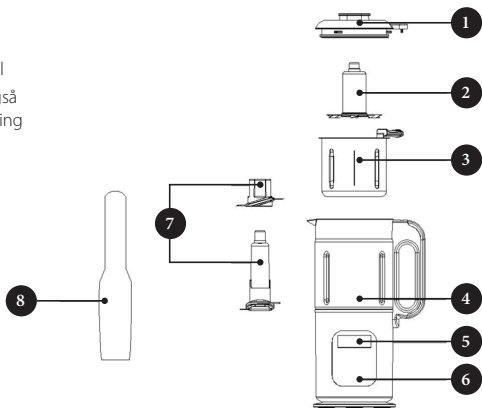
1. Fyld ikke skålen forbi den maksimale påfyldningslinje (eller den nominelle kapacitet) for at undgå risiko for personskade og spild.
2. Rør ikke ved varme overflader. Brug apparatets håndtag eller knapper.
3. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
4. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
5. Tilslut altid stikket til apparatet først, og sæt derefter ledningen i stikkontakten.
6. Brug ikke apparatet til andre formål end det tiltænkte.

ADVARSLER: FØR PRODUKTET BRUGES

1. Brug ikke en sterilisator eller mikrobølgeovn til at desinficere hovedglasbeholderen eller nogen del af apparatet. Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Forkert brug af apparatet vil ugyldiggøre garantien.
2. Placer apparatet på en stabil, flad overflade og sørg for, at der er tilstrækkelig plads til at forhindre, at damp, der produceres under drift, beskadiger træmøbler og andre genstande.
3. Tilsæt altid vand før dampning.
4. Undgå at dryppe puré eller frugtjuice i vandbeholderen for at forhindre beskadigelse af varmepladen på grund af madens surhedsgrad eller alkalinitet.
5. Undgå at flytte apparatet under brug.
6. Stik ikke genstande ind i vandindtaget eller dampudløbet.
7. Tilsæt ikke vand til tanken under dampning.
8. Kontroller altid madens konsistens efter tilberedning og før den tilbydes til barnet.
9. Den gennemsnitlige damptilberedningstid er omkring 30 minutter. Hvis du vil tilberede flere portioner, skal du vente 30 minutter mellem hver madlavningssession for at lade varmepladen og motoren køle af naturligt.
10. Hak ikke ben eller træ nødder (inklusive valnødder og macadamianødder).
11. Når du bruger hakkeknivfunktionen, må du ikke bruge den i mere end 15 sekunder ad gangen, efterfulgt af en pause på 10 sekunder, før du starter igen.
12. Bemærk venligst, at det er normalt, at nogle fødevarer pletter plastikdelene (gulerødder, squash, courgetter, tomater, spinat, blommer, jordbær osv.). For at undgå pletter skal du sørge for at rengøre knivenheden ofte.
13. Vær forsigtig, når du håndterer de skarpe knive, når skålen tømmes og rengøres.
14. Vær forsigtig, når du hælder varme væsker efter tilberedning.
15. Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du udskifter dele og tilbehør.
16. For at undgå risikoen for elektrisk stød må den elektriske hoveddel af produktet, ledningen eller stikket ikke nedsænkes i vand.

PAKKENS INDHOLD

1. Dække
2. Anti-kolik klinge
3. Beholder i rustfrit stål
4. Fast glasbeholder også velegnet til madlavning
5. Timer
6. Funktionstaster
7. Blandebladssæt
8. Spatel



KONTROLPANEL



FUNKTIONSTASTER:

For at vælge en af funktionstasterne på kontrolpanelet skal du forsigtigt trykke på **"mode"**-tasten, et lyssignal angiver den valgte funktion. Med hvert let tryk ændres funktionen og går videre til den næste.



MANUEL DAMPKOGNINGSFUNKTION

Denne funktion giver dig mulighed for at vælge andre tilberedningstider de forudindstillede og starter fra minimum 15 minutter. Ved fortløbende tryk på **"timer"**-knappen øges den med 5 minutter ad gangen. Ved slutningen af tilberedningen, med denne funktion, aktiveres knivene ikke automatisk. Hvis du vil blende, skal du indstille dem manuelt.



TIMERBLADFUNKTION

Den foreslår automatisk en standardtid på 1 min. Ved efterfølgende at trykke på **"timer"**-knappen er det muligt at ændre tiden ved at vælge mellem 15 sek. – 30 sek. – 45 sek. Når det ønskede tidspunkt er valgt, begynder knivene automatisk at blende sig, uden at du behøver at holde knappen nede.





RENGØRINGSFUNKTION

Med denne funktion kan du rengøre indersiden af glasbeholderen efter tilberedning af grøntsagsbouillon, smoothies, supper og velouté. Cyklusen varer 5 minutter, hvor vandet varmes op til omkring 70 grader.

MAGNINGSPROGRAMMER

Tilberedningsprogrammerne tilbydes med forudindstillede og ikke-modificerbare tilberedningstider. For at tilpasse tilberedningstiderne skal du vælge den manuelle dampkogningsfunktion.

KØD	FISK	FRUGT	KORN	BÆGGER	GRØNTSAGER
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



PROGRAMMERT TILBEREDNINGSFUNKTION

Giver dig mulighed for at programmere starten af tilberedningen på et senere tidspunkt. For at aktivere denne funktion skal du trykke på knappen "**mode**" for at aktivere enheden og derefter på knappen "**programmeret madlavningsfunktion**". 30 min vises automatisk på displayet. Hvis du vil forsinke starten af tilberedningen yderligere, skal du trykke på "**timer**"-ikonet for at øge tiden.



TIMER

Giver dig mulighed for at tilpasse timingen af nogle funktionstaster.



MANUEL KLING FUNKTION

Funktionen aktiveres ved at trykke på ikonet og knivene virker kun ved at holde knappen nede.

FØRSTE GANGS BRUG

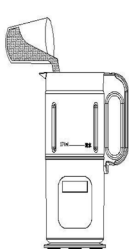
- Rengør kogeglasset **(4)** med en fugtig, frugfri klud eller en ikke-slibende svamp.
- Madbeholderen af stål **(3)** og knivene **(2), (7)** kan vaskes ved at nedsænke dem i vand og opvaskemiddel og tørres med en klud.
- **BEMÆRK:** Knivene er skarpe, pas på ikke at skære dig selv.
- **BEMÆRK:** Nedsæk ikke den elektriske krop i vand.

FØR PRODUKTET BRUGES

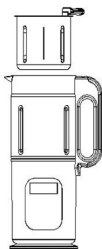
TIL DAMPKOGNING OG AUTOMATISK BLANDING

(Tilberedning af babymad)

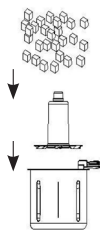
1. Anbring vandet i kogeglasset **(4)**, overskrid ikke den angivne grænse på 150 ml.
2. Sæt stålbeholderen **(3)** ind i kogeglasset, og flugt håndtaget med fordybningen, for at placere den i sædet.
3. Indsæt anti-kolik-bladet **(2)**, før du tilføjer mad.
4. Skær maden i små stykker, inden den lægges i stålbeholderen. De fødevarer, der anbefales til damptilberedning, er kød, fisk, bælgrugter, korn, grøntsager... Pas på ikke at overskride det angivne maksimale niveau.
5. Luk med låget **(1)**. **Luk låget tæt for at aktivere sikkerhedssensoren.** Hvis den ikke er lukket tæt, vises E0- fejlen, og apparatet fungerer ikke.
6. Tilslut netledningen til apparatet og derefter til stikkontakten.
7. For hver funktion foreslår displayet automatisk forudindstillede og ikke-modificerbare tilberedningstider. For at vælge den ønskede tilberedningsfunktion skal du blot trykke på **"mode"**-knappen, trykke fortløbende, indtil du når den ønskede funktion, som starter automatisk 2 sekunder efter valg. Hvis du ønsker at ændre de foreslåede tilberedningstider, skal du vælge funktionen **"damptilberedning"**, displayet vil foreslå en tid på 15 minutter, ved at trykke på "timer" knappen kan du øge tiden. Hvert tryk øger tiden med 5 minutter.
8. Hvis du har valgt et forudindstillet **tilberedningsprogram**, udsender apparatet et bip, når tilberedningen er slut, og knivene begynder automatisk at arbejde. Ellers, hvis du har valgt det manuelle **tilberedningsprogram**, vil du høre slut-tilberedningens bip, og hvis du vil aktivere knivene, skal du fortsætte manuelt og vælge mellem følgende tilstande: a) **timerbladfunktion** eller b) **manuel knivfunktion**.
9. Pas på ikke at brænde dig selv, åbn låget (1), fjern stålbeholderen (3), mens du holder den i håndtaget med gummibelægningen.



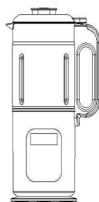
Trin 1.



Trin 2.



Trin 3.



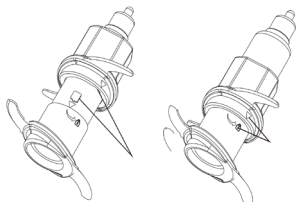
Trin 4.

BRUG AF DOBBELT BLANDINGSKLING

Det dobbelte blandeblad er anvendeligt til både at hakke og tilberede lækre flødesupper.

SAMLING AF DOBBELT KLING

Tag bladet **(7)** og sæt det ind i det lange flangeblad **(7)**, der passer til de to trekanter. Drej bladet til højre for at sikre og låse.



BRUG AF DOBBELT KLING TIL HAKKNING

For at bruge den dobbelte klinge skal du fjerne låget **(1)** og stålbeholderen **(3)** og anti-kolik bladet **(2)**, hvis det findes.

1. Indsæt det tidligere monterede dobbeltblad, indsæt det langs den centrale søjle i midten af glasset **(4)** og tryk det på bunden for at sikre, at det er fastgjort korrekt.
2. Tilføj de fødevarer, du vil hakke (frugt, grøntsager, tørret frugt), der tidligere er skåret i små stykker. **(Introducer IKKE kød eller fisk i glasset; til disse to typer fødevarer er det nødvendigt at bruge stålbeholderen) .**
3. Luk glasset: sæt låget på og lås det ved at dreje det med uret.
4. Start blanding: vælg fra funktionspanelet, om du vil aktivere a) timerbladfunktion eller b) manuel knivfunktion .
5. Når du er færdig, skal du åbne låget, tage netledningen ud, fjerne blandebladene og fjerne den hakkede mad.

BRUG DET DOBBELTE KLING TIL AT TILBEREDE FLØDESUPPER ELLER SUPPER

1. Indsæt det tidligere monterede dobbeltblad, indsæt det langs den centrale søjle i midten af glasset **(4)** og tryk det på bunden for at sikre, at det er fastgjort korrekt.
2. Tilsæt de grøntsager eller bælgrugter, du vil koge, tidligere skåret i små stykker. **(Introducer IKKE kød eller fisk i glasset; til disse to typer mad er det nødvendigt at bruge stålbeholderen).**
3. Tilsæt vand, afhængigt af mængden af grøntsager, du vil tilberede, overskrid ikke det maksimale niveau på 250 ml, der er angivet på tanken.
4. Luk glasset: sæt låget på og lås det ved at dreje det med uret
5. Aktiver grøntsagstilberedningsfunktionen fra kontrolpanelet. Med denne funktion aktiveres knivene automatisk ved slutningen af tilberedningscyklussen.
6. For at forlænge blandecyklussen skal du betjene knivene manuelt.
7. Når du er færdig, trækker du stikket ud, åbner låget, fjerner blandebladene og hælder cremen i fadet. Du kan bruge spatelen til at rense tankens indvendige vægge.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Ved afslutningen af hver tilberednings- og/eller blandingscyklus adskilles og vaskes de enkelte komponenter i vand og opvaskemiddel, dvs. låg, anti-kolikblad, stålbeholder, dobbelt blandeblad og spatel.

Disse komponenter kan også vaskes i opvaskemaskinen ved at placere dem i den øverste kurv, så man undgår alt for intensive vaskecykluser.

BEMÆRK: Nedsænk ikke den elektriske krop i vand.

BEMÆRK: Nogle fødevarer såsom gulerødder, tomater... som indeholder et højt niveau af farvepigmentering, kan plette plastikkdelen af knivene; dette er en normal proces, der kun forårsager en æstetisk ændring. Apparatet og alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er sikre for sundheden.

DAGLIG RENGØRING

Før rengøring skal apparatet tages ud af stikkontakten og vente på, at det er kølet af.

Hvis du hovedsageligt udfører dampkogningscykluser, skal du vaske komponenterne separat i vand og opvaskemiddel, mens du til glasset tilsætter lidt rent vand ved hjælp af en flaske eller kande, skyl og tør indersiden af glasset grundigt med en ren, tør klud.

DYB RENGØRING

Før du udfører nogen dybderengøring, skal du tage stikket ud af stikkontakten, fjerne låget og det dobbelte blandeblad og vaske dem grundigt i vand og opvaskemiddel.

I tilfælde af at apparatet bruges til at tilberede flødesupper, minestrone, supper osv. ... brug glasset til at tilberede dem, efter tømning af indholdet, tilsæt lidt vand med en flaske eller en kande, bland for at skylle væggene og bunden af resterne. Tøm indholdet og udskift det dobbelte blandeblad. Hæld derefter 250 ml rent vand, luk med låget, tilslut apparatet til stikkontakten og aktiver den automatiske rengøringsfunktion fra kontrolpanelet. Den dybdegående rengøringscyklus varer 5 minutter, hvor vandet varmes op til 70 °C, og efter et par minutter begynder blandebladene automatisk at rotere for at rense hele kogeglasset op til toppen.

Ved afslutningen af rengøringscyklussen skal du fjerne låget og de dobbelte knive, pas på ikke at brænde dig, og hæld derefter rengøringsvandet ud, som skal smides væk. Hvis der stadig er rester på bunden af tanken eller langs de indvendige vægge, skylles yderligere ved at tilføje lidt vand, altid ved hjælp af en flaske eller kande. **LÆG IKKE DEN ELEKTRISKE KROPP UNDER DEN RØNENDE VANDSTRÅLE** for at forhindre vand i at trænge ind i de elektriske komponenter, som kan blive beskadiget.

Tør indersiden af glasset med en ren, tør klud. Lad glasset stå åbent, så det kan tørre helt.

OPRETHOLDELSE

Hvis der i bunden af tanken er kalkrester eller tilsmudsede madrester, er det nødvendigt at fjerne dem for at bevare produktets funktionalitet og undgå uoprettelig skade.

Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring. Brug ikke apparatet under rengøringsprocessen. For at fjerne kalk anbefaler vi at bruge hvid alkoholeddike eller citronsyre eller citronsaft.

Fremgangsmåde: Bland 50 ml hvid alkoholeddike med 50 ml naturligt vand eller opløs en dosis citronsyre i 200 ml koldt vand eller 100 ml citronsaft. Hæld den foretrukne opløsning i glasset. Lad opløsningen virke så længe det er nødvendigt for at fjerne kalken; undgå længere tid ud over nødvendigt.

Når rengøringen er færdig, skal du fjerne opløsningen, skylle enheden grundigt med lidt rent vand, og pas på ikke at fugte de elektriske dele.

Tør med en tør klud. Lad glasset stå åbent for at tillade fuldstændig tørring.

TEKNISKE EGENSKABER

Nominel spænding/frekvens	220-240V (50-60Hz)
Varmekraft	400W
Blandekraft	100W
Produktstørrelse	114 x 275 mm
Vægt	1,470 gr

Det anbefales at bruge apparatet indendørs, ideel rumtemperatur mellem 14°C og 30°C.

FEJLFINDING

FEJL	ÅRSAG
E0	Låget er ikke lukket ordentligt.
E1	Mangel på vand med kogefunktion.
E4	Mekanisk problem (f.eks. klinger i klemme, overskydende mad, der løber ud under tilberedning, overophedning).

GARANTI — VILKÅR OG BETINGELSER

Dette produkt har en 24-måneders garanti på fabrikationsfejl, fra købsdatoen (kvittering eller kvittering). 24-måneders garanti dækker ikke skader forårsaget af normal brug af tilbehør eller "forbrugsvarer" (for eksempel batterier, hoveder eller dele, der er udsat for slid). Batterier har 6 måneders garanti. Den 24-måneders juridiske garanti er ikke gyldig, hvis: 1. Produktet har lidt æstetisk skade på grund af forkert brug, der ikke er i overensstemmelse med instruktionerne i manualen. 2. Dette produkt er blevet ændret og/eller ændret. 3. Årsagen til fejlen skyldes dårlig vedligeholdelse af de enkelte komponenter og/eller tilbehør og/eller forsyninger (f.eks. oxidation og/eller nedsænkning i vand eller andre væsker af de elektriske dele, rester, der blokerer sensoren, lækage af ætsende væske fra batterierne, ...). Følgende er også undtaget fra den 24-måneders juridiske garanti: 1. Omkostninger i forbindelse med udskiftning og/eller reparation af dele, der er udsat for slid eller omkostninger til almindelig vedligeholdelse af produktet. 2. Omkostninger og risici forbundet med transport af produktet til og fra den butik, hvor det er købt, eller et indsamlingscenter, der på anden måde er autoriseret til at modtage produkterne under garanti. 3. Forårsaget af skader som følge af forkert installation eller forkert brug eller brug ikke i overensstemmelse med instruktionerne i manualen. 4. Skader på grund af naturkatastrofer, utilsigtede fald eller stød og ugunstige forhold, der ikke er compatible med produktet. 5. Fejl, der har en ubetydelig indvirkning på produktets ydeevne. Producenten, distributøren og alle parter, der er involveret i salget af produktet, påtager sig intet ansvar for økonomiske tab og skader som følge af fejlfunktion af produktet. I henhold til den nuværende lovgivning er producenten, distributøren og alle parter involveret i salget under ingen omstændigheder ansvarlige for skader, herunder defekter, direkte, indirekte, tab af nettoindkomst, tab af besparelser og yderligere skader og andre detaljer, konsekvenser, der følger ud over skader forårsaget af brud på garanti, kontrakt, objektivt ansvar, erstatningsansvar eller andre årsager, der opstår som følge af brugen eller manglende evne til at bruge produktet og/eller papir- og elektroniske dokumenter, herunder manglende af tjeneste. Se salgsbetingelserne for webstedet **www.nuvitababy.com** for mere information om assistancetjenesten.

Ju faleminderit për blerjen e Prodhuesit shumëfunktional të ushqimit për fëmijë Nuvita 1967 7-në-1. Ju lutemi lexoni manualin me kujdes përpara përdorimit dhe mbajeni për referencë në të ardhmen.

PARALAJMËRIME: INFORMACION I PËRGJITHSHËM

KUR PERDORNI PAJISJE ELEKTRIKE, NDJEKO GJITHMONË MASAT E SIGURISË MË POSHTË:

1. Lexoni të gjitha udhëzimet.
2. Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike, mos e zhytni trupin kryesor të pajisjes në ujë ose lëngje të tjera.
3. Kjo pajisje nuk është menduar për t'u përdorur nga individë me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, duke përfshirë fëmijët, përveç nëse mbikëqyrës ose udhëzohet nga dikush përgjegjës për sigurinë e tyre. Mbikëqyrja e ngushtë është e nevojshme kur pajisja përdoret pranë fëmijëve. Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar që nuk luajnë me pajisjen.
4. Fikeni dhe hiqeni pajisjen nga priza kur nuk është në përdorim, përpara montimit ose çmontimit të pjesëve dhe para pastrimit. Për ta shkëputur, kapeni spinën dhe hiqeni nga priza. Asnjëherë mos e tërhiqni kordonin.
5. Shmangni kontaktin me pjesët lëvizëse.
6. Mos e përdorni pajisjen nëse ka një kordon ose prizë të dëmtuar, ose nëse pajisja funksionon keq, është rënë ose dëmtuar në ndonjë mënyrë. Kontaktoni shitësin tuaj për ndihmë.
7. Mos e përdorni jashtë.
8. Mos lejoni që kordoni i rrymës të varet mbi sipërfaqen ku po punoni ose të mos bie në kontakt me sipërfaqet e nxehta.
9. Tasi i çelikut duhet të vendoset përpara se të zëvendësoni tehet.
10. Pajisja është menduar për të përpunuar sasi të vogla ushqimi për konsum të menjëhershëm dhe rekomandohet veçanërisht për përgatitjen e ushqimit për fëmijë. Nuk ka për qëllim përgatitjen e sasive të mëdha të ushqimit në të njëjtën kohë.
11. Pajisja është menduar për përdorim shtëpiak dhe jo profesional. Përdorimi jo i duhur i pajisjes do të anulojë garancinë.
12. Mbajini duart dhe enët larg tehet në lëvizje për të reduktuar rrezikun e lëndimeve serioze të personave ose dëmtimit të pajisjes së kuzhinës. Kruajtësi i ofruar mund të përdoret, por vetëm kur pajisja është e fikur.
13. Të gjitha tehet janë të mprehta. Trajtoni me kujdes.
14. Për të zvogëluar rrezikun e lëndimit, kurrë mos i vendosni tehet në bazë pa e vendosur më parë tasin e çelikut në mënyrë korrekte.
15. Sigurohuni që kapaku të jetë i mbyllur mirë përpara se të përdorni pajisjen.

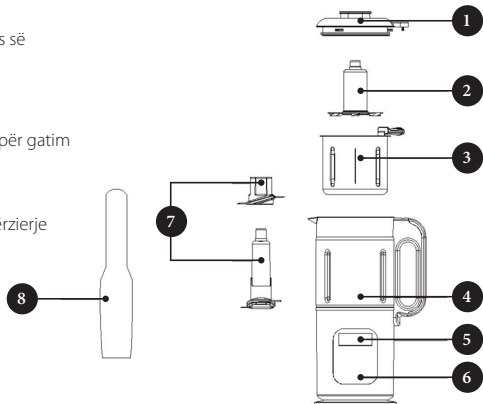
16. Mos u përpiqni të çaktivizoni mekanizmin e mbylljes së kapakut, veçanërisht kur pajisja është në punë.
17. Mos e mbushni tasin përtej vijës maksimale të mbushjes (ose kapacitetit të vlerësuar) për të shmangur rrezikun e lëndimit dhe derdhjeve.
18. Mos prekni sipërfaqet e nxehta. Përdorni dorezat ose pullat e pajisjes.
19. Përdorimi i aksesorëve që nuk rekomandohen nga prodhuesi mund të shkaktojë zjarr, goditje elektrike ose lëndime te personat.
20. Mos e vendosni pajisjen mbi ose pranë një djegësi të nxehtë me gaz ose elektrik, ose në një furrë të ndezur.
21. Gjithmonë lidhni spinën me pajisjen fillimisht dhe më pas futeni kordonin në prizën e murit.
22. Mos e përdorni pajisjen për qëllime të ndryshme nga ato të synuara.

PARALAJMËRIME: PARA PËRDORIMIT TË PRODUKTIT

1. Mos përdorni sterilizues ose mikrovalë për të dezinfektuar enën kryesore të qelqit ose ndonjë pjesë të pajisjes. Pajisja është projektuar vetëm për përdorim shtëpiak. Përdorimi jo i duhur i pajisjes do të anulojë garancinë.
2. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme, të sheshtë dhe sigurohuni që të ketë hapësirë të mjaftueshme për të parandaluar që avulli i prodhuar gjatë punës të mos dëmtojë mobiljet prej druri dhe objekte të tjera.
3. Gjithmonë shtoni ujë përpara se t'i zieni në avull.
4. Shmangni pikimin e puresë ose lëngut të frutave në rezervuarin e ujit për të parandaluar dëmtimin e pllakës së ngrohjes për shkak të aciditetit ose alkalinitetit të ushqimit.
5. Shmangni lëvizjen e pajisjes gjatë përdorimit.
6. Mos futni objekte në hyrjen e ujit ose në daljen e avullit.
7. Mos shtoni ujë në rezervuar gjatë avullimit.
8. Gjithmonë kontrolloni konsistencën e ushqimit pas gatimit dhe para se t'ia ofroni fëmijës.
9. Koha mesatare e gatimit me avull është rreth 30 minuta. Nëse dëshironi të gatuar disa grupe, prisni 30 minuta ndërmjet çdo sesioni gatimi për të lejuar që pllaka ngrohëse dhe motori të ftohen natyrshëm.
10. Mos i copëtoni kockat ose arrat e pemëve (përfshirë arrat dhe arrat makadamia).
11. Kur përdorni funksionin e tehut të prerjes, përdorni atë për jo më shumë se 15 sekonda në të njëjtën kohë, e ndjekur nga një pauzë 10 sekondash përpara se të filloni përsëri.
12. Ju lutemi vini re se është normale që disa ushqime të njollosin pjesët plastike (karota, kunguj, kunguj të njomë, domate, spinaq, kumbulla, luleshtrydhe etj.). Për të shmangur njollat, sigurohuni që ta pastroni shpesh montimin e tehut.
13. Kini kujdes kur përdorni tehet e mprehta kur zbrazni tasin dhe pastroni.
14. Kini kujdes kur derdhni lëngje të nxehta pas gatimit.
15. Fikeni pajisjen dhe hiqeni nga priza elektrike përpara se të ndërroni pjesët dhe aksesorët.
16. Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike, mos e zhytni pjesën kryesore elektrike të produktit, kordonin ose spinën në ujë.

PËRMBAJTJA E PAKETËS

1. Mbulesë
2. Teh kundër dhimbjes së barkut
3. Enë inox
4. Enë qelqi fikse e përshtatshme edhe për gatim
5. Timer
6. Tastet e funksionit
7. Komplet tehe për përzjerje
8. Spatula



PANELI I KONTROLLIT



ÇELËSAT E FUNKSIONIT:

Për të zgjedhur një nga tastet e funksionit në panelin e kontrollit, prekni butësisht butonin **"modaliteti"**, një sinjal drite tregon funksionin e zgjedhur. Me çdo shtypje të lehtë, funksioni ndryshon, duke kaluar te tjetra.



FUNKSIONI MANUAL I GATIMIT ME AVULL

Ky funksion ju lejon të zgjidhni kohë gatimi të ndryshme nga ato të paracaktuara dhe fillon nga një minimum prej 15 minutash. Duke shtypur vazhdimisht butonin **"timer"** do të rritet me 5 minuta në të njëjtën kohë. Në fund të gatimit, me këtë funksion, tehet nuk do të aktivizohen automatikisht. Nëse dëshironi të përzieni, vendosni ato me dorë.



FUNKSIONI I TEHIT TË KOHËMATËSIT

Ai automatikisht propozon një kohë të paracaktuar prej 1 min. Duke shtypur më pas butonin **"timer"**, është e mundur të ndryshoni kohën duke zgjedhur midis 15 sekondave – 30 sek. – 45 sek. Pasi të jetë zgjedhur koha e dëshiruar, tehet fillojnë të përzihen automatikisht, pa pasur nevojë të mbani shtypur butonin.





FUNKSIONI I PASTRIMIT

Me këtë funksion mund të pastroni pjesën e brendshme të enës së qelqit të gatimit, pasi të keni përgatitur lëngun e perimeve, smoothie-t, supat dhe velute. Cikli zgjat 5 minuta gjatë të cilit uji nxehet deri në rreth 70 gradë.

PROGRAMET E GATIMIT

Programet e gatimit ofrohen me kohë gatimi të paracaktuara dhe të pandryshueshme. Për të personalizuar kohën e gatimit, zgjidhni funksionin e gatimit manual me avull.

MISHT	PESHK	FRUTA	DRITHËRAT	BISHTALEVE	PERIMET
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



FUNKSIONI I PROGRAMUAR I GATIMIT

Ju lejon të programoni fillimin e gatimit në një kohë të mëvonshme. Për të aktivizuar këtë funksion, prekni butonin “**modaliteti**” për të aktivizuar pajisjen dhe më pas butonin “**funksioni i gatimit të programuar**”. 30 min do të shfaqet automatikisht në ekran. Nëse dëshironi të vononi më tej fillimin e gatimit, shtypni ikonën “**timer**” për të rritur kohën.



TIMER

Ju lejon të personalizoni kohën e disa tasteve funksionale.



FUNKSIONI MANUAL I TEHIT

Funksioni aktivizohet duke shtypur ikonën dhe tehet funksionojnë vetëm duke mbajtur të shtypur butonin.

PËRDORIMI I PARË

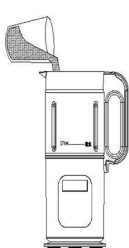
- Pastroni gotën e gatimit **(4)** me një leckë të lagur, pa garzë ose një sfungjer jo gërryes.
- Ena ushqimore prej çeliku **(3)** dhe tehet **(2), (7)** mund të lahen duke i zhytur në ujë dhe sapun enësh dhe thahen me një leckë.
- **SHËNIM:** Tehet janë të mprehta, kini kujdes të mos e prisni veten.
- **SHËNIM:** Mos e zhytni trupin elektrik në ujë.

PARA PËRDORIMIT TË PRODUKTIT

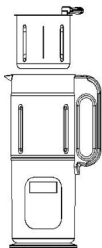
PËR GATIMIN ME AVULL DHE PËRZIERJE AUTOMATIKE

(Përgatitja e ushqimit për fëmijë)

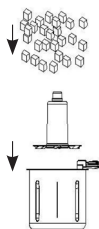
1. Vendoseni ujin në gotën e gatimit **(4)**, mos e kaloni kufirin e treguar prej 150 ml.
2. Fusni enën e çeliku **(3)** brenda gotës së gatimit, duke e shtrirë dorezën me vrimën, për ta vendosur në sediljen e saj.
3. Fusni tehun kundër dhimbjes së barkut **(2)** përpara se të shtoni ushqim.
4. Pritini ushqimin në copa të vogla përpara se ta vendosni në enë çeliku. Ushqimet e rekomanduara për gatim në avull janë mishi, peshku, bishtajore, drithëra, perime... Kini kujdes të mos e tejkaloni nivelin maksimal të treguar.
5. Mbylleti me kapak **(1)**. **Mbyllni kapakun fort për të aktivizuar sensorin e sigurisë.** Nëse nuk është mbyllur mirë, do të shfaqet gabimi **E0** dhe pajisja nuk do të funksionojë.
6. Lidhjeni kordonin e rrymës me pajisjen dhe më pas me prizën elektrike.
7. Për çdo funksion, ekrani sugjeron automatikisht kohë gatimi të paracaktuara dhe të pandryshueshme. Për të zgjedhur funksionin e dëshiruar të gatimit, thjesht prekni butonin **“modaliteti”**, shtypni rresht derisa të arrini funksionin e dëshiruar, i cili do të fillojë automatikisht 2 sekonda pas zgjedhjes. Nëse dëshironi të ndryshoni kohët e propozuara të gatimit, zgjidhni funksionin **“Gatim me avull”**, ekrani do të sugjerojë një kohë prej 15 minutash, duke shtypur radhazi butonin **“timer”** mund të rrisni kohën. Çdo shtypje e rrit kohën me 5 minuta.
8. Nëse keni zgjedhur një **program gatimi të paracaktuar**, në fund pajisja do të lëshojë një bip në fund të gatimit dhe tehet do të fillojnë të punojnë automatikisht. Përndryshe, nëse keni zgjedhur **programin e gatimit manual**, do të dëgjoni bipin e fundit të gatimit dhe nëse dëshironi të aktivizoni tehet, do të duhet të vazhdoni manualisht dhe të zgjidhni midis mënyrave të mëposhtme: a) **funksioni i tehut të kohëmatësit** ose b) **funksion manual i tehut**.
9. Duke u kujdesur që të mos digjeni, hapni kapakun **(1)**, hiqni enën prej çeliku **(3)** duke e mbajtur nga doreza me veshje gome.



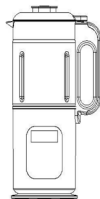
Hapi 1.



Hapi 2.



Hapi 3.



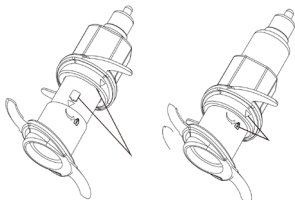
Hapi 4.

PËRDORIMI I TEHËS PËR PËRZIERJE TË DYFISHTE

Tehu i dyfishtë i përzierjes është i dobishëm si për copëtimin ashtu edhe për përgatitjen e supave të shijshme krem.

MONTIMI I TEHËS SË DYFISHTE

Merrni tehun (7) dhe futeni në tehun e gjatë të filanxhës (7) që përputhet me dy trekëndëshat. Rrotulloni tehun në të djathtë për ta siguruar dhe kyçur.



PËRDORIMI I TEHËS TË DYFISHT PËR TË PRERJE

Për të përdorur tehun e dyfishtë, hiqni kapakun (1) dhe enën e çelikut (3) dhe tehun kundër dhimbjes së barkut (2) nëse ka.

1. Fusni tehun e dyfishtë të montuar më parë, duke e futur përgjatë kolonës qendrore në mes të xhamit (4) dhe duke e shtypur në fund për t'u siguruar që është fiksuar saktë.
2. Shtoni ushqimet që dëshironi të copëtoni (fruta, perime, fruta të thata) të prera më parë në copa të vogla. **(Mos fusni mish ose peshk në gotë; për këto dy lloje ushqimesh, është e nevojshme të përdorni enën prej çeliku).**
3. Mbyllni gotën: vendosni kapakun dhe mbylleni duke e kthyer në drejtim të akrepave të orës.
4. Filloni përzierjen: zgjidhni nga paneli i funksioneve nëse do të aktivizoni a) funksinin e tehet të kohëmatësit ose b) funksinin manual të tehet.
5. Pasi të keni mbaruar, hapni kapakun, shkëputni kordonin e rrymës, hiqni tehet e përzierjes dhe hiqni ushqimin e copëtuar.

PËRDORIMI I TEHËS SË DYFISHT PËR PËRGATITJEN E SUPPAVE OSE SUPAPËVE KREME

1. Fusni tehun e dyfishtë të montuar më parë, duke e futur përgjatë kolonës qendrore në mes të xhamit (4) dhe duke e shtypur në fund për t'u siguruar që është fiksuar saktë.
2. Shtoni perimet ose bishtajoret që dëshironi të gatuani, të prera më parë në copa të vogla. **(Mos fusni mish ose peshk në gotë; për këto dy lloje ushqimesh, është e nevojshme të përdorni enën prej çeliku).**
3. Shtoni ujë, në varësi të sasisë së perimeve që dëshironi të gatuani, mos e kaloni nivelin maksimal prej 250 ml të treguar në rezervuar.
4. Mbyllni gotën: vendosni kapakun dhe mbylleni duke e kthyer në drejtim të akrepave të orës.
5. Aktivizoni funksionin e gatimit të perimeve nga paneli i kontrollit. Me këtë funksion, tehet aktivizohet automatikisht në fund të ciklit të gatimit.
6. Për të zgjatur ciklin e përzierjes, përdorni tehet me dorë.
7. Kur të mbaroni, hiqni kordonin elektrik, hapni kapakun, hiqni tehet e përzierjes dhe derdhni kremin në enë. Ju mund të përdorni shpatullën për të pastruar muret e brendshme të rezervuarit.

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

Në fund të çdo cikli gatimi dhe/ose përzierjeje, çmontoni dhe lani përbërësit individualë me ujë dhe detergjent enësh, p.sh. kapakun, tehun kundër dhimbjes së barkut, enë çeliku, tehun e dyfishtë të përzierjes dhe shpatullën.

Këta përbërës mund të lahen edhe në makinë larëse enësh, duke i vendosur në raftin e sipërm, duke shmangur ciklet tepër intensive të larjes.

SHËNIM: Mos e zhytni trupin elektrik në ujë.

SHËNIM: Disa ushqime si karotat, domatet... të cilat përmbajnë një nivel të lartë pigmentimi me ngjyrë, mund të njollosin pjesën plastike të teheve; ky është një proces normal që shkakton vetëm një ndryshim estetik. Pajisja dhe të gjitha pjesët që bien në kontakt me ushqimin janë të sigurta për shëndetin.

PASTRIMI DITOR

Përpara pastrimit, shkëputeni pajisjen nga priza dhe prisni që të ftohet.

Nëse kryeni kryesisht cikle gatimi me avull, lani përbërësit veçmas në ujë dhe lëng për larjen e enëve, ndërsa për gotën, shtoni pak ujë të pastër duke përdorur një shishe ose enë, shpëlajeni dhe thajeni tërësisht pjesën e brendshme të gotës me një leckë të pastër dhe të thatë.

PASTRIMI I THELLË

Përpara se të kryeni çdo pastrim të thellë, shkëputeni pajisjen nga priza, hiqni kapakun dhe tehun e dyfishtë të përzierjes dhe lajini ato tërësisht me ujë dhe sapun enësh.

Në rast se pajisja përdoret për përgatitjen e supave me krem, supave minestrone, supave etj... duke përdorur gotën për t'i gatuar, pasi të keni zbrazur përmbajtjen, shtoni pak ujë duke përdorur një shishe ose një enë, përzieni për të shpëlarë muret dhe fundi i mbetjeve. Zbrazni përmbajtjen dhe zëvendësoni tehun e dyfishtë të përzierjes. Më pas derdhni 250 ml ujë të pastër, mbylleni me kapak, lidhni pajisjen me prizën dhe aktivizoni funksionin e pastrimit automatik nga paneli i kontrollit. Cikli i pastrimit të thellë zgjat 5 minuta, gjatë të cilit uji nxehet deri në 70 °C dhe pas disa minutash fletët e përzierjes fillojnë të rrotullohen automatikisht për të pastruar të gjithë gotën e gatimit deri në majë. Në fund të ciklit të pastrimit, hiqni kapakun dhe tehet e dyfishta, duke u kujdesur që të mos digjeni, dhe më pas derdhni ujin e pastrimit që do ta hidhni. Nëse ka ende mbetje në pjesën e poshtme të rezervuarit ose përgjatë mureve të brendshme, shpëlajeni më tej duke shtuar pak ujë, gjithmonë duke përdorur ndihmën e një shishe ose ene. **MOS E VENI TRUPIN ELEKTRIK NË RRJETIN E UJIT RRUGËL** për të parandaluar hyrjen e ujit në komponentët elektrikë, të cilët mund të dëmtohen.

Thajeni pjesën e brendshme të gotës me një leckë të pastër dhe të thatë. Lëreni gotën të hapur që të thahet plotësisht.

MIRËMBAJTJA

Nëse në fund të rezervuarit ka mbetje gëlqerore ose mbetje ushqimore të ngjeshura, është e nevojshme t'i hiqni ato për të ruajtur funksionalitetin e produktit dhe për të shmangur dëmtimet e pariparueshme.

Hiqeni pajisjen nga priza përpara se ta pastroni. Mos e përdorni pajisjen gjatë procesit të pastrimit. Për të hequr gurin, ju rekomandojmë të përdorni uthull të bardhë alkooli ose acid limoni ose lëng limoni

Procedura: Përzieni 50 ml uthull alkooli të bardhë me 50 ml ujë natyral ose shpërndani një dozë acidi citrik në 200 ml ujë të ftohtë ose 100 ml lëng limoni. Hidhni tretësirën e preferuar në gotë.

Lëreni tretësirën të veprojnë vetëm për aq kohë sa të jetë e nevojshme për të hequr gurin gëlqeror; shmangni një kohë të gjatë përtej të nevojshme.

Pasi të përfundojë pastrimi, hiqni solucionin, shpëlajeni pajisjen tërësisht me pak ujë të pastër, duke u kujdesur që të mos lagni pjesët elektrike.

Thajeni me një leckë të thatë. Lëreni gotën të hapur për të lejuar tharjen e plotë.

TIPARET TEKNIKE

Tensioni / frekuenca e vlerësuar	220-240V (50-60 Hz)
Fuqia e ngrohjes	400 W
Fuqia e përzierjes	100 W
Madhësia e produktit	114 x 275 mm
Pesha	1,470 gr

Rekomandohet përdorimi i pajisjes në ambiente të mbyllura, në temperaturë ideale të dhomës ndërmjet 14°C dhe 30°C.

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

GABIM	SHKAK
E0	Kapaku nuk është mbyllur mirë.
E1	Mungesa e ujit me funksion gatimi.
E4	Problem mekanik (p.sh. tehu i bllokuar, derdhja e tepërt e ushqimit gjatë gatimit, mbinxehja).

GARANCI — TERMAT DHE KUSHTET

Ky produkt ka një garanci 24-mujore për defektet e prodhimit, duke filluar nga data e blerjes (marrjes ose marrjes). Garancia 24-mujore nuk mbulon dëmtimet e shkaktuara nga përdorimi normal i aksesoreve ose "mallrave harxhuese" (për shembull, bateritë, kokat ose pjesët që mund të konsumohen). Bateritë kanë 6 muaj garanci. Garancia ligjore 24-mujore nuk është e vlefshme nëse: 1. Produkti ka pësuar dëmtime estetike për shkak të përdorimit jo të duhur, jo në përputhje me udhëzimet e përfshira në manual. 2. Ky produkt është modifikuar dhe/ose ngatërruar. 3. Shkaku i mosfunksionimit është për shkak të mirëmbajtjes së dobët të komponentëve individualë dhe/ose aksesoreve dhe/ose furnizimeve (p.sh. oksidimi dhe/ose zhytja në ujë ose lëngje të tjera të pjesëve elektrike, mbetje që bllokojnë sensorin, rrjedhje e lëndëve gërryese lëng nga bateritë, ...). Përfshihen gjithashtu nga garancia ligjore 24-mujore: 1. Kostot që lidhen me zëvendësimin dhe/ose riparimin e pjesëve që i nënshtrohen konsumit ose kostot për mirëmbajtjen e zakonshme të produktit. 2. Kostot dhe rreziqet që lidhen me transportimin e produktit drejt dhe nga dyqani ku është blerë ose qendra grumbulluese e autorizuar ndryshe për të marrë produktet nën garanci. 3. Shkaktuar nga dëmtimi që rezulton nga instalimi i gabuar ose përdorimi i gabuar ose përdorimi jo në përputhje me udhëzimet në manual. 4. Dëme për shkak të fatkeqësive natyrore, rënieve ose ndikimeve aksidentale dhe kushteve të pafavorshme që nuk përputhen me produktin. 5. Defekte që kanë një efekt të papërfillshëm në performancën e produktit. Prodhuesi, distributori dhe të gjitha palët e përfshira në shitjen e produktit nuk marrin asnjë përgjegjësi për humbjet ekonomike dhe dëmtimet e çdo mosfunksionimi të produktit. Sipas legjislacionit aktual, prodhuesi, distributori dhe të gjitha palët e përfshira në shitje nuk janë në asnjë rast përgjegjës për dëmet, duke përfshirë defektet, direkte, indirekte, humbje të të ardhurave neto, humbje të kursimeve dhe dëme shtesë dhe detaje të tjera pasoja që shkojnë. përtej dëmeve të shkaktuara nga shkelja e garancisë, kontratës, përgjegjësisë së rreptë, deliktit ose shkaqeve të tjera, që rrjedhin nga përdorimi ose pamundësia për të përdorur produktin dhe/ose dokumentet letre dhe elektronike, duke përfshirë mungesën e shërbimit. Për më shumë informacion mbi shërbimin e asistencës, konsultoni Kushtet e Shitjes së faqes **www.nuvitababy.com**.

Köszönjük, hogy megvásárolta a Nuvita 1967 7 az 1-ben többfunkciós bébiételkészítőt. Kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el a kézikönyvet, és őrizze meg későbbi használatra.

FIGYELMEZTETÉSEK: ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATA ESETÉN MINDIG KÖVESSE AZ ALÁBBI BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEKET:

1. Olvassa el az összes utasítást.
2. Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne merítse a készülék testét vízbe vagy más folyadékba.
3. Ezt a készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek, beleértve a gyermekeket is, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli vagy utasítja őket. Szigorú felügyelet szükséges, ha a készüléket gyermekek közelében használják. A gyerekeket figyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
4. Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket, ha nem használja, az alkatrészek össze- vagy szétszerelése, valamint tisztítás előtt. A kihúzáshoz fogja meg a csatlakozót, és húzza ki a konnektorból. Soha ne húzza a kábelt.
5. Kerülje a mozgó alkatrészekkel való érintkezést.
6. Ne üzemeltesse a készüléket, ha annak kábele vagy csatlakozója sérült, vagy ha a készülék hibásan működik, leesett vagy bármilyen módon megsérült. Segítségért forduljon kereskedőjéhez.
7. Ne használja a szabadban.
8. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon azon a felületen, amelyen dolgozik, és ne érintkezzen forró felületekkel.
9. Az acéltálat a pengék cseréje előtt el kell helyezni.
10. A készülék kis mennyiségű, azonnali fogyasztásra szánt élelmiszer feldolgozására szolgál, és különösen ajánlott bébiételek készítéséhez. Nem célja egyszerre nagy mennyiségű étel elkészítése.
11. A készülék háztartási és nem professzionális használatra készült. A készülék nem rendeltetésszerű használata a garancia érvényét veszti.
12. Tartsa távol a kezét és az edényeket a mozgó pengéktől, hogy csökkentse a súlyos személyi sérülések vagy a konyhai készülék károsodásának kockázatát. A mellékelt kaparó használható, de csak akkor, ha a készülék ki van kapcsolva.
13. Minden penge éles. Óvatosan kezelje.
14. A sérülések kockázatának csökkentése érdekében soha ne helyezze a pengéket az alapra anélkül, hogy először megfelelően helyezte volna el az acéltálat.
15. A készülék működtetése előtt győződjön meg arról, hogy a fedél biztonságosan zárva van.
16. Ne próbálja meg kikapcsolni a fedélzárat, különösen akkor, ha a készülék üzemel.

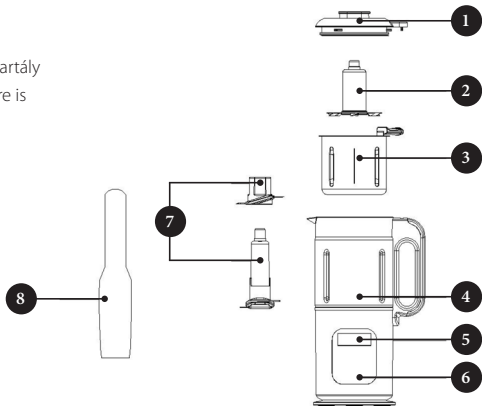
1. Ne töltse meg a tálat a maximális töltési vonalon (vagy a névleges kapacitáson) túl, hogy elkerülje a sérülések és a kiömlések kockázatát.
2. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a készülék fogantyúit vagy gombjait.
3. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata tüzet, áramütést vagy személyi sérülést okozhat.
4. Ne helyezze a készüléket forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy közelébe, illetve fűtött sütőbe.
5. Először mindig csatlakoztassa a dugót a készülékhez, majd csatlakoztassa a kábelt a fali aljzatba.
6. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.

FIGYELMEZTETÉSEK: A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT

1. Ne használjon sterilizálót vagy mikrohullámú sütőt a fő üvegedény vagy a készülék bármely részének fertőtlenítésére. A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték. A készülék nem rendeltetésszerű használata a garancia érvényét veszti.
2. Helyezze a készüléket stabil, sík felületre, és biztosítson elegendő helyet, hogy a működés közben keletkező gőz ne károsítsa a fából készült bútorokat és egyéb tárgyakat.
3. Párolás előtt mindig adjunk hozzá vizet.
4. Kerülje a püré vagy gyümölcsle csepegését a víztartályba, hogy elkerülje a fűtőlap sérülését az étel savassága vagy lúgossága miatt.
5. Kerülje a készülék mozgatását használat közben.
6. Ne helyezzen tárgyakat a vízbemenetbe vagy a gőzkimenetbe.
7. Gőzölés közben ne töltsön vizet a tartályba.
8. Mindig ellenőrizze az étel állagát főzés után és mielőtt a gyermeknek kínálná.
9. Az átlagos gőzsütési idő körülbelül 30 perc. Ha több adagot szeretne főzni, várjon 30 percet az egyes főzési ciklusok között, hogy a fűtőlap és a motor természetesen lehűljön.
10. Ne aprítsa fel a csontokat vagy a diót (beleértve a diót és a makadámdiót is).
11. A szecsakázós funkció használatakor egyszerre legfeljebb 15 másodpercig működtesse, majd egy 10 másodperces szünetet tartson az újraindítás előtt.
12. Kérjük, vegye figyelembe, hogy normális, ha egyes élelmiszerek elszínezik a műanyag részeket (sárgarépa, tök, cukkini, paradicsom, spenót, szilva, eper stb.). A foltok elkerülése érdekében rendszeresen tisztítsa meg a pengeszerezvényt.
13. Legyen óvatos, amikor az éles pengéket kezeli a tál ürítése és tisztítása során.
14. Legyen óvatos, amikor forró folyadékot önt a főzés után.
15. Az alkatrészek és tartozékok cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból.
16. Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne merítse vízbe a termék fő elektromos részét, a kábelt vagy a csatlakozódugót.

A CSOMAG TARTALMA

1. Borító
2. Kólíka elleni penge
3. Rozsdamentes acél tartály
4. Fix üvegedény főzésre is alkalmas
5. Időzítő
6. Funkcióbillentyűk
7. Keverőlapát készlet
8. Spatula



VEZÉRLŐPULT



FUNKCIÓGOMBOK:

A vezérlőpult egyik funkciógombjának kiválasztásához finoman érintse meg a „**mód**” gombot, a kiválasztott funkciót fényjelzés jelzi. Minden enyhe megnyomással a funkció megváltozik, és továbblép a következőre.



KÉZI GŐZFŐZÉSI FUNKCIÓ

Ez a funkció lehetővé teszi az előre beállított főzési időktől eltérő főzési idő kiválasztását, és legalább 15 perctől indul. Az **időzítő gomb** egymás utáni megnyomásával egyszerre 5 perccel nő. A főzés végén ezzel a funkcióval a kések nem kapcsolnak be automatikusan. Ha keverni szeretne, állítsa be őket manuálisan.



IDŐZÍTŐPÉTE FUNKCIÓ

Automatikusan 1 perces alapértelmezett időt javasol. Az **időzítő gomb** utólagos megnyomásával lehetőség van az idő módosítására 15 másodperc közötti választással. – 30 mp. – 45 mp. A kívánt idő kiválasztása után a pengék automatikusan elkezdik a keverést, anélkül, hogy le kellene nyomni a gombot.





TISZTÍTÁSI FUNKCIÓ

Ezzel a funkcióval megtisztíthatja az üvegedény belsejét zöldségleves, turmixok, levesek és velouté elkészítése után. A ciklus 5 percig tart, amely alatt a víz körülbelül 70 fokra melegszik fel.

FŐZÉSI PROGRAMOK

A főzési programokat előre beállított és nem módosítható főzési idővel kínáljuk. A főzési idő testreszabásához válassza a kézi gőzsütés funkciót.

HÚS	HAL	GYÜMÖLCS	GABONA	HÜVELYESEK	ZÖLDSÉGEK
31 perc	17 perc	25 perc	30 perc	43 perc	30 perc



PROGRAMOZOTT FŐZÉSI FUNKCIÓ

Lehetővé teszi a főzés kezdetének egy későbbi időpontra történő programozását. A funkció aktiválásához érintse meg a „**mód**” gombot a készülék aktiválásához, majd a „**programozott főzési funkció**” gombot. 30 perc automatikusan megjelenik a kijelzőn. Ha tovább szeretné halasztani a sütés megkezdését, nyomja meg az **időzítő** ikont az idő növeléséhez.



IDŐZÍTŐ

Lehetővé teszi egyes funkcióbillentyűk időzítésének testreszabását.



KÉZI KÉZ FUNKCIÓ

A funkció az ikon megnyomásával aktiválható, és a pengék csak a gomb nyomva tartásával működnek.

ELSŐ HASZNÁLAT

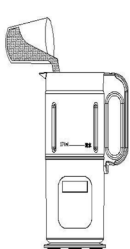
- Tisztítsa meg a főzőüveget **(4)** nedves, szöszmentes ruhával vagy nem súroló szivaccsal.
- Az acél ételtartó **(3)** és a pengék **(2), (7)** vízbe és mosogatószerbe mártással moshatók, majd ruhával száríthatók.
- **MEGJEGYZÉS:** A pengék élesek, vigyázzon, nehogy megvágja magát.
- **MEGJEGYZÉS:** Ne merítse vízbe az elektromos testet.

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT

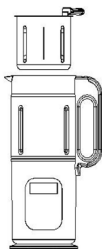
GŐZSŐZÉSRE ÉS AUTOMATIKUS KEVERÉSRE

(bébiételek készítése)

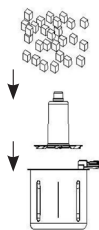
1. Helyezze a vizet a főzőpohárba **(4)** , ne lépje túl a jelzett 150 ml-es határt.
2. Helyezze be az acél edényt **(3)** a főzőüvegbe úgy, hogy a fogantyú és a mélyedés egy vonalba kerüljön, hogy az a helyére kerüljön.
3. helyezze be a kólika elleni pengét **(2)** .
4. Vágja fel az ételt apró darabokra, mielőtt az acéltartályba helyezné. A gőzben főzéshez ajánlott ételek a hús, hal, hüvelyesek, gabonafélék, zöldségek... Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a megadott maximális szintet.
5. Zárja le a fedéllel **(1)**. **Szorosan zárja le a fedelet a biztonsági érzékelő aktiválásához.** Ha nincs szorosan lezárva, az **E0** hibaüzenet jelenik meg, és a készülék nem működik.
6. Csatlakoztassa a tápkábelt a készülékhez, majd az elektromos aljzathoz.
7. Minden funkcióhoz a kijelző automatikusan előre beállított és nem módosítható sütési időt javasol. A kívánt főzési funkció kiválasztásához egyszerűen érintse meg a „**mód**” gombot, nyomja meg egymás után, amíg el nem éri a kívánt funkciót, amely a kiválasztás után 2 másodperccel automatikusan elindul. Ha módosítani szeretné a javasolt főzési időket, válassza a „**gőzölés**” funkciót, a kijelző 15 perces időtartamot javasol, az „**időzítő**” gomb egymás utáni megnyomásával növelheti az időt. Minden megnyomás 5 perccel növeli az időt.
8. **előre beállított sütési programot választott** , a készülék a végén a főzés végét csipogó hangot ad, és a kések automatikusan működésbe lépnek. Ellenkező esetben, ha a **kézi főzési programot** választotta , hallani fogja a főzés végének hangjelzését, és ha aktiválni szeretné a késeket, manuálisan kell továbblépnie, és a következő módok közül kell választania: a) **időzítő kés funkció** vagy b) **kézi penge funkció** .
9. Ügyelve arra, hogy ne égesse meg magát, nyissa ki a fedelet **(1)** , távolítsa el az acéltartályt **(3)**, amelyet a gumibevonatú fogantyúnál fogva tart.



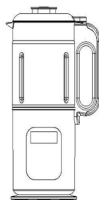
lépés 1.



lépés 2.



lépés 3.



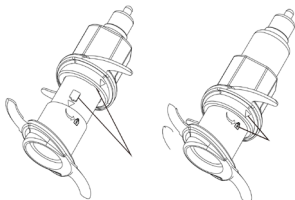
lépés 4.

A KETTŐS KEVERŐKÉS HASZNÁLATA

A dupla keverőlapát aprításhoz és finom krémlevesek elkészítéséhez egyaránt hasznos.

A DUPLAPÉG ÖSSZESZERELÉSE

Fogja meg a pengét **(7)**, és illessze be a hosszú karimás pengébe **(7)**, amely illeszkedik a két háromszöghöz. A rögzítéshez és reteszeléshez forgassa jobbra a pengét.



A KETTŐS KÉS HASZNÁLATA APRÁGÁSHOZ

A kettős penge használatához távolítsa el a fedelet **(1)** és az acéltartályt **(3)**, valamint a kólíka elleni pengét **(2)**, ha van.

1. Helyezze be az előzőleg összeállított kettős pengét, illessze be az üveg közepén lévő központi oszlop mentén **(4)**, és nyomja le az aljára, hogy biztosítsa a megfelelő rögzítést.
2. Adj hozzá az apróra vágni kívánt élelmiszereket (gyümölcs, zöldség, szárított gyümölcs). **(NE TEGYEN Húst vagy halat a pohárba; ehhez a kétféle ételhez az acéltartályt kell használni).**
3. Zárja be az üveget: tegye rá a fedelet, és zárja le az óramutató járásával megegyező irányba forgatva.
4. Indítsa el a keverést: válassza ki a funkciók panelről, hogy aktiválja-e az a) **időzítő funkciót** vagy b) **a kézi kés funkciót**.
5. Ha végzett, nyissa ki a fedelet, húzza ki a tápkábelt, távolítsa el a keverőlapátokat és távolítsa el a feldarabolt ételt.

A KETTŐS KÉS HASZNÁLATA KRÉMLEVESEK VAGY LEVESEK ELKÉSZÍTÉSÉRE

1. Helyezze be az előzőleg összeállított kettős pengét, illessze be az üveg közepén lévő központi oszlop mentén **(4)**, és nyomja le az aljára, hogy biztosítsa a megfelelő rögzítést.
2. Hozzáadjuk a főzni kívánt zöldségeket vagy hüvelyeseket, előzőleg apróra vágva. **(NE TEGYEN Húst vagy halat a pohárba; ehhez a kétféle ételhez az acéltartályt kell használni).**
3. Adj hozzá vizet, a főzni kívánt zöldség mennyiségétől függően, ne lépje túl a tartályon feltüntetett maximális 250 ml-es szintet.
4. Zárja be az üveget: tegye rá a fedelet, és zárja le az óramutató járásával megegyező irányba forgatva.
5. Aktiválja a zöldségsütés funkciót a kezelőpanelről. Ezzel a funkcióval a kések automatikusan aktiválódnak a sütési ciklus végén.
6. A keverési ciklus meghosszabbításához használja a késeket kézzel.
7. Ha végzett, húzza ki az elektromos vezetékét, nyissa ki a fedelet, vegye le a keverőlapátokat, és öntse a tejszínt az edénybe. A spatulával megtisztíthatja a tartály belső falait.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden főzési és/vagy keverési ciklus végén szerelje szét és mossa el az egyes alkatrészeket vízben és mosogatószerben, azaz a fedelet, a kólikás pengét, az acéltartályt, a dupla keverőpengét és a spatulát. Ezek az alkatrészek mosogatógépben is moshatók, a felső kosárba helyezve, elkerülve a túlzottan intenzív mosogatási ciklusokat.

MEGJEGYZÉS: Ne merítse vízbe az elektromos testet.

MEGJEGYZÉS: Egyes élelmiszerek, mint például a sárgarépa, a paradicsom... amelyek nagy mennyiségű színes pigmentet tartalmaznak, elszínezhetik a pengék műanyag részét; ez egy normális folyamat, amely csak esztétikai változást okoz. A készülék és minden alkatrész, amely élelmiszerral érintkezik, biztonságos az egészségre.

NAPI TISZTÍTÁS

Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és várja meg, amíg kihűl.

Ha főként gőzölős főzési ciklust végzel, az összetevőket külön-külön mosogassa el vízben és mosogatószerben, míg az üveghez adjon hozzá egy kevés tiszta vizet egy palack vagy kancsó segítségével, öblítse le és törölje le alaposan az üveg belsejét egy tiszta, száraz ruhával.

MÉLYTISZTÍTÁS

Bármilyen mélytisztítás elvégzése előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, vegye le a fedelet és a kettős keverőlapátot, és alaposan mossa le vízben és mosogatószerben.

Abban az esetben, ha a készüléket krémlevesek, minestrone levesek, levesek stb. készítésére használják... a főzéshez az üveg segítségével, a tartalom kiürítése után egy üveg vagy kancsó segítségével adjunk hozzá egy kevés vizet, keverjük össze a falak öblítéséhez és a maradékok alja. Üritse ki a tartalmat, és cserélje ki a dupla keverőlapátot. Ezután öntsön 250 ml tiszta vizet, zárja le a fedővel, csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz, és aktiválja az automatikus tisztítás funkciót a kezelőpanelről. A mélytisztítási ciklus 5 percig tart, ezalatt a víz 70 °C-ra melegszik fel, és néhány perc múlva a keverőlapátok automatikusan forogni kezdenek, hogy a teljes főzőpoharat a tetejéig megtisztítsák.

A tisztítási ciklus végén vegye le a fedelet és a dupla késeket, ügyelve arra, hogy ne égesse meg magát, majd öntse ki a kidobandó tisztítóvizet. Ha még mindig maradvány marad a tartály alján vagy a belső falak mentén, öblítse tovább egy kis víz hozzáadásával, mindig egy palack vagy kancsó segítségével. **NE TEGYE AZ ELEKTROMOS TESTET FOLYÓ VÍZSUGÁR ALÁ,** nehogy víz kerüljön az elektromos alkatrészekbe, amelyek megsérülhetnek.

Száráítsa meg az üveg belsejét egy tiszta, száraz ruhával. Hagyja nyitva az üveget, hogy teljesen megszáradjon.

KARBANTARTÁS

Ha a tartály alján vízkőmaradványok vagy berakott élelmiszer-maradványok vannak, ezeket el kell távolítani a termék működőképességének megőrzése és a helyrehozhatatlan károsodás elkerülése érdekében.

Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból. Ne használja a készüléket a tisztítási folyamat során. A vízkő eltávolításához fehér alkoholos ecet vagy citromsav vagy citromlé használatát javasoljuk

Eljárás: Keverjen el 50 ml fehér alkoholos ecetet 50 ml természetes vízzel, vagy oldjon fel egy adag citromsavat 200 ml hideg vízben vagy 100 ml citromlében. Öntse a kívánt oldatot a pohárba. Az

oldatot csak addig hagyja hatni, ameddig a vízkő eltávolításához szükséges; kerülje a szükségesnél hosszabb időt.

A tisztítás befejezése után távolítsa el az oldatot, alaposan öblítse le a készüléket kevés tiszta vízzel, ügyelve arra, hogy ne nedvesítse be az elektromos részeket.

Száráítsa meg száraz ruhával. Hagyja nyitva az üveget, hogy teljesen megszáradjon.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Névleges feszültség/frekvencia	220-240V (50-60 Hz)
Fűtési teljesítmény	400W
Keverő erő	100W
Termék mérete	114 x 275 mm
Súly	1,470 gr

Javasoljuk, hogy a készüléket beltérben használja, ideális szobahőmérséklet 14°C és 30°C között.

HIBAELHÁRÍTÁS

HIBA	OK
E0	A fedél nincs megfelelően lezárva.
E1	Vízhiány főzési funkcióval.
E4	Mechanikai probléma (pl. elakadt penge, főzés közben kiszóródó ételfelesleg, túlmelegedés).

GARANCIA — FELTÉTELEK

Erre a termékre 24 hónap garanciát vállalunk a gyártási hibákra, a vásárlás napjától (nyugta vagy nyugta) számítva. A 24 hónapos garancia nem vonatkozik a tartozékok vagy „fogyóeszközök” (például akkumulátorok, fejek vagy kopásnak kitett alkatrészek) szokásos használatából eredő károkra. Az akkumulátorokra 6 hónap garancia vonatkozik. A 24 hónapos törvényi garancia nem érvényes, ha:

1. A termék esztétikai károsodást szenvedett a nem rendeltetésszerű használatból eredően, nem a kézikönyvben foglalt utasításoknak megfelelően.
2. Ezt a terméket módosították és/vagy manipulálták.
3. A meghibásodás oka az egyes alkatrészek és/vagy tartozékok és/vagy kellékek nem megfelelő karbantartása (pl. az elektromos alkatrészek oxidációja és/vagy vízbe vagy más folyadékba való merítése, az érzékelőt blokkoló maradványok, korrozív anyag szivárgása folyadék az akkumulátorokból, ...).
4. A 24 hónapos törvényi garancia nem terjed ki a következőkre:
 1. A kopásnak kitett alkatrészek cseréjével és/vagy javításával kapcsolatos költségek vagy a termék szokásos karbantartási költségei.
 2. A terméknek a vásárlás helye szerinti üzletbe vagy a termékek garanciális átvételére egyébként feljogosított gyűjtőközpontba történő szállításával kapcsolatos költségek és kockázatok.
 3. Helytelen beszerelésből vagy helytelen használatból, illetve a kézikönyvben foglalt utasításoknak nem megfelelő használatból eredő károk miatt.
 4. Természeti katasztrófák, véletlen esések vagy ütközések, valamint a termékkel össze nem egyeztethető kedvezőtlen körülmények miatti károk.
 5. A termék teljesítményét elhanyagolható mértékben befolyásoló hibák.
5. A gyártó, a forgalmazó és a termék értékesítésében érintett összes fél nem vállal felelősséget a termék meghibásodásából eredő gazdasági veszteségekért és károkért. A hatályos jogszabályok szerint a gyártó, a forgalmazó és az értékesítésben részt vevő összes fél semmilyen esetben sem felelős a károkért, beleértve a hibákat, a közvetlen, közvetett, nettó bevételkiesést, a megtakarítások elvesztését és a további károkat és egyéb részletkövetkezményeket. A jótállás, a szerződés, az objektív felelősség, a jogsértés vagy egyéb okok megszegéséből adódó károkon túl, amelyek a termék és/vagy a papír és elektronikus dokumentumok használatából vagy használatának képtelenségéből erednek, ideértve a szolgáltatás hiányát is. A segítségnyújtási szolgáltatással kapcsolatos további információkért tekintse meg a **www.nuvitababy.com** webhely értékesítési feltételeit.

Děkujeme, že jste si zakoupili multifunkční výrobek dětské výživy Nuvita 1967 7 v 1. Před použitím si pečlivě přečtěte návod a uschovejte jej pro budoucí použití.

VAROVÁNÍ: OBECNÉ INFORMACE

PŘI POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ VŽDY DODRŽUJTE NÍŽE UVEDENÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte hlavní tělo spotřebiče do vody nebo jiných kapalin.
3. Tento spotřebič není určen pro použití osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, včetně dětí, pokud nejsou pod dohledem nebo nejsou poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí, je nutný pečlivý dohled. Děti by měly být sledovány, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.
4. Pokud spotřebič nepoužíváte, před montáží nebo demontáží dílů a před čištěním, vypněte jej a odpojte jej ze zásuvky. Pro odpojení uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. Nikdy netahejte za kabel.
5. Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi.
6. Nepoužívejte spotřebič, pokud má poškozenou šňůru nebo zástrčku, nebo pokud spotřebič nefunguje správně, upadl nebo je jakýmkoli způsobem poškozen. Požádejte o pomoc svého prodejce.
7. Nepoužívejte venku.
8. Nenechávejte napájecí kabel viset nad povrchem, na kterém pracujete, nebo přijít do kontaktu s horkými povrchy.
9. Ocelová mísa musí být umístěna před výměnou nožů.
10. Spotřebič je určen ke zpracování malého množství potravin k okamžité spotřebě a doporučuje se zejména pro přípravu dětské stravy. Není určen k přípravě velkého množství jídla najednou.
11. Spotřebič je určen pro domácí a neprofesionální použití. Nesprávné použití spotřebiče způsobí ztrátu záruky.
12. Udržujte ruce a náčiní mimo dosah pohybujících se nožů, abyste snížili riziko vážného zranění osob nebo poškození kuchyňského spotřebiče. Dodanou škrabku lze použít, ale pouze při vypnutém spotřebiči.
13. Všechny čepele jsou ostré. Zacházejte opatrně.
14. Abyste snížili riziko zranění, nikdy nepokládejte nože na základnu, aniž byste předtím správně umístili ocelovou miskou.
15. Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je víko bezpečně zajištěno.

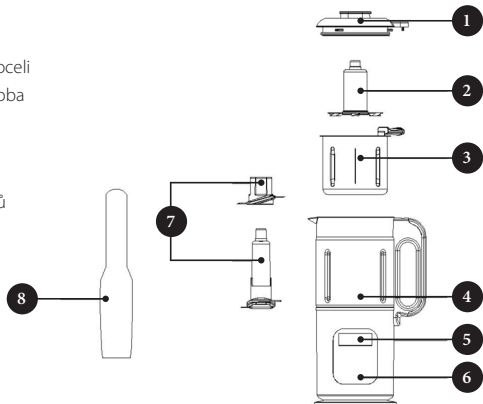
16. Nepokoušejte se vyřadit uzamykací mechanismus víka, zvláště když je spotřebič v provozu.
17. Nenaplňujte nádobu nad rysku maximálního plnění (nebo jmenovité kapacity), abyste předešli riziku zranění a rozlití.
18. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo knoflíky spotřebiče.
19. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
20. Nepokládejte spotřebič na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, ani do vyhřáté trouby.
21. Vždy nejprve zapojte zástrčku do spotřebiče a poté zapojte kabel do zásuvky ve zdi.
22. Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen.

UPOZORNĚNÍ: PŘED POUŽITÍM VÝROBKU

1. Nepoužívejte sterilizátor ani mikrovlnnou troubu k dezinfekci hlavní skleněné nádoby nebo jakékoli části spotřebiče. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nesprávné použití spotřebiče způsobí ztrátu záruky.
2. Umístěte spotřebič na stabilní, rovný povrch a zajistěte dostatek místa, aby pára vznikající během provozu nepoškodila dřevěný nábytek a jiné předměty.
3. Před vařením v páře vždy přidejte vodu.
4. Vyvarujte se odkapávání pyré nebo ovocné šťávy do nádržky na vodu, aby nedošlo k poškození varné desky v důsledku kyselosti nebo zásaditosti pokrmu.
5. Vyvarujte se pohybu zařízení během používání.
6. Nevkládejte předměty do přívodu vody nebo výstupu páry.
7. Během vaření v páře nepřidávejte vodu do zásobníku.
8. Konzistenci jídla vždy zkontrolujte po uvaření a před tím, než ho nabídnete dítěti.
9. Průměrná doba vaření v páře je asi 30 minut. Pokud chcete vařit více dávek, počkejte mezi každým vařením 30 minut, aby se topná deska a motor mohly přirozeně ochladit.
10. Nesekejte kosti ani stromové ořechy (včetně vlašských a makadamových).
11. Když používáte funkci sekacího nože, nepracujte s ní déle než 15 sekund v kuse, poté následuje 10sekundová pauza, než znovu začnete.
12. Vezměte prosím na vědomí, že u některých potravin je normální, že se na plastových částech zabarví (mrkev, tykev, cukety, rajčata, špenát, švestky, jahody atd.). Abyste zabránili skvrnám, často čistěte sestavu čepce.
13. Buďte opatrní při manipulaci s ostrými čepeli při vyprazdňování misky a čištění.
14. Buďte opatrní při nalévání horkých tekutin po vaření.
15. Před výměnou dílů a příslušenství vypněte spotřebič a odpojte jej od napájení.
16. Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte hlavní elektrickou část výrobku, kabel ani zástrčku do vody.

OBSAH BALENÍ

1. Pokrýt
2. Antikoliková čepel
3. Nádob z nerezové oceli
4. Pevná skleněná nádoba vhodná i na vaření
5. Časovač
6. Funkční klávesy
7. Sada míchacích nožů
8. Špachtle



OVLÁDACÍ PANEL



FUNKČNÍ TLAČÍTKA:

Chcete-li vybrat jedno z funkčních tlačítek na ovládacím panelu, jemně se dotkněte tlačítka „**režim**“, světelný signál indikuje vybranou funkci. S každým lehkým stisknutím se funkce změní a přejde na další.



FUNKCE RUČNÍHO VAŘENÍ V PÁŘE

Tato funkce umožňuje zvolit jiné doby vaření, než jsou přednastavené, a začíná minimálně od 15 minut. Postupným stisknutím tlačítka „**časovač**“ se bude zvyšovat vždy o 5 minut. Na konci vaření se s touto funkcí nože automaticky neaktivují. Pokud chcete prolnout, nastavte je ručně.



FUNKCE ČASOVAČE

Automaticky navrhuje výchozí čas 1 min. Následným stisknutím tlačítka „**časovač**“ je možné změnit čas výběrem mezi 15 sec. – 30 sekund – 45 sekund. Jakmile zvolíte požadovaný čas, čepele začnou automaticky mixovat, aniž byste museli držet tlačítko.





FUNKCE ČIŠTĚNÍ

Pomocí této funkce můžete vyčistit vnitřek nádoby z varného skla po přípravě zeleninového vývaru, smoothies, polévek a velouté. Cyklus trvá 5 minut, během kterých se voda ohřeje na cca 70 stupňů.

PROGRAMY VAŘENÍ

Programy vaření jsou nabízeny s přednastavenými a neměnnými dobami vaření. Chcete-li upravit dobu vaření, zvolte funkci ručního vaření v páře.

MASO	RYBA	OVOCE	CEREÁLIE	LUŠTĚNINY	ZELENINA
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



PROGRAMOVANÁ FUNKCE VAŘENÍ

Umožňuje naprogramovat začátek vaření na pozdější dobu. Chcete-li tuto funkci aktivovat, dotkněte se tlačítka „**režim**“ pro aktivaci zařízení a poté tlačítka „**funkce naprogramovaného vaření**“. Na displeji se automaticky zobrazí 30 min. Pokud chcete začátek vaření dále oddálit, stiskněte ikonu „**časovač**“ pro prodloužení doby.



ČASOVAČ

Umožňuje přizpůsobit časování některých funkčních kláves.



RUČNÍ FUNKCE NOŽE

Funkce se aktivuje stisknutím ikony a čepele fungují pouze podržením tlačítka.

PRVNÍ POUŽITÍ

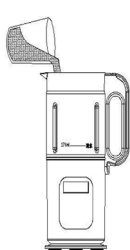
- Varné sklo **(4)** čistěte vlhkým hadříkem nepouštějícím vlákna nebo neabrazivní houbou.
- Ocelovou nádobu na potraviny **(3)** a čepele **(2), (7)** lze umýt ponořením do vody a saponátu a osušit hadříkem.
- **POZNÁMKA:** Čepele jsou ostré, dávejte pozor, abyste se neporezali.
- **POZNÁMKA:** Neponořujte elektrické těleso do vody..

PŘED POUŽITÍM PRODUKTU

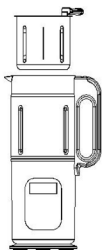
PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ V PÁŘE A MÍCHÁNÍ

(příprava dětské stravy)

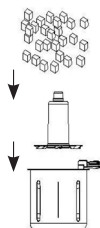
1. Vložte vodu do varného skla **(4)** , nepřekračujte uvedený limit 150 ml.
2. Vložte ocelovou nádobu **(3)** dovnitř varného skla, zarovnejte rukojeť s vybráním, abyste ji umístili na své místo.
3. vložte antiolikovou čepel **(2)** .
4. Před vložením do ocelové nádoby nakrájejte potraviny na malé kousky. Potraviny doporučené pro vaření v páře jsou maso, ryby, luštěniny, obiloviny, zelenina... Dávejte pozor, abyste nepřekročili uvedenou maximální hladinu.
5. Uzavřete víkem **(1)**. **Pevně zavřete víko, aby se aktivoval bezpečnostní senzor.** Pokud není pevně uzavřeno, objeví se chyba **E0** a spotřebič nebude fungovat.
6. Připojte napájecí kabel ke spotřebiči a poté do elektrické zásuvky.
7. Pro každou funkci displej automaticky navrhne přednastavené a nemodifikovatelné doby vaření. Chcete-li zvolit požadovanou funkci vaření, jednoduše se dotkněte tlačítka „**režim**“ a stiskněte je, dokud nedosáhnete požadované funkce, která se automaticky spustí 2 sekundy po výběru. Pokud chcete změnit navrhované doby vaření, zvolte funkci „**vaření v páře**“, na displeji se zobrazí čas 15 minut, postupným mačkáním tlačítka „**časovač**“ můžete čas prodloužit. Každé stisknutí prodlouží čas o 5 minut.
8. Pokud jste zvolili přednastavený program vaření , spotřebič na konci vydá pípnutí na konci vaření a nože začnou automaticky pracovat. V opačném případě, pokud jste zvolili program ručního vaření , uslyšíte pípnutí na konci vaření a pokud chcete aktivovat nože, budete muset postupovat ručně a vybrat si z následujících režimů: a) **funkce časovače nože** nebo b) **ruční funkce čepele** .
9. Dávejte pozor, abyste se nepopálili, otevřete víko **(1)** , vyjměte ocelovou nádobu **(3)**, držte ji za rukojeť s pryžovým povlakem..



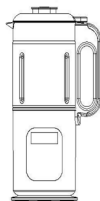
Krok 1.



Krok 2.



Krok 3.



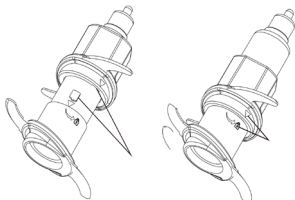
Krok 4.

POUŽITÍ DVOJITÉHO MÍCHACÍHO NOŽE

Dvojitá mixovací čepel je užitečná jak pro sekání, tak pro přípravu lahodných krémových polévek.

MONTÁŽ DVOJITÉHO NOŽE

VeźmĚte čepel (7) a vložte ji do dlouhé přírubové čepelĚ (7), která odpovídá dvěma trojúhelníkům. Otočte čepel doprava pro zajištění a zajištění.



POUŽITÍ DVOJITÉHO NOŽE PRO SEKÁNÍ

Chcete-li použít dvojitou čepel, sejmĚte víko (1) a ocelovou nádobu (3) a antikolikovou čepel (2), pokud je k dispozici.

1. Vložte dříve sestavenou dvojitou čepel, zasuňte ji podél středového sloupku uprostřed skla (4) a zatlačte na dno, abyste se ujistili, že je správnĚ upevnĚn.
2. Přidejte potraviny, které chcete nakrájet (ovoce, zeleninu, sušené ovoce), které jste předtím nakrájeli na malé kousky. **(Do sklenice NEVKLÁDEJTE maso ani ryby, pro tyto dva druhy potravin je nutné použít ocelovou nádobu) .**
3. Zavřete sklenici: nasadte víčko a zajistĚte otočením ve směru hodinových ručiček.
4. Začněte mixovat: na panelu funkcí vyberte, zda chcete aktivovat a) funkci časovače čepelĚ nebo b) ruční funkci čepelĚ .
5. Po dokončení otevřete víko, odpojte napájecí kabel, vyjmĚte mixovací nože a vyjmĚte nakrájené potraviny.

POUŽITÍ DVOJITÉHO NOŽE K PŘÍPRAVĚ KRÉMOVÝCH POLÉVEK NEBO POLÉVEK

1. Vložte dříve sestavenou dvojitou čepel, zasuňte ji podél středového sloupku uprostřed skla (4) a zatlačte na dno, abyste se ujistili, že je správnĚ upevnĚn.
2. Přidejte zeleninu nebo luštěniny, které chcete vařit, předtím nakrájené na malé kousky. **(Do sklenice NEVKLÁDEJTE maso ani ryby, pro tyto dva druhy potravin je nutné použít ocelovou nádobu).**
3. Přidejte vodu, v závislosti na množství zeleniny, které chcete vařit, nepřekračujte maximální hladinu 250 ml uvedenou na zásobníku.
4. Zavřete sklenici: nasadte víčko a zajistĚte otočením ve směru hodinových ručiček
5. Aktivujte funkci vaření zeleniny z ovládacího panelu. Pomocí této funkce se nože automaticky aktivují na konci cyklu vaření.
6. Chcete-li prodloužit cyklus míchání, ovládejte nože ručně.
7. Po dokončení odpojte elektrický kabel, otevřete víko, vyjmĚte mixovací nože a nalijte smetanu do nádoby. Pomocí špachtle můžete vyčistit vnitřní stĚny nádrže.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Na konci každého cyklu vaření a/nebo mixování rozeberte a umyjte jednotlivé součásti ve vodě a saponátu na nádobí, tj. víko, antikolikovou čepel, ocelovou nádobu, dvojitou mixovací čepel a stěrku.

Tyto součásti lze také mýt v myčce nádobí, umístit je do horního koše, čímž se vyhnete příliš intenzivním mycím cyklům.

POZNÁMKA: Neponořujte elektrické těleso do vody.

POZNÁMKA: Některé potraviny, jako je mrkev, rajčata..., které obsahují vysokou úroveň barevné pigmentace, mohou znečistit plastovou část čepelí; je to normální proces, který způsobuje pouze estetickou změnu. Spotřebič a všechny části, které přicházejí do styku s potravinami, jsou zdravotně nezávadné.

DENNÍ ÚKLID

Před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky a počkejte, až vychladne.

Pokud provádíte hlavně cykly vaření v páře, myjte součásti odděleně ve vodě a prostředku na mytí nádobí, zatímco u skla přidejte trochu čisté vody pomocí láhve nebo džbánu, opláchněte a vnitřek skla důkladně osušte čistým suchým hadříkem.

HLOUBKOVÉ ČIŠTĚNÍ

Před provedením jakéhokoli hloubkového čištění odpojte spotřebič ze zásuvky, sejměte víko a dvojitou mixovací čepel a důkladně je umyjte ve vodě a saponátu.

V případě, že přístroj slouží k přípravě krémových polévek, polévek minestrone, polévek atd. ... pomocí sklenice je vaříte, po vyprázdnění obsahu dolijte pomocí láhve nebo džbánu trochu vody, promíchejte na opláchnutí stěn a dno zbytků. Vyprázdněte obsah a vyměňte dvojitou míchací čepel. Poté nalijte 250 ml čisté vody, uzavřete víkem, připojte spotřebič k elektrické zásuvce a z ovládacího panelu aktivujte funkci automatického čištění. Cyklus hloubkového čištění trvá 5 minut, během kterých se voda ohřeje na 70 °C a po pár minutách se začnou automaticky otáčet míchací lopatky, aby vyčistily celé varné sklo až po vrch.

Na konci čistícího cyklu sejměte víko a dvojité břity, dejte pozor, abyste se nepopálili, a poté vylijte čistící vodu k vyhození. Pokud na dně nádrže nebo podél vnitřních stěn stále zůstávají zbytky, opláchněte je dále přidáním malého množství vody, vždy s pomocí láhve nebo džbánu.

NEPOKLÁDEJTE ELEKTRICKÉ TĚLO POD PROSTŘEDKŮ TEKUCÍ VODY, abyste zabránili vniknutí vody do elektrických součástí, které by se mohly poškodit.

Osušte vnitřek skla čistým suchým hadříkem. Nechte sklenici otevřenou, aby mohla zcela vyschnout.

ÚDRŽBA

Pokud jsou na dně nádrže zbytky vodního kamene nebo zarostlé zbytky jídla, je nutné je odstranit, aby byla zachována funkčnost výrobku a nedošlo k neopravitelnému poškození.

Před čištěním spotřebič odpojte. Během procesu čištění spotřebič nepoužívejte. K odstranění vodního kamene doporučujeme použít bílý lihový ocet nebo kyselinu citronovou nebo citronovou šťávu

Postup: Smíchejte 50 ml bílého lihového octa s 50 ml přírodní vody nebo rozpustte dávku kyseliny citronové ve 200 ml studené vody nebo 100 ml citronové šťávy. Nalijte preferovaný roztok do

sklenice. Nechte roztok působit pouze tak dlouho, jak je nutné k odstranění vodního kamene; vyhnout se delšímu času, než je nutné.

Po dokončení čištění odstraňte roztok, zařízení důkladně opláchněte trochou čisté vody a dejte pozor, abyste nenamočili elektrické části.

Osušte suchým hadříkem. Nechte sklenici otevřenou, aby došlo k úplnému vyschnutí.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Jmenovité napětí / frekvence	220-240V (50-60Hz)
Topný výkon	400W
Síla míchání	100W
Velikost produktu	114 x 275 mm
Hmotnost	1,470 gr

Spotřebič se doporučuje používat uvnitř, ideální pokojová teplota mezi 14°C a 30°C.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

CHYBA	PŘÍČINA
E0	Víko není správně uzavřeno.
E1	Nedostatek vody s funkcí vaření.
E4	Mechanický problém (např. zaseknutý nůž, přelití jídla během vaření, přehřátí).

ZÁRUKA — OBCHODNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka 24 měsíců na výrobní vady, počínaje datem nákupu (účtenka nebo účtenka). Záruka 24 měsíců se nevztahuje na škody způsobené běžným používáním příslušenství nebo „spotřebního materiálu“ (například baterie, hlavy nebo díly podléhající opotřebení). Na baterie je záruka 6 měsíců. Zákonná záruka 24 měsíců neplatí, pokud: 1. Výrobek utrpěl estetické poškození v důsledku nesprávného použití, které není v souladu s pokyny obsaženými v návodu. 2. Tento produkt byl upraven a/nebo s ním bylo manipulováno. 3. Příčina poruchy je způsobena špatnou údržbou jednotlivých součástí a/nebo příslušenství a/nebo dodávek (např. oxidace a/nebo poškození elektrických částí do vody nebo jiné kapaliny, zbytky, které blokují snímač, únik korozivních kapalin z baterií, ...). Z 24měsíční zákonné záruky jsou rovněž vyloučeny: 1. Náklady související s výměnou a/nebo opravou dílů podléhajících opotřebení nebo náklady na běžnou údržbu produktu. 2. Náklady a rizika spojená s přepravou produktu do a z obchodu, kde byl zakoupen, nebo sběrného střediska, které je jinak oprávněno přijímat produkty v rámci záruky. 3. Způsobeno poškozením v důsledku nesprávné instalace nebo nesprávného použití nebo použití, které není v souladu s pokyny v návodu. 4. Škody způsobené přírodními katastrofami, náhodnými pády nebo nárazy a nepříznivými podmínkami, které nejsou kompatibilní s produktem. 5. Závady, které mají zanedbatelný vliv na výkon výrobku. Výrobce, distributor a všechny strany podílející se na prodeji produktu nenesou žádnou odpovědnost za ekonomické ztráty a škody způsobené nefunkčností produktu. Podle platné legislativy výrobce, distributor a všechny strany zúčastněné na prodeji v žádném případě neručí za škody, včetně vad, přímé, nepřímé, ztrátu čistého příjmu, ztrátu úspor a další škody a další detaily, důsledky, které jdou nad rámec škod způsobených porušením záruky, smlouvy, objektivní odpovědnosti, deliktu nebo jiných příčin, vyplývajících z používání nebo nemožnosti používat produkt a/nebo papírové a elektronické dokumenty, včetně chybějících služeb. Více informací o asistenční službě naleznete v Podmínkách prodeje na webu **www.nuvitababy.com**.

Zahvaljujemo se vam za nakup večnamenskega aparata za pripravo otroške hrane Nuvita 1967 7 v
1. Pred uporabo natančno preberite priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

OPOZORILA: SPLOŠNE INFORMACIJE

PRI UPORABI ELEKTRIČNIH NAPRAV VEDNO UPOŠTEVAJTE SPODNJA VARNOSTNA UKREPA:

1. Preberite vsa navodila.
2. Da bi se izognili nevarnosti električnega udara, ne potapljajte ohišja naprave v vodo ali druge tekočine.
3. Ta naprava ni namenjena uporabi s strani oseb z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi, vključno z otroki, razen če jih nadzoruje ali jim daje navodila nekdo, ki je odgovoren za njihovo varnost. Kadar napravo uporabljate v bližini otrok, je potreben natančen nadzor. Otroke je treba nadzorovati, da se zagotovi, da se ne igrajo z napravo.
4. Napravo izklopite in izključite iz električnega omrežja, ko je ne uporabljate, pred sestavljanjem ali razstavljanjem delov in pred čiščenjem. Če želite izklopiti vtič, primite vtič in ga odstranite iz vtičnice. Nikoli ne vlecite za kabel.
5. Izogibajte se stiku z gibljivimi deli.
6. Naprave ne uporabljajte, če ima poškodovan kabel ali vtič ali če naprava ne deluje pravilno, je padla na tla ali je kakor koli poškodovana. Za pomoč se obrnite na vašega prodajalca.
7. Ne uporabljajte na prostem.
8. Pazite, da napajalni kabel ne visi s površine, na kateri delate, ali da pride v stik z vročimi površinami.
9. Jekleno posodo morate namestiti pred zamenjavo rezil.
10. Aparat je namenjen predelavi manjših količin živil za takojšnje uživanje, posebej pa ga priporočamo za pripravo otroške hrane. Ni namenjeno pripravi velikih količin hrane naenkrat.
11. Aparat je namenjen za domačo in neprofesionalno uporabo. Nepravilna uporaba naprave razveljavi garancijo.
12. Roke in pripomočke držite stran od premikajočih se rezil, da zmanjšate tveganje resnih telesnih poškodb ali poškodbe kuhinjskega aparata. Priloženo strgalo lahko uporabite, vendar le, ko je aparat izklopljen.
13. Vsa rezila so ostra. Ravnajte previdno.
14. Da zmanjšate tveganje poškodb, rezil nikoli ne postavite na podstavek, ne da bi pred tem pravilno postavili jekleno posodo.
15. Pred uporabo naprave se prepričajte, da je pokrov dobro zaklenjen.
16. Ne poskušajte onemogočiti zaklepnega mehanizma pokrova, še posebej, ko naprava deluje.
17. Posode ne napolnite preko črte največjega polnjenja (ali nazivne zmogljivosti), da se izognete nevarnosti poškodb in razlitja.

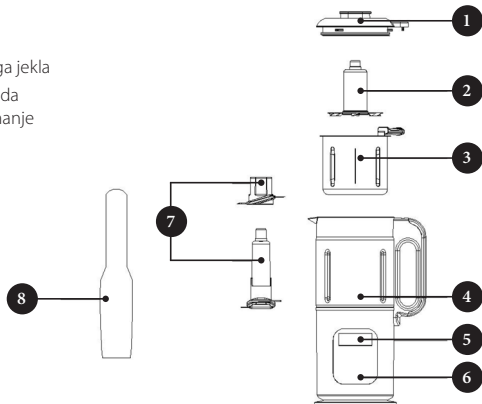
1. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabite ročaje ali gumb naprave.
2. Uporaba dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, lahko povzroči požar, električni udar ali telesne poškodbe.
3. Naprave ne postavljajte na ali blizu vročega plinskega ali električnega gorilnika ali v segreto pečico.
4. Vedno najprej priključite vtič na aparat, nato pa kabel v stensko vtičnico.
5. Naprave ne uporabljajte za namene, ki niso predvideni.

OPOZORILA: PRED UPORABO IZDELKA

1. Ne uporabljajte sterilizatorja ali mikrovalovne pečice za razkuževanje glavne steklene posode ali katerega koli dela aparata. Aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Nepravilna uporaba naprave razveljavi garancijo.
2. Napravo postavite na stabilno, ravno površino in zagotovite dovolj prostora, da para, ki nastaja med delovanjem, ne poškoduje lesenega pohištva in drugih predmetov.
3. Pred kuhanjem na pari vedno dodajte vodo.
4. Izogibajte se kapljanju pireja ali sadnega soka v rezervoar za vodo, da preprečite poškodbe grelne plošče zaradi kislosti ali bazičnosti hrane.
5. Izogibajte se premikanju naprave med uporabo.
6. Ne vstavljajte predmetov v dovod vode ali odvod pare.
7. Med kuhanjem v pari ne dodajajte vode v rezervoar.
8. Vedno preverite konsistenco hrane po kuhanju in preden jo ponudite otroku.
9. Povprečni čas kuhanja na pari je približno 30 minut. Če želite kuhati več serij, počakajte 30 minut med vsakim kuhanjem, da se grelna plošča in motor naravno ohladita.
10. Ne sekljajte kosti ali drevesnih oreščkov (vključno z orehi in makadamijo).
11. Ko uporabljate funkcijo rezila za sekljanje, ga ne uporabljajte več kot 15 sekund naenkrat, čemur sledi 10-sekundni premor, preden znova začnete.
12. Upoštevajte, da je normalno, da nekatera živila obarvajo plastične dele (korenje, buče, bučke, paradižnik, špinaca, slive, jagode itd.). Da se izognete madežem, pogosto čistite sklop rezila.
13. Pri praznjenju posode in čiščenju bodite previdni pri ravnanju z ostrimi rezili.
14. Bodite previdni pri polivanju vročih tekočin po kuhanju.
15. Pred zamenjavo delov in dodatkov izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja.
16. Da se izognete nevarnosti električnega udara, glavnega električnega dela izdelka, kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo.

VSEBINA PAKETA

1. Pokrov
2. Rezilo proti kolikam
3. Posoda iz nerjavečega jekla
4. Fiksna steklena posoda primerna tudi za kuhanje
5. Časovnik
6. Funkcijske tipke
7. Set mešalnih rezil
8. Spatula



NADZORNA PLOŠČA



FUNKCIJSKE TIPKE:

Za izbiro ene od funkcijskih tipk na nadzorni plošči se nežno dotaknete tipke "**mode**", svetlobni signal označuje izbrano funkcijo. Z vsakim rahlim pritiskom se funkcija spremeni in preide na naslednjo.



FUNKCIJA ROČNO KUHANJE NA PARI

Ta funkcija vam omogoča, da izberete čas kuhanja, ki ni prednastavljen, in se začne pri najmanj 15 minutah. Z zaporednim pritiskom na gumb "**timer**" se bo čas povečal za 5 minut. Ob koncu kuhanja se s to funkcijo rezila ne aktivirajo samodejno. Če želite mešati, jih nastavite ročno.



FUNKCIJA REZIL ČASA

Samodejno predlaga privzeti čas 1 min. Z naknadnim pritiskom na gumb "**timer**" je možno spremeniti čas z izbiro med 15 sek. – 30 sek. – 45 sek. Ko je izbran želeni čas, začnejo rezila samodejno mešati, ne da bi morali držati gumb.





ČISTILNA FUNKCIJA

S to funkcijo lahko očistite notranjost steklene posode za kuhanje po pripravi zelenjavne juhe, smutijev, juh in veloutéja. Cikel traja 5 minut, med katerimi se voda segreje na približno 70 stopinj.

PROGRAMI KUHANJA

Programi kuhanja so na voljo s prednastavljenimi časi kuhanja, ki jih ni mogoče spreminjati. Če želite prilagoditi čas kuhanja, izberite funkcijo ročnega kuhanja na pari.

MESO	RIBE	SADJE	ŽITA	STROČNICE	ZELENJAVA
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



PROGRAMIRANA FUNKCIJA KUHANJA

Omogoča vam, da programirate začetek kuhanja pozneje. Za aktiviranje te funkcije se dotaknete gumba "**mode**", da aktivirate napravo, nato pa gumba "**programirana funkcija kuhanja**". Na zaslonu se samodejno prikaže 30 min. Če želite dodatno odložiti začetek kuhanja, pritisnite ikono "**timer**", da podaljšate čas.



ČASOVNIK

Omogoča prilagajanje časa nekaterih funkcijskih tipk.



ROČNA FUNKCIJA REZIL

Funkcijo aktivirate s pritiskom na ikono, rezila pa delujejo le, če držite gumb.

PRVA UPORABA

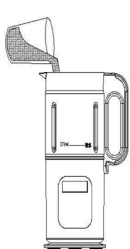
- Steklo za kuhanje **(4)** očistite z vlažno krpo, ki ne pušča vlaken, ali neabrazivno gobo.
- Jekleno posodo za hrano **(3)** in rezila **(2)**, **(7)** lahko operete tako, da jih potopite v vodo in detergent za pomivanje posode ter posušite s krpo.
- **OPOMBA:** Rezila so ostra, pazite, da se ne urežete.
- **OPOMBA:** Električnega ohišja ne potaplajte v vodo.

PRED UPORABO IZDELKA

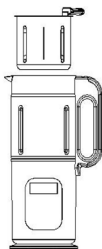
ZA KUHANJE NA PARI IN SAMODEJNO MEŠANJE

(Priprava otroške hrane)

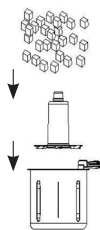
1. **(4)** nalijte vodo, ne prekoračite navedene meje 150 ml.
2. Jekleno posodo **(3)** vstavite v kozarec za kuhanje, tako da ročaj poravnate z vdolbino, da jo postavite na svoje mesto.
3. vstavite rezilo proti kolikam **(2)**.
4. Živila narežite na majhne koščke, preden jih položite v jekleno posodo. Živila, priporočena za kuhanje na pari, so meso, ribe, stročnice, žita, zelenjava... Pazite, da ne presežete najvišje navedene vrednosti.
5. Zaprite s pokrovom **(1)**. **Tesno zaprite pokrov, da aktivirate varnostni senzor.** Če ni tesno zaprt, se pojavi napaka E0 in aparat ne bo deloval.
6. Napajalni kabel priključite na aparat in nato na električno vtičnico.
7. Za vsako funkcijo zaslon samodejno predlaga prednastavljene in nespremenljive čase kuhanja. Če želite izbrati želeno funkcijo kuhanja, se preprosto dotaknite gumba "**način**", pritisnite zaporedoma, dokler ne dosežete zelene funkcije, ki se samodejno zažene 2 sekundi po izbiri. Če želite spremeniti predlagane čase kuhanja, izberite funkcijo "**kuhanje na pari**", zaslon vam bo predlagal čas 15 minut, z zaporednim pritiskom na tipko "**timer**" lahko čas povečate. Z vsakim pritiskom se čas podaljša za 5 minut.
8. Če ste izbrali **prednastavljeni program kuhanja**, bo aparat na koncu oddal zvočni signal o koncu kuhanja, rezila pa bodo samodejno začela delovati. V nasprotnem primeru, če ste izbrali ročni program kuhanja, boste zaslišali zvočni signal ob koncu kuhanja in če želite aktivirati rezila, boste morali nadaljevati ročno in izbrati med naslednjimi načini: a) **funkcija časovnika** ali b) **ročna funkcija rezila**.
9. Pazite, da se ne opečete, odprite pokrov **(1)**, odstranite jekleno posodo **(3)** in jo držite za ročaj z gumijasto prevleko.



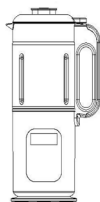
Korak 1.



Korak 2.



Korak 3.



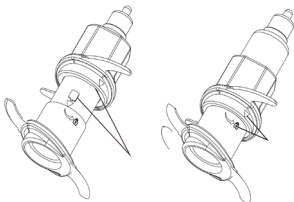
Korak 4.

UPORABA DVOJNEGA MEŠALNEGA REZILA

Dvojno mešalno rezilo je uporabno tako za sekljanje kot za pripravo okusnih kremnih juh.

SESTAVLJANJE DVOJNEGA REZILA

Vzemite rezilo **(7)** in ga vstavite v rezilo z dolgo prirobnico **(7)**, ki se ujema z dvema trikotnikoma. Obrnite rezilo v desno, da pritrdite in zaklenete.



UPORABA DVOJNEGA REZILA ZA SEKLJANJE

Če želite uporabiti dvojno rezilo, odstranite pokrov **(1)** in jekleno posodo **(3)** ter rezilo proti kolikam **(2)**, če obstaja.

1. Vstavite predhodno sestavljeno dvojno rezilo, tako da ga vstavite vzdolž osrednjega stebra na sredini kozarca **(4)** in ga pritisnete na dno, da se prepričate, da je pravilno pritrjeno.
2. Dodajte živila, ki jih želite sesekljati (sadje, zelenjavo, suho sadje), ki ste jih predhodno narezali na majhne koščke. **(V kozarec NE DAJATE mesa ali rib; za ti dve vrsti živil je nujna uporaba jeklene posode) .**
3. Zaprite kozarec: namestite pokrov in ga zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca.
4. Začetek mešanja: na plošči s funkcijami izberite, ali želite aktivirati a) **funkcijo časovnika** ali b) **ročno funkcijo rezila** .
5. Ko končate, odprite pokrov, izključite napajalni kabel, odstranite rezila za mešanje in odstranite narezano hrano.

UPORABA DVOJNEGA REZILA ZA PRIPRAVO KREMNIH JUH OZ

1. Vstavite predhodno sestavljeno dvojno rezilo, tako da ga vstavite vzdolž osrednjega stebra na sredini kozarca **(4)** in ga pritisnete na dno, da se prepričate, da je pravilno pritrjeno.
2. Dodajte zelenjavo ali stročnice, ki jih želite skuhati, ki ste jih predhodno narezali na majhne koščke. **(V kozarec NE DAJATE mesa ali rib; za ti dve vrsti živil je nujna uporaba jeklene posode).**
3. Dodajte vodo, odvisno od količine zelenjave, ki jo želite skuhati, ne prekoračite največje količine 250 ml, ki je navedena na rezervoarju.
4. Zaprite kozarec: namestite pokrov in ga zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca
5. Na nadzorni plošči aktivirajte funkcijo kuhanja zelenjave. S to funkcijo se rezila samodejno aktivirajo ob koncu cikla kuhanja.
6. Za podaljšanje cikla mešanja upravljajte rezila ročno.
7. Ko končate, izključite električni kabel, odprite pokrov, odstranite mešalne lopatice in v posodo vlijte kremo. Za čiščenje notranjih sten rezervoarja lahko uporabite lopatico.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Na koncu vsakega cikla kuhanja in/ali mešanja razstavite in operite posamezne komponente v vodi in detergentu za posodo, tj. pokrov, rezilo proti kolikam, jekleno posodo, dvojno rezilo za mešanje in lopatico.

Te komponente lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju, tako da jih postavite v zgornjo polico, s čimer se izognete preveč intenzivnim pomivalnim ciklom.

OPOMBA: Električnega ohišja ne potaplajte v vodo.

OPOMBA: nekatera živila, kot so korenje, paradižnik ..., ki vsebujejo visoko stopnjo barvne pigmentacije, lahko obarvajo plastični del rezil; to je normalen proces, ki povzroči le estetsko spremembo. Aparat in vsi deli, ki pridejo v stik z živilo, so varni za zdravje.

VSAKODNEVNO ČIŠČENJE

Pred čiščenjem izključite aparat iz vtičnice in počakajte, da se ohladi.

Če izvajate predvsem cikle kuhanja na pari, komponente pomijte ločeno v vodi in tekočini za pomivanje posode, kozarec pa dodajte malo čiste vode s steklenico ali vrčem, sperite in temeljito osušite notranjost kozarca s čisto in suho krpo.

GLOBINSKO ČIŠČENJE

Pred kakršnim koli globinskim čiščenjem izključite aparat iz vtičnice, odstranite pokrov in dvojno mešalno rezilo ter ju temeljito operite v vodi in detergentu za pomivanje posode.

V primeru, da aparat uporabljamo za pripravo kremnih juh, minešter, juh itd. ... za kuhanje uporabimo kozarec, ko izpraznimo vsebino, dodamo malo vode s steklenico ali vrčem, premešamo, da speremo stene in dno ostankov. Izpraznite vsebino in zamenjajte dvojno mešalno rezilo. Nato nalijte 250 ml čiste vode, zaprite s pokrovom, priključite aparat v električno vtičnico in na nadzorni plošči aktivirajte funkcijo samodejnega čiščenja. Ciklus globinskega čiščenja traja 5 minut, v tem času se voda segreje na 70 °C in po nekaj minutah se začnejo mešalne lopatice samodejno vrteti in očistijo celotno kuhhalno steklo do vrha.

Na koncu cikla čiščenja odstranite pokrov in dvojna rezila, pri čemer pazite, da se ne opečete, nato pa izlijte čistilno vodo, ki jo želite zavreči. Če so na dnu rezervoarja ali ob notranjih stenah še vedno ostanki, jih dodatno sperite z dodajanjem malo vode, vedno s pomočjo steklenice ali vrča. **NE POSTAVLJAJTE ELEKTRIČNEGA TELESA POD CURK TEKOČE VODE**, da preprečite vdor vode v električne komponente, ki se lahko poškodujejo.

Notranjost stekla osušite s čisto in suho krpo. Kozarec pustite odprt, da se popolnoma posuši.

VZDRŽEVANJE

Če so na dnu posode ostanki vodnega kamna ali nakapljeni ostanki hrane, jih je potrebno odstraniti, da ohranite funkcionalnost izdelka in preprečite nepopravljivo škodo.

Pred čiščenjem izklopite aparat. Naprave ne uporabljajte med postopkom čiščenja. Za odstranjevanje vodnega kamna priporočamo uporabo belega alkoholnega kisa ali citronske kisline ali limoninega soka

Postopek: 50 ml belega alkoholnega kisa zmešajte s 50 ml naravne vode ali odmerka citronske kisline raztopite v 200 ml hladne vode ali 100 ml limoninega soka. V kozarec nalijte zeleno raztopino. Raztopino pustite delovati le toliko časa, da odstranite vodni kamen; izogibajte se daljšemu času, kot je potrebno.

Ko je čiščenje končano, odstranite raztopino, napravo temeljito sperite z malo čiste vode, pri čemer pazite, da ne zmočite električnih delov.

Posušite s suho krpo. Kozarec pustite odprt, da se popolnoma posuši.

TEHNIČNE LASTNOSTI

Nazivna napetost / frekvenca	220-240V (50-60Hz)
Moč ogrevanja	400W
Moč mešanja	100W
Velikost izdelka	114 x 275 mm
Teža	1,470 gr

Priporočljiva je uporaba naprave v zaprtih prostorih, idealna sobna temperatura med 14°C in 30°C

ODPRAVLJANJE TEŽAV

NAPAKA	VZROK
E0	Pokrov ni pravilno zaprt.
E1	Pomanjkanje vode s funkcijo kuhanja.
E4	Mehanska težava (npr. zagazeno rezilo, razlitje odvečne hrane med kuhanjem, pregrevanje).

GARANCIJA — DOLOČILA IN POGOJI

Ta izdelek ima 24-mesečno garancijo na proizvodne napake, ki teče od datuma nakupa (prejem ali potrdilo). 24-mesečna garancija ne pokriva škode, ki nastane zaradi normalne uporabe dodatne opreme ali »potrošnega materiala« (na primer baterije, glave ali deli, ki so izpostavljeni obrabi). Baterije imajo 6 mesečno garancijo. 24-mesečna zakonska garancija ne velja, če: 1. je izdelek utrpel estetsko poškodbo zaradi nepravilne uporabe, ki ni v skladu z navodili v priročniku. 2. Ta izdelek je bil spremenjen in/ali prirejen. 3. Vzrok okvare je slabo vzdrževanje posameznih komponent in/ali dodatkov in/ali zalog (npr. oksidacija in/ali potopitev v vodo ali druge tekočine električnih delov, ostanki, ki blokirajo senzor, puščanje jedkega tekočina iz baterij, ...). Naslednje je prav tako izključeno iz 24-mesečne zakonske garancije: 1. Stroški v zvezi z zamenjavo in/ali popravilom delov, ki so izpostavljeni obrabi, ali stroški običajnega vzdrževanja izdelka. 2. Stroški in tveganja, povezana s prevozom izdelka do in iz trgovine, kjer je bil kupljen, ali zbirnega centra, ki je drugače pooblaščen za prevzem izdelkov pod garancijo. 3. Vzrok za škodo, ki je posledica nepravilne namestitve ali nepravilne uporabe ali uporabe, ki ni v skladu z navodili v priročniku. 4. Poškodbe zaradi naravnih nesreč, nenamernih padcev ali udarcev in neugodnih razmer, ki niso združljive z izdelkom. 5. Napake, ki zanemarljivo vplivajo na delovanje izdelka. Proizvajalec, distributer in vse stranke, ki sodelujejo pri prodaji izdelka, ne prevzemajo nikakršne odgovornosti za gospodarske izgube in škodo zaradi kakršne koli okvare izdelka. V skladu z veljavno zakonodajo proizvajalec, distributer in vse stranke, ki sodelujejo pri prodaji, v nobenem primeru ne odgovarjajo za škodo, vključno z napakami, neposredno, posredno, izgubo čistega dohodka, izgubo prihrankov in dodatno škodo ter druge podrobnosti, posledice, ki nastanejo. razen škode, povzročene zaradi kršitve garancije, pogodbe, objektivne odgovornosti, odškodninske odgovornosti ali drugih vzrokov, ki izhajajo iz uporabe ali nezmožnosti uporabe izdelka in/ali papirnatih in elektronskih dokumentov, vključno s pomanjkanjem storitve. Za več informacij o asistenčni storitvi si oglejte prodajne pogoje spletnega mesta **www.nuvitababy.com**.

Благодарим ви, че закупихте многофункционалния уред за бебешка храна Nuvita 1967 7 в 1. Моля, прочетете внимателно ръководството преди употреба и го запазете за бъдещи справки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ: ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

КОГАТО ИЗПОЛЗВАТЕ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕДИ, ВИНАГИ СЛЕДВАЙТЕ ПРЕДПАЗНИТЕ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПО-ДОЛУ:

1. Прочетете всички инструкции.
2. За да избегнете риска от токов удар, не потапяйте основното тяло на уреда във вода или други течности.
3. Този уред не е предназначен за използване от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, включително деца, освен ако не са наблюдавани или инструктирани от лице, отговорно за тяхната безопасност. Необходимо е внимателно наблюдение, когато уредът се използва в близост до деца. Децата трябва да се наблюдават, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
4. Изключвайте и изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате, преди да сглобявате или разглобявате части и преди почистване. За да изключите щепсела, хванете щепсела и го извадете от контакта. Никога не дърпайте кабела.
5. Избягвайте контакт с движещи се части.
6. Не работете с уреда, ако има повреден кабел или щепсел, или ако уредът не работи, изпускан е или е повреден по някакъв начин. Свържете се с вашия дилър за помощ.
7. Да не се използва на открито.
8. Не позволявайте захранващият кабел да виси над повърхността, върху която работите, или да влиза в контакт с горещи повърхности.
9. Стоманената купа трябва да се постави, преди да смените остриетата.
10. Уредът е предназначен за обработка на малки количества храна за незабавна консумация и се препоръчва особено за приготвяне на бебешка храна. Не е предназначен за приготвяне на големи количества храна наведнъж.
11. Уредът е предназначен за битова и непрофесионална употреба. Неправилната употреба на уреда ще анулира гаранцията.
12. Дръжте ръцете и приборите далеч от движещите се остриета, за да намалите риска от сериозно нараняване на хора или повреда на кухненския уред. Предоставената стъргалка може да се използва, но само когато уредът е изключен.
13. Всички остриета са остри. Работете внимателно.
14. За да намалите риска от нараняване, никога не поставяйте остриетата върху основата, без първо да поставите правилно стоманената купа.
15. Уверете се, че капакът е добре заключен, преди да работите с уреда.
16. Не се опитвайте да деактивирате заключващия механизъм на капака, особено когато уредът работи.

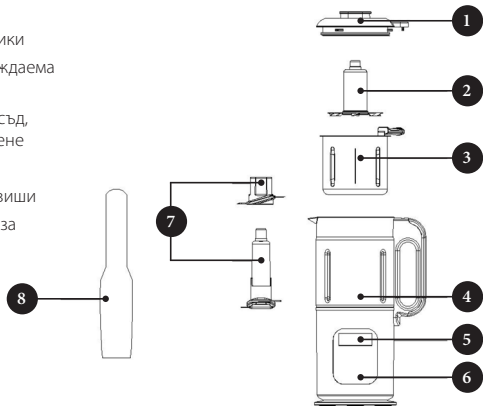
17. Не пълнете купата над линията за максимално пълнене (или номиналния капацитет), за да избегнете риск от нараняване и разливи.
18. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките или копчетата на уреда.
19. Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя, може да причини пожар, токов удар или нараняване на хора.
20. Не поставяйте уреда върху или близо до гореща газова или електрическа горелка или в загрята фурна.
21. Винаги първо свързвайте щепсела към уреда, след което вкарвайте кабела в контакта.
22. Не използвайте уреда за цели, различни от предвидените.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ: ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА

1. Не използвайте стерилизатор или микровълнова печка за дезинфекция на основния стъклен съд или която и да е част от уреда. Уредът е предназначен само за домашна употреба. Неправилната употреба на уреда ще анулира гаранцията.
2. Поставете уреда върху стабилна, равна повърхност и се уверете, че има достатъчно място, за да предотвратите образуването на пара по време на работа да повреди дървени мебели и други предмети.
3. Винаги добавяйте вода преди варене на пара.
4. Избягвайте да капете пюре или плодов сок в резервоара за вода, за да предотвратите повреда на нагревателната плоча поради киселинността или алкалността на храната.
5. Избягвайте да местите уреда по време на употреба.
6. Не поставяйте предмети във входа за вода или изхода за пара.
7. Не добавяйте вода в резервоара по време на готвене на пара.
8. Винаги проверявайте консистенцията на храната след готвене и преди да я предложите на детето.
9. Средното време за готвене на пара е около 30 минути. Ако искате да готвите няколко партиди, изчакайте 30 минути между всяка сесия на готвене, за да позволите на нагревателната плоча и двигателя да се охладят естествено.
10. Не режете кости или ядки (включително орехи и ядки от макадамия).
11. Когато използвате функцията за рязане, използвайте я за не повече от 15 секунди наведнъж, последвано от 10-секундна пауза, преди да започнете отново.
12. Моля, обърнете внимание, че е нормално някои храни да оцветяват пластмасовите части (моркови, тиква, тиквички, домати, спанак, сливи, ягоди и др.). За да избегнете петна, не забравяйте да почиствате често острието.
13. Бъдете внимателни, когато боравите с остриите остриета, когато изпразвате купата и почиствате.
14. Бъдете внимателни, когато наливате горещи течности след готвене.
15. Изключете уреда и го извадете от захранването, преди да смените части и аксесоари.
16. За да избегнете риска от токов удар, не потапяйте основната електрическа част на продукта, кабела или щепсела във вода.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ПАКЕТА

1. Капак
2. Острие против колики
3. Контейнер от неръждаема стомана
4. Фиксиран стъклен съд, подходящ и за готвене
5. Таймер
6. Функционални клавиши
7. Комплект остриета за смесване
8. шпатула



КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



ФУНКЦИОНАЛНИ КЛАВИШИ:

За да изберете един от функционалните бутони на контролния панел, леко докоснете бутона „ **mode** ”, светлинен сигнал показва избраната функция. С всяко леко натискане функцията се променя, преминавайки към следващата.



ФУНКЦИЯ РЪЧНО ГОТВЕНЕ НА ПАРА

Тази функция ви позволява да избирате времена за готвене, различни от предварително зададените, и започва от минимум 15 минути. Чрез последователно натискане на бутона „ **таймер** ” той ще се увеличи с 5 минути наведнъж. В края на готвенето, с тази функция, остриетата няма да се активират автоматично. Ако искате да смесите, задайте ги ръчно.



ФУНКЦИЯ НА НОЖЕТО НА ТАЙМЕР

Той автоматично предлага време по подразбиране от 1 минута. С последващо натискане на бутона „ **таймер** ” е възможно да промените времето, като изберете между 15 сек. – 30 сек. – 45 сек. След като желаното време бъде избрано, остриетата започват да се смесват автоматично, без да е необходимо да задържате бутона.





ПОЧИСТВАЩА ФУНКЦИЯ

С тази функция можете да почистите вътрешността на стъкления съд за готвене след приготвяне на зеленчуков бульон, смутита, супи и велюте. Цикълът е с продължителност 5 минути, през които водата се загрява до около 70 градуса.

ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

Програмите за готвене се предлагат с предварително зададени и непроменяеми времена за готвене. За да персонализирате времето за готвене, изберете функцията за ръчно готвене на пара.

МЕСО	РИБА	ПЛОДОВЕ	ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ	БОБОВИ КУЛТУРИ	ЗЕЛЕНЧУЦИ
31 мин	17 мин	25 мин	30 мин	43 мин	30 мин



ПРОГРАМИРАНА ФУНКЦИЯ ГОТВЕНЕ

Позволява ви да програмирате началото на готвенето в по-късен момент. За да активирате тази функция, докоснете бутона „режим“, за да активирате устройството и след това бутона „програмирана функция за готвене“. 30 минути автоматично ще се появи на дисплея. Ако искате допълнително да отложите началото на готвенето, натиснете иконата „таймер“, за да увеличите времето.



ТАЙМЕР

Позволява ви да персонализирате времето на някои функционални клавиши.



РЪЧНА ФУНКЦИЯ НА НОЖЕТО

Функцията се активира с натискане на иконата и ножовете работят само със задържане на бутона.

УПОТРЕБА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

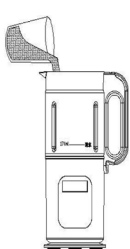
- Почистете стъклото за готвене **(4)** с влажна кърпа без влакна или неабразивна гъба.
- Стоманеният контейнер за храна **(3)** и остриетата **(2), (7)** могат да се измият, като се потопят във вода и препарат за съдове и се подсушат с кърпа.
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ножовете са остри, внимавайте да не се порежете.
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** Не потапяйте електрическото тяло във вода.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА

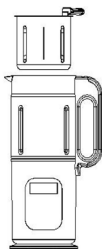
ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА И АВТОМАТИЧНО СМЕСВАНЕ

(Приготвяне на бебешка храна)

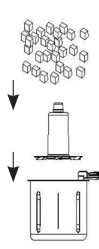
1. Поставете водата в чашата за готвене **(4)** , не превишавайте посочената граница от 150 ml.
2. Поставете стоманения съд **(3)** в чашата за готвене, като подравните дръжката с вдлъбнатината, за да го поставите на мястото му.
3. Поставете острието против колики **(2)**, преди да добавите храна.
4. Нарезжете храната на малки парчета, преди да я поставите в стоманения съд. Храните, препоръчани за готвене на пара, са месо, риба, бобови растения, зърнени храни, зеленчуци... Внимавайте да не превишите посоченото максимално ниво.
5. Затворете с капака **(1)**. **Затворете плътно капака, за да активирате сензора за безопасност.** Ако не е затворен плътно, ще се появи грешка E0 и уредът няма да работи.
6. Свържете захранващия кабел към уреда и след това към електрическия контакт.
7. За всяка функция дисплеят автоматично предлага предварително зададени и непроменяеми времена за готвене. За да изберете желаната функция за готвене, просто докоснете бутона „**режим**“, натиснете последователно, докато достигнете желаната функция, която ще стартира автоматично 2 секунди след избора. Ако искате да промените предложените времена за готвене, изберете функцията „**готвене на пара**“, дисплеят ще предложи време от 15 минути, като последователно натискате бутона „**таймер**“ можете да увеличите времето. Всяко натискане увеличава времето с 5 минути.
8. Ако сте избрали **предварително зададена програма за готвене** , в края уредът ще издаде звуков сигнал за край на готвенето и остриетата ще започнат да работят автоматично. В противен случай, ако сте избрали **ръчната програма за готвене** , ще чуете звуковия сигнал за край на готвенето и ако искате да активирате ножовете, ще трябва да продължите ръчно и да изберете между следните режими: а) **таймер функция на ножовете** или б) **ръчна функция на ножа** .
9. Като внимавате да не се изгорите, отворете капака **(1)** , извадете стоманения съд **(3)**, като го държите за дръжката с гумено покритие.



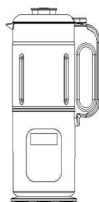
Стъпка 1.



Стъпка 2.



Стъпка 3.



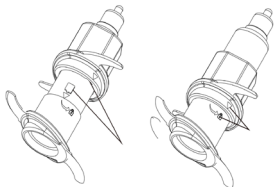
Стъпка 4.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ДВОЙНОТО НОЖЕ ЗА СМЕСВАНЕ

Двойното острие за смесване е полезно както за нарязване, така и за приготвяне на вкусни крем супи.

СГЛОБЯВАНЕ НА ДВОЙНОТО ОСТРИЕ

Вземете острието **(7)** и го поставете в дългото острие с фланец **(7)**, съвпадащо с двата триъгълника. Завъртете острието надясно, за да го закрепите и заключите.



ИЗПОЛЗВАНЕ НА ДВОЙНОТО НОЖЕ ЗА РЯЗАНЕ

За да използвате двойното острие, отстранете капака **(1)** и стоманения контейнер **(3)** и острието против колики **(2)**, ако има такова.

1. Поставете предварително сглобеното двойно острие, като го пхнете по протежение на централната колона в средата на стъклото **(4)** и го натиснете на дъното, за да сте сигурни, че е фиксирано правилно.
2. Добавете храните, които искате да накълцате (плодове, зеленчуци, сушени плодове), предварително нарязани на малки парчета. **(НЕ ПЪРВАЙТЕ месо или риба в чашата; за тези два вида храни е необходимо да използвате стоманения съд).**
3. Затворете стъклото: поставете капака и го заключете, като го завъртите по посока на часовниковата стрелка.
4. Започнете смесването: изберете от панела с функции дали да активирате а) **функцията на ножа с таймер** или б) **функцията на ръчния нож**.
5. След като приключите, отворете капака, изключете захранващия кабел, отстранете остриетата за смесване и извадете нарязаната храна.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ДВОЙНОТО НОЖЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА КРЕМ СУПИ ИЛИ СУПИ

1. Поставете предварително сглобеното двойно острие, като го пхнете по протежение на централната колона в средата на стъклото **(4)** и го натиснете на дъното, за да сте сигурни, че е фиксирано правилно.
2. Добавете зеленчуците или варивата, които желаете да готвите, предварително нарязани на ситно. **(НЕ ПЪРВАЙТЕ месо или риба в чашата; за тези два вида храна е необходимо да използвате стоманения съд).**
3. Добавете вода, в зависимост от количеството зеленчуци, които искате да готвите, не превишавайте максималното ниво от 250 ml, посочено на резервоара.
4. Затворете стъклото: поставете капака и го заключете, като го завъртите по посока на часовниковата стрелка
5. Активирайте функцията за готвене на зеленчуци от контролния панел. С тази функция остриетата се активират автоматично в края на цикъла на готвене.
6. За да удължите цикъла на смесване, работете с ножовете ръчно.
7. След като приключите, извадете щепсела от контакта, отворете капака, махнете лопатките и изсипете сметаната в съда. Можете да използвате шпатула, за да почистите вътрешните стени на резервоара.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

В края на всеки цикъл на готвене и/или смесване разглобете и измийте отделните компоненти във вода и препарат за съдове, т.е. капака, острието против колики, стоманения съд, двойното острие за смесване и шпатулата.

Тези компоненти могат да се мият и в съдомиялна машина, като се поставят в горната кошница, като се избягват прекалено интензивни цикли на миене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не потапяйте електрическото тяло във вода.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои храни като моркови, домати..., които съдържат високо ниво на цветна пигментация, могат да оцветят пластмасовата част на остриетата; това е нормален процес, който причинява само естетическа промяна. Уредът и всички части, влизащи в контакт с храни, са безопасни за здравето.

ЕЖЕДНЕВНО ПОЧИСТВАНЕ

Преди почистване изключете уреда от контакта и изчакайте да изстине.

Ако извършвате основно цикли на готвене на пара, измийте компонентите поотделно във вода и течност за миене на съдове, докато за стъклото добавете малко чиста вода с помощта на бутилка или кана, изплакнете и подсушете вътрешността на стъклото старателно с чиста, суха кърпа.

ДЪЛБОКО ПОЧИСТВАНЕ

Преди извършване на дълбоко почистване, изключете уреда от контакта, отстранете капака и двойното острие за смесване и ги измийте обилно с вода и препарат за съдове.

В случай, че уредът се използва за приготвяне на крем супи, супи минестроне, супи и т.н. ... като използвате чашата, за да ги сготвите, след като изпразните съдържанието, добавете малко вода с помощта на бутилка или кана, разбъркайте, за да изплакнете стените и дъното на остатъците. Изпразнете съдържанието и сменете двойното острие за смесване. След това налейте 250 мл чиста вода, затворете с капака, включете уреда в контакта и активирайте функцията за автоматично почистване от контролния панел. Цикълът на дълбоко почистване продължава 5 минути, през които водата се загрява до 70 °C и след няколко минути смесителните ножове започват да се въртят автоматично, за да почистят цялото стъкло за готвене до върха.

В края на цикъла на почистване отстранете капака и двойните остриета, като внимавате да не се изгорите, след което излейте почистващата вода, за да я изхвърлите. Ако все още има остатъци на дъното на резервоара или по вътрешните стени, изплакнете допълнително, като добавите малко вода, винаги с помощта на бутилка или кана. **НЕ ПОСТАВЯЙТЕ ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО ТЯЛО ПОД ТЕЧАЩА ВОДНА СТРУЯ**, за да предотвратите навлизането на вода в електрическите компоненти, което може да се повреди.

Подсушете вътрешността на стъклото с чиста, суха кърпа. Оставете чашата отворена, за да изсъхне напълно.

ПОДДРЪЖКА

Ако на дъното на резервоара има остатъци от варовик или наслоени остатъци от храна, е необходимо да ги отстраните, за да запазите функционалността на продукта и да избегнете непоправими щети.

Изключете уреда от контакта преди почистване. Не използвайте уреда по време на процеса на почистване. За премахване на котлен камък препоръчваме да използвате бял алкохолен оцет или лимонена киселина или лимонов сок

Процедура: Смесете 50 ml бял алкохолен оцет с 50 ml натурална вода или разтворете доза лимонена киселина в 200 ml студена вода или 100 ml лимонов сок. Изсипете предпочитания

разтвор в чашата. Оставете разтвора да действа толкова дълго, колкото е необходимо за отстраняване на варовика; избягвайте продължително време извън необходимото. След като почистването приключи, отстранете разтвора, изплакнете устройството обилно с малко чиста вода, като внимавате да не намокрите електрическите части. Подсушете със суха кърпа. Оставете чашата отворена, за да изсъхне напълно.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинално напрежение / честота	220-240V (50-60Hz)
Отоплителна мощност	400W
Мощност на смесване	100W
Размер на продукта	114 x 275 mm
Тегло	1,470 gr

Препоръчително е да използвате уреда на закрито, идеална стайна температура между 14°C и 30°C.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ГРЕШКА	ПРИЧИНА
E0	Капакът не е затворен правилно.
E1	Липса на вода с функция за готвене.
E4	Механичен проблем (напр. заседнало острие, излишна храна, разлята по време на готвене, прегряване).

ГАРАНЦИЯ — УСЛОВИЯ

Този продукт има 24 месеца гаранция за производствени дефекти, считано от датата на закупуване (получаване или касова бележка). 24-месечната гаранция не покрива повреди, причинени от нормалната употреба на аксесоари или „консумативи“ (например батерии, глави или части, подложени на износване). Батериите са с 6 месеца гаранция. 24-месечната законова гаранция не е валидна, ако: 1. Продуктът е претърпял естетически щети поради неправилна употреба, която не е в съответствие с инструкциите, съдържащи се в ръководството. 2. Този продукт е бил модифициран и/или манипулиран. 3. Причината за неизправността се дължи на лоша поддръжка на отделните компоненти и/или аксесоари и/или консумативи (напр. окисляване и/или потапяне във вода или други течности на електрическите части, остатъци, които блокират сензора, изтичане на корозивни течности от батериите, ...). Следните също са изключени от 24-месечната законова гаранция: 1. Разходи, свързани с подмяната и/или ремонта на части, подлежащи на износване, или разходи за обичайна поддръжка на продукта. 2. Разходи и рискове, свързани с транспортирането на продукта до и от магазина, където е бил закупен, или център за събиране, който по друг начин е упълномощен да получи продуктите в гаранция. 3. Причинени от повреда в резултат на неправилен монтаж или неправилна употреба или употреба, която не е в съответствие с инструкциите в ръководството. 4. Повреди поради природни бедствия, случайни падания или удари и неблагоприятни условия, несъвместими с продукта. 5. Дефекти, които имат незначителен ефект върху работата на продукта. Производителят, дистрибуторът и всички страни, участващи в продажбата на продукта, не поемат отговорност за икономически загуби и щети от неизправност на продукта. Съгласно действащото законодателство, производителят, дистрибуторът и всички страни, участващи в продажбата, не носят отговорност в никакъв случай за щети, включително дефекти, преки, непреки, загуба на нетен доход, загуба на спестявания и допълнителни щети и други подробности, последствия, които освен щети, причинени от нарушаване на гаранция, договор, обективна отговорност, непозволено увреждане или други причини, произтичащи от използването или невъзможността за използване на продукта и/или хартиени и електронни документи, включително липса на услуга. За повече информация относно асистанс услугата вижте Условията за продажба на сайта **www.nuvitababy.com**.

Vă mulțumim că ați achiziționat aparatul multifuncțional 7 în 1 pentru alimente pentru copii Nuvita 1967. Vă rugăm să citiți cu atenție manualul înainte de utilizare și să-l păstrați pentru referințe ulterioare.

AVERTIZARE: INFORMAȚII GENERALE

CÂND UTILIZAȚI APARATE ELECTRICE, URMĂȚI ÎNTOTDEAUNA MĂSURILE DE SIGURANȚĂ DE MAI JOS:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Pentru a evita riscul de electrocutare, nu scufundați corpul principal al aparatului în apă sau în alte lichide.
3. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, inclusiv copii, cu excepția cazului în care este supravegheat sau instruit de către cineva responsabil pentru siguranța lor. Este necesară supravegherea atentă atunci când aparatul este utilizat în apropierea copiilor. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
4. Opriti și deconectați aparatul atunci când nu este utilizat, înainte de asamblarea sau dezasamblarea pieselor și înainte de curățare. Pentru a deconecta ștecherul, apucați ștecherul și scoateți-l din priză. Nu trageți niciodată de cablu.
5. Evitați contactul cu piesele în mișcare.
6. Nu utilizați aparatul dacă are cablul sau ștecherul deteriorat sau dacă aparatul funcționează defectuos, a fost scăpat sau deteriorat în vreun fel. Contactați dealerul dumneavoastră pentru asistență.
7. Nu utilizați în aer liber.
8. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste suprafața pe care lucrați sau să intre în contact cu suprafețele fierbinți.
9. Vasul de oțel trebuie așezat înainte de a înlocui lamele.
10. Aparatul este destinat procesării unor cantități mici de alimente pentru consum imediat și este recomandat în special pentru prepararea alimentelor pentru copii. Nu este destinat să pregătească cantități mari de alimente în același timp.
11. Aparatul este destinat utilizării casnice și neprofesionale. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului va anula garanția.
12. Țineți mâinile și ustensilele departe de lamele în mișcare pentru a reduce riscul de rănire gravă a persoanelor sau de deteriorare a aparatului de bucătărie. Racleta furnizată poate fi folosită, dar numai când aparatul este oprit.
13. Toate lamele sunt ascuțite. Manipulați cu grijă.
14. Pentru a reduce riscul de rănire, nu așezați niciodată lamele pe bază fără a așeza mai întâi vasul de oțel corect.

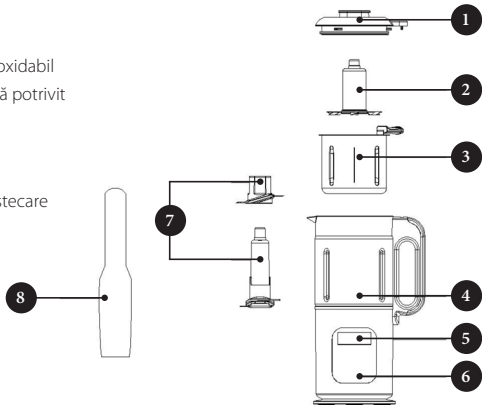
1. Asigurați-vă că capacul este bine blocat înainte de a utiliza aparatul.
2. Nu încercați să dezactivați mecanismul de blocare a capacului, mai ales când aparatul este în funcțiune.
3. Nu umpleți vasul peste linia de umplere maximă (sau capacitatea nominală) pentru a evita riscul de rănire și scurgeri.
4. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerele sau butoanele aparatului.
5. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca incendiu, electrocutare sau rănirea persoanelor.
6. Nu așezați aparatul pe sau lângă un arzător electric sau cu gaz fierbinte sau într-un cuptor încălzit.
7. Conectați întotdeauna ștecherul la aparat, apoi introduceți cablul în priza de perete.
8. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute.

AVERTISMENT: ÎNAINTE DE UTILIZAREA PRODUSULUI

1. Nu utilizați un sterilizator sau un cuptor cu microunde pentru a dezinfecta recipientul principal de sticlă sau orice parte a aparatului. Aparatul este conceput numai pentru uz casnic. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului va anula garanția.
2. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană și asigurați-vă că există suficient spațiu pentru a preveni deteriorarea mobilierului din lemn și a altor obiecte aburului produs în timpul funcționării.
3. Adăugați întotdeauna apă înainte de aburi.
4. Evitați picurarea piureului sau sucului de fructe în rezervorul de apă pentru a preveni deteriorarea plăcii de încălzire din cauza acidității sau alcalinității alimentelor.
5. Evitați mutarea aparatului în timpul utilizării.
6. Nu introduceți obiecte în orificiul de admisie a apei sau în orificiul de evacuare a aburului.
7. Nu adăugați apă în rezervor în timpul coacerii la abur.
8. Verificați întotdeauna consistența alimentelor după gătire și înainte de a le oferi copilului.
9. Timpul mediu de gătit cu abur este de aproximativ 30 de minute. Dacă doriți să gătiți mai multe loturi, așteptați 30 de minute între fiecare sesiune de gătit pentru a permite plăcii de încălzire și motorului să se răcească în mod natural.
10. Nu tocați oase sau nuci (inclusiv nuci și nuci de macadamia).
11. Când utilizați funcția de tocare a lamei, acționați-o timp de cel mult 15 secunde o dată, urmată de o pauză de 10 secunde înainte de a începe din nou.
12. Vă rugăm să rețineți că este normal ca unele alimente să păteze părțile din plastic (morcovi, dovlecei, dovlecei, roșii, spanac, prune, căpșuni etc.). Pentru a evita petele, asigurați-vă că curățați frecvent ansamblul lamei.
13. Aveți grijă când manipulați lamele ascuțite când goliți vasul și curățați.
14. Aveți grijă când turnați lichide fierbinți după gătit.
15. Opriti aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a înlocui piesele și accesoriile.
16. Pentru a evita riscul de electrocutare, nu scufundați partea electrică principală a produsului, cablul sau ștecherul în apă.

CONȚINUTUL PACHETULUI

1. Acoperi
2. Lama anti-colici
3. Recipient din oțel inoxidabil
4. Recipient fix din sticlă potrivit și pentru gătit
5. Cronometru
6. Taste funcționale
7. Set de lame de amestecare
8. Spatula



PANOUL DE CONTROL



TASTE FUNCȚIONALE:

Pentru a selecta una dintre tastele funcționale de pe panoul de control, atingeți ușor tasta „**mod**”, un semnal luminos indică funcția selectată. Cu fiecare apăsare ușoară, funcția se schimbă, trecând la următoarea.



FUNCȚIE MANUALĂ DE GĂTIRE LA ABUR

Această funcție vă permite să alegeți alți timpi de gătire decât cei prestabiliți și începe de la minim 15 minute. Prin apăsarea consecutivă a butonului „**cronometru**” va crește cu 5 minute o dată. La sfârșitul gătitului, cu această funcție, lamele nu se vor activa automat. Dacă doriți să amestecați, setați-le manual.



FUNCȚIA TIMER LAMEI

Propune automat un timp implicit de 1 min. Prin apăsarea ulterioară a butonului „**Timer**”, este posibilă modificarea timpului alegând între 15 sec. – 30 sec. – 45 sec. Odată ce timpul dorit a fost selectat, lamele încep să se amestece automat, fără a fi nevoie să țineți apăsat butonul.





FUNCȚIE DE CURĂȚARE

Cu această funcție puteți curăța interiorul recipientului de sticlă pentru gătit, după ce ați pregătit bulion de legume, smoothie-uri, supe și velouté. Ciclul durează 5 minute timp în care apa se încălzește până la aproximativ 70 de grade.

PROGRAME DE GĂTIT

Programele de gătit sunt oferite cu timpi de gătire prestabiliți și nemodificabili. Pentru a personaliza timpii de gătire, alegeți funcția manuală de gătit cu abur.

CARNE	PEȘTE	FRUCTE	CEREALE	LEGUMENELE	LEGUME
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



FUNCȚIE DE GĂTIRE PROGRAMATĂ

Vă permite să programați începerea gătirii la o oră ulterioară. Pentru a activa această funcție, atingeți butonul „**mod**” pentru a activa dispozitivul și apoi butonul „**funcție de gătit programată**”. 30 de minute vor apărea automat pe afișaj. Dacă doriți să amânați și mai mult începerea gătirii, apăsați pictograma „**cronometru**” pentru a mări timpul.



TIMER

Vă permite să personalizați sincronizarea unor taste funcționale.



FUNCȚIE MANUALĂ LAMEI

Funcția este activată prin apăsarea pictogramei și lamele funcționează doar ținând apăsat butonul.

PRIMA UTILIZARE

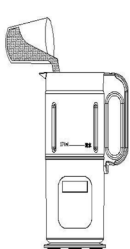
- Curățați paharul de gătit **(4)** cu o cârpă umedă, fără scame sau cu un burete neabraziv.
- Recipientul din oțel pentru alimente **(3)** și lamele **(2), (7)** pot fi spălate prin scufundarea lor în apă și săpun de vase și uscate cu o cârpă.
- **NOTĂ:** Lamele sunt ascuțite, aveți grijă să nu vă tăiați.
- **NOTĂ:** Nu scufundați corpul electric în apă.

ÎNAINTE DE UTILIZAREA PRODUSULUI

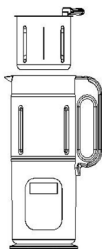
PENTRU GĂTIREA CU ABURUL ȘI ABLENDAREA AUTOMAT

(Pregătirea hranei pentru copii)

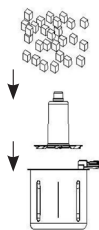
1. Puneți apa în paharul de gătit **(4)** , nu depășiți limita indicată de 150 ml.
2. Introduceți recipientul de oțel **(3)** în interiorul paharului de gătit, aliniind mânerul cu locașul, pentru a-l poziționa în locașul său.
3. Introduceți lama anti-colici **(2)** înainte de a adăuga alimente.
4. Tăiați mâncarea în bucăți mici înainte de a le pune în recipientul de oțel. Alimentele recomandate pentru gătit la abur sunt carnea, peștele, leguminoasele, cerealele, legumele... Aveți grijă să nu depășiți nivelul maxim indicat.
5. Închideți cu capacul **(1)**. **Închideți bine capacul pentru a activa senzorul de siguranță.** Dacă nu este închis ermetic, va apărea eroarea E0, iar aparatul nu va funcționa.
6. Conectați cablul de alimentare la aparat și apoi la priza electrică.
7. Pentru fiecare funcție, afișajul sugerează automat timpi de gătit prestabiliți și nemodificabili. Pentru a alege funcția de gătit dorită, pur și simplu atingeți butonul „**mod**”, apăsați consecutiv până ajungeți la funcția dorită, care va porni automat la 2 secunde după selecție. Dacă doriți să modificați timpii de gătire propuși, alegeți funcția „**gătire cu abur**”, afișajul vă va sugera un timp de 15 minute, prin apăsarea consecutivă a butonului „**timer**” puteți mări timpul. Fiecare apăsare mărește timpul cu 5 minute.
8. Dacă ați ales un **program de gătit prestabilit**, la sfârșit aparatul va emite un bip de sfârșit de gătit, iar lamele vor începe să funcționeze automat. În caz contrar, dacă ați ales **programul manual de gătit**, veți auzi bip-ul de sfârșit de gătit și dacă doriți să activați lamele, va trebui să procedați manual și să alegeți dintre următoarele moduri: a) **funcție cronometru** sau b) **funcția manuală a lamei**.
9. Având grijă să nu vă ardeți, deschideți capacul **(1)** , scoateți recipientul de oțel **(3)** ținându-l de mâner cu strat de cauciuc.



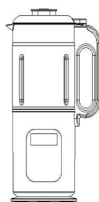
Pasul 1.



Pasul 2.



Pasul 3.



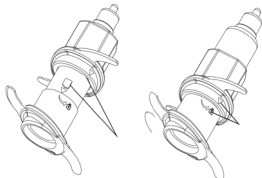
Pasul 4.

UTILIZAREA LAMEI DUBLE DE AMESTEC

Lama dubla de amestecare este utilă atât pentru tocat cât și pentru prepararea de delicioase supe crema.

MONTAREA LAMEI DUBLE

Luați lama **(7)** și introduceți-o în lama cu flanșă lungă **(7)** asortând cele două triunghiuri. Rotiți lama spre dreapta pentru a asigura și bloca.



UTILIZAREA LAMEI DUBLE PENTRU TOARE

Pentru a utiliza lama dublă, scoateți capacul **(1)** și recipientul din oțel **(3)** și lama anti-colici **(2)**, dacă este prezentă.

1. Introduceți lama dublă asamblată anterior, introducând-o de-a lungul coloanei centrale din mijlocul paharului **(4)** și apăsând-o pe fund pentru a vă asigura că este fixată corect.
2. Adăugați alimentele pe care doriți să le tocați (fructe, legume, fructe uscate) tăiate în prealabil în bucăți mici. **(NU INTRODUCEȚI carne sau pește în pahar; pentru aceste două tipuri de alimente este necesar să folosiți recipientul din oțel)**.
3. Închideți sticla: puneți capacul și blocați-l rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
4. Începeți amestecarea: alegeți din panoul de funcții dacă doriți să activați a) **funcția lamă temporizatoare** sau b) **funcția lamă manuală**.
5. Odată ce ați terminat, deschideți capacul, deconectați cablul de alimentare, scoateți lamele de amestecare și îndepărtați alimentele tocate.

UTILIZAREA LAMEI DUBLE PENTRU A PREPARA SUPE SAU CREMA SAU SUPE

1. Introduceți lama dublă asamblată anterior, introducând-o de-a lungul coloanei centrale din mijlocul paharului **(4)** și apăsând-o pe fund pentru a vă asigura că este fixată corect.
2. Adăugați legumele sau leguminoasele pe care doriți să le gătiți, tăiate în prealabil în bucăți mici. **(NU INTRODUCEȚI carne sau pește în pahar; pentru aceste două tipuri de alimente este necesar să folosiți recipientul din oțel)**.
3. Adăugați apă, în funcție de cantitatea de legume pe care doriți să o gătiți, nu depășiți nivelul maxim de 250 ml indicat pe rezervor.
4. Închideți sticla: puneți capacul și blocați-l rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
5. Activați funcția de gătit legume din panoul de control. Cu această funcție, lamele sunt activate automat la sfârșitul ciclului de gătit.
6. Pentru a prelungi ciclul de amestecare, acționați lamele manual.
7. Când ați terminat, deconectați cablul electric, deschideți capacul, scoateți paletelile de amestecare și turnați crema în vas. Puteți folosi spatula pentru a curăța pereții interiori ai rezervorului.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

La sfârșitul fiecărui ciclu de gătit și/sau amestecare, dezamblați și spălați componentele individuale în apă și detergent de vase, adică capacul, lama anti-colici, recipientul din oțel, lama dublă de amestecare și spatula.

Aceste componente pot fi spălate și în mașina de spălat vase, așezându-le în raftul superior, evitând ciclurile de spălare excesiv de intensive.

NOTĂ: Nu scufundați corpul electric în apă.

NOTĂ: Unele alimente precum morcovii, roșiile... care conțin un nivel ridicat de pigmentare colorată, pot păta partea din plastic a lamelor; acesta este un proces normal care provoacă doar o schimbare estetică. Aparatul și toate piesele care vin în contact cu alimentele sunt sigure pentru sănătate.

CURĂȚARE ZILNICĂ

Înainte de curățare, deconectați aparatul de la priză și așteptați să se răcească.

Dacă efectuați în principal cicluri de gătit cu abur, spălați componentele separat în apă și lichid de spălat vase, în timp ce pentru pahar adăugați puțină apă curată folosind o sticlă sau ulcior, clătiți și uscați bine interiorul paharului cu o cârpă curată și uscată.

CURĂȚAREA PROFUNDĂ

Înainte de a efectua orice curățare profundă, deconectați aparatul de la priză, scoateți capacul și lama dublă de amestecare și spălați-le bine în apă și săpun de vase.

În cazul în care, aparatul este folosit pentru prepararea de supe cremă, supe minestrone, supe etc... folosind paharul pentru a le găti, după golirea conținutului, adăugați puțină apă folosind o sticlă sau o ulcior, amestecați pentru a clăti pereții și fundul reziduurilor. Goliți conținutul și înlocuiți lama dublă de amestecare. Apoi turnați 250 ml apă curată, închideți cu capacul, conectați aparatul la priză și activați funcția de curățare automată de pe panoul de control. Ciclul de curățare profundă durează 5 minute, timp în care apa se încălzește până la 70 °C și după câteva minute lamele de amestecare încep să se rotească automat pentru a curăța întregul pahar de gătit până sus.

La sfârșitul ciclului de curățare, scoateți capacul și lamele duble, având grijă să nu vă ardeți, apoi turnați apa de curățare care trebuie aruncată. Dacă mai există reziduuri pe fundul rezervorului sau de-a lungul pereților interiori, clătiți în continuare adăugând puțină apă, folosind întotdeauna ajutorul unei sticle sau al unui ulcior. **NU PUNEȚI CORPUL ELECTRIC SUB JETUL DE APĂ CURENTĂ** pentru a preveni pătrunderea apei în componentele electrice, care ar putea fi deteriorate. Uscați interiorul sticlei cu o cârpă curată și uscată. Lăsați paharul deschis pentru a-l lăsa să se usuce complet.

ÎNTREȚINERE

Dacă fundul rezervorului prezintă reziduuri de calcar sau resturi alimentare incrustate, este necesară îndepărtarea acestora pentru a păstra funcționalitatea produsului și a evita deteriorarea ireparabilă.

Deconectați aparatul înainte de curățare. Nu folosiți aparatul în timpul procesului de curățare. Pentru îndepărtarea calcarului, vă recomandăm să folosiți oțet de alcool alb sau acid citric sau suc de lămâie

Procedura: Amesteca 50 ml de oțet alcoolic alb cu 50 ml apa naturală sau dizolva o doză de acid citric în 200 ml apă rece sau 100 ml suc de lamaie. Se toarnă soluția preferată în pahar. Lăsați soluția

să acționeze doar atât timp cât este necesar pentru a îndepărta calcarul; evitați un timp prelungit peste necesar.

Odată ce curățarea este finalizată, îndepărtați soluția, clătiți bine aparatul cu puțină apă curată, având grijă să nu umeziți piesele electrice.

Uscați cu o cârpă uscată. Lăsați paharul deschis pentru a permite uscarea completă.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune/frecvență nominală	220-240V (50-60Hz)
Putere de incalzire	400W
Puterea de amestecare	100W
Dimensiunea produsului	114 x 275 mm
Greutate	1,470 gr

Se recomandă utilizarea aparatului în interior, temperatura ideală a camerei între 14°C și 30°C.

RODIPE E PROBLEMURENQO

DOŚ	KÀUZA
E0	O kapako na si phandlo sar trubul.
E1	Manglipe e pajesko e funkciaa te čhivel pes.
E4	Mekanikano problemo (sar egzàmplo, phandlo šero, but xabe so čhivel pes kana čhivel pes, but tato).

GARANȚIE — TERMENI ȘI CONDIȚII

Acest produs are o garanție de 24 de luni pentru defecte de fabricație, începând de la data achiziției (chitanță sau bon). Garanția de 24 de luni nu acoperă daunele cauzate de utilizarea normală a accesoriilor sau „consumabilelor” (de exemplu, baterii, capete sau piese supuse uzurii). Bateriile au o garanție de 6 luni. Garanția legală de 24 de luni nu este valabilă dacă: 1. Produsul a suferit daune estetice din cauza utilizării necorespunzătoare, neconforme cu instrucțiunile conținute în manual. 2. Acest produs a fost modificat și/sau manipulat. 3. Causa defecțiunii se datorează întreținerii defectuoase a componentelor individuale și/sau accesoriilor și/sau consumabilelor (ex. oxidarea și/sau scufundarea în apă sau alte lichide ale părților electrice, reziduuri care blochează senzorul, scurgeri de substanțe corozive). lichid din baterii, ...). De asemenea, sunt excluse din garanția legală de 24 de luni: 1. Costurile legate de înlocuirea și/sau repararea pieselor supuse uzurii sau costurile pentru întreținerea obișnuită a produsului. 2. Costuri și riscuri asociate cu transportul produsului la și de la magazinul de unde a fost achiziționat sau centrul de colectare autorizat altfel să primească produsele în garanție. 3. Căuzat de deteriorarea rezultată din instalarea incorectă sau utilizarea necorespunzătoare sau utilizarea neconformă cu instrucțiunile din manual. 4. Daune datorate dezastrelor naturale, căderilor sau impacturilor accidentale și condițiilor nefavorabile incompatibile cu produsul. 5. Defecte care au un efect neglijabil asupra performanței produsului. Producătorul, distribuitorul și toate părțile implicate în vânzarea produsului nu își asumă responsabilitatea pentru pierderile economice și daunele cauzate de orice defecțiune a produsului. Conform legislației în vigoare, producătorul, distribuitorul și toate părțile implicate în vânzare nu răspund în niciun caz pentru daune, inclusiv defecțiuni, directe, indirecte, pierderi de venit net, pierderi de economii și daune suplimentare și alte detalii consecințe care se duc. dincolo de daunele cauzate de încălcarea garanției, contractului, răspunderii stricte, delictelor sau alte cauze, care decurg din utilizarea sau incapacitatea de a utiliza produsul și/sau documentele pe hârtie și electronice, inclusiv lipsa serviciului. Pentru mai multe informații despre serviciul de asistență, consultați Condițiile de Vânzare ale site-ului **www.nuvitababy.com**.

Hvala vam što ste kupili Nuvita 1967 višenamjenski uređaj za pripremu dječje hrane „7 u 1“. Molimo vas da prije uporabe pažljivo pročitate priručnik i sačuvate ga za buduću upotrebu.

VAŽNA OPĆA UPOZORENJA

PRILIKOM UPORABE ELEKTRIČNIH UREĐAJA UVIJEK SE PRIDRŽAVAJTE NIŽE NAVEĐENIH SIGURNOSNIH MJERA OPREZA:

1. Pročitajte sve upute.
2. Kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara, ne uranjajte glavni dio uređaja u vodu ili druge tekućine.
3. Ovaj uređaj nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, osim ako su pod strogim nadzorom i ako ih je o uporabi uređaja poučila osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Potreban je strog nadzor kada se uređaj koristi u blizini djece. Djecu treba nadzirati kako se ne bi igrala uređajem.
4. Isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice kada ga ne koristite, prije sastavljanja ili rastavljanja dijelova te prije čišćenja. Za isključivanje uhvatite utikač i izvucite ga iz utičnice. Nikada ne povlačite kabel. Pustite da se uređaj ohladi prije sastavljanja ili rastavljanja dijelova te prije čišćenja.
5. Izbjegavajte dodir s pokretnim dijelovima.
6. Ne koristite uređaj ako su kabel ili utikač oštećeni, odnosno ako uređaj ne radi ispravno, ako je pao ili je na bilo koji način oštećen. Za pomoć se obratite prodavaču.
7. Ne koristite na otvorenom.
8. Ne dopustite da kabel za napajanje visi preko ruba radne površine ili da dođe u dodir s vrućim površinama.
9. Čelična posuda mora biti postavljena na mjesto prije zamjene oštrica.
10. Uređaj je namijenjen za obradu manjih količina hrane za neposrednu konzumaciju te se posebno preporučuje za pripremu hrane za bebe. Nije namijenjen za pripremu velikih količina hrane odjednom.
11. Uređaj je namijenjen za kućnu, neprofesionalnu uporabu. Nepravilna uporaba uređaja poništava jamstvo.
12. Držite ruke i kuhinjski pribor podalje od oštrica dok se kreću kako biste smanjili rizik od ozbiljnih ozljeda ili oštećenja uređaja. Isporučena lopatica za struganje može se koristiti, ali samo kada je uređaj isključen.
13. Sve su oštrice oštre. Rukujte njima pažljivo.
14. Kako biste smanjili rizik od ozljeda, nikada ne postavljajte oštrice na bazu bez prethodnog pravilnog postavljanja čelične posude.
15. Provjerite je li poklopac čvrsto zaključan prije uporabe uređaja.
16. Ne pokušavajte zaobići mehanizam za zaključavanje poklopca, osobito dok uređaj radi.

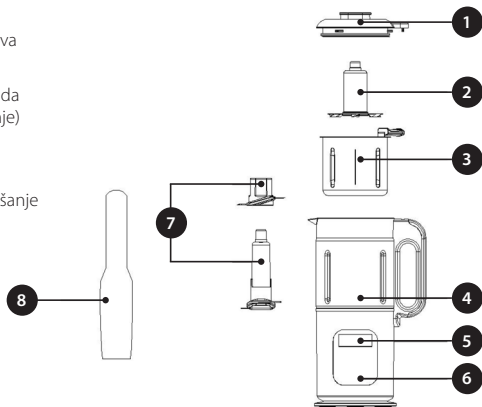
17. Ne punite posudu iznad oznake za maksimalnu razinu punjenja (ili nazivnog kapaciteta) kako biste izbjegli rizik od ozljeda i prolijevanja.
18. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke ili kontrolne tipke uređaja.
19. Uporaba dodataka koje proizvođač nije preporučio može uzrokovati požar, strujni udar ili ozljede.
20. Ne postavljajte uređaj na vruće plinske ili električne plamenike, u njihovu blizinu niti u zagrijanu pećnicu.
21. Uvijek prvo spojite utikač na uređaj, a zatim uključite kabel u zidnu utičnicu.
22. Ne koristite uređaj u svrhe za koje nije namijenjen.

UPOZORENJA: PRIJE UPORABE PROIZVODA

1. Nemojte koristiti sterilizator ni mikrovalnu pećnicu za dezinfekciju glavne staklene posude ili bilo kojeg dijela uređaja. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu uporabu. Nepravilna uporaba uređaja poništava jamstvo.
2. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu i osigurajte dovoljno slobodnog prostora kako para nastala tijekom rada ne bi oštetila drveni namještaj ili druge predmete.
3. Uvijek ulijte vodu prije kuhanja na pari.
4. Izbjegavajte kapanje pirea ili voćnog soka u spremnik za vodu kako biste spriječili oksidaciju premaza grijače ploče uslijed kiselosti ili lužnatosti hrane.
5. Nemojte pomicati uređaj dok je u uporabi.
6. Nemojte gurati predmete u otvor za punjenje vodom ili otvor za izlaz pare.
7. Nemojte dolijevati vodu u spremnik tijekom procesa kuhanja na pari.
8. Uvijek provjerite konzistenciju hrane nakon kuhanja, a prije posluživanja djetetu.
9. Prosječno vrijeme kuhanja na pari iznosi približno 30 minuta. Ako želite provesti više uzastopnih ciklusa kuhanja, morate pričekati 30 minuta između ciklusa kako bi se grijača ploča i motor prirodno ohladili.
10. Nemojte usitnjavati kosti ni orašaste plodove (uključujući orahe i makadamija oraščiće).
11. Funkcija usitnjavanja smije se koristiti najdulje 15 sekundi odjednom, nakon čega slijedi stanica od 10 sekundi prije ponovnog pokretanja.
12. Imajte na umu da je normalno da određene namirnice (poput mrkve, bundeve, tikvica, rajčice, špinata, šljiva, jagoda itd.) oboje plastične dijelove. Kako biste spriječili nastanak mrlja, redovito čistite sklop s oštricama.
13. Budite oprezni pri rukovanju oštrim oštricama tijekom pražnjenja posude ili čišćenja. Budite oprezni pri ulijevanju vrućih tekućina nakon kuhanja.
14. Isključite uređaj i odspojite ga s napajanja prije zamjene dijelova ili dodataka.
15. Kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara, nemojte uranjati glavnu električnu jedinicu, kabel ni utikač u vodu.

SADRŽAJ PAKIRANJA

1. Poklopac
2. Nastavak protiv grčeva
3. Čelična posuda
4. Fiksna staklena posuda (prikladna i za kuhanje)
5. Mjerač vremena
6. Funkcijske tipke
7. Sklop oštrica za miješanje
8. Špatula



UPRAVLJAČKA PLOČA



FUNKCIJSKE TIPKE:

Kako biste odabrali jednu od funkcijskih tipki na upravljačkoj ploči, lagano dodirnite tipku „**mode**“; svjetlosni indikator prikazuje odabranu funkciju. Svakim laganim pritiskom funkcija se mijenja u sljedeću.



FUNKCIJA RUČNOG KUHANJA NA PARU

Ova funkcija omogućuje odabir vremena kuhanja različitih od unaprijed postavljenih, počevši od najmanje 15 minuta. Uzastopnim pritiskanjem tipke „**timer**“ vrijeme se povećava u koracima od 5 minuta. Kada kuhanje s ovom funkcijom završi, oštrice se neće automatski pokrenuti; ako želite koristiti funkciju miješanja, morate ih ručno pokrenuti.





FUNKCIJA BLADE TIMER

Automatski se predlaže zadano vrijeme od jedne minute. Naknadnim pritiskom na tipku „**timer**” možete prilagoditi trajanje odabirom između 15, 30 ili 45 sekundi. Nakon odabira željenog vremena, oštrice automatski počinju s radom, bez potrebe za držanjem tipke pritisnutom.



FUNKCIJA ČIŠĆENJA

Ova funkcija čisti unutrašnjost posude za kuhanje nakon pripreme povrtnog temeljca, smoothieja, juha i krem-juha. Ciklus traje 5 minuta, tijekom kojih se voda zagrijava na približno 70 stupnjeva.

KULINARSKE EMISIJE

Programi kuhanja imaju unaprijed postavljena vremena kuhanja koja se ne mogu mijenjati. Za prilagodbu vremena kuhanja odaberite funkciju ručnog kuhanja na paru.

MESO	RIBA	VOĆE	ŽITARICE	MAHUNARKE	POVRĆE
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



FUNKCIJA PROGRAMIRANOG KUHANJA

Omogućuje vam zakazivanje početka kuhanja za kasnije vrijeme. Za aktivaciju ove funkcije dodirnite tipku „**mode**” kako biste uključili uređaj, a zatim pritisnite tipku za funkciju programiranog kuhanja. Na zaslonu će se automatski prikazati „**30 min**”. Ako želite dodatno odgoditi početak kuhanja, pritisnite ikonu „**timer**” kako biste povećali vrijeme.



MJERAČ VREMENA

Omogućuje vam prilagodbu vremenskih postavki određenih funkcijskih tipki.



RUČNA FUNKCIJA OŠTRICE

Funkcija se aktivira pritiskom na ikonu, a oštrice rade samo dok se tipka drži pritisnutom.

PRVA UPOTREBA

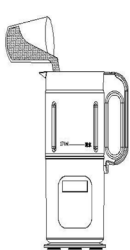
- Očistite posudu za miješanje **(4)** vlažnom krpom koja ne ostavlja dlačice ili neabrazivnom spužvicom.
- Posuda od nehrđajućeg čelika **(3)** i oštrice **(2), (7)** mogu se oprati uranjanjem u vodu s deterdžentom za pranje posuđa te osušiti krpom.
- Napomena:** Oštrice su oštre; pazite da se ne porežete.
- Napomena:** Ne uranjajte motornu jedinicu u vodu.

PRIJE UPORABE PROIZVODA

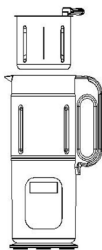
ZA AUTOMATSKO KUHANJE NA PARI I MIKSANJE

(Priprema pirea od hrane za dojenčad)

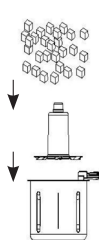
1. Ulijte vodu u posudu za kuhanje **(4)** i pritom pazite da ne prekoračite naznačenu granicu od 150 ml.
2. Postavite posudu od nehrđajućeg čelika **(3)** u posudu za kuhanje tako da ručku poravnate s utorom kako bi pravilno sjela na mjesto.
3. Umetnite nastavak s oštricom protiv grčeva **(2)** prije dodavanja hrane.
4. Narežite hranu na komadiće prije nego što je stavite u posudu od nehrđajućeg čelika. Preporučene namirnice za kuhanje na pari uključuju meso, ribu, mahunarke, žitarice i povrće. Pazite da ne prekoračite naznačenu maksimalnu razinu.
5. Zatvorite poklopcem **(1)**. **Provjerite je li poklopac čvrsto zatvoren kako bi se aktivirao sigurnosni senzor.** Ako nije pravilno zatvoren, prikazat će se kod pogreške E0, a uređaj neće raditi.
6. Spojite kabel za napajanje na uređaj, a zatim ga uključite u električnu utičnicu.
7. Za svaku funkciju zaslon automatski predlaže unaprijed postavljena vremena kuhanja koja se ne mogu mijenjati. Kako biste odabrali željenu funkciju kuhanja, jednostavno dodirnite tipku „mode” i pritisćite je uzastopno dok ne dođete do željene funkcije; ona će se automatski pokrenuti 2 sekunde nakon odabira. Ako želite promijeniti predložena vremena kuhanja, odaberite funkciju „kuhanje na pari”; zaslon će predložiti vrijeme od 15 minuta, a vi ga možete povećati uzastopnim pritiskanjem tipke „timer”. Svakim pritiskom vrijeme se povećava za 5 minuta.
8. Ako je odabran unaprijed postavljen program kuhanja, uređaj će emitirati zvučni signal po završetku kuhanja, a oštrice će se automatski početi okretati. S druge strane, ako je odabran ručni program kuhanja, čut ćete zvučni signal za kraj kuhanja; ako želite pokrenuti oštrice, to morate učiniti ručno odabirom između: a) funkcije rada oštrica s vremenskim ograničenjem ili b) ručne funkcije rada oštrica.
9. Pazeći da se ne opečete, otvorite poklopac **(1)**, izvadite posudu od nehrđajućeg čelika **(3)** držeći je za gumiranu ručku, a zatim izvadite oštrice. Upotrijebite lopaticu **(8)** kako biste lakše istresli sadržaj na tanjur.



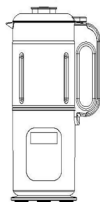
Faza 1.



Faza 2.



Faza 3.



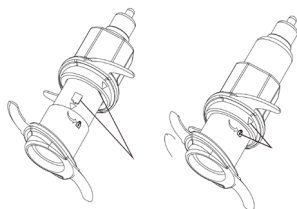
Faza 4.

UPORABA DVOSTRUKE OŠTRICE ZA MIJEŠANJE

Dvostruka oštrica za miješanje korisna je kako za usitnjavanje, tako i za pripremu ukusnih krem-juha.

MONTAŽA DVOSTRUKE OŠTRICE

Uzmite oštricu **(7)** i umetnite je u oštricu s dugim rubom **(7)** tako da poravnate dva trokuta. Okrenite oštricu udesno kako biste je učvrstili i blokirali u položaju.



KORIŠTENJE DVOSTRUKE OŠTRICE ZA USITNJAVANJE

Za uporabu dvostruke oštrice uklonite poklopac **(1)**, čeličnu posudu **(3)** i oštricu protiv kolika **(2)**, ako je prisutna.

1. Umetnite prethodno sastavljenu jedinicu s dvostrukom oštricom tako da je nataknete na središnji stup unutar posude **(4)** i pritisnete prema dnu kako biste osigurali da je čvrsto postavljena.
2. Dodajte sastojke koje želite usitniti (voće, povrće, orašaste plodove), prethodno ih narezavši na komadiće. **(NEMOJTE stavljati meso ili ribu u ovu posudu; za te vrste namirnica mora se koristiti spremnik od nehrđajućeg čelika).**
3. Zatvorite posudu: postavite poklopac i zaključajte ga okretanjem u smjeru kazaljke na satu.
4. Pokrenite obradu: pomoću upravljačke ploče odaberite a) funkciju rada oštrica s vremenskim ograničenjem ili b) funkciju ručnog upravljanja oštricama.
5. Po završetku otvorite poklopac, izvucite kabel za napajanje iz utičnice, uklonite oštrice i izvadite usitnjenu hranu.

KORIŠTENJE DVOSTRUKE OŠTRICE ZA PRIPREMU VELOUTÉ UMAKA ILI JUHA

1. Umetnite prethodno sastavljenu jedinicu s dvostrukom oštricom tako da je nataknete na središnji stup unutar posude **(4)** i pritisnete prema dnu kako biste osigurali da je čvrsto postavljena.
2. Dodajte povrće ili mahunarke koje želite kuhati, prethodno ih narezavši na sitne komade. **(NEMOJTE stavljati meso ili ribu u posudu; za te vrste namirnica mora se koristiti spremnik od nehrđajućeg čelika).**
3. Dodajte vodu ovisno o količini povrća koju želite kuhati; pritom nemojte prekoračiti oznaku maksimalne razine od 250 ml na spremniku.
4. Zatvorite posudu: postavite poklopac i zaključajte ga okretanjem u smjeru kazaljke na satu.
5. Aktivirajte funkciju kuhanja povrća putem upravljačke ploče. Kod ove funkcije oštrice se automatski pokreću nakon završetka ciklusa kuhanja.

6. Kako biste produljili ciklus usitnjavanja, ručno pokrenite rad oštrica.
7. Po završetku izvucite kabel za napajanje iz utičnice, otvorite poklopac, uklonite oštrice i izlijte usitnjenu smjesu u zdjelu. Za struganje ostataka s unutarnjih stijenki spremnika možete koristiti lopaticu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nakon svakog ciklusa kuhanja i/ili miksanja, rastavite i operite pojedinačne dijelove – konkretno poklopac, oštricu protiv kolika, posudu od nehrđajućeg čelika, dvostruku oštricu za miksanje i lopaticu – koristeći vodu i deterdžent za pranje posuđa.

Ti se dijelovi mogu prati i u perilici posuđa (na gornjoj polici), pod uvjetom da se izbjegavaju pretjerano intenzivni ciklusi pranja.

NAPOMENA: Ne uranjajte jedinicu s elektromotorom u vodu.

NAPOMENA: Određene namirnice s jakim prirodnim pigmentima, poput mrkve ili rajčice, mogu obojiti plastične dijelove oštrica; to je uobičajena pojava koja dovodi samo do promjene izgleda. Uređaj i svi dijelovi koji dolaze u dodir s hranom sigurni su za zdravlje.

DNEVNO ČIŠĆENJE

Prije čišćenja isključite uređaj iz električne utičnice i ostavite ga da se ohladi.

Ako prvenstveno koristite cikluse kuhanja na pari, operite dijelove odvojeno vodom i tekućinom za pranje posuđa; za staklenku ulijte malo čiste vode pomoću boce ili vrča, isperite i temeljito osušite unutrašnjost čistom, suhom krpom.

DUBINSKO ČIŠĆENJE

Prije temeljitog čišćenja isključite uređaj iz struje, uklonite poklopac i dvostruku oštricu za miješanje te ih temeljito operite vodom i deterdžentom za pranje posuđa.

Ako ste uređaj koristili za pripremu krem-juha, povrtnih juha, temeljaca i slično u posudi za kuhanje, najprije ispraznite njezin sadržaj. Zatim ulijte malo vode iz boce ili vrča i kružnim pokretima isperite ostatke sa stijenki i dna. Izlijte vodu i ponovno umetnite dvostruku oštricu za miješanje. Nakon toga ulijte 250 ml čiste vode, zatvorite poklopac, uključite uređaj u struju i putem upravljačke ploče pokrenite funkciju automatskog čišćenja. Ciklus temeljitog čišćenja traje 5 minuta; tijekom tog vremena voda se zagrijava na 70 °C, a nakon nekoliko minuta oštrice se automatski počinju okretati, čisteći cijelu posudu za kuhanje sve do vrha.

Kad ciklus čišćenja završi, uklonite poklopac i dvostruku oštricu – pazeći pritom da se ne opečete – te izlijte vodu u sudoper. Ako na dnu posude ili na unutarnjim stijenkama ostanu tragovi hrane, ponovno isperite dodavanjem male količine vode iz boce ili vrča. **NEMOJTE STAVLJATI BAZU S MOTOROM POD MLAZ VODE** jer bi voda mogla prodrijeti u unutrašnjost i oštetiti električne komponente.

Obrišite unutrašnjost posude čistom, suhom krpom. Ostavite posudu otvorenom kako bi se potpuno osušila.

ODRŽAVANJE

Ako se na dnu spremnika nakupio kamenac ili zapečeni ostaci hrane, potrebno ih je ukloniti kako bi se očuvala funkcionalnost uređaja i spriječilo nepopravljivo oštećenje.

Prije čišćenja isključite uređaj iz električne mreže. Nemojte koristiti uređaj tijekom postupka čišćenja. Za uklanjanje kamenca preporučujemo upotrebu bijelog alkoholnog octa, limunske kiseline ili limunovog soka.

Postupak: Pomiješajte 50 ml bijelog alkoholnog octa s 50 ml vode ili otopite dozu limunske kiseline u 200 ml hladne vode (odnosno upotrijebite 100 ml limunovog soka). Ulijte odabranu otopinu u spremnik. Ostavite otopinu da djeluje samo onoliko dugo koliko je potrebno za uklanjanje kamenca; izbjegavajte ostavljanje otopine dulje nego što je nužno.

Nakon završetka čišćenja uklonite otopinu i temeljito isperite uređaj čistom vodom, pazeći pritom da ne smočite električne dijelove.

Obrišite suhom krpom. Ostavite spremnik otvorenim kako bi se potpuno osušio.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni napon / frekvencija	220-240V (50-60Hz)
Snaga grijanja	400 W
Snaga miješanja	100 W
Dimenzije proizvoda	114 x 275 mm
Težina	1,470 gr

Preporučuje se uporaba uređaja u zatvorenom prostoru, uz idealnu temperaturu okoline između 14 °C i 30 °C.

OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

POGREŠKA	UZROK
E0	Čep nije pravilno zatvoren.
E1	Stanje niske razine vode tijekom kuhanja.
E4	Mehanički problem (npr. zaglavljena oštrica, prelijevanje viška hrane tijekom kuhanja, pregrijavanje).

GARANZIA - TERMINI E CONDIZIONI

Ovaj proizvod dolazi s jamstvom od 24 mjeseca na tvorničke nedostatke, koje vrijedi od datuma kupnje (navedenog na prodajnom listiću ili računu). Jamstvo od 24 mjeseca ne pokriva oštećenja nastala uobičajenom uporabom dodatne opreme ili potrošnih dijelova (npr. baterija, glava ili dijelova podložnih trošenju). **Za baterije vrijedi jamstvo od 6 mjeseci.** Zakonsko jamstvo u trajanju od 24 mjeseca prestaje vrijediti ako: 1. Proizvod pretrpi estetska oštećenja uslijed nepravilne uporabe koja nije u skladu s uputama u priručniku. 2. Proizvod je preinačen i/ili je na njemu vršena neovlaštena intervencija. 3. Kvar je uzrokovan neodgovarajućim održavanjem pojedinih dijelova, dodatne opreme i/ili potrošnog materijala (npr. oksidacija i/ili uranjanje električnih dijelova u vodu ili druge tekućine, začepljenje senzora nečistoćama, curenje korozivne tekućine iz baterija itd.). **Iz zakonskog jamstva od 24 mjeseca također su isključeni:** 1. Troškovi povezani sa zamjenom i/ili popravkom dijelova podložnih trošenju ili troškovi redovitog održavanja proizvoda. 2. Troškovi i rizici povezani s prijevozom proizvoda do trgovine u kojoj je kupljen ili do sabirnog centra ovlaštenog za zaprimanje proizvoda pod jamstvom, te natrag. 3. Oštećenja nastala uslijed pogrešne instalacije ili nepravilne uporabe, odnosno uporabe koja nije u skladu s uputama u priručniku. 4. Oštećenja uzrokovana prirodnim katastrofama, slučajnim padovima ili udarcima te nepovoljnim uvjetima koji nisu kompatibilni s proizvodom. 5. Nedostaci koji imaju zanemariv utjecaj na rad proizvoda. Proizvođač, distributer i sve strane uključene u prodaju proizvoda ne preuzimaju odgovornost za gospodarske gubitke ili štete proizašle iz bilo kakvog kvara proizvoda. U skladu s važećim zakonodavstvom, proizvođač, distributer i sve strane uključene u prodaju ni u kojem slučaju neće snositi odgovornost za štete – uključujući nedostatke, izravne ili neizravne štete, gubitak neto prihoda, gubitak uštede, dodatne štete i druge posljedice štete izvan onih uzrokovanih kršenjem jamstva, ugovora, objektivnom odgovornošću, deliktom ili drugim uzrocima – proizašle iz uporabe ili nemogućnosti uporabe proizvoda i/ili papirnatih i elektroničkih dokumenata, uključujući prekide u pružanju usluge. Za dodatne informacije o službi podrške molimo pogledajte Uvjete prodaje na web-stranici. **www.nuvitababy.com**

Dėkojame, kad įsigijote daugiafunkciją „Nuvita 1967“ (7 viename) kūdikių maisto ruošimo prietaisą. Prieš naudodami, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.

SVARBŪS BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

NAUDODAMIESI ELEKTROS PRIETAISAI, VISADA LAIKYKITĖS TOLIAU NURODYTŲ SAUGOS PRIEMONIŲ:

1. Perskaitykite visas instrukcijas.
2. Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, nemerkite pagrindinio prietaiso korpuso į vandenį ar kitus skysčius.
3. Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra riboti, nebent už jų saugumą atsakingas asmuo juos atidžiai prižiūri ir instruktuoja, kaip naudotis prietaisu. Būtina atidžiai prižiūrėti, kai prietaisas naudojamas šalia vaikų. Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.
4. Išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo, kai prietaisas nenaudojamas, prieš surenkant ar išardant jo dalis bei prieš valant. Norėdami atjungti prietaisą, suimkite kištuką ir ištraukite jį iš lizdo. Niekada netraukite už laido. Prieš surenkant ar išardant dalis bei prieš valant, leiskite prietaisui atvėsti.
5. Venkite sąlyčio su judančiomis dalimis.
6. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas laidas ar kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai, buvo numestas arba kaip nors kitaip pažeistas. Dėl pagalbos kreipkitės į pardavėją.
7. Nenaudokite lauke.
8. Neleiskite maitinimo laidui kabėti nuo darbinio paviršiaus krašto ar liestis su įkaitusiais paviršiais.
9. Prieš keičiant peiliukus, būtina tinkamai įstatyti plieninį dubenį.
10. Prietaisas skirtas nedideliems maisto kiekiams apdoroti (vartoti iškart); ypač rekomenduojama jį naudoti ruošiant maistą kūdikiams. Jis nėra skirtas dideliems maisto kiekiams ruošti vienu metu.
11. Prietaisas skirtas naudoti buityje, neprofesionaliais tikslais. Netinkamai naudojant prietaisą, garantija nebegalioja.
12. Veikiant peiliukams, laikykite rankas ir įrankius atokiau nuo jų, kad išvengtumėte sunkių sužalojimų ar prietaiso sugadinimo. Galima naudoti pridėdamą grandiklį, tačiau tik tada, kai prietaisas išjungtas.
13. Visi peiliukai yra aštrūs. Elkitės su jais atsargiai.
14. Kad išvengtumėte sužalojimų, niekada nedėkite peiliukų ant pagrindo tinkamai neįstatę plieninio dubens.
15. Prieš įjungdami prietaisą, įsitinkinkite, kad dangtis tvirtai užfiksuotas.
16. Nebandykite apeiti dangčio fiksavimo mechanizmo, ypač kai prietaisas veikia.

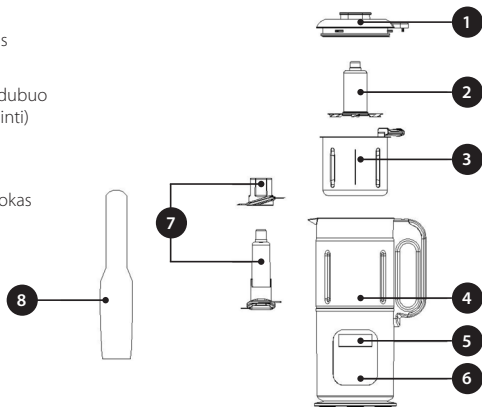
17. Nepripildykite dubens virš maksimalios užpildymo žymos (arba viršijant nurodytą talpą), kad išvengtumėte sužalojimų ir turinio išsiliejimo.
18. Nelieskite įkaitusių paviršių. Naudokitės prietaiso rankenėlėmis ar valdikliais.
19. Naudojant priedus, kurių nerekomenduoja gamintojas, gali kilti gaisras, įvykti elektros smūgis arba galima susižaloti.
20. Nestatykite prietaiso ant įkaitusių dujinių ar elektrinių kaitlenčių, šalia jų arba įkaitintoje orkaitėje.
21. Visada pirmiausia prijunkite laidą prie prietaiso, o tada įkiškite kištuką į sieninį elektros lizdą.
22. Nenaudokite prietaiso ne pagal paskirtį.

ĮSPĖJIMAI: PRIEŠ NAUDOJANT PRODUKTĄ

1. Nenaudokite sterilizatoriaus ar mikrobangų krosnelės pagrindiniam stikliniam indui ar bet kuriai kitai prietaiso daliai dezinfekuoti. Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Netinkamai naudojant prietaisą, garantija nebegalioja.
2. Statykite prietaisą ant stabilaus, lygaus paviršiaus ir užtikrinkite pakankamai vietos aplink jį, kad veikimo metu susidarantys garai nepažeistų medinių baldų ar kitų daiktų.
3. Prieš pradėdami gaminti garuose, visada įpilkite vandens.
4. Neleiskite tyrelei ar vaisių sultims lašėti į vandens talpyklą – taip išvengsite kaitinimo plokštės dangos oksidacijos, kurią gali sukelti rūgštiniai arba šarminiai maisto produktai.
5. Nejudinkite prietaiso, kol jis veikia.
6. Nekiškite jokių daiktų į vandens įleidimo ar garų išleidimo angas.
7. Nepilkite vandens į talpyklą gaminimo garuose metu.
8. Prieš duodami maistą vaikui, visada patikrinkite jo konsistenciją.
9. Vidutinė gaminimo garuose trukmė – apie 30 minučių. Jei norite atlikti kelis gaminimo ciklus iš eilės, tarp jų būtina palaukti 30 minučių, kad kaitinimo plokštė ir variklis natūraliai atvėstų.
10. Nepjaustykite kaulų ar riešutų (įskaitant graikinius ir makadamijos riešutus).
11. Smulkinimo funkcija vienu metu gali būti naudojama ne ilgiau kaip 15 sekundžių; prieš vėl ją įjungiant, būtina padaryti 10 sekundžių pertrauką.
12. Atkreipkite dėmesį, kad tam tikri maisto produktai (pvz., morkos, moliūgai, cukinijos, pomidorai, špinatai, slyvos, braškės ir kt.) gali nudažyti plastikinės dalis. Kad išvengtumėte dėmių, dažnai valykite peiliukų bloką.
13. Būkite atsargūs tvarkydami aštirus peiliukus, kai ištuštinate dubenį ar valote prietaisą. Būkite atsargūs pildami karštus skysčius po gaminimo.
14. Prieš keisdami dalis ar priedus, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.
15. Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, nemerkite pagrindinio elektrinio bloko, laido ar kištuko į vandenį.

PAKUOTĖS TURINYS

1. Dangtis
2. Antikolikinis peiliukas
3. Plieninis indas
4. Stacionarus stiklinis dubuo (tinka ir maistui gaminti)
5. Laikmatis
6. Funkcijų mygtukai
7. Maišymo peiliukų blokas
8. Mentelė



VALDymo SKYDELIS



FUNKCINIAI KLAVIŠAI:

Norėdami pasirinkti vieną iš valdymo skydelio funkcijų klavišų, švelniai palieskite „mode“ klavišą; pasirinktą funkciją rodo indikatorius lemputė. Kiekvieną kartą lengvai paspaudus, funkcija pakeičiama kita.



RANKINĖ GARUOSE GAMINIMO FUNKCIJA

Ši funkcija leidžia pasirinkti kitokią nei iš anksto nustatyta gaminimo trukmę (pradedant nuo mažiausiai 15 minučių). Kaskart paspaudus mygtuką „Timer“ (laikmatis), trukmė pailginama 5 minutėmis. Pasibaigus gaminimo procesui naudojant šią funkciją, peiliukai automatiškai neįsijungs; jei norite naudoti trynimo funkciją, turite juos įjungti rankiniu būdu.





BLADE TIMER FUNKCIJA

Automatiškai siūloma numatytoji 1 minutės trukmė. Vėliau paspaudus mygtuką „**Timer**“ (laikmatis), trukmę galima pakoreguoti pasirinkus 15, 30 arba 45 sekundes. Pasirinkus norimą laiką, peiliukai pradeda maišyti automatiškai – mygtuko laikyti nuspausto nereikia.



VALYMO FUNKCIJA

Ši funkcija išvalo maisto ruošimo indo vidų paruošus daržovių sultinį, kokteilį, sriubą ar trintą sriubą. Ciklas trunka 5 minutes; per tą laiką vanduo įkaista maždaug iki 70 laipsnių.

MAISTO GAMINIMO LAIDOS

Gaminimo programose numatytas iš anksto nustatytas, nekeičiamas gaminimo laikas. Norėdami patys nustatyti gaminimo laiką, pasirinkite rankinio gaminimo garais funkciją.

MĖSA	ŽUVIS	VAISIAI	JAVAI	ANKŠTINIAI AUGALAI	DARŽOVĖS
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



PROGRAMUOJAMO GAMINIMO FUNKCIJA

Tai leidžia nustatyti vėlesnį gaminimo pradžios laiką. Norėdami įjungti šią funkciją, paspauskite „**mode**“ (režimo) mygtuką, kad įjungtumėte prietaisą, o tada paspauskite „**programmed cooking function**“ (užprogramuoto gaminimo funkcijos) mygtuką. Ekrane automatiškai pasirodys užrašas „**30 min**“. Jei norite dar labiau atidėti gaminimo pradžią, paspauskite „**timer**“ (laikmačio) piktogramą ir padidinkite laiką.



LAIKMATIS

Tai leidžia pritaikyti tam tikrų funkcinų klavišų veikimo trukmę.



RANKINIS PEILIO VALDYMAS

Funkcija įjungiama paspaudus piktogramą, o peiliukai veikia tik tol, kol laikomas nuspaustas mygtukas.

PIRMASIS NAUDOJIMAS

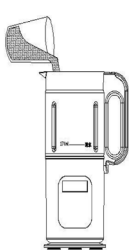
- Nuvalykite maišymo dubenį **(4)** drėgna, pūkelių nepaliekančia šluoste arba minkšta kempinėle.
- Nerūdijančiojo plieno maisto indą **(3)** ir peiliukus **(2), (7)** galima plauti panardinus į vandenį su indų plovikliu ir nusausinus šluoste.
- **Pastaba:** peiliukai yra aštrūs – būkite atsargūs, kad neįsijautumėte.
- **Pastaba:** nemerkite variklio bloko į vandenį.

PRIEŠ NAUDOJANT GAMINĮ

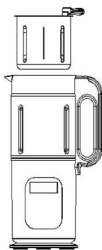
AUTOMATINIAM GARINIMUI IR TRYNIMUI

(Kūdikių maisto tyrelių ruošimas)

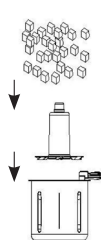
1. Įpilkite vandens į gaminimo dubenį **(4)**, nevirsydami nurodytos 150 ml ribos.
2. Įstatykite nerūdijančiojo plieno indą **(3)** į gaminimo dubenį taip, kad jo rankena sutaptų su įduba ir indas tinkamai įsitaisytų.
3. Prieš dedant maistą, įstatykite peiliuką nuo dieglių **(2)**.
4. Prieš dėdami maistą į nerūdijančiojo plieno indą, supjaustykite jį mažais gabalėliais. Garuose rekomenduojama gaminti mėsą, žuvį, ankštinius augalus, grūdus ir daržoves. Būkite atidūs ir nevirsykite nurodyto maksimalaus užpildymo lygio.
5. Uždenkite dangčiu **(1)**. Įsitikinkite, kad dangtis tvirtai uždarytas – tai būtina, kad suveiktų apsauginis jutiklis. Jei dangtis neuždarytas tinkamai, pasirodys klaidos kodas E0 ir prietaisas neveiks.
6. Prijunkite maitinimo laidą prie prietaiso, o tada įkiškite kištuką į elektros lizdą.
7. Kiekvienai funkcijai ekrane automatiškai siūlomas iš anksto nustatytas (nekeičiamas) gaminimo laikas. Norėdami pasirinkti norimą gaminimo funkciją, pakartotinai spauskite mygtuką „**mode**“ (režimas), kol pasieksite reikiamą funkciją; ji automatiškai įsijungs praėjus 2 sekundėms po pasirinkimo. Jei norite pakeisti siūlomą gaminimo laiką, pasirinkite funkciją „**steam cooking**“ (gaminimas garais); ekrane bus pasiūlytas 15 minučių laikas. Laiką galite pailginti pakartotinai spausdami mygtuką „**timer**“ (laikmatis); kiekvienas paspaudimas prideda 5 minutes.
8. Jei pasirinkta iš anksto nustatyta gaminimo programa, pasibaigus procesui prietaisas skleis garsinį signalą, o peiliukai įsijungs automatiškai. Jei pasirinkta rankinio valdymo programa, taip pat išgirsite gaminimo pabaigos signalą, tačiau norėdami įjungti peiliukus, turėsite tai padaryti patys, pasirinkdami vieną iš variantų: a) peiliukų veikimą nustatytą laiką arba b) rankinį peiliukų valdymą. Saugodamiesi, kad nenudegtumėte, atidarykite dangtį **(1)**, laikydami už gumą dengtos rankenos išimkite plieninį indą **(3)**, o tada išimkite peiliukus. Norėdami lengviau perkelti turinį į lėkštę, naudokite mentelę **(8)**.



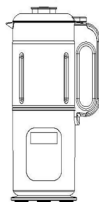
Etapas 1.



Etapas 2.



Etapas 3.



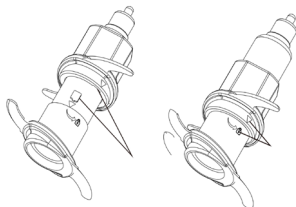
Etapas 4.

DVIGUBO MAIŠYMO AŠMENŲ NAUDOJIMAS

Dvigubi maišymo ašmenys praverčia tiek smulkinant, tiek ruošiant gardžias kremines sriubas..

DVIGUBO AŠMENS MONTAVIMAS

Paimkite peiliuką **(7)** ir įstatykite jį į ilgą jungę turintį peiliuką **(7)**, sulygiuodami abu trikampius. Pasukite peiliuką į dešinę, kad jį pritvirtintumėte ir užfiksuotumėte.



DVIGUBO AŠMENS NAUDOJIMAS SMULKINIMUI

Norėdami naudoti dvigubą peiliuką, nuimkite dangtelį **(1)**, plieninį indą **(3)** ir nuo dieglių apsaugantį peiliuką **(2)**, jei jis yra..

1. Įstatykite anksčiau surinktą dvigubų ašmenų bloką: užmaukite jį ant centrinio strypo dubens **(4)** viduje ir paspauskite žemyn iki dugno, kad jis tvirtai užsifiksuotų.
2. Sudėkite norimus susmulkinti ingredientus (vaisius, daržoves, riešutus), prieš tai supjaustę juos nedideliais gabalėliais. **(NEDĖKITE į dubenį mėsos ar žuvies; šiems produktams būtina naudoti nerūdijančiojo plieno indą).**
3. Uždarykite dubenį: uždėkite dangtį ir užfiksuokite jį pasukdami pagal laikrodžio rodyklę.
4. Pradėkite smulkinimą: valdymo skydelyje pasirinkite a) automatinio veikimo (pagal laiką) arba b) rankinio valdymo funkciją.
5. Baigę darbą, atidarykite dangtį, ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo, išimkite smulkinimo ašmenis ir išimkite susmulkintus produktus.

DVIGUBŲ AŠMENŲ NAUDOJIMAS RUOŠIANT VELOUTÉ PADAŽUS AR SRIUBAS

1. Įstatykite anksčiau surinktą dvigubų peiliukų bloką: užmaukite jį ant centrinio strypo dubens **(4)** viduje ir paspauskite žemyn iki dugno, kad tvirtai užsifiksuotų.
2. Sudėkite daržoves ar ankštinius augalus, kuriuos norite gaminti, prieš tai supjaustę juos nedideliais gabalėliais. **(Nedėkite į dubenį mėsos ar žuvies; šiems produktams gaminti turi būti naudojamas nerūdijančiojo plieno indas).**
3. Įpilkite vandens, atsižvelgdami į daržovių kiekį; neviršykite ant indo pažymėtos maksimalios 250 ml lygio žymos.
4. Uždarykite dubenį: uždėkite dangtį ir užfiksuokite jį pasukdami pagal laikrodžio rodyklę.
5. Valdymo skydelyje įjunkite daržovių gaminimo funkciją. Pasirinkus šią funkciją, pasibaigus gaminimo ciklui, peiliukai įsijungia automatiškai.
6. Norėdami pratęsti trynimo ciklą, valdykite peiliukus rankiniu būdu.

7. Baigę darbą, ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo, atidarykite dangtį, išimkite trynimo peiliukus ir supilkite sutrintą masę į dubenėlį. Vidinėms indo sienelėms nuvalyti galite naudoti mentelę.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Po kiekvieno gaminimo ir (arba) trynimo ciklo išardykite ir nuplaukite atskiras dalis – ypač dangtelį, nuo dieglių apsaugantį peiliuką, nerūdijančiojo plieno indą, dvigubą trynimo peiliuką ir mentelę – naudodami vandenį ir indų ploviklį.

Šias dalis taip pat galima plauti indaplovėje (viršutinėje lentynoje), tačiau reikėtų vengti pernelyg intensyvių plovimo ciklų.

PASTABA: Nemerkite elektrinio variklio bloko į vandenį.

PASTABA: Kai kurie maisto produktai, turintys stiprių natūralių pigmentų (pavyzdžiui, morkos ar pomidorai), gali nudažyti plastikines peiliukų dalis; tai normalus procesas, dėl kurio pakinta tik išvaizda. Prietaisas ir visos su maistu besiliečiančios dalys yra saugios sveikatai.

KASDIENIS VALYMAS

Prieš valydami, atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo ir leiskite jam atvėsti.

Jei daugiausia naudojate garinimo ciklus, nuplaukite komponentus atskirai vandeniu ir indų plovikliu; į stiklainį įpilkite šiek tiek švaraus vandens naudodami butelį arba ąsotį, nuplaukite ir kruopščiai nusausinkite vidų švaria, sausa šluoste.

GILUSIS VALYMAS

Prieš atlikdami kruopštų valymą, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, nuimkite dangtį bei dvigubą maišymo ašmenų bloką ir kruopščiai nuplaukite juos vandeniu bei indų plovikliu.

Jei prietaisas buvo naudojamas trintoms sriuboms, daržovių sriuboms, sultiniams ir pan. ruošti, pirmiausia ištuštinkite gaminimo indą. Tada įpilkite šiek tiek vandens (naudodami butelį ar ąsotį) ir pasukiokite indą, kad nuplautumėte nuo sienelių bei dugno likusius maisto likučius. Įspilkite vandenį ir vėl įstatykite dvigubą maišymo ašmenų bloką. Toliau įpilkite 250 ml švaraus vandens, uždėkite dangtį, prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir valdymo skydelyje įjunkite automatinio valymo funkciją. Kruopštaus valymo ciklas trunka 5 minutes; per tą laiką vanduo įkaista iki 70 °C, o po kelių minučių automatiškai pradeda suktis maišymo ašmenys, išvalydami visą gaminimo indą iki pat viršaus.

Pasibaigus valymo ciklui, nuimkite dangtį ir dvigubus ašmenis (būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte) bei išpilkite vandenį į kriauklę. Jei ant indo dugno ar vidinių sienelių liko nešvarumų, dar kartą praskalaukite įpylę šiek tiek vandens iš butelio ar ąsočio. **NELAIKYKITE VARIKLIO BLOKO PO TEKANČIU VANDENIU**, nes vanduo gali patekti į vidų ir sugadinti elektrinius komponentus.

Iššluostykite indo vidų švaria, sausa šluoste. Palikite indą atvirą, kad jis visiškai išdžiūtų.

MANUTENZIONE

Jei ant rezervuaro dugno susidarė kalkių nuosėdų ar prilipo maisto likučių, juos būtina pašalinti, kad prietaisas tinkamai veiktų ir nebūtų nepataisomai sugadintas.

Prieš valydami prietaisą, ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Valymo metu prietaiso nenaudokite. Kalkių nuosėdoms šalinti rekomenduojame naudoti bespalvą actą, citrinos rūgštį arba citrinos sultis.

Eiga: sumaišykite 50 ml bespalvio acto su 50 ml vandens arba ištirpinkite reikiamą kiekį citrinos rūgšties 200 ml šalto vandens (taip pat galite naudoti 100 ml citrinos sulčių). Supilkite pasirinktą tirpalą į rezervuarą. Palikite tirpalą veikti tik tiek laiko, kiek reikia kalkėms pašalinti; nepalikite jo ilgiau nei būtina.

Baigę valyti, pašalinkite tirpalą ir kruopščiai išskalaukite prietaisą švari vandeniu; saugokite, kad vandens nepatektų ant elektrinių dalių.

Nusausinkite sausa šluoste. Palikite rezervuarą atvirą, kad jis visiškai išdžiūtų.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Vardinė įtampa / dažnis	220-240V (50-60Hz)
Šildymo galia	400 W
Maišymo galia	100 W
Gaminio matmenys	114 x 275 mm
Svoris	1,470 gr

Prietaisą rekomenduojama naudoti patalpose, kuriose aplinkos temperatūra yra nuo 14 °C iki 30 °C.

KLAIDA	PRIEŽASTIS
E0	Dangtelis netinkamai uždarytas.
E1	Nepakankamas vandens lygis gaminimo metu.
E4	Mechaninė problema (pvz., užstrigęs peilis, maisto išsiliejimas gaminimo metu, perkaitimas).

GARANTIJA – SĄLYGOS IR TAISYKLĖS

Šiam gaminiui taikoma 24 mėnesių garantija dėl gamybos defektų, skaičiuojama nuo įsigijimo datos (pagal pirkimo kvitą ar sąskaitą faktūrą). 24 mėnesių garantija netaikoma žalai, atsiradusiai dėl įprasto priedų ar „susidėvinčių dalių“ (pvz., baterijų, galvučių ar nusidėvinčių komponentų) naudojimo. **Baterijoms taikoma 6 mėnesių garantija.** 24 mėnesių garantija negalioja, jei: 1. Gaminys patyrė išvaizdos (estetinių) pažeidimų dėl netinkamo naudojimo, nesilaikant naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. 2. Gaminys buvo modifikuotas ir (arba) buvo savavališkai keista jo konstrukcija. 3. Gedimo priežastis yra netinkama atskirų komponentų, priedų ir (arba) eksploatacinių medžiagų priežiūra (pvz., oksidacija ir (arba) elektrinių dalių panardinimas į vandenį ar kitus skysčius, jutiklį blokuojantys nešvarumai, koroziją sukeliančio skysčio nutekėjimas iš baterijų ir t. t.). Į **24 mėnesių garantiją taip pat neįtraukiami:** 1. Išlaidos, susijusios su nusidėvinčių dalių keitimu ir (arba) remontu, arba gaminio įprastinės priežiūros išlaidos. 2. Išlaidos ir rizika, susijusi su gaminio transportavimu į parduotuvę, kurioje jis buvo įsigytas, arba į kitą garantiniam aptarnavimui įgaliotą priėmimo punktą. 3. Žala, atsiradusi dėl netinkamo įrengimo, netinkamo naudojimo arba naudojimo nesilaikant instrukcijoje pateiktų nurodymų. 4. Žala dėl stichinių nelaimių, atsitiktinio numetimo ar smūgių bei nepalankių sąlygų, nesuderinamų su gaminiu. 5. Defektai, kurie turi nereikšmingą įtaką gaminio veikimui. Gamintojas, platintojas ir visos su gaminio pardavimu susijusios šalys neprisiima atsakomybės už ekonominius nuostolius ir žalą, atsiradusius dėl bet kokio gaminio gedimo. Pagal galiojančius teisės aktus gamintojas, platintojas ir visos su pardavimu susijusios šalys jokiū būdu neatsako už žalą (įskaitant defektus, tiesioginę ar netiesioginę žalą, grynujų pajamų ar santaupų praradimą, papildomą žalą ar bet kokias kitas konkrečias pasekmes, viršijančias žalą, atsiradusią dėl garantijos ar sutarties pažeidimo, griežtosios atsakomybės, delikto ar kitų priežasčių), kylančią dėl gaminio ir (arba) popierinių bei elektroninių dokumentų naudojimo ar negalėjimo jais naudotis, įskaitant paslaugų teikimo trūkumus. Norėdami gauti daugiau informacijos apie klientų aptarnavimą, susipažinkite su svetainėje pateiktomis pardavimo sąlygomis. o **www.nuvitababy.com**

Dziękujemy za zakup wielofunkcyjnego urządzenia do przygotowywania posiłków dla dzieci Nuvita 1967 (7 w 1). Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi i zachowanie jej na przyszłość.

WAŻNE OSTRZEŻENIA OGÓLNE

PODCZAS KORZYSTANIA Z URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ PONIŻSZYCH ZASAD BEZPIECZEŃSTWA:

1. Należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami.
2. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie należy zanurzać korpusu urządzenia w wodzie ani innych płynach.
3. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, chyba że znajdują się one pod ścisłym nadzorem i zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Wymagany jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
4. Należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używane, a także przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć urządzenie, należy chwycić za wtyczkę i wyjąć ją z gniazdka; nigdy nie należy ciągnąć za przewód. Przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
5. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami.
6. Nie używać urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, bądź gdy urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uległo jakiegokolwiek uszkodzeniu. W celu uzyskania pomocy należy skontaktować się ze sprzedawcą.
7. Nie używać na zewnątrz.
8. Nie należy dopuszczać, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi blatu lub stykał się z gorącymi powierzchniami.
9. Przed wymianą ostrzy należy umieścić na miejscu stalową misę.
10. Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania niewielkich ilości żywności do bezpośredniego spożycia i jest szczególnie polecane do przygotowywania posiłków dla niemowląt. Nie jest ono przeznaczone do przygotowywania dużych ilości żywności jednocześnie.
11. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, nieprofesjonalnego. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia powoduje utratę gwarancji.
12. Podczas pracy urządzenia należy trzymać dłonie i przybory kuchenne z dala od ostrzy, aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Dozwolone jest używanie dołączanej łopatki, ale tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
13. Wszystkie ostrza są ostre. Należy obchodzić się z nimi ostrożnie.
14. Aby ograniczyć ryzyko obrażeń, nigdy nie należy umieszczać ostrzy na podstawie bez wcześniejszego prawidłowego ustawienia stalowej misy.
15. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że pokrywa jest prawidłowo

zablokowana.

16. Nie należy próbować obchodzić mechanizmu blokady pokrywy, zwłaszcza podczas pracy urządzenia.
17. Nie należy napełniać misy powyżej linii maksymalnego poziomu (lub pojemności znamionowej), aby uniknąć ryzyka obrażeń i rozlania zawartości.
18. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Należy korzystać z uchwytów lub pokręteł urządzenia.
19. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
20. Nie należy umieszczać urządzenia na gorących palnikach gazowych lub elektrycznych, w ich pobliżu ani w rozgrzanym piekarniku.
21. Zawsze należy najpierw podłączyć wtyczkę do urządzenia, a następnie włożyć przewód do gniazdka elektrycznego.
22. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż te, do których jest ono przeznaczone.

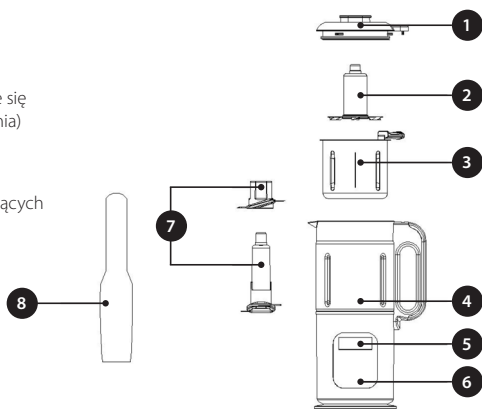
OSTRZEŻENIA: PRZED UŻYCIEM PRODUKTU

1. Nie używaj sterylizatora ani kuchenki mikrofalowej do dezynfekcji głównego szklanego pojemnika ani żadnej części urządzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia powoduje utratę gwarancji.
2. Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni i upewnij się, że zachowano odpowiedni odstęp, aby para wytwarzana podczas pracy nie uszkodziła drewnianych mebli ani innych przedmiotów.
3. Zawsze wlewaj wodę przed rozpoczęciem gotowania na parze.
4. Unikaj kapania puree lub soku owocowego do zbiornika na wodę, aby zapobiec utlenianiu się powłoki płyty grzewczej pod wpływem kwasowości lub zasadowości żywności.
5. Nie przesuwaj urządzenia podczas jego pracy.
6. Nie wkładaj żadnych przedmiotów do wlotu wody ani wylotu pary.
7. Nie dolewaj wody do zbiornika w trakcie procesu gotowania na parze.
8. Zawsze sprawdzaj konsystencję potrawy po ugotowaniu i przed podaniem jej dziecku.
9. Średni czas gotowania na parze wynosi około 30 minut. W przypadku chęci przeprowadzenia kilku cykli gotowania pod rząd, należy odczekać 30 minut między cyklami, aby umożliwić naturalne ostygnięcie płyty grzewczej i silnika.
10. Nie rozdrabniaj kości ani orzechów (w tym orzechów włoskich i makadamia).
11. Funkcji rozdrabniania można używać jednorazowo tylko przez 15 sekund; po tym czasie należy zrobić 10-sekundową przerwę przed ponownym uruchomieniem.
12. Należy pamiętać, że przebarwienie plastikowych elementów przez niektóre produkty spożywcze (takie jak marchew, dynia, cukinia, pomidory, szpinak, śliwki, truskawki itp.) jest zjawiskiem normalnym. Aby zapobiec powstawaniu plam, należy często czyścić zespół ostrzy.
13. Zachowaj ostrożność podczas obsługi ostrych ostrzy przy opróżnianiu misy lub czyszczeniu. Zachowaj ostrożność podczas wylewania gorących płynów po zakończeniu gotowania.

14. Przed wymianą części lub akcesoriów wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
15. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie zanurzaj w wodzie głównego modułu elektrycznego, przewodu zasilającego ani wtyczki.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

1. Pokrywka
2. Ostrze antykolkowe
3. Pojemnik stalowy
4. Szklana miska (nadaje się również do gotowania)
5. Minutnik
6. Przyciski funkcyjne
7. Zespół ostrzy miksujących
8. Łopatką



PANEL STEROWANIA



KLAWISZE FUNKCYJNE:

Aby wybrać jedną z funkcji na panelu sterowania, delikatnie dotknij przycisku „mode”; wybrana funkcja jest sygnalizowana przez kontrolkę. Każde lekkie naciśnięcie powoduje przejście do kolejnej funkcji.



FUNKCJA RĘCZNEGO GOTOWANIA NA PARZE

Funkcja ta umożliwia wybór czasu gotowania innego niż ustawienia domyślne, począwszy od minimum 15 minut. Wielokrotne naciśnięcie przycisku „timer” wydłuża czas o 5-minutowe odstępy. Po zakończeniu gotowania z wykorzystaniem tej funkcji ostrza nie uruchomią się automatycznie; aby skorzystać z funkcji blendowania, należy je uruchomić ręcznie.





FUNKCJA BLADE TIMER

Urządzenie automatycznie sugeruje domyślny czas pracy wynoszący 1 minutę.

Naciskając następnie przycisk „**timer**”, można dostosować czas trwania, wybierając spośród wartości: 15, 30 lub 45 sekund. Po wybraniu żadanego czasu ostrza zaczynają automatycznie blendować, bez konieczności przytrzymywania przycisku.



FUNKCJA CZYSZCZENIA

Funkcja ta czyści wnętrze kielicha po przygotowaniu bulionu warzywnego, koktajli, zup oraz zup kremów. Cykl trwa 5 minut; w tym czasie woda podgrzewa się do temperatury około 70 stopni.

PROGRAMY KULINARNE

Programy gotowania mają fabrycznie ustawione, niemożliwe do zmiany czasy gotowania. Aby dostosować czas gotowania, należy wybrać funkcję gotowania na parze w trybie ręcznym.

MIĘSO	RYBA	OWOC	ZBOŻA	ROŚLINY	WARZYWA
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



FUNKCJA PROGRAMOWANEGO GOTOWANIA

Funkcja ta umożliwia zaprogramowanie rozpoczęcia gotowania na późniejszą porę. Aby ją aktywować, należy włączyć urządzenie przyciskiem „**mode**”, a następnie nacisnąć przycisk funkcji programowania gotowania. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się komunikat „**30 min**”. Jeśli chcesz jeszcze bardziej opóźnić rozpoczęcie gotowania, naciśnij ikonę „**timer**”, aby wydłużyć czas.



REGULATOR CZASOWY

Umożliwia to dostosowanie czasu reakcji określonych klawiszy funkcyjnych.



RĘCZNA OBSŁUGA OSTRZA

Funkcja uruchamiana jest poprzez naciśnięcie ikony, a ostrza pracują tylko wtedy, gdy przycisk jest przytrzymywany.

PIERWSZE UŻYCIĘ

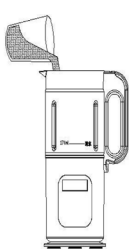
- Wyczyścić misę (4) wilgotną, niestrzępiącą się ściereczką lub miękką gąbką.
- Pojemnik ze stali nierdzewnej (3) oraz ostrza (2) i (7) można myć, zanurzając je w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie wycierając do sucha ściereczką.
- **Uwaga:** Ostrza są ostre; zachowaj ostrożność, aby się nie skaleczyć.
- **Uwaga:** Nie zanurzaj jednostki silnikowej w wodzie.

PRZED UŻYCIEM PRODUKTU

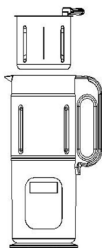
DO AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA NA PARZE I MIKSOWANIA

(Przygotowywanie przecierów dla niemowląt)

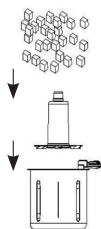
1. Wlej wodę do pojemnika do gotowania **(4)**, upewniając się, że nie przekraczasz oznaczonego limitu 150 ml.
2. Umieść pojemnik ze stali nierdzewnej **(3)** wewnątrz pojemnika do gotowania, dopasowując uchwyt do wgłębienia, aby zapewnić jego prawidłowe osadzenie.
3. Przed włożeniem żywności zamontuj ostrze antykolkowe **(2)**.
4. Pokrój żywność na małe kawałki przed umieszczeniem jej w pojemniku ze stali nierdzewnej. Do gotowania na parze zaleca się produkty takie jak: mięso, ryby, rośliny strączkowe, zboża i warzywa. Uważaj, aby nie przekroczyć wskazanego maksymalnego poziomu napełnienia.
5. Zamknij urządzenie pokrywką **(1)**. Upewnij się, że pokrywka jest szczelnie zamknięta, aby aktywować czujnik bezpieczeństwa. Jeśli nie zostanie ona prawidłowo zamknięta, pojawi się kod błędu E0, a urządzenie nie będzie działać.
6. Podłącz przewód zasilający do urządzenia, a następnie włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
7. Dla każdej funkcji wyświetlacz automatycznie sugeruje wstępnie ustawione, nieregulowane czasy gotowania. Aby wybrać żadaną funkcję gotowania, wystarczy wielokrotnie naciskać przycisk „mode” (tryb), aż do wybrania odpowiedniej opcji; uruchomi się ona automatycznie 2 sekundy po dokonaniu wyboru. Jeśli chcesz zmienić sugerowany czas gotowania, wybierz funkcję „gotowanie na parze” (steam cooking); wyświetlacz zaproponuje czas 15 minut. Możesz wydłużyć czas, wielokrotnie naciskając przycisk „timer” (minutnik); każde naciśnięcie dodaje 5 minut.
8. W przypadku wyboru wstępnie ustawionego programu gotowania, po jego zakończeniu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a ostrza uruchomią się automatycznie. Natomiast w przypadku wyboru programu ręcznego, usłyszysz sygnał zakończenia gotowania; jeśli chcesz uruchomić ostrza, musisz to zrobić ręcznie, wybierając jedną z opcji: a) praca ostrzy z ustawionym czasem lub b) ręczna obsługa ostrzy. Uważając, aby się nie poparzyć, otwórz pokrywę **(1)**, wyjmij stalowy pojemnik **(3)**, trzymając go za uchwyt z gumową powłoką, a następnie wyjmij ostrza. Użyj łopatk **(8)**, aby ułatwić przełożenie zawartości na talerz.



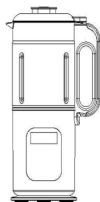
Faza 1.



Faza 2.



Faza 3.



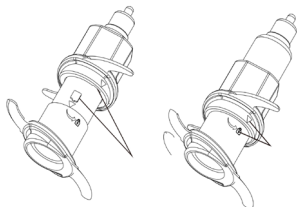
Faza 4.

UŻYWANIE PODWÓJNEGO MIESZADŁA

Podwójne ostrze miksujące sprawdza się zarówno przy siekaniu, jak i przygotowywaniu pysznych, kremowych zup.

MONTAŻ PODWÓJNEGO OSTRZA

Weź ostrze (7) i włóż je w element z długim kołnierzem (7), tak aby wyrównać oba trójkąty. Obróć ostrze w prawo, aby je zabezpieczyć i zablokować na miejscu.



UŻYWANIE PODWÓJNEGO OSTRZA DO SIEKANIA

Aby użyć podwójnego ostrza, zdejmij pokrywę (1), wyjmij stalowy pojemnik (3) oraz ostrze antykolkowe (2), jeśli jest zamontowane.

1. Umieść wcześniej złożony zespół podwójnych ostrzy, nasuwając go na centralny trzpień wewnątrz misy (4) i dociskając do dna, aby upewnić się, że jest pewnie zamocowany.
2. Dodaj składniki przeznaczone do rozdrobnienia (owoce, warzywa, orzechy), wcześniej pokrojone na mniejsze kawałki. **(NIE umieszczaj w misie mięsa ani ryb; do tego rodzaju produktów należy używać pojemnika ze stali nierdzewnej).**
3. Zamknij misę: nałóż pokrywę i zablokuj ją, obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
4. Rozpocznij miksowanie: użyj panelu sterowania, aby wybrać: a) funkcję pracy ostrzy z timerem lub b) funkcję ręcznego sterowania ostrzami.
5. Po zakończeniu pracy otwórz pokrywę, odłącz przewód zasilający, wyjmij ostrza i przełóż rozdrobnione produkty.

UŻYWANIE PODWÓJNEGO OSTRZA DO PRZYGOTOWYWANIA AKSAMITNYCH ZUP TYPU VELOUTÉ LUB ZWYKŁYCH ZUP

1. Umieść wcześniej złożony zespół podwójnych ostrzy, nasuwając go na centralny trzpień wewnątrz pojemnika (4) i dociskając do dna, aby upewnić się, że jest pewnie zamocowany.
2. Dodaj warzywa lub rośliny strączkowe przeznaczone do gotowania, wcześniej pokrojone na małe kawałki. **(NIE umieszczaj w tym pojemniku mięsa ani ryb; do tego rodzaju produktów należy używać pojemnika ze stali nierdzewnej).**
3. Dodaj wodę w ilości odpowiedniej do porcji warzyw; nie przekraczaj oznaczenia maksymalnego poziomu 250 ml na pojemniku.
4. Zamknij pojemnik: nałóż pokrywę i zablokuj ją, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
5. Uruchom funkcję gotowania warzyw za pomocą panelu sterowania. W tej funkcji ostrza uruchamiają się automatycznie po zakończeniu cyklu gotowania.

6. Aby wydłużyć cykl miksowania, możesz uruchomić ostrza ręcznie.
7. Po zakończeniu pracy odłącz przewód zasilający, otwórz pokrywkę, wyjmij ostrza miksujące i przełóż zmiksowaną masę do miseczki. Do zgarnięcia resztek z wewnętrznych ścianek pojemnika możesz użyć łopatk.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym cyklu gotowania i/lub miksowania należy rozmontować i umyć poszczególne elementy – w szczególności pokrywkę, ostrze antykolkowe, pojemnik ze stali nierdzewnej, podwójne ostrze miksujące oraz łopatkę – używając wody i płynu do mycia naczyń.

Elementy te można również myć w zmywarce (na górnym koszu), pod warunkiem unikania zbyt intensywnych programów mycia.

UWAGA: Nie zanurzać modułu z silnikiem elektrycznym w wodzie.

UWAGA: Niektóre produkty spożywcze o silnych naturalnych barwnikach, takie jak marchew czy pomidory, mogą powodować przebarwienia plastikowych elementów ostrzy; jest to zjawisko normalne, wpływające jedynie na wygląd. Urządzenie oraz wszystkie części mające kontakt z żywnością są bezpieczne dla zdrowia.

CODZIENNE SPRZĄTANIE

Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć.

Jeśli korzystasz głównie z gotowania na parze, umyj poszczególne elementy osobno wodą z płynem do mycia naczyń. W przypadku dzbanka nalej trochę czystej wody z butelki lub dzbanka, opłucz i dokładnie osusz wewnątrz czystą, suchą ściereczką.

GRUNTOWNE CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do gruntownego czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania, zdjąć pokrywkę oraz podwójne ostrze miksujące, a następnie dokładnie umyć je wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Jeśli urządzenie było używane do przygotowywania zup kremów, zup warzywnych, bulionów itp. w dzbanku, najpierw należy opróżnić jego zawartość. Następnie trzeba wlać nieco wody (używając butelki lub dzbanka) i zakręcić nią, aby splukać resztki ze ścianek i dna. Po wylaniu wody należy ponownie zamontować podwójne ostrze miksujące. Kolejnym krokiem jest wlanie 250 ml czystej wody, zamknięcie pokrywki, podłączenie urządzenia do prądu i uruchomienie funkcji automatycznego czyszczenia za pomocą panelu sterowania. Cykl gruntownego czyszczenia trwa 5 minut; w tym czasie woda podgrzewa się do temperatury 70°C, a po kilku minutach ostrza miksujące zaczynają automatycznie pracować, czyszcząc wewnątrz dzbanka aż po samą górę.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia należy zdjąć pokrywkę i wyjąć podwójne ostrza (zachowując

ostrożność, aby uniknąć poparzenia), a następnie wyłączyć wodę do zlewu. Jeśli na dnie dzbanka lub na jego wewnętrznych ściankach pozostały resztki, należy ponownie przepłukać naczynie niewielką ilością wody. **NIE WOLNO UMIESZCZAĆ BAZY Z SILNIKIEM POD BIEŻĄCĄ WODĄ**, ponieważ mogłoby to doprowadzić do przedostania się wody do wnętrza i uszkodzenia podzespołów elektrycznych.

Wnętrze dzbanka należy wytrzeć do sucha czystą ściereczką. Pozostawić dzbanek otwarty, aby mógł całkowicie wyschnąć.

KONSERWACJA

Jeśli na dnie zbiornika znajdują się osady z kamienia lub zaschnięte resztki jedzenia, należy je usunąć, aby zachować sprawność urządzenia i uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia.

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania. Nie używać urządzenia w trakcie czyszczenia. Do usuwania kamienia zaleca się stosowanie octu spirytusowego, kwasu cytrynowego lub soku z cytryny.

Sposób postępowania: Wymieszać 50 ml octu spirytusowego z 50 ml wody albo rozpuścić porcję kwasu cytrynowego w 200 ml zimnej wody (lub użyć 100 ml soku z cytryny). Włączyć przygotowany roztwór do zbiornika. Pozostawić roztwór na czas niezbędny do usunięcia kamienia; unikać pozostawiania go na dłużej, niż to konieczne.

Po zakończeniu czyszczenia wyłączyć roztwór i dokładnie wypłukać urządzenie czystą wodą, uważając, aby nie zamoczyć elementów elektrycznych.

Wytrzeć do sucha ściereczką. Pozostawić zbiornik otwarty do całkowitego wyschnięcia.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie znamionowe / częstotliwość	220-240V (50-60Hz)
Moc grzewcza	400 W
Moc mieszania	100 W
Wymiary produktu	114 x 275 mm
Waga	1,470 gr

Zaleca się używanie urządzenia wewnątrz pomieszczeń, przy optymalnej temperaturze otoczenia wynoszącej od 14°C do 30°C.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

BŁĄD	PRZYCZYNA
E0	Nakrętka nie została prawidłowo zamknięta.
E1	Niski poziom wody podczas gotowania.
E4	Problem mechaniczny (np. zablokowane ostrze, wypadanie nadmiaru żywności podczas gotowania, przegrzanie).

GWARANCJA – WARUNKI

Produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją na wady fabryczne, liczoną od daty zakupu (widniejącej na dowodzie zakupu lub paragonie). Gwarancja ta nie obejmuje uszkodzeń wynikających z normalnego użytkowania akcesoriów lub materiałów eksploatacyjnych (np. baterii, głowic czy części ulegających zużyciu). **Baterie objęte są gwarancją 6-miesięczną.** L24-miesięczna rękojmia ustawowa nie obowiązuje, jeżeli: 1. Produkt uległ uszkodzeniom kosmetycznym wskutek niewłaściwego użytkowania, niezgodnego z instrukcją obsługi. 2. Produkt został zmodyfikowany i/lub poddany nieuprawnionym ingerencjom. 3. Awaria wynika z niewłaściwej konserwacji poszczególnych podzespołów, akcesoriów lub materiałów eksploatacyjnych (np. utlenienie i/lub zanurzenie elementów elektrycznych w wodzie lub innych cieczach, zablokowanie czujnika przez zanieczyszczenia, wyciek substancji żrących z baterii itp.). Z zakresu 24-miesięcznej rękojmi ustawowej wyłączone są również: 1. Koszty związane z wymianą i/lub naprawą części ulegających zużyciu eksploatacyjnemu oraz koszty rutynowej konserwacji produktu. 2. Koszty i ryzyko związane z transportem produktu do i ze sklepu, w którym dokonano zakupu, lub do punktu zbiórki upoważnionego do przyjmowania produktów w ramach rękojmi. 3. Uszkodzenia wynikające z nieprawidłowej instalacji, niewłaściwego użytkowania lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi. 4. Uszkodzenia spowodowane klęskami żywiołowymi, przypadkowym upadkiem lub uderzeniem oraz działaniem niekorzystnych warunków, do których produkt nie jest przystosowany. 5. Wady mające nieistotny wpływ na działanie produktu. Producent, dystrybutor oraz wszystkie podmioty uczestniczące w sprzedaży produktu nie ponoszą odpowiedzialności za straty finansowe ani szkody wynikające z jakiegokolwiek awarii produktu. Zgodnie z obowiązującymi przepisami, producent, dystrybutor oraz wszystkie podmioty uczestniczące w sprzedaży w żadnym przypadku nie ponoszą odpowiedzialności za szkody – w tym wady, szkody bezpośrednie lub pośrednie, utratę dochodu netto, utratę oszczędności, szkody dodatkowe oraz inne szkody następne wykraczające poza te wynikające z naruszenia warunków rękojmi, umowy, odpowiedzialności na zasadzie ryzyka, czynu niedozwolonego lub innych przyczyn – powstałe w związku z użytkowaniem lub niemożnością użytkowania produktu i/lub dokumentacji papierowej i elektronicznej, w tym przerwami w świadczeniu usług. Więcej informacji na temat usług wsparcia technicznego można znaleźć w Regulaminie sprzedaży dostępnym na stronie internetowej. **www.nuvitababy.com**

Hvala vam što ste kupili Nuvita 1967 7-u-1 multifunkcionalni aparat za bebeću hranu. Pažljivo pročitajte uputstvo pre upotrebe i sačuvajte ga za buduće potrebe.

VAŽNA OPŠTA UPOZORENJA

KADA KORISTITE ELEKTRIČNE UREĐAJE, UVEK SE PRIDRŽAVAJTE DOLE NAVEDENIH MERA PREDOSTROŽNOSTI:

1. Pročitajte sva uputstva.
2. Da biste izbegli rizik od strujnog udara, nemojte potapati glavno telo uređaja u vodu ili druge tečnosti.
3. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, osim ako se nalaze pod strogim nadzorom i ako ih je o upotrebi uređaja uputila osoba odgovorna za njihovu bezbednost. Neophodan je strog nadzor kada se uređaj koristi u blizini dece. Deca moraju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
4. Isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice kada ga ne koristite, pre sklapanja ili rasklapanja delova, kao i pre čišćenja. Da biste izvukli utikač, uhvatite ga i izvucite iz utičnice. Nikada ne vucite kabl. Ostavite uređaj da se ohladi pre sklapanja ili rasklapanja delova i pre čišćenja.
5. Izbegavajte kontakt sa pokretnim delovima.
6. Nemojte koristiti uređaj ako su kabl ili utikač oštećeni, ili ako uređaj ne radi ispravno, ako je pao ili je na bilo koji način oštećen. Obratite se prodavcu radi pomoći.
7. Nemojte koristiti uređaj na otvorenom.
8. Ne dozvolite da kabl za napajanje visi preko ivice radne površine ili da dođe u dodir sa vrelim površinama.
9. Čelična posuda mora biti postavljena na svoje mesto pre zamene sečiva.
10. Uređaj je dizajniran za obradu manjih količina hrane radi trenutne upotrebe i posebno se preporučuje za pripremu hrane za bebe. Nije namenjen za pripremu velikih količina hrane odjednom.
11. Uređaj je namenjen za kućnu, neprofesionalnu upotrebu. Nepravilna upotreba uređaja poništava garanciju.
12. Držite ruke i kuhinjski pribor dalje od sečiva dok se ona kreću kako biste smanjili rizik od ozbiljnih povreda ili oštećenja uređaja. Možete koristiti priloženu špatulu, ali samo kada je uređaj isključen.
13. Sva sečiva su oštra. Rukujte njima pažljivo.
14. Da biste smanjili rizik od povreda, nikada ne postavljajte sečiva na bazu pre nego što pravilno postavite čeličnu posudu.
15. Uverite se da je poklopac dobro zaključen pre početka rada uređaja.

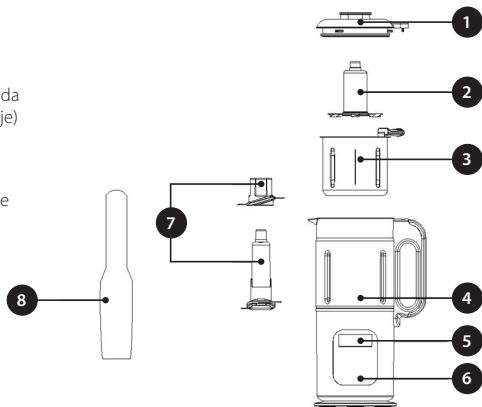
16. Ne pokušavajte da zaobiđete mehanizam za zaključavanje poklopca, naročito dok uređaj radi.
17. Ne puniti posudu iznad oznake za maksimalni nivo (ili nominalnog kapaciteta) kako biste izbegli rizik od povreda i prosipanja sadržaja.
18. Ne dodirujte vrele površine. Koristite ručke ili dugmad uređaja.
19. Upotreba dodataka koje proizvođač nije preporučio može izazvati požar, strujni udar ili povrede.
20. Ne postavljajte uređaj na vrele plinske ili električne ringle, u njihovu blizinu, niti u zagrejanu rernu.
21. Uvek prvo priključite kabl na uređaj, a zatim ga uključite u zidnu utičnicu.
22. Ne koristite uređaj u svrhe za koje nije namenjen.

UPOZORENJA: PRE UPOTREBE PROIZVODA

1. Ne koristite sterilizator niti mikrotalasnu pećnicu za dezinfekciju glavne staklene posude ili bilo kog dela uređaja. Uređaj je namenjen isključivo za kućnu upotrebu. Nepravilna upotreba uređaja poništava garanciju.
2. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu i obezbedite dovoljno slobodnog prostora kako biste sprečili da para koja nastaje tokom rada ošteti drveni nameštaj ili druge predmete.
3. Uvek dodajte vodu pre početka kuvanja na pari.
4. Izbegavajte curenje pirea ili voćnog soka u rezervoar za vodu kako biste sprečili oksidaciju premaza grejne ploče usled kiselosti ili alkalnosti hrane.
5. Ne pomerajte uređaj dok je u upotrebi.
6. Ne ubacujte predmete u otvor za dopunu vode niti u otvor za izlaz pare.
7. Ne dodajte vodu u rezervoar tokom procesa kuvanja na pari.
8. Uvek proverite konzistenciju hrane nakon kuvanja, a pre nego što je poslužite detetu.
9. Prosečno vreme kuvanja na pari iznosi približno 30 minuta. Ako želite da obavite više uzastopnih ciklusa kuvanja, morate sačekati 30 minuta između ciklusa kako bi se grejna ploča i motor prirodno ohladili.
10. Nemojte seckati kosti niti koštunjavo voće (uključujući orahe i makadamija orahe).
11. Funkcija seckanja se može koristiti najduže 15 sekundi odjednom, nakon čega sledi pauza od 10 sekundi pre ponovnog pokretanja.
12. Imajte na umu da je normalno da određene namirnice (kao što su šargarepa, bundeva, tikvice, paradajz, spanać, šljive, jagode itd.) ostave fleke na plastičnim delovima. Da biste sprečili pojavu fleka, redovno čistite sklop sa sečivima.
13. Budite pažljivi pri rukovanju oštrim sečivima tokom pražnjenja posude ili čišćenja. Budite pažljivi pri sipanju vrelih tečnosti nakon kuvanja.
14. Isključite uređaj i izvucite utikač iz struje pre zamene delova ili dodataka.
15. Da biste izbegli rizik od strujnog udara, nemojte potapati glavnu jedinicu, kabl niti utikač u vodu.

SADRŽAJ PAKOVANJA

1. Poklopac
2. Sečivo protiv kolika
3. Čelična posuda
4. Fiksna staklena posuda (pogodna i za kuvanje)
5. Tajmer
6. Dugmad za funkcije
7. Set sečiva za mešanje
8. Špatula



KONTROLNA TABLA



FUNKCIJSKI TASTERI:

Da biste izabrali jedan od funkcionalnih tastera na kontrolnoj tabli, blago dodirnite taster „**mode**”; svetlosni indikator prikazuje izabranu funkciju. Svakim laganim pritiskom funkcija se menja u sledeću.



FUNKCIJA RUČNOG KUVANJA NA PARI

Ova funkcija vam omogućava da izaberete vreme kuvanja koje se razlikuje od unapred podešenih vrednosti, počevši od minimalnih 15 minuta. Uzastopnim pritiskanjem dugmeta „**timer**” vreme se povećava u koracima od po 5 minuta. Kada se kuvanje pomoću ove funkcije završi, sečiva se neće automatski pokrenuti; ukoliko želite da koristite funkciju blendiranja, morate ih ručno podesiti.





FUNKCIJA TAJMERA SEČIVA

Uređaj automatski predlaže podrazumevano vreme od 1 minuta. Naknadnim pritiskom na dugme „**tajmer**“ možete podesiti trajanje izborom između 15, 30 ili 45 sekundi. Kada izaberete željeno vreme, sečiva automatski počinju da mešaju, bez potrebe da držite dugme pritisnutim.



FUNKCIJA ČIŠĆENJA

Ova funkcija čisti unutrašnjost tegle za kuvanje nakon pripreme povrtnog bujona, smutija, supa i krem supa. Ciklus traje 5 minuta, tokom kojih se voda zagreva na približno 70 stepeni.

EMISIJE O KUVANJU

Programi kuvanja imaju unapred podešeno vreme kuvanja koje se ne može menjati. Da biste prilagodili vreme kuvanja, izaberite funkciju ručnog kuvanja na pari.

MESO	RIBA	VOĆE	ŽITARICE	MAHUNARKE	POVRĆE
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



FUNKCIJA PROGRAMIRANOG KUVANJA

Omogućava vam da odložite početak kuvanja za kasnije vreme. Da biste aktivirali ovu funkciju, dodirnite dugme „**mode**“ (režim) da biste uključili uređaj, a zatim pritisnite dugme za funkciju programiranog kuvanja. Na ekranu će se automatski pojaviti oznaka „**30 min**“. Ako želite dodatno da odložite početak kuvanja, pritisnite ikonicu „**timer**“ (tajmer) da biste produžili vreme.



TAJMER

Omogućava vam da prilagodite vremenske parametre određenih funkcijskih tastera.



RUČNA FUNKCIJA SEČIVA

Funkcija se aktivira pritiskom na ikonicu, a sečiva rade samo dok se dugme drži pritisnuto.

PRVA UPOTREBA

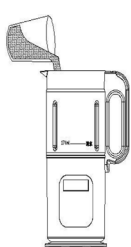
- Očistite posudu za mešanje (4) vlažnom krpom koja ne ostavlja dlačice ili sunderom koji ne grebe.
- Posuda za hranu od nerđajućeg čelika (**3**) i sečiva (**2**), (**7**) mogu se prati potapanjem u vodu sa deterdžentom za pranje sudova i brisanjem krpom.
- Napomena:** Sečiva su oštra; pazite da se ne posećete.
- Napomena:** Ne potapajte motornu jedinicu u vodu.

PRE UPOTREBE PROIZVODA

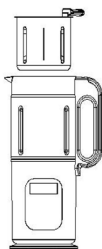
ZA AUTOMATSKO KUVANJE NA PARI I BLENDIRANJE

(Priprema pirea za ishranu beba)

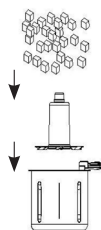
1. Sipajte vodu u posudu za kuvanje **(4)**, vodeći računa da ne prekoračite označenu granicu od 150 ml.
2. Postavite posudu od nerđajućeg čelika **(3)** unutar posude za kuvanje, poravnavajući ručku sa udubljenjem kako biste je pravilno smestili.
3. Postavite sečivo protiv grčeva **(2)** pre nego što dodate hranu.
4. Isecite hranu na manje komade pre nego što je stavite u posudu od nerđajućeg čelika. Hrana pogodna za kuvanje na pari uključuje meso, ribu, mahunarke, žitarice i povrće. Pazite da ne prekoračite označeni maksimalni nivo punjenja.
5. Zatvorite poklopcem **(1)**. Uverite se da je poklopac dobro zatvoren kako bi se aktivirao sigurnosni senzor. Ako nije pravilno zatvoren, pojaviće se kod greške E0 i uređaj neće raditi.
6. Povežite kabl za napajanje sa uređajem, a zatim ga uključite u utičnicu.
7. Za svaku funkciju, displej automatski predlaže unapred podešena vremena kuvanja koja se ne mogu menjati. Da biste izabrali željenu funkciju kuvanja, jednostavno više puta pritisnite dugme „**mode**” (režim) dok ne dođete do željene funkcije; ona će se automatski pokrenuti 2 sekunde nakon izbora. Ako želite da izmenite predložena vremena kuvanja, izaberite funkciju „**steam cooking**” (kuvanje na pari); displej će predložiti vreme od 15 minuta. Vreme možete produžiti uzastopnim pritiskanjem dugmeta „**timer**” (tajmer); svaki pritisak dodaje 5 minuta.
8. Ako je izabran unapred podešeni program kuvanja, uređaj će emitovati zvučni signal po završetku, a sečiva će se automatski aktivirati. S druge strane, ako je izabran ručni program kuvanja, čućete signal za kraj kuvanja; ako želite da pokrenete sečiva, to morate učiniti ručno izborom između: a) funkcije rada sečiva sa tajmerom ili b) funkcije ručnog rada sečiva. Pazeći da se ne opečete, otvorite poklopac **(1)**, izvadite čeličnu posudu **(3)** držeći je za ručku obloženu gumom, a zatim izvadite sečiva. Koristite špatulu (8) da biste lakše sipali sadržaj na tanjir.



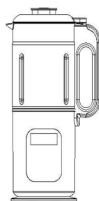
Faza 1.



Faza 2.



Faza 3.



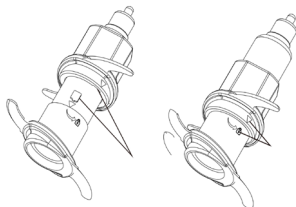
Faza 4.

KORIŠĆENJE DVOSTRUKE LOPATICE ZA MEŠANJE

Dvostruko sečivo za mešanje je korisno kako za seckanje, tako i za pripremu ukusnih kremastih supa..

POSTAVLJANJE DVOSTRUKOG SEČIVA

Uzmite sečivo (7) i umetnite ga u deo sa dugim obodom (7), poravnavajući dva trougla. Okrenite sečivo udesno da biste ga učvrstili i zaključali u položaj.



KORIŠĆENJE DVOSTRUKOG SEČIVA ZA SECKANJE

Da biste koristili sečivo sa dva sečiva, uklonite poklopac (1), čeličnu posudu (3) i sečivo protiv grčeva (2), ukoliko je prisutno.

1. Umetnite prethodno sastavljenu jedinicu sa dvostrukim sečivom tako što ćete je pomeriti na centralni stub unutar posude (4) i pritisnuti je na dno da biste bili sigurni da je čvrsto pričvršćena.
2. Dodajte sastojke koje želite da seckate (voće, povrće, orašaste plodove), prethodno ih isečene na male komade. **(NE stavljajte meso ili ribu u posudu; za ove vrste hrane mora se koristiti posuda od nerđajućeg čelika).**
3. Zatvorite posudu: stavite poklopac i zaključajte ga okretanjem u smeru kazaljke na satu.
4. Počnite sa blendiranjem: koristite panel sa funkcijama da biste izabrali a) funkciju sečiva sa vremenskim ograničenjem ili b) funkciju ručnog sečenja.
5. Kada završite, otvorite poklopac, isključite kabl za napajanje, izvadite sečiva za blendiranje i izvadite iseckanu hranu.

KORIŠĆENJE DVOSTRUKOG SEČIVA ZA PRIPREMU VELUTEA ILI SUPA

1. Postavite prethodno sklopljenu jedinicu sa dvostrukim sečivom tako što ćete je navući na centralni nosač unutar posude (4) i pritisnuti je do dna kako biste osigurali da je čvrsto postavljena.
2. Dodajte povrće ili mahunarke koje želite da kuvate, nakon što ih prethodno isečete na sitne komade. **(NE stavljajte meso ili ribu u ovu posudu; za te vrste hrane mora se koristiti posuda od nerđajućeg čelika).**
3. Dodajte vodu u zavisnosti od količine povrća koju želite da kuvate; ne prelazite oznaku za maksimalni nivo od 250 ml na posudi.
4. Zatvorite posudu: postavite poklopac i zaključajte ga okretanjem u smeru kazaljke na satu.
5. Aktivirajte funkciju kuvanja povrća preko kontrolne table. Kod ove funkcije, sečiva se automatski pokreću nakon završetka ciklusa kuvanja.

6. Da biste produžili ciklus miksanja, ručno pokrenite sečiva.
7. Kada završite, izvucite kabl za napajanje, otvorite poklopac, izvadite sečiva za miksanje i sipajte izmiksanu smesu u posudu za serviranje. Možete koristiti špatulu da sastružete ostatke sa unutrašnjih zidova posude.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nakon svakog ciklusa kuvanja i/ili miksanja, rastavite i operite pojedinačne delove – posebno poklopac, sečivo protiv grčeva (anti-colic), posudu od nerđajućeg čelika, dvostruko sečivo za miksanje i špatulu – koristeći vodu i deterdžent za pranje sudova.

Ovi delovi se mogu prati i u mašini za pranje sudova (na gornjoj polici), pod uslovom da se izbegavaju previše intenzivni ciklusi pranja.

NAPOMENA: Ne potapajte motornu jedinicu u vodu.

NAPOMENA: Određene namirnice sa jakim prirodnim pigmentima, poput šargarepe ili paradajza, mogu obojiti plastične delove sečiva; to je uobičajena pojava koja dovodi samo do promene izgleda. Uređaj i svi delovi koji dolaze u dodir sa hranom bezbedni su po zdravlje.

DNEVNO ČIŠĆENJE

Pre čišćenja, isključite uređaj iz električne utičnice i ostavite ga da se ohladi.

Ako prvenstveno koristite cikluse kuvanja na pari, operite komponente odvojeno vodom i deterdžentom za sudove; za teglu, sipajte malo čiste vode koristeći flašu ili bokal, isperite i temeljno osušite unutrašnjost čistom, suvom krpom.

DUBINSKO ČIŠĆENJE

Pre temeljnog čišćenja, isključite uređaj iz struje, skinite poklopac i dvostruko sečivo za mešanje, pa ih dobro operite vodom i deterdžentom za pranje sudova.

Ako ste uređaj koristili za pripremu kremastih čorbi, čorbi od povrća, bujona i sličnog u posudi za kuvanje, prvo ispraznite sadržaj. Zatim sipajte malo vode pomoću flaše ili bokala i promućkajte je kako biste isprali ostatke sa zidova i dna posude. Prospite vodu i vratite dvostruko sečivo za mešanje na mesto. Nakon toga, sipajte 250 ml čiste vode, zatvorite poklopac, uključite uređaj u struju i pokrenite funkciju automatskog čišćenja preko kontrolne table. Ciklus temeljnog čišćenja traje 5 minuta; tokom tog vremena voda se zagreva do 70°C, a nakon nekoliko minuta sečiva za mešanje počinju automatski da se okreću, čisteći celu unutrašnjost posude za kuvanje, sve do vrha.

Kada se ciklus čišćenja završi, skinite poklopac i dvostruko sečivo – pazeći da se ne opečete – i prospite vodu u sudoperu. Ako na dnu posude ili po unutrašnjim zidovima ostane tragova hrane, ponovo je isperite dodavanjem male količine vode iz flaše ili bokala. **NEMOJTE STAVLJATI BAZU SA MOTOROM POD MLAZ VODE**, jer bi voda mogla da prodre u uređaj i ošteti električne komponente.

Osušite unutrašnjost posude čistom, suvom krpom. Ostavite posudu otvorenu kako bi se potpuno osušila.

ODRŽAVANJE

Ako se na dnu rezervoara nalazi kamenca ili ostaci hrane, moraju se ukloniti kako bi se održala funkcionalnost proizvoda i sprečila nepopravljiva šteta.

Isključite uređaj iz struje pre čišćenja. Ne koristite uređaj tokom procesa čišćenja. Za uklanjanje kamenca preporučujemo upotrebu belog spirta, limunske kiseline ili limunovog soka.

Postupak: Pomešajte 50 ml belog spirta sa 50 ml vode ili rastvorite dozu limunske kiseline u 200 ml hladne vode (ili koristite 100 ml limunovog soka). Sipajte izabrani rastvor u posudu. Ostavite rastvor da deluje samo onoliko vremena koliko je potrebno da se ukloni kamenca; izbegavajte da ga ostavljate duže nego što je potrebno.

Kada je čišćenje završeno, uklonite rastvor i temeljno isperite uređaj čistom vodom, vodeći računa da ne pokvasite električne komponente.

Osušite suvom krpom. Ostavite posudu otvorenu da se potpuno osuši.

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Nazivni napon / frekvencija	220-240V (50-60Hz)
Snaga grejanja	400 W
Snaga mešanja	100 W
Dimenzije proizvoda	114 x 275 mm
Težina	1,470 gr

Preporučuje se upotreba uređaja u zatvorenom prostoru, sa idealnom temperaturom okoline između 14°C i 30°C.

REŠAVANJE PROBLEMA

GREŠKA	UZROK
E0	Poklopac nije pravilno zatvoren.
E1	Nizak nivo vode tokom kuvanja.
E4	Mehanički problem (npr. zaglavljeno sečivo, prosipanje viška hrane tokom kuvanja, pregrevanje).

GARANCIJA – USLOVI I ODREDBE

Ovaj proizvod dolazi sa garancijom od 24 meseca na fabričke nedostatke, koja važi od datuma kupovine (navedenog na fiskalnom računu ili potvrdi o kupovini). Garancija od 24 meseca ne pokriva oštećenja nastala usled uobičajene upotrebe dodatne opreme ili „potrošnog materijala” (npr. baterije, glave uređaja ili delovi podložni habanju). **Za baterije važi garancija od 6 meseci.** Zakonska garancija od 24 meseca prestaje da važi u sledećim slučajevima: 1. Proizvod je pretrpeo estetska oštećenja usled nepravilne upotrebe koja nije u skladu sa uputstvima iz priručnika. 2. Proizvod je modifikovan i/ili je na njemu vršena neovlašćena intervencija. 3. Kvar je uzrokovan lošim održavanjem pojedinih komponenti, dodatne opreme ili potrošnog materijala (npr. oksidacija i/ili potapanje električnih delova u vodu ili druge tečnosti, začepljenje senzora nečistoćama, curenje korozivne tečnosti iz baterija itd.). **Iz zakonske garancije od 24 meseca takođe su isključeni:** 1. Troškovi vezani za zamenu i/ili popravku delova podložnih habanju, kao i troškovi redovnog održavanja proizvoda. 2. Troškovi i rizici povezani sa transportom proizvoda do prodavnice u kojoj je kupljen (ili do nje) i do ovlašćenog centra za prijem reklamacija. 3. Oštećenja nastala usled nepravilne instalacije ili upotrebe koja nije u skladu sa uputstvima iz priručnika. 4. Oštećenja izazvana elementarnim nepogodama, slučajnim padovima ili udarcima, kao i nepovoljnim uslovima koji nisu kompatibilni sa proizvodom. 5. Nedostaci koji imaju zanemarljiv uticaj na performanse proizvoda. Proizvođač, distributer i sve strane uključene u prodaju proizvoda ne snose odgovornost za ekonomske gubitke ili štetu proizašle iz bilo kakvog kvara proizvoda. U skladu sa važećim propisima, proizvođač, distributer i sve strane uključene u prodaju ni u kom slučaju neće biti odgovorni za štetu — uključujući nedostatke, direktnu ili indirektnu štetu, gubitak neto prihoda, gubitak ušteđevine, dodatnu štetu i druge posledične štete koje prevazilaze one nastale kršenjem garancije, ugovora, objektivnom odgovornošću, deliktom ili drugim uzrocima — a koja proizilazi iz upotrebe ili nemogućnosti upotrebe proizvoda i/ili papirnih i elektronskih dokumenata, uključujući prekide u pružanju usluga. Za dodatne informacije o uslugama podrške, molimo vas da pogledate Uslove prodaje na sajtu **www.nuvitababy.com**

გმადლობთ Nuvita 1967-ის — ბავშვის საკვების მოსამზადებელი 7-ერთში მრავალფუნქციური მოწყობილობის — შეძენისთვის. გამოყენებამდე გთხოვთ, ყურადღებით გაეცნოთ ინსტრუქციას და შეინახოთ იგი შემდგომში გამოყენებისთვის.

მნიშვნელოვანი ზოგადი გაფრთხილებები

ელექტრონულსაფრთხის გამოყენებისას ყოველთვის დაცავით ქვემოთ ჩამოთვლილი უსაფრთხოების ზომები:

1. გაეცანით ყველა ინსტრუქციას.
2. ელექტროშოკის თავიდან ასაცილებლად, არ ჩაუშვათ ხელსაწყო ძირითადი ნაწილი წყალში ან სხვა სითხეში.
3. ეს ხელსაწყო არ არის განკუთვნილი ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობების მქონე პირების (მათ შორის ბავშვების) მიერ გამოსაყენებლად, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ისინი იმყოფებიან მუდმივი ზედამხედველობის ქვეშ და მიღებული აქვთ ინსტრუქტაჟი ხელსაწყო გამოყენების შესახებ უსაფრთხოებაზე პასუხისმგებელი პირისგან. განსაკუთრებული ყურადღებაა საჭირო, როდესაც ხელსაწყო გამოიყენება ბავშვების სიახლოვეს. აუცილებელია ბავშვებზე მეთვალყურეობა, რათა დარწმუნდეთ, რომ ისინი ხელსაწყოს არ იყენებენ სათამაშოდ.
4. გამორთეთ ხელსაწყო და გამოაერთეთ იგი ელექტროქსელიდან, როდესაც არ იყენებთ, ასევე ნაწილების აწყობამდე/დაშლამდე და განმენდის წინ. შტეფსელის გამოსაერთებლად, მოკიდეთ ხელი თავად შტეფსელს და ისე ამოიღეთ იგი როზეტიდან. არასდროს მოქაჩოთ სადენი. ნაწილების აწყობამდე/დაშლამდე და განმენდის წინ აცადეთ ხელსაწყოს გაგრილება.
5. მოერიდეთ მოძრავ ნაწილებთან კონტაქტს.
6. არ გამოიყენოთ ხელსაწყო, თუ დაზიანებულია სადენი ან შტეფსელი, ან თუ ხელსაწყო გაუმართავია, ჩამოვარდა ან რაიმე სახით დაზიანდა. დახმარებისთვის მიმართეთ გამყიდველს.
7. არ გამოიყენოთ ღია ცის ქვეშ.
8. არ დაუშვათ, რომ დენის სადენი სამუშაო ზედაპირის კიდებზე ჩამოკიდებული იყოს ან ცხელ ზედაპირებს ეხებოდეს.
9. დანების შეცვლამდე აუცილებელია ფოლადის ჯამის სწორად დამონტაჟება.
10. მოწყობილობა განკუთვნილია მცირე რაოდენობით საკვების დასამუშავებლად (უშუალოდ მოხმარებისთვის) და განსაკუთრებით რეკომენდებულია ბავშვის საკვების მოსამზადებლად. იგი არ არის განკუთვნილი დიდი რაოდენობით საკვების ერთდროულად მოსამზადებლად.
11. მოწყობილობა განკუთვნილია საყოფაცხოვრებო და არა პროფესიული გამოყენებისთვის. არასწორი გამოყენების შემთხვევაში გარანტია ძალას კარგავს.
12. მოძრავი დანებისგან ხელებისა და სამზარეულოს ინსტრუმენტების მოშორებით შენახვა ამცირებს სერიოზული ტრავმისა და მოწყობილობის დაზიანების რისკს. კომპლექტში შეშავალი საფხეკის გამოყენება დასაშვებია მხოლოდ მაშინ, როდესაც მოწყობილობა გამორთულია.
13. ყველა დანა ბასრია. მოეპყარით მათ სიფრთხილით.
14. ტრავმის რისკის შესამცირებლად, არასდროს დადოთ დანები ძირზე ფოლადის ჯამის სწორად დამონტაჟებამდე.

15. მოწყობილობის ჩართვამდე დარწმუნდით, რომ თავსახური საიმედოდაა ჩაკეტილი.
16. არ შეეცადოთ თავსახურის ჩამკეტი მექანიზმის გვერდის ავლით მანიპულირებას, განსაკუთრებით მაშინ, როდესაც მოწყობილობა მუშაობს.
17. ტრავმისა და გადმოღვრის რისკის თავიდან ასაცილებლად, არ შეავსოთ ჯამი მაქსიმალური ნიშნულის (ან ნომინალური მოცულობის) ზემოთ.
18. არ შეეხოთ ცხელ ზედაპირებს. გამოიყენეთ მოწყობილობის სახელურები ან რეგულატორები.
19. მწარმოებლის მიერ არარეკომენდებული აქსესუარების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი, ელექტროშოკი ან ტრავმა.
20. არ მოათავსოთ მოწყობილობა ცხელ გაზის ან ელექტროქურის ზედაპირზე (ან მათ სიახლოვეს) და არც გახურებულ ღუმელში.
21. ყოველთვის ჯერ მოწყობილობას შეუერთეთ შტეფსელი და მხოლოდ ამის შემდეგ შეაერთეთ სადენი კედლის შტეფსელში.
22. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა დანიშნულებისგან განსხვავებული მიზნებისთვის.

გაფრთხილებები: პროდუქტის გამოყენებამდე

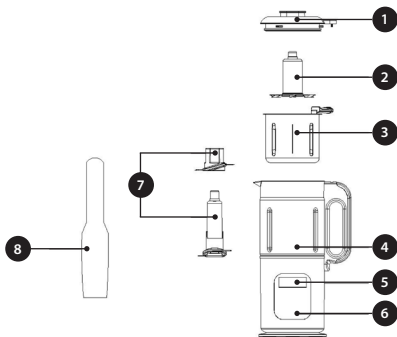
1. არ გამოიყენოთ სტერილიზატორი ან მიკროტალღური ღუმელი ძირითადი მინის კონტეინერის ან მოწყობილობის რომელიმე ნაწილის დეზინფექციისთვის. მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ საოჯახო მოხმარებისთვის. არასწორი გამოყენება აუქმებს გარანტიას.
2. მოათავსეთ მოწყობილობა სტაბილურ, სწორ ზედაპირზე და უზრუნველყავით საკმარისი თავისუფალი სივრცე, რათა მუშაობისას წარმოქმნილმა ორთქლმა არ დააზიანოს ხის ავეჯი ან სხვა საგნები.
3. ორთქლზე მომზადებამდე ყოველთვის ჩაასხით წყალი.
4. მოერიდეთ პიურეს ან ხილის წვენის წყლის რეზერვუარში ჩასვლას, რათა თავიდან აიცილოთ გამაცხელებელი ფირფიტის საფარის დაუანგვა საკვების შეავიანობის ან ტუტე თვისებების გამო.
5. არ გადაადგილოთ მოწყობილობა მუშაობის პროცესში.
6. არ ჩადოთ საგნები წყლის შესასვლელ ან ორთქლის გამოსასვლელ ხერხელებში.
7. არ დაამატოთ წყალი რეზერვუარში ორთქლზე მომზადების პროცესში.
8. მომზადების შემდეგ და ბავშვისთვის მიწოდებამდე ყოველთვის შეამოწმეთ საკვების კონსისტენცია.
9. ორთქლზე მომზადების საშუალო დრო დაახლოებით 30 წუთია. თუ გსურთ მომზადების რამდენიმე ციკლის თანმიმდევრულად ჩატარება, ციკლებს შორის უნდა დაიცადოთ 30 წუთი, რათა გამაცხელებელმა ფირფიტამ და ძრავამ ბუნებრივად გაგრილება შეძლონ.
10. არ დაქუცმაცოთ ძვლები ან თხილეული (მათ შორის ნიგოზი და მაკადამია).
11. დაქუცმაცების ფუნქციის გამოყენება შესაძლებელია ერთჯერადად მხოლოდ 15 წამის განმავლობაში; ხელახლა ჩართვამდე საჭიროა 10-წამიანი პაუზა.
12. გაითვალისწინეთ, რომ ზოგიერთი პროდუქტი (მაგალითად: სტაფილო, გოგრა, ყაბაყი, პომიდორი, ისპანახი, ქლიავი, მარწყვი და ა.შ.) პლასტმასის ნაწილებზე ლაქებს ტოვებს, რაც ნორმალური მოვლენაა. ლაქების თავიდან ასაცილებლად, ხშირად განმინდეთ დანის ბლოკი.
13. გამოიჩინეთ სიფრთხილე ბასრ დანებთან მუშაობისას ჯამის დაცლის ან გაწმენდის დროს.

ასევე, სიფრთხილზე გამოიჩინეთ ცხელი სითხის გადასხმისას მომზადების შემდეგ.

14. ნაწილების ან აქსესუარების შეცვლამდე გამორთეთ მოწყობილობა და გათიშეთ იგი ელექტროქსელიდან.
15. ელექტროშოკის თავიდან ასაცილებლად, არ ჩაყოთ წყალში მოწყობილობის ძირითადი ელექტრონული ბლოკი, კაბელი ან შტეფსელი.

შეფუთვის შიგთავსი

1. სახურავი
2. ანტიკოლიკური დანა
3. ფოლადის კონტეინერი
4. ფიქსირებული შუშის
თასი (ვარგისია საკვების
მოსამზადებლადაც)
5. ტაიმერი
6. ფუნქციური ლილაკები
7. სარევი დანების
კომპლექტი
8. სპატულა



მართვის პანელი



ფუნქციური კლავიშები:

მართვის პანელზე რომელიმე ფუნქციური ლილაკის ასარჩევად, მსუბუქად შეეხეთ „mode“ ლილაკს; არჩეულ ფუნქციას ინდიკატორის შუეი მიუთითებს. ყოველი მსუბუქი დაჭერისას ფუნქცია მომდევნოთი იცვლება.



ორთაღზე მომზადების ხელით მართვის ფუნქცია

ეს ფუნქცია საშუალებას გაძლევთ, აირჩიოთ მომზადების დრო, რომელიც განსხვავდება წინასწარ დაყენებულისგან (მინიმუმ 15 წუთიდან აწყებული). „ტაიმერის“ (timer) ლილაკზე განმეორებითი დაჭერით დრო იზრდება 5-წუთიანი ინტერვალებით. როდესაც ამ ფუნქციის გამოყენებით მომზადება დასრულდება, დანები ავტომატურად არ ამოქმედდება; თუ დაქუცმაცება გსურთ, მათი მუშაობა ხელით უნდა დააყენოთ.





დანის ტაიმერის ფუნქცია

მონყობილობა ავტომატურად გვთავაზობს სტანდარტულ, 1-ნუთიან ხანგრძლივობას. „ტაიმერის“ ლილაკზე განმეორებითი დაჭერით შეგიძლიათ დროის დარეგულირება და არჩევანის გაკეთება 15, 30 ან 45 წამს შორის. სასურველი დროის არჩევის შემდეგ, პირები ავტომატურად იწყებენ მუშაობას — ლილაკზე ხელის მუდმივად დაჭერა საჭირო აღარ არის.



წმენდის ფუნქცია

ეს ფუნქცია წმენდს მოსამზადებელი კონტეინერის შიდა ნაწილს ბოსტნეულის ბულონიის, სმუზის, წვნიანებისა და კრემ-სუპების მომზადების შემდეგ. ციკლი 5 წუთს გრძელდება; ამ დროის განმავლობაში წყალი დაახლოებით 70 გრადუსამდე ცხელდება.

პულინარული გადაცემები

მომზადების პროგრამებს გააჩნია წინასწარ განსაზღვრული, შეუცვლელი ხანგრძლივობა. მომზადების დროის ინდივიდუალურად დასარეგულირებლად აირჩიეთ ორთქლზე მომზადების ხელით მართვის ფუნქცია.

ხორცი	თევზი	ხილი	მარცვლული	პარკოსნები	ბოსტნეული
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



პროგრამირებადი მომზადების ფუნქცია

ეს ფუნქცია საშუალებას გაძლევთ, მომზადების პროცესის დაწყება მოგვიანებითი დროისთვის დაგეგმოთ. ფუნქციის გასააქტიურებლად, მონყობილობის ჩასართავად შეეხეთ ლილაკს „mode“, შემდეგ კი დააჭირეთ ლილაკს „programmed cooking function“ (პროგრამირებული მომზადების ფუნქცია). ეკრანზე ავტომატურად გამოჩნდება წარწერა „30 min“. თუ გსურთ, მომზადების დაწყება კიდევ უფრო გადაავადოთ, დროის გასაზრდელად დააჭირეთ „timer“-ის (ტაიმერის) სიმბოლოს.



ტაიმერი

ეს საშუალებას გაძლევთ, მოარგოთ გარკვეული ფუნქციური კლავიშების დროითი პარამეტრები.



დანის მუქანიკური მუშაობა

ფუნქცია აქტიურდება ხატულაზე დაჭერით, პირები კი მუშაობს მხოლოდ დაჭერისას

პირველი გამოყენება

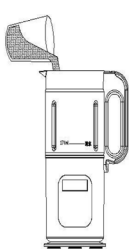
- განმინდეთ საჭმლის მოსამზადებელი ჯამი (4) სველი, უბუსუსო ქსოვილით ან რბილი (არააბრაზიული) ღრუბლით.
- უჟანგავი ფოლადის კონტეინერი (3) და პირები (2), (7) შეგიძლიათ გარეცხოთ ქურჭლის სარეცხი საშუალებით გაზავებულ წყალში და შემდეგ ქსოვილით გაამშრალეთ.
- ყურადღება: პირები ბასრია; ფრთხილად იყავით, რომ არ დაიზიანოთ თავი.
- ყურადღება: არ ჩაუშვათ ძრავის ბლოკი წყალში.

პროდუქტის გამოყენებამდე

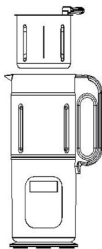
ავტომატური ორთქლზე დამუშავებისა და დაქუცმაცებისთვის

(ბავშვის საკვები პიურების მომზადება)

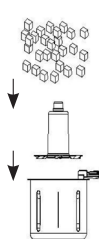
1. ჩაასხით წყალი მოსამზადებელ ჯამში (4) ისე, რომ არ გადააჭარბოთ მითითებულ 150 მლ-იან ზღვარს.
2. მოათავსეთ უფანგავი ფოლადის კონტეინერი (3) მოსამზადებელ ჯამში; სახელური ისე გაასწორეთ სპეციალურ ღართან, რომ კონტეინერი სწორად დაჯდეს.
3. საკვების ჩადებამდე დაამაგრეთ კოლიკის საწინააღმდეგო დანა (2).
4. უფანგავი ფოლადის კონტეინერში მოთავსებამდე დაჭერით საკვები პატარა ნაჭრებად. ორთქლზე მოსამზადებლად რეკომენდებულია ისეთი პროდუქტები, როგორიცაა ხორცი, თევზი, პარკოსნები, მარცვლეული და ბოსტნეული. ყურადღება მიაქციეთ, რომ არ გადააჭარბოთ შევსების მაქსიმალურ დონეს.
5. დაახურეთ თავსახური (1). დარწმუნდით, რომ თავსახური მყარად არის დახურული უსაფრთხოების სენსორის გასააქტიურებლად. თუ ის სათანადოდ არ არის დახურული, გამოჩნდება შეცდომის კოდი E0 და მოწყობილობა არ იმუშავებს.
6. შეაერთეთ კვების კაბელი მოწყობილობასთან, შემდეგ კი ჩართეთ შტეფსელი ელექტროქსელში.
7. თითოეული ფუნქციისთვის ეკრანი ავტომატურად გვთავაზობს მომზადების წინასწარ განსაზღვრულ, უცვლელ დროს. სასურველი ფუნქციის ასარჩევად, რამდენჯერმე დააჭირეთ ღილაკს „mode“ (რეჟიმი), სანამ სასურველ ფუნქციამდე არ მიხვალთ; არჩევიდან 2 წამში ის ავტომატურად დაიწყებს მუშაობას. თუ გსურთ მომზადების შემოთავაზებული დროის შეცვლა, აირჩიეთ ფუნქცია „steam cooking“ (ორთქლზე მომზადება); ეკრანზე გამოჩნდება 15-წუთიანი დრო. დროის გაზრდა შეგიძლიათ ღილაკზე „timer“ (ტაიმერი) განმეორებითი დაჭერით; ყოველი დაჭერა ამატებს 5 წუთს.
8. წინასწარ განსაზღვრული პროგრამის არჩევის შემთხვევაში, პროცესის დასრულებისას მოწყობილობა გამოსცემს ხმოვან სიგნალს და დანები ავტომატურად ამოქმედდება. ხოლო ხელით მართვის პროგრამის არჩევისას, დასრულების სიგნალის შემდეგ დანების ამუშავება ხელით უნდა განახორციელოთ შემდეგი ვარიანტებიდან არჩევით: ა) დანების მუშაობა ტაიმერით ან ბ) დანების მუშაობა ხელით. ფრთხილად, რათა არ დაიწვავთ, გახსენით თავსახური (1), ამოიღეთ ფოლადის კონტეინერი (3) რეზინის საფარიანი სახელურით დაჭერის გზით, შემდეგ კი მოხსენით დანები. შიგთავსის თევზზე გადასატანად გამოიყენეთ სპატულა (8).



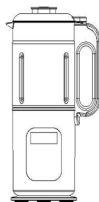
ფაზა 1



ფაზა 2



ფაზა 3



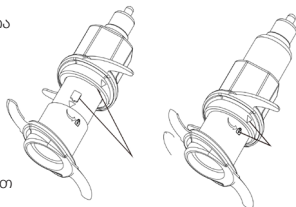
ფაზა 4

ორმაგი შერევის პირის გამოყენება

ორმაგი დანიშნულების საჭრელი პირი გამოსადეგია როგორც ინგრედიენტების დასაჭრელად, ისე გემრიელი, ერთგვაროვანი სუპებისა თუ „ველუტეს“ (velouté) მოსამზადებლად.

ორმაგი პირის აწყობა

აიღეთ პირი (7) და მოათავსეთ იგი გრძელფლანგიან პირზე (7) ისე, რომ ორი სამკუთხედი ერთმანეთს დაემთხვას. დააფიქსირეთ და ჩაკეტეთ პირი მარჯვნივ მობრუნებით.



ორმაგი პირის გამოყენება დაქუცმაცებისთვის

ორმაგი დანის გამოსაყენებლად მოხსენით თავსახური (1), ფოლადის კონტეინერი (3) და კოლიკის სანინალმდეგო დანა (2), თუ ის დამონტაჟებულია.

1. მოათავსეთ წინასწარ აწყობილი ორპირიანი დანის ბლოკი თასის (4) შიგნით არსებულ ცენტრალურ ღერძზე და დაანეჭით მას ძირამდე, რათა საიმედოდ დამაგრდეს.
2. მოათავსეთ თასში დასაქუცმაცებელი ინგრედიენტები (ხილი, ბოსტნეული, თხილეული) მას შემდეგ, რაც მათ წინასწარ დაჭრით პატარა ნაჭრებად. (არ მოათავსოთ თასში ხორცი ან თევზი; ამ ტიპის პროდუქტებისთვის უნდა გამოიყენოთ უჟანგავი ფოლადის კონტეინერი).
3. დახურეთ თასი: დაადეთ თავსახური და ჩაკეტეთ იგი საათის ისრის მიმართულებით მობრუნებით.
4. დაიწყეთ მუშაობა: მართვის პანელის გამოყენებით აირჩიეთ ან ა) დანების მუშაობის დროზე დაფუძნებული რეჟიმი, ან ბ) დანების მუშაობის ხელით მართვის რეჟიმი.
5. სამუშაოს დასრულების შემდეგ გახსენით თავსახური, გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან, მოხსენით დანები და ამოიღეთ დამუშავებული პროდუქტი.

ორმაგი დანის გამოყენება ველუტეს ან წვნიანების მოსამზადებლად

1. მოათავსეთ წინასწარ აწყობილი ორმაგი დანის ბლოკი თასის (4) შიგნით არსებულ ცენტრალურ ღერძზე და დაანეჭით ძირამდე, რათა დარწმუნდეთ, რომ ის მყარად არის დამაგრებული.
2. ჩაყარეთ ბოსტნეული ან პარკოსნები, რომელთა მომზადებაც გსურთ, მას შემდეგ, რაც მათ წინასწარ პატარა ნაჭრებად დაჭრით. (არ მოათავსოთ თასში ხორცი ან თევზი; ამ ტიპის პროდუქტებისთვის უნდა გამოიყენოთ უჟანგავი ფოლადის კონტეინერი).
3. დაამატეთ წყალი ბოსტნეულის რაოდენობის შესაბამისად; არ გადააჭარბოთ კონტეინერზე მითითებულ მაქსიმალურ ნიშნულს — 250 მლ-ს.
4. დახურეთ თასი: დაადეთ თავსახური და ჩაკეტეთ საათის ისრის მიმართულებით მობრუნებით.
5. მართვის პანელის მეშვეობით ჩართეთ ბოსტნეულის მომზადების ფუნქცია. ამ ფუნქციის გამოყენებისას, მომზადების ციკლის დასრულების შემდეგ დანები ავტომატურად ამოქმედდება.

6. დაბლენდერების ციკლის გასახანგრძლივებლად, დანები ხელით აამოქმედეთ.
7. დასრულების შემდეგ, გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან, გახსენით თავსახური, ამოიღეთ დანები და გადაიტანეთ მიღებული პიურე ქურჭელში. კონტეინერის შიდა კედლებიდან მასის მოსაცილებლად შეგიძლიათ გამოიყენოთ სპატული.

წმენდა და ტექნიკური მომსახურება

თითოეული მომზადებისა და/ან დაქუცმაცების ციკლის შემდეგ, დაშალეთ და გარეცხეთ ცალკეული ნაწილები — კერძოდ, თავსახური, კოლიკის საწინააღმდეგო დანა, უჟანგავი ფოლადის კონტეინერი, დაქუცმაცების ორმაგი დანა და სპატულა — წყლისა და ქურჭლის სარეცხი საშუალების გამოყენებით.

აღნიშნული ნაწილების გარეცხვა ქურჭლის სარეცხ მანქანაშიც არის შესაძლებელი (ზედა თაროზე), იმ პირობით, რომ არ გამოიყენებთ რეცხვის ზედმეტად ინტენსიურ რეჟიმებს.

ყურადღება: არ ჩაუშვათ წყალში ელექტროძრავის ბლოკი.

ყურადღება: ზოგიერთმა პროდუქტმა, რომელიც შეიცავს ძლიერ ბუნებრივ პიგმენტებს (მაგალითად, სტაფილო ან პომიდორი), შესაძლოა დანების პლასტმასის ნაწილებზე ლაქები დატოვოს; ეს ბუნებრივი პროცესია, რომელიც მხოლოდ ვიზუალურ ცვლილებას იწვევს. მოწყობილობა და ყველა ის ნაწილი, რომელიც უშუალო კონტაქტშია საკვებთან, ჯანმრთელობისთვის უსაფრთხოა.

ყოველდღიური დასუფთავება

განმენდის წინ, გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან და გააგრილეთ.

თუ ძირითადად ორთქლზე მომზადების ციკლებს იყენებთ, კომპონენტები ცალ-ცალკე გარეცხეთ წყლით და ქურჭლის სარეცხი საშუალებით; ქილისთვის კი ბოთლის ან დოქის გამოყენებით დაასხით ცოტადენი სუფთა წყალი, გარეცხეთ და მიგნიდან კარგად გააშრეთ სუფთა, მშრალი ქსოვილით.

ღრმა წმენდა

საფუძვლიან წმენდამდე გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან, მოხსენით თავსახური და ორმაგი დანა, შემდეგ კი გულდასმით გარეცხეთ ისინი წყლითა და ქურჭლის სარეცხი საშუალებით.

თუ მოწყობილობა გამოიყენებოდა პიურესებრი წვნიანების, ბოსტნეულის წვნიანების, ბულიონების და ა.შ. მოსამზადებლად, ჯერ დააცარიელეთ კონტეინერი. შემდეგ ჩაასხით მასში წყალი ბოთლის ან დოქის გამოყენებით და შეანჯღრიეთ, რათა კედლებსა და ფსკერზე დარჩენილი ნარჩენები ჩამოირეცხოს. გადაღვარეთ წყალი და დააბრუნეთ ადგილზე ორმაგი დანა. ამის შემდეგ ჩაასხით 250 მლ სუფთა წყალი, დაახურეთ თავსახური, შეაერთეთ მოწყობილობა დენში და მართვის პანელის მეშვეობით ჩართეთ ავტომატური წმენდის ფუნქცია. საფუძვლიანი წმენდის ციკლი 5 წუთს გრძელდება; ამ დროის განმავლობაში წყალი 70°C-მდე ცხელდება, რამდენიმე წუთის შემდეგ კი დანები ავტომატურად იწყებს ბრუნვას და წმენდს მთელ კონტეინერს ზედა ნაწილამდე.

წმენდის ციკლის დასრულების შემდეგ მოხსენით თავსახური და დანები (ფრთხილად, რათა არ დაინვათ) და გადაღვარეთ წყალი ნიჟარაში. თუ კონტეინერის ფსკერზე ან შიდა კედლებზე ნარჩენები დარჩა, კვლავ გარეცხეთ მცირე რაოდენობით წყლის დამატებით. არ მოათავსოთ

ძრავიანი ბლოკი გამდინარე წყლის ქვეშ, რადგან წყალმა შეიძლება შეადნოს შიგნით და დააზიანოს ელექტრონული კომპონენტები.

გამშრალეთ კონტეინერის შიდა ნაწილი სუფთა, მშრალი ქსოვილით. დატოვეთ კონტეინერი ღია მდგომარეობაში, რათა ბოლომდე გაშრეს.

ტექნიკური მომსახურება

თუ რეზერვუარის ფსკერზე ნადები ან საკვების გამხმარი ნარჩენებია, ისინი უნდა მოშორდეს, რათა შენარჩუნდეს მოწყობილობის გამართული მუშაობა და თავიდან იქნას აცილებული შეუქცევადი დაზიანება.

წმენდის დაწყებამდე გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა წმენდის პროცესში. ნადების მოსაშორებლად რეკომენდებულია თეთრი ძმრის, ლიმონმჟავას ან ლიმონის წვენის გამოყენება.

პროცედურა: შეურიეთ 50 მლ თეთრი ძმარი 50 მლ წყალს, ან გახსენით ლიმონმჟავა 200 მლ ცივ წყალში (შეგიძლიათ გამოიყენოთ 100 მლ ლიმონის წვენიც). ჩაასხით შერჩეული ხსნარი რეზერვუარში. დატოვეთ ხსნარი მოქმედებაში მხოლოდ იმდენ ხანს, რამდენიც საჭიროა ნადების მოსაშორებლად; მოერიდეთ მის დატოვებას საჭიროზე მეტი დროით.

წმენდის დასრულების შემდეგ გადაღვარეთ ხსნარი და საფუძვლიანად გარეცხეთ მოწყობილობა სუფთა წყლით ისე, რომ არ დაასველოთ ელექტრონული კომპონენტები.

გამშრალეთ მშრალი ქსოვილით. დატოვეთ რეზერვუარი ღია მდგომარეობაში, რათა ის ბოლომდე გაშრეს.

ტექნიკური მახასიათებლები

ნომინალური ძაბვა / სიხშირე	220-240V (50-60Hz)
გაცხელების სიმძლავრე	400 W
შერევის სიმძლავრე	100 W
პროდუქტის ზომები	114 x 275 mm
წონა	1,470 gr

რეკომენდებულია მოწყობილობის გამოყენება შენობაში, სადაც გარემოს ტემპერატურა 14°C-სა და 30°C-ს შორისაა.

ხარვეზების აღმოფხვრა

შეცდომა	მიზეზი
E0	სახურავი არ არის სწორად დახურული.
E1	წყლის ნაკლებობა მომზადების პროცესში.
E4	მექანიკური პრობლემა (მაგ., გაჭედილი დანა, მომზადებისას გადმოღვრილი საკვები, გადახურება).

გარანტია – წესები და პირობები

ამ პროდუქტს გააჩნია 24-თვიანი გარანტია საწარმოო დეფექტებზე, რომელიც ძალაში შედის შეძენის დღიდან (რაც დასტურდება გაყიდვის ქვითრით ან ჩეკით). 24-თვიანი გარანტია არ ვრცელდება აქსესუარების ან „სახარჯი მასალების“ (მაგ., ელემენტები, თავაკები ან ცვეთისადმი მიდრეკილი ნაწილები) ჩვეულებრივი გამოყენების შედეგად მიყენებულ ზიანზე. ელემენტებზე ვრცელდება 6-თვიანი გარანტია. 24-თვიანი კანონით დადგენილი გარანტია ძალას კარგავს შემდეგ შემთხვევებში: 1. პროდუქტმა მიიღო კოსმეტიკური დაზიანება ინსტრუქციის მოთხოვნების დარღვევით არასწორი გამოყენების გამო. 2. პროდუქტში განხორციელდა ცვლილებები და/ან მასში არასანდქირებული ჩარევა. 3. გაუმართაობა გამოწვეულია ცალკეული კომპონენტების, აქსესუარების ან სახარჯი მასალების არასათანადო მოვლით (მაგ., ელექტრონული ნაწილების დაჟანგვა და/ან წყალში ან სხვა სითხეში მოხვედრა, სენსორის დაბლოკვა უცხო სხეულით, ელემენტებიდან კოროზიული სითხის გაჟონვა და ა.შ.). 24-თვიანი კანონით დადგენილი გარანტია ასევე არ მოიცავს: 1. ცვეთისადმი მიდრეკილი ნაწილების შეცვლასთან და/ან შეკეთებასთან დაკავშირებულ ხარჯებს, ან პროდუქტის რუტინული ტექნიკური მომსახურების ხარჯებს. 2. პროდუქტის ტრანსპორტირებასთან (შეძენის ადგილამდე/ადგილიდან ან საგარანტიო მოთხოვნების მისაღებად უფლებამოსილ ცენტრამდე/ცენტრიდან) დაკავშირებულ ხარჯებსა და რისკებს. 3. არასწორი მონტაჟით ან ინსტრუქციის მოთხოვნების დარღვევით არასწორი გამოყენებით მიყენებულ ზიანს. 4. სტიქიური უბედურებებით, შემთხვევითი ჩამოვარდნით ან დარტყმით და პროდუქტისთვის შეუსაბამო პირობებით გამოწვეულ ზიანს. 5. დეფექტებს, რომლებსაც უმნიშვნელო გავლენა აქვთ პროდუქტის მუშაობაზე. მწარმოებელი, დისტრიბუტორი და პროდუქტის გაყიდვაში ჩართული ყველა მხარე არ იღებს პასუხისმგებლობას ეკონომიკურ დანაკარგებზე ან ზიანზე, რომელიც გამოწვეულია პროდუქტის ნებისმიერი გაუმართაობით. მოქმედი რეგულაციების შესაბამისად, მწარმოებელი, დისტრიბუტორი და გაყიდვაში ჩართული ყველა მხარე არცერთ შემთხვევაში არ აგებს პასუხს ზიანზე — მათ შორის დეფექტებზე, პირდაპირ ან არაპირდაპირ ზიანზე, წმინდა შემოსავლის ან დანაზოგის დაკარგვაზე, დამატებით და სხვა თანმდევ ზიანზე, რომელიც სცილდება გარანტიის, ხელშეკრულების, მკაცრი პასუხისმგებლობის, დელიქტის ან სხვა მიზეზების დარღვევით გამოწვეულ ზიანს — და რომელიც წარმოიქმნება პროდუქტის და/ან ქაღალდის თუ ელექტრონული დოკუმენტების გამოყენების ან გამოყენების შეუძლებლობის შედეგად (მათ შორის, მომსახურების შეფერხების შემთხვევაში). მხარდაჭერის სერვისებთან დაკავშირებული დამატებითი ინფორმაციისთვის, გთხოვთ, გაეცნოთ გაყიდვის პირობებს ვებგვერდზე www.nuvitababy.com.

Tack för att du har köpt Nuvita 1967, en multifunktionell maskin för barnmat (7-i-1). Läs bruksanvisningen noggrant före användning och spara den för framtida bruk.

VIKTIGA ALLMÄNNA VARNINGAR

FÖLJ ALLTID SÄKERHETSFÖRESKRIFTERNA NEDAN NÄR DU ANVÄNDER ELEKTRISKA APPARATER:

1. Läs alla instruktioner.
2. För att undvika risk för elstöt får apparatens huvudenhet inte sänkas ned i vatten eller andra vätskor.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, såvida de inte står under noggrann uppsikt och har instruerats om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Noggrann uppsikt krävs när apparaten används i närheten av barn. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
4. Stäng av apparaten och dra ur kontakten ur vägguttaget när den inte används, före montering eller demontering av delar samt före rengöring. Dra ut kontakten genom att hålla i själva kontakten och dra ut den ur uttaget. Dra aldrig i sladden. Låt apparaten svalna före montering eller demontering av delar samt före rengöring.
5. Undvik kontakt med rörliga delar.
6. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad, eller om apparaten inte fungerar som den ska, har tappats i marken eller är skadad på annat sätt. Kontakta återförsäljaren för hjälp.
7. Använd inte apparaten utomhus.
8. Låt inte strömsladden hänga över kanten på arbetsytan eller komma i kontakt med varma ytor.
9. Stålskålen måste vara på plats innan knivbladen byts ut.
10. Apparaten är utformad för att bearbeta små mängder livsmedel för omedelbar konsumtion och rekommenderas särskilt för tillredning av barnmat. Den är inte avsedd för tillredning av stora mängder mat på en gång.
11. Apparaten är avsedd för hushållsbruk, inte för yrkesmässig användning. Felaktig användning av apparaten gör garantin ogiltig.
12. Håll händer och köksredskap borta från knivbladen när de är i rörelse för att minska risken för allvarliga personskador eller skador på apparaten. Den medföljande skrapan får användas, men endast när apparaten är avstängd.
13. Alla knivblad är vassa. Hantera dem varsamt.
14. För att minska risken för skador får knivbladen aldrig placeras på basen utan att stålskålen först har placerats korrekt.

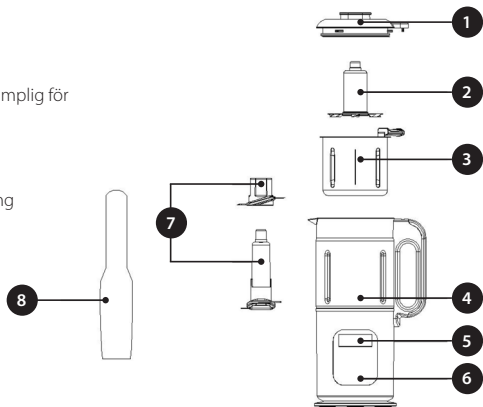
15. Se till att locket är ordentligt låst innan apparaten används.
16. Försök inte kringgå låsmekanismen för locket, särskilt inte medan apparaten är igång.
17. Fyll inte skålen över maxmarkeringen (eller den angivna kapaciteten) för att undvika risk för personskador och spill.
18. Vidrör inte varma ytor. Använd apparatens handtag eller vred.
19. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka brand, elchock eller personskador.
20. Placera inte apparaten på eller nära varma gas- eller elplattor, eller i en uppvärmd ugn.
21. Anslut alltid kontakten till apparaten först och sätt sedan i sladden i vägguttaget.
22. Använd inte apparaten för andra ändamål än de avsedda.

VARNINGAR: INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS

1. Använd inte sterilisator eller mikrovågsugn för att desinficera glasbehållaren eller någon del av apparaten. Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Felaktig användning av apparaten gör garantin ogiltig.
2. Placera apparaten på en stabil, plan yta och se till att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt den så att ånga som bildas under användning inte skadar trämöbler eller andra föremål.
3. Tillsätt alltid vatten före ångkokning.
4. Undvik att låta puré eller fruktjuice droppa ner i vattenbehållaren; detta för att förhindra att beläggningen på värmeplattan oxiderar på grund av livsmedlens surhetsgrad eller alkalinitet.
5. Flytta inte apparaten medan den används.
6. För inte in föremål i vattenintaget eller ångutloppet.
7. Tillsätt inte vatten i behållaren under pågående ångkokning.
8. Kontrollera alltid matens konsistens efter tillagning och innan den serveras till barnet.
9. Den genomsnittliga tiden för ångkokning är cirka 30 minuter. Om du vill köra flera tillagningsomgångar i följd måste du vänta 30 minuter mellan omgångarna så att värmeplattan och motorn hinner svalna naturligt.
10. Hacka inte ben eller nötter (inklusive valnötter och macadamianötter).
11. Hackfunktionen får endast användas i 15 sekunder åt gången, följt av en paus på 10 sekunder innan den startas igen.
12. Observera att det är normalt att vissa livsmedel (t.ex. morötter, pumpa, zucchini, tomat, spenat, plommon, jordgubbar osv.) ger fläckar på plastdelarna. För att förebygga fläckar bör knivenheten rengöras ofta.
13. Var försiktig vid hantering av de vassa knivbladen när du tömmer behållaren eller rengör apparaten. Var försiktig när du håller ut varma vätskor efter tillagningen.
14. Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter ut delar eller tillbehör.
15. För att undvika risk för elchock får motorenheten, sladden eller kontakten inte sänkas ned i vatten.

FÖRPACKNINGENS INNEHÅLL

1. Lock
2. Anti-kolik-blad
3. Behållare i stål
4. Fast glasskål (även lämplig för tillagning)
5. Timer
6. Funktionsknappar
7. Knivenhet för mixning
8. Spatel



KONTROLLPANEL



FUNKTIONSTANGENTER:

För att välja en av funktionsknapparna på kontrollpanelen trycker du lätt på knappen "mode"; en indikatorlampa visar vilken funktion som är vald. För varje lätt tryck växlar funktionen till nästa alternativ.



FUNKTION FÖR MANUELL ÅNGKOKNING

Med denna funktion kan du välja andra tillagningstider än de förinställda, med en minimitid på 15 minuter. Genom att trycka upprepade gånger på "timer"-knappen ökar tiden i steg om 5 minuter. När tillagningen med denna funktion är klar startar inte knivarna automatiskt; om du vill mixa måste du starta dem manuellt.





FUNKTIONEN BLADE TIMER

Apparaten föreslår automatiskt en standardtid på 1 minut. Genom att därefter trycka på "timer"-knappen kan du justera tiden genom att välja mellan 15, 30 eller 45 sekunder.

När önskad tid har valts börjar knivarna mixa automatiskt, utan att du behöver hålla knappen intryckt.



RENGÖRINGSFUNKTION

Denna funktion rengör insidan av behållaren efter tillredning av grönsaksbuljong, smoothies, soppor och krämiga soppor. Programmet pågår i 5 minuter, under vilka

vattnet värms upp till cirka 70 grader.

MATLAGNINGSPROGRAM

Tillagningsprogrammen har förinställda, ej justerbara tillagningstider. Om du vill anpassa tillagningstiderna väljer du funktionen för manuell ångkokning.

KÖTT	FISK	FRUKT	SPANNMÅL	BALJVÄXTER	GRÖNSAKER
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



FUNKTION FÖR PROGRAMMERAD TILLAGNING

Du kan schemalägga tillagningen så att den startar vid en senare tidpunkt. För att aktivera funktionen trycker du på knappen "mode" för att slå på apparaten och därefter på knappen för programmerad tillagning. "30 min" visas automatiskt på displayen. Om du vill skjuta upp starten ytterligare trycker du på timer-ikonen för att öka tiden.



TIMER

Det gör att du kan anpassa tidsinställningen för vissa funktionstangenter.



MANUELL BLADFUNKTION

Funktionen aktiveras genom att trycka på ikonen, och knivarna arbetar endast så länge knappen hålls nedtryckt.

FÖRSTA ANVÄNDNING

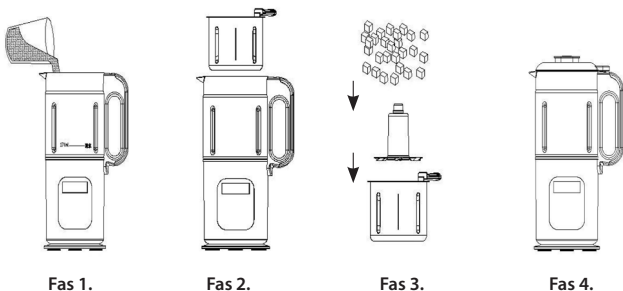
- Rengör blandningsskålen (4) med en fuktig, luddfri trasa eller en mjuk svamp som inte repar.
- Behållaren i rostfritt stål (3) och knivbladen (2), (7) kan diskas genom att de sänks ned i vatten med diskmedel och därefter torkas av med en trasa.
- Obs! Knivbladen är vassa; var försiktig så att du inte skär dig.
- Obs! Sänk inte ned motorenheten i vatten.

INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS

FÖR AUTOMATISK ÅNGKOKNING OCH MIXNING

(Tillredning av barnmatapuréer)

1. Häll vatten i tillagningsskålen **(4)** och se till att inte överskrida markeringen för 150 ml.
2. Placera behållaren i rostfritt stål **(3)** i tillagningsskålen; rikta in handtaget mot urtaget så att den sitter korrekt.
3. Sätt i knivenheten **(2)** innan du tillsätter livsmedlen.
4. Skär livsmedlen i små bitar innan du lägger dem i behållaren av rostfritt stål. Lämpliga livsmedel för ångkokning är bland annat kött, fisk, baljväxter, spannmål och grönsaker. Var noga med att inte överskrida den angivna maxnivån.
5. Stäng med locket **(1)**. Se till att locket är ordentligt stängt för att aktivera säkerhetssensorn. Om det inte är korrekt stängt visas felkoden E0 och apparaten fungerar inte.
6. Anslut strömsladden till apparaten och sätt sedan i kontakten i ett vägguttag.
7. För varje funktion föreslår displayen automatiskt förinställda tillagningstider som inte går att ändra. För att välja önskad tillagningsfunktion trycker du upprepade gånger på knappen "mode" tills du når rätt funktion; den startar automatiskt 2 sekunder efter valet. Om du vill ändra de föreslagna tillagningstiderna väljer du funktionen för ångkokning ("steam cooking"); displayen föreslår då en tid på 15 minuter. Du kan öka tiden genom att trycka upprepade gånger på knappen "timer"; varje tryckning lägger till 5 minuter.
8. Om ett förinställt tillagningsprogram har valts avger apparaten en ljudsignal när tillagningen är klar och knivarna aktiveras automatiskt. Om däremot det manuella tillagningsprogrammet har valts hörs en signal när tillagningen är klar, men om du vill använda knivarna måste du göra det manuellt genom att välja mellan: a) tidsstyrd knivfunktion eller b) manuell knivfunktion. Var försiktig så att du inte bränner dig när du öppnar locket **(1)**, tar ut stålbehållaren **(3)** genom att hålla i det gummiklädda handtaget och sedan tar bort knivarna. Använd spateln **(8)** för att hjälpa till att tömma innehållet på tallriken.

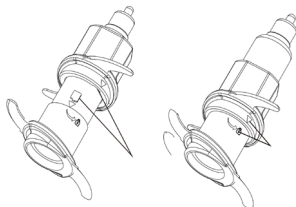


ANVÄNDNING AV DUBBELBLANDARBLADET

Det dubbla mixerbladet är användbart både för att hacka och för att tillaga läckra, krämiga soppor.

MONTERING AV DUBBELBLADET

Ta knivbladet **(7)** och för in det i delen med den långa flänsen **(7)** så att de två triangelarna ligger i linje med varandra. Vrid knivbladet åt höger för att säkra och låsa det på plats.



ANVÄNDA DUBBELBLADET FÖR ATT HACKA

För att använda dubbelbladet, ta bort locket **(1)**, stålbehållaren **(3)** och anti-kolikbladet **(2)**, om sådant finns.

1. Sätt i den tidigare monterade enheten med dubbla knivblad genom att skjuta den på mittpelaren inuti skålen **(4)** och trycka ned den till botten så att den sitter stadigt.
2. Tillsätt ingredienserna du vill hacka (frukt, grönsaker, nötter) efter att ha skurit dem i små bitar i förväg. (Lägg INTE kött eller fisk i skålen; behållaren i rostfritt stål måste användas för dessa livsmedel).
3. Stäng skålen: sätt på locket och lås det genom att vrida det medurs.
4. Starta mixningen: använd kontrollpanelen för att välja antingen a) funktionen med tidsstyrd knivdrift eller b) funktionen med manuell knivdrift.
5. När du är klar öppnar du locket, drar ur strömsladden, tar bort knivbladen och tar ut de hackade ingredienserna.

ANVÄNDNING AV DUBBELBLADET FÖR ATT TILLAGA VELOUTÉER ELLER SOPPOR

1. Sätt i den färdigmonterade dubbla knivenheten genom att skjuta den på mittpelaren i behållaren **(4)** och trycka ner den till botten så att den sitter stadigt.
2. Tillsätt grönsakerna eller baljväxterna du vill tillaga, efter att först ha skurit dem i små bitar. **(Lägg INTE kött eller fisk i behållaren; behållaren i rostfritt stål måste användas för dessa livsmedel).**
3. Tillsätt vatten i förhållande till mängden grönsaker som ska tillagas; överskrid inte maxmarkeringen på 250 ml på behållaren.
4. Stäng behållaren: sätt på locket och lås det genom att vrida det medurs.
5. Aktivera funktionen för tillagning av grönsaker via kontrollpanelen. Med denna funktion aktiveras knivarna automatiskt när tillagningscykeln är klar.
6. Om du vill förlänga mixningscykeln kan du köra knivarna manuellt.

7. När du är klar drar du ur strömsladden, öppnar locket, tar bort knivenheten och håller över purén i en skål. Du kan använda spateln för att skrapa av behållarens innerväggar.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Efter varje tillagnings- och/eller mixningsomgång ska de enskilda delarna – närmare bestämt locket, anti-kolik-kniven, behållaren i rostfritt stål, dubbelkniven och spateln – tas isär och diskas med vatten och diskmedel.

Dessa delar kan även diskas i diskmaskin (i den övre korgen), förutsatt att man undviker alltför intensiva diskprogram.

OBS! Sänk inte ned motorenheten i vatten.

OBS! Vissa livsmedel med starka naturliga färgämnen, såsom morötter eller tomater, kan ge upphov till missfärgningar på knivarnas plastdelar; detta är en normal process som endast påverkar utseendet. Apparaten och alla delar som kommer i kontakt med livsmedel är ofarliga för hälsan.

DAGLIG RENGÖRING

Dra ur sladden till apparaten från eluttaget och låt den svalna innan du rengör den.

Om du huvudsakligen använder ångkokning, diska komponenterna separat med vatten och diskmedel. Håll i lite rent vatten från burken med hjälp av en flaska eller kanna, skölj och torka noggrant insidan med en ren, torr trasa.

DJUPRENGÖRING

Innan du utför en grundlig rengöring ska du dra ur kontakten, ta av locket och den dubbla blandningskniven samt diska dem noggrant med vatten och diskmedel.

Om apparaten har använts för att tillaga släta soppor, grönsakssoppor, buljonger eller liknande i tillagningskannan, ska du först tömma innehållet. Håll sedan i lite vatten med hjälp av en flaska eller tillbringare och skölj runt för att avlägsna eventuella rester från väggar och botten. Håll ut vattnet och sätt tillbaka den dubbla blandningskniven. Håll därefter i 250 ml rent vatten, stäng locket, sätt i kontakten och aktivera den automatiska rengöringsfunktionen via kontrollpanelen. Rengöringsprogrammet tar 5 minuter; under denna tid värms vattnet upp till 70 °C, och efter några minuter börjar blandningsknivarna automatiskt rotera och rengöra hela kannan ända upp till toppen.

När rengöringsprogrammet är klart tar du av locket och den dubbla kniven – var försiktig så att du inte bränner dig – och håller ut vattnet i diskhon. Om det finns rester kvar i botten av kannan eller på innerväggarna kan du skölja en gång till genom att tillsätta lite vatten med en flaska eller tillbringare. **PLACERA INTE MOTORBASEN UNDER RINNANDE VATTEN**, eftersom vatten då kan tränga in och skada de elektriska komponenterna.

Torka insidan av kannan med en ren, torr trasa. Låt kannan stå öppen så att den kan torka helt.

UNDERHÅLL

Om det finns kalkavlagringar eller fastbrända matrester i botten av behållaren måste dessa avlägsnas för att bibehålla produktens funktion och förhindra irreparabla skador.

Dra ur kontakten före rengöring. Använd inte apparaten under rengöringen. För att avlägsna kalk rekommenderar vi att du använder ättika, citronsyra eller citronsaft.

Gör så här: Blanda 50 ml ättika med 50 ml vatten, eller lös upp en dos citronsyra i 200 ml kallt vatten (alternativt använd 100 ml citronsaft). Häll blandningen i behållaren. Låt lösningen verka endast så länge som behövs för att avlägsna kalken; undvik att låta den verka längre än nödvändigt.

När rengöringen är klar häller du ut lösningen och sköljer apparaten noggrant med rent vatten. Var försiktig så att de elektriska komponenterna inte blir blöta.

Torka av med en torr trasa. Låt behållaren stå öppen så att den kan torka helt.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Märkspänning / frekvens	220-240V (50-60Hz)
Uppvärmningseffekt	400 W
Omrörningseffekt	100 W
Produktmått	114 x 275 mm
Vikt	1,470 gr

Det rekommenderas att apparaten används inomhus, med en optimal omgivningstemperatur på mellan 14 °C och 30 °C.

FELSÖKNING

MISSTAG	ORSAKA
E0	Locket är inte korrekt stängt.
E1	Brist på vatten under tillagningen.
E4	Mekaniskt fel (t.ex. fastnat knivblad, mat som kokar över, överhettning).

GARANTI – VILLKOR

Denna produkt omfattas av en garanti på 24 månader mot tillverkningsfel, räknat från inköpsdatumet (enligt inköpskvitto eller faktura). Garantin på 24 månader täcker inte skador som uppstått vid normal användning av tillbehör eller förbrukningsvaror (t.ex. batterier, munstycken eller delar som utsätts för slitage). **För batterier gäller en garanti på 6 månader. Den lagstadgade garantin på 24 månader upphör att gälla om:** 1. Produkten har fått kosmetiska skador till följd av felaktig användning som strider mot bruksanvisningen. 2. Produkten har modifierats och/eller manipulerats. 3. Felet beror på bristande underhåll av enskilda komponenter, tillbehör eller förbrukningsmaterial (t.ex. oxidering och/eller nedsänkning av elektriska delar i vatten eller andra vätskor, skräp som blockerar sensorn, läckage av frätande vätska från batterier osv.). Undantagna från den lagstadgade garantin på 24 månader är även: 1. Kostnader för byte och/eller reparation av slitagedelar samt kostnader för rutinemässigt underhåll av produkten. 2. Kostnader och risker i samband med transport av produkten till och från inköpsstället eller ett auktoriserat mottagningsställe för garantiärenden. 3. Skador till följd av felaktig installation eller användning som strider mot bruksanvisningen. 4. Skador orsakade av naturkatastrofer, oavsiktliga fall eller stötar samt ogynnsamma förhållanden som produkten inte är avsedd för. 5. Defekter som endast har en försumbar inverkan på produktens prestanda. Tillverkaren, distributören och alla parter som medverkat vid försäljningen av produkten fransäger sig allt ansvar för ekonomiska förluster eller skador som uppstår till följd av produktfel. I enlighet med gällande bestämmelser ska tillverkaren, distributören och alla parter som medverkat vid försäljningen under inga omständigheter hållas ansvariga för skador – inklusive defekter, direkta eller indirekta skador, förlust av nettoinkomst, uteblivna besparingar, tillägsskador och andra följdskador utöver sådana som orsakats av garantibrott, avtalsbrott, strikt ansvar, skadeståndsgrundande handling eller annan orsak – som uppstår vid användning eller oförmåga att använda produkten och/eller pappers- och elektroniska dokument, inklusive driftavbrott. För ytterligare information om supporttjänster, vänligen se försäljningsvillkoren på webbplatsen **www.nuvitababy.com**.

Kiitos, että ostit Nuvita 1967 7-in-1 -monitoimilaitteen vauvanruoan valmistukseen. Lue käyttöohje huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

TÄRKEITÄ YLEISIÄ VAROITUKSIA

NOUDATA AINA ALLA LUETELTUJA TURVALLISUUSOHJEITA KÄYTTÄESSÄSI SÄHKÖLAITTEITA:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä upota laitteen runkoa veteen tai muihin nesteisiin.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on alentunut, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tarkasti ja opasta laitteen käytössä. Erityistä valvontaa tarvitaan, kun laitetta käytetään lasten lähellä. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
4. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen osien kokoamista tai purkamista sekä ennen puhdistusta. Irrota pistoke tarttumalla siihen ja vetämällä se irti pistorasiasta. Älä koskaan vedä virtajohdosta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien kokoamista tai purkamista sekä ennen puhdistusta.
5. Vältä kosketusta liikkuviin osiin.
6. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laitteessa on toimintahäiriö, se on pudonnut tai vaurioitunut millään tavalla. Ota yhteyttä jälleenmyyjään.
7. Ei saa käyttää ulkona.
8. Älä anna virtajohdon roikkua työtason reunan yli tai joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
9. Teräskulho on asetettava paikalleen ennen terien vaihtamista.
10. Laite on suunniteltu pienten ruokamäärien käsittelyyn välitöntä nauttimista varten, ja se soveltuu erityisen hyvin vauvanruoan valmistukseen. Sitä ei ole tarkoitettu suurten ruokamäärien valmistamiseen kerralla.
11. Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön, ei ammattikäyttöön. Laitteen virheellinen käyttö mitätöi takuun.
12. Pidä kädet ja keittiövälineet poissa liikkuvien terien läheltä vakavien henkilövahinkojen tai laitevaurioiden välttämiseksi. Mukana toimitettua kaavinta saa käyttää vain laitteen ollessa sammutettuna.
13. Kaikki terät ovat teräviä. Käsittele niitä varoen.
14. Loukkaantumisriskin vähentämiseksi älä koskaan aseta teriä runkoon asettamatta ensin teräskulhoa oikein paikalleen.
15. Varmista, että kansi on lukittu kunnolla ennen laitteen käyttöä.
16. Älä yritä ohittaa kannen lukitusmekanismia, etenkin laitteen ollessa käynnissä.

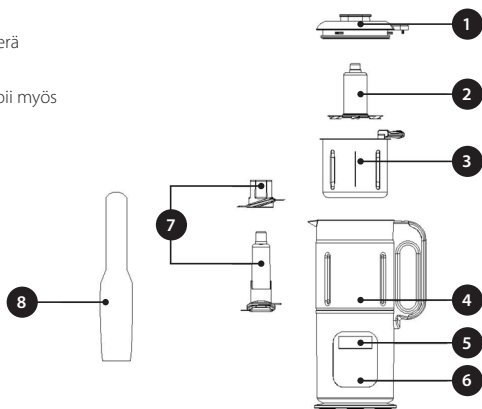
17. Älä täytä kulhoa yli enimmäistäyttörajan (tai nimelliskapasiteetin) roiskeiden ja loukkaantumisriskin välttämiseksi.
18. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä laitteen kahvoja tai säätimiä.
19. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahinkoja.
20. Älä aseta laitetta kuuman kaasu- tai sähkölieden päälle tai lähelle tai kuumaan uuniin.
21. Liitä virtajohto aina ensin laitteeseen ja vasta sitten pistorasiaan.
22. Älä käytä laitetta muuhun kuin sille tarkoitettuun käyttöön.

VAROITUKSET: ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖÄ

1. Älä käytä sterilointilaitetta tai mikroaaltouunia laitteen lasiastian tai muiden osien desinfiointiin. Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Laitteen virheellinen käyttö mitätöi takuun.
2. Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle. Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa, jotta käytön aikana muodostuva höyry ei vahingoita pussia huonekaluja tai muita esineitä.
3. Lisää aina vettä ennen höyrytystä.
4. Vältä soseen tai hedelmämehun valumista vesisäiliöön, jotta lämmityslevyn pinnoite ei hapetu ruoan happamuuden tai emäksisyyden vuoksi.
5. Älä siirrä laitetta käytön aikana.
6. Älä työnnä esineitä veden täyttöaukkoon tai höyryn ulostuloaukkoon.
7. Älä lisää vettä säiliöön höyrytysprosessin aikana.
8. Tarkista aina ruoan koostumus kypsennyksen jälkeen ennen sen tarjoamista lapselle.
9. Keskimääräinen höyrytysaika on noin 30 minuuttia. Jos haluat suorittaa useita peräkkäisiä kypsennysjaksoja, odota jaksojen välillä 30 minuuttia, jotta lämmityslevy ja moottori ehtivät jäähtyä luonnollisesti.
10. Älä hienonna luita tai pähkinöitä (mukaan lukien saksanpähkinät ja macadamiapähkinät).
11. Hienonnustoimintoa saa käyttää kerrallaan enintään 15 sekuntia; pidä tämän jälkeen 10 sekunnin tauko ennen uudelleenkäynnistystä.
12. Huomioi, että on normaalia, jos tietyt ruoka-aineet (kuten porkkana, kurpitsa, kesäkurpitsa, tomaatti, pinaatti, luumu, mansikka jne.) värjäävät muoviosia. Värjäytymisen ehkäisemiseksi puhdista teräyksikkö säännöllisesti.
13. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä tyhjentäessäsi kulhoa tai puhdistaessasi laitetta. Ole varovainen kaataessasi kuumia nesteitä kypsennyksen jälkeen.
14. Sammuta laite ja irrota se virtalähteestä ennen osien tai lisävarusteiden vaihtamista.
15. Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä upota sähköosaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen.

PAKKAUKSEN SISÄLTÖ

1. Kansi
2. Koliikkia ehkäisevä terä
3. Terässäiliö
4. Kiinteä lasikulho (sopii myös kypsennykseen)
5. Ajastin
6. Toimintopainikkeet
7. Sekoitusteräyksikkö
8. Lasta



OHJAUSPANEELI



TOIMINTONÄPPÄIMET:

Valitaksesi jonkin ohjauspaneelin toimintonäppäimistä kosketa kevyesti **"mode"**-näppäintä; merkkivalo osoittaa valitun toiminnon. Jokaisella kevyellä painalluksella toiminto vaihtuu seuraavaksi.



MANUAALINEN HÖYRYKYPSENNUSTOIMINTO

Tämän toiminnon avulla voit valita muita kuin esiasetettuja kypsennysaikoja, alkaen vähintään 15 minuutista. Painamalla **"timer"**-painiketta toistuvasti voit pidentää aikaa 5 minuutin välein. Kun kypsennys päättyy tätä toimintoa käytettäessä, terät eivät käynnisty automaattisesti; jos haluat käyttää sekoitustoimintoa, sinun on käynnistettävä se manuaalisesti.





BLADE TIMER -TOIMINTO

Laite ehdottaa automaattisesti yhden minuutin oletusaikaa. Painamalla sen jälkeen **"timer"**-painiketta voit säätää kestoa valitsemalla 15, 30 tai 45 sekuntia. Kun haluttu aika on valittu, terät alkavat sekoittaa automaattisesti ilman, että painiketta tarvitsee pitää pohjassa.



PUHDISTUSTOIMINTO

Tämä toiminto puhdistaa keittoastian sisäosan kasvisliemen, smoothien, keittojen ja sosekeittojen valmistuksen jälkeen. Ohjelma kestää 5 minuuttia, ja sen aikana vesi kuumenee noin 70-asteiseksi.

RUOANLAITTO-OHJELMAT

Kypsennysohjelmissa on esiasetetut, kiinteät kypsennysajat. Jos haluat muuttaa kypsennysaikoja, valitse manuaalinen höyrykypsennystoiminto.

LIHA	KALASTAA	HEDELMÄ	VIJATUOTTEET	PALKOKASVIT	VIHANNEKSET
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



OHJELMOITU KYSENNYSTOIMINTO

Sen avulla voit ajastaa kypsennyksen alkamaan myöhemmin. Aktivoi toiminto käynnistämällä laite koskettamalla **"mode"**-painiketta ja painamalla sitten **"programmed cooking function"**-painiketta. Näyttöön tulee automaattisesti **"30 min"**. Jos haluat siirtää kypsennyksen alkamista vielä pidemmälle, pidennä aikaa painamalla **"timer"**-kuvaketta.



AJASTIN

Sen avulla voit mukauttaa tiettyjen toimintonäppäinten ajoitusta.



TERÄN MANUAALINEN TOIMINTO

Toiminto käynnistetään painamalla kuvaketta, ja terät toimivat vain niin kauan kuin painiketta pidetään painettuna.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

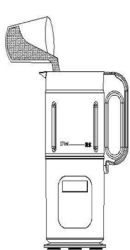
- Puhdista sekoituskulho (4) kostealla, nukkaamattomalla liinalla tai naarmuttamattomalla sienellä.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon (3) ja terät (2), (7) voi pestä upottamalla ne astianpesuainetta sisältävään veteen ja kuivaamalla ne liinalla.
- Huomautus:** Terät ovat teräviä; varo viiltämästä itseäsi.
- Huomautus:** Älä upota moottoriyksikköä veteen.

ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖÄ

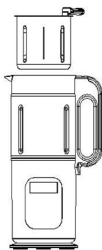
AUTOMAATTISEEN HÖYRYTYKSEEN JA SOSEUTUKSEEN

(Vauvanruokasoseiden valmistus)

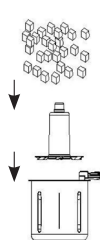
1. Kaada vettä keittoastiaan **(4)** ja varmista, ettei ylitä merkittyä 150 ml:n rajaa.
2. Aseta ruostumattomasta teräksestä valmistettu astia **(3)** keittoastian sisään; kohdista kahva syvennykseen, jotta astia asettuu oikein paikalleen.
3. Aseta koliikkia ehkäisevä teräosa **(2)** paikalleen ennen ruoan lisäämistä.
4. Paloittele ruoka pieniksi paloiksi ennen sen laittamista teräsastiaan. Höyrykypsennykseen sopivia ruoka-aineita ovat esimerkiksi liha, kala, palkokasvit, viljatuotteet ja vihannekset. Varo ylittämästä merkittyä enimmäistäyttötasoa.
5. Sulje kansi **(1)**. Varmista, että kansi on suljettu kunnolla, jotta turva-anturi aktivoituu. Jos kantta ei ole suljettu oikein, näyttöön tulee virhekoodi E0 eikä laite toimi.
6. Liitä virtajohto laitteeseen ja kytke se sitten pistorasiaan.
7. Kunkin toiminnon kohdalla näyttö ehdottaa automaattisesti esiasetettuja, kiinteitä kypsennysaikoja. Valitse haluamasi toiminto painamalla **"mode"**-painiketta toistuvasti, kunnes haluamasi toiminto on valittu; toiminto käynnistyy automaattisesti 2 sekunnin kuluttua valinnasta. Jos haluat muuttaa ehdotettuja kypsennysaikoja, valitse **"steam cooking"** (höyrykypsennys) -toiminto; näyttö ehdottaa tällöin 15 minuutin aikaa. Voit pidentää aikaa painamalla **"timer"**-painiketta toistuvasti; jokainen painallus lisää aikaa 5 minuutilla.
8. Jos valittuna oli esiasetettu kypsennysohjelma, laite antaa äänimerkin ohjelman päätyttyä ja terät aktivoituvat automaattisesti. Jos taas valittuna oli manuaalinen kypsennysohjelma, kuulet kypsennyksen päättymisestä ilmoittavan äänimerkin, mutta terien käyttämiseksi sinun on valittava joko a) ajastettu terätoiminto tai b) manuaalinen terätoiminto. Varo polttamasta itseäsi: avaa kansi **(1)**, irrota teräsastia **(3)** pitämällä kiinni sen kumipäällysteisestä kahvasta ja poista sitten terät. Käytä apuna lastaa **(8)**, kun siirrät sisällön lautaselle.



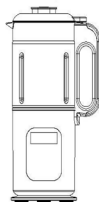
Vaihe 1.



Vaihe 2.



Vaihe 3.



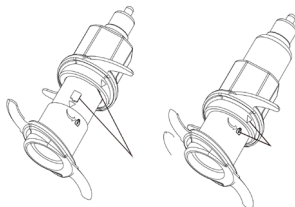
Vaihe 4.

KAKSOISSEKOITUSLAPAN KÄYTTÖ

Kaksoissekoitusterä sopii mainiosti sekä pilkkomiseen että herkullisten, täyteläisten keittojen valmistukseen.

KAKSOISTERÄN ASENNUS

Ota terä **(7)** ja aseta se pitkälaippaiseen terään **(7)** kohdistaen kaksi kolmiota toisiinsa. Käännä terää oikealle sen kiinnittämiseksi ja lukitsemiseksi paikalleen.



KAKSOISTERÄN KÄYTTÄMINEN PILKKOMISEEN

Käyttääksesi kaksoisterää poista kansi **(1)**, terässäiliö **(3)** ja mahdollinen koliikkia ehkäisevä terä **(2)**:

1. Aseta aiemmin koottu kaksoisteräyksikkö paikalleen liu'uttamalla se kulhon **(4)** sisällä olevaan keskiakseliin ja painamalla se pohjaan asti, jotta se kiinnittyy tukevasti.
2. Lisää pilkottavat ainekset (hedelmät, vihannekset, pähkinät) pilkottuina valmiiksi pieniksi paloiksi. (ÄLÄ laita kulhoon lihaa tai kalaa; näille elintarvikkeille on käytettävä ruostumattomasta teräkestä valmistettua astiaa).
3. Sulje kulho: aseta kansi paikalleen ja lukitse se kääntämällä sitä myötäpäivään.
4. Aloita käsittely: valitse ohjauspaneelistä joko a) ajastettu terätoiminto tai b) manuaalinen terätoiminto.
5. Kun olet valmis, avaa kansi, irrota virtajohto, poista terät ja ota pilkottu ruoka ulos.

KAKSOISTERÄN KÄYTTÖ VELOUTÉ-KEITTOJEN TAI MUIDEN KEITTOJEN VALMISTUKSEEN

1. Aseta aiemmin koottu kaksoisteräyksikkö paikalleen liu'uttamalla se kulhon **(4)** sisällä olevan keskitapin päälle ja painamalla se pohjaan asti, jotta se kiinnittyy tukevasti.
2. Lisää kypsennettävät kasvikset tai palkokasvit pilkottuina pieniksi paloiksi. **(ÄLÄ laita kulhoon lihaa tai kalaa; näille raaka-aineille on käytettävä ruostumattomasta teräkestä valmistettua astiaa).**
3. Lisää vettä kypsennettävien kasvien määrän mukaan; älä ylitä astiassa olevaa 250 ml:n enimmäismäärän merkkiä.
4. Sulje kulho: aseta kansi paikalleen ja lukitse se kääntämällä sitä myötäpäivään.
5. Käynnistä kasvien kypsennystoiminto ohjauspaneelistä. Tässä toiminnossa terät käynnistyvät automaattisesti kypsennysjakson päätyttyä.
6. Voit pidentää soseutusvaihetta käyttämällä teriä manuaalisesti.
7. Kun työ on valmis, irrota virtajohto pistorasiasta, avaa kansi, poista terät ja kaada soseutettu seos kulhoon. Voit käyttää lastaa astian sisäseinämien kaapimiseen.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Pura ja pese yksittäiset osat – erityisesti kansi, koliikkia ehkäisevä terä, ruostumattomasta teräksestä valmistettu säiliö, kaksoissekoitusterä ja lasta – vedellä ja astianpesuaineella jokaisen kypsen- ja/tai sekoituskerran jälkeen.

Nämä osat voidaan pestä myös astianpesukoneessa (yläkorissa), kunhan vältetään liian voimakkaita pesuohjelmia.

HUOMAUTUS: Älä upota sähkömoottoriyksikköä veteen.

HUOMAUTUS: Tietty voimakkaasti värjäävät elintarvikkeet, kuten porkkanat tai tomaatit, voivat värjätä terien muoviosia; tämä on normaalia, ja se vaikuttaa ainoastaan osien ulkonäköön. Laite ja kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat ovat terveydelle turvallisia.

PÄIVITTÄINEN PUHDISTUS

Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta ja anna sen jäähtyä.

Jos käytät pääasiassa höyrykypsenohjelmia, pese osat erikseen vedellä ja astianpesuaineella; kaada purkkiin puhdasta vettä pullolla tai kannulla, huuhtelee ja kuivaa sisäpuoli huolellisesti puhtaalla, kuivalla liinalla.

SYVÄPUHDISTUS

Ennen perusteellista puhdistusta irrota laite virtalähteestä, poista kansi ja kaksoissekoitusterä sekä pese ne huolellisesti vedellä ja astianpesuaineella.

Jos laitetta on käytetty esimerkiksi sosekeittojen, kasviskeittojen tai liemien valmistukseen, tyhjennä ensin keittokannun sisältö. Kaada sen jälkeen kannuun vettä pullosta tai kannusta ja pyörittele vettä, jotta mahdolliset jäämät irtoavat seinämiä ja pohjasta. Kaada vesi pois ja aseta kaksoissekoitusterä takaisin paikalleen. Kaada seuraavaksi kannuun 250 ml puhdasta vettä, sulje kansi, kytke laite verkkovirtaan ja käynnistä automaattinen puhdistustoiminto ohjauspaneelista. Perusteellinen puhdistusohjelma kestää 5 minuuttia; tänä aikana vesi kuumenee 70 °C:seen, ja muutaman minuutin kuluttua sekoitusterät alkavat pyöriä automaattisesti puhdistuen koko keittokannun aina yläreunaan saakka.

Kun puhdistusohjelma on päättynyt, irrota kansi ja kaksoisterä – varo polttamasta itseäsi – ja kaada vesi viemäriin. Jos kannun pohjalle tai sisäseinämiin on jäänyt likaa, huuhtelee ne uudelleen lisäämällä hieman vettä pullosta tai kannusta. **ÄLÄ LAITA MOOTTORIOSAA JUOKSEVAN VEDEN ALLE**, sillä vesi voi päästä laitteen sisään ja vaurioittaa sähköosia.

Kuivaa kannun sisäpuoli puhtaalla, kuivalla liinalla. Jätä kannu avoimeksi, jotta se pääsee kuivumaan kokonaan.

MANUTENZIONE

Jos vesisäiliön pohjalla on kalkkikerrostumia tai kiinni palaneita ruoantähteitä, ne on poistettava laitteen toimivuuden varmistamiseksi ja pysyvien vaurioiden välttämiseksi.

Irrota laite virtalähteestä ennen puhdistusta. Älä käytä laitetta puhdistuksen aikana. Kalkin poistoon suositellaan väkiviinaetikkaa, sitruunahappoa tai sitruunamehua.

Toimintaohje: Sekoita 50 ml väkiviinaetikkaa ja 50 ml vettä tai liuota annos sitruunahappoa 200 ml:aan kylmää vettä (tai käytä 100 ml sitruunamehua). Kaada valitsemasi liuos säiliöön. Anna liuoksen vaikuttaa vain sen aikaa, joka tarvitaan kalkin poistamiseen; välttä pidempää vaikutusaikaa.

Kun puhdistus on valmis, poista liuos ja huuhtelee laite huolellisesti puhtaalla vedellä varoen kastelemasta sähköosia.

Kuivaa laite kuivalla liinalla. Jätä säiliö auki, jotta se pääsee kuivumaan kokonaan.

TEKNISET TIEDOT

Nimellispännite / taajuus	220-240V (50-60Hz)
Lämmitysteho	400 W
Sekoitusteho	100 W
Tuotteen mitat	114 x 275 mm
Paino	1,470 gr

Laitetta suositellaan käytettäväksi sisätiloissa, joissa ympäristön lämpötila on ihanteellisesti 14–30 °C.

VIANMÄÄRITYS

VIRHE	AIHEUTTAA
E0	Kantta ei ole suljettu oikein.
E1	Liian vähän vettä kypsennyksen aikana.
E4	Mekaaninen ongelma (esim. juuttunut terä, ruoan ylikiehuminen kypsennyksen aikana, ylikuumeneminen).

Tällä tuotteella on 24 kuukauden takuu valmistusvirheiden varalta ostopäivästä lukien (kuten myyntositteessa tai kuitissa on ilmoitettu). 24 kuukauden takuu ei kata vaurioita, jotka aiheutuvat lisävarusteiden tai kulutusosien (esim. paristot, vaihtopäät tai kulumiselle alttiit osat) normaalista käytöstä. **Paristoilla on 6 kuukauden takuu. Lakisääteinen 24 kuukauden takuu raukeaa, jos:** 1. Tuotteeseen on tullut kosmeettisia vaurioita käyttöohjeiden vastaisen virheellisen käytön vuoksi. 2. Tuotetta on muunneltu ja/tai siihen on tehty luvattomia muutoksia. 3. Toimintahäiriö johtuu yksittäisten osien, lisävarusteiden tai tarvikkeiden puutteellisesta huollosta (esim. hapettuminen ja/tai sähköosien joutuminen kosketuksiin veden tai muiden nesteiden kanssa, anturin tukkeutuminen roskista, paristojen syövyttävän nesteen vuotaminen jne.). Lakisääteisen 24 kuukauden takuun piiriin eivät myöskään kuulu: 1. Kulumiselle alttiiden osien vaihtoon ja/tai korjaukseen liittyvät kustannukset tai tuotteen säännöllisestä huollosta aiheutuvat kustannukset. 2. Kustannukset ja riskit, jotka liittyvät tuotteen kuljettamiseen ostopaikkaan tai takuuvaatimuksia vastaanottavaan valtuutettuun keräyspisteeseen ja sieltä takaisin. 3. Vauriot, jotka johtuvat virheellisestä asennuksesta tai käyttöohjeiden vastaisesta virheellisestä käytöstä. 4. Luonnonmullistusten, vahingossa tapahtuneen pudottamisen tai iskujen sekä tuotteen käytölle sopimattomien olosuhteiden aiheuttamat vauriot. 5. Viat, joilla on merkityksellinen vaikutus tuotteen suorituskykyyn. Valmistaja, jakelija ja kaikki tuotteen myyntiin osallistuneet osapuolet eivät vastaa taloudellisista menetyksistä tai vahingoista, jotka aiheutuvat tuotteen toimintahäiriöstä. Sovelletavan lainsäädännön mukaisesti valmistaja, jakelija ja kaikki myyntiin osallistuneet osapuolet eivät missään tapauksessa ole vastuussa vahingoista – mukaan lukien viat, välittömät tai välilliset vahingot, nettotulojen menetys, säästöjen menetys, lisävahingot ja muut seurannaisvahingot, jotka ylittävät takuun rikkomisesta, sopimusrikkomuksesta, ankarasta vastuusta, vahingonkorvausvelvollisuudesta tai muusta syystä aiheutuvat vahingot – jotka johtuvat tuotteen ja/tai paperisten tai sähköisten asiakirjojen käytöstä tai käytön estymisestä, mukaan lukien palvelukatkokset. Lisätietoja tukipalveluista on sivuston myyntiehdossa

www.nuvitababy.com

Täname, et ostsite Nuvita 1967 multifunktsionaalse (7-ühes) imikutoiduvalmistaja. Palun lugege kasutusjuhend enne seadme kasutamist hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.

OLULISED ÜLDISED HOIATUSED

ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL JÄRGIGE ALATI ALLPOOL LOETLETUD OHUTUSNÕUDEID:

1. Lugege kõik juhised läbi.
2. Elektrilöögiohu vältimiseks ärge kastke seadme põhiosa vette ega muudesse vedelikesse.
3. See seade ei ole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikutele (sealhulgas lastele), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid seadme kasutamisel hoolikalt juhendab ja jälgib. Seadme kasutamisel laste läheduses on vajalik hoolikas järelevalve. Lapsi tuleb jälgida, veendumaks, et nad seadmega ei mängi.
4. Lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust, kui seadet ei kasutata, samuti enne osade kokkupanekut või lahtivõtmist ja enne puhastamist. Pistiku eemaldamiseks haarake sellest ja tõmmake see pistikupesast välja. Ärge kunagi tõmmake juhtmet. Laske seadmel enne osade kokkupanekut või lahtivõtmist ja enne puhastamist jahtuda.
5. Vältige kokkupuudet liikuvate osadega.
6. Ärge kasutage seadet, kui selle juhe või pistik on kahjustatud või kui seade ei tööta korralikult, on maha kukkunud või mis tahes viisil kahjustatud. Abi saamiseks pöörduge edasimüüja poole.
7. Ärge kasutage seadet õues.
8. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle tööpinna serva ega puutuda kokku kuumade pindadega.
9. Enne lõiketerade vahetamist tuleb terasest anum oma kohale asetada.
10. Seade on mõeldud väikeste toidukoguste töötlemiseks vahetuks tarbimiseks ning sobib eriti hästi imikutoidu valmistamiseks. See ei ole ette nähtud suurte toidukoguste korraga valmistamiseks.
11. Seade on mõeldud koduseks, mitteprofessionaalseks kasutamiseks. Seadme ebaõige kasutamine muudab garantii kehtetuks.
12. Hoidke käed ja tööriistad liikuvatest lõiketeradest eemal, et vähendada raskete kehavigastuste või seadme kahjustamise ohtu. Komplektis olevat kaabitsat võib kasutada, kuid ainult siis, kui seade on välja lülitatud.
13. Kõik lõiketerad on teravad. Käsitsege neid ettevaatlikult.
14. Vigastusohu vähendamiseks ärge kunagi asetage lõiketerasid alusele ilma terasest anumat eelnevalt õigesti paigutamata.
15. Enne seadme kasutamist veenduge, et kaas on kindlalt lukustatud.

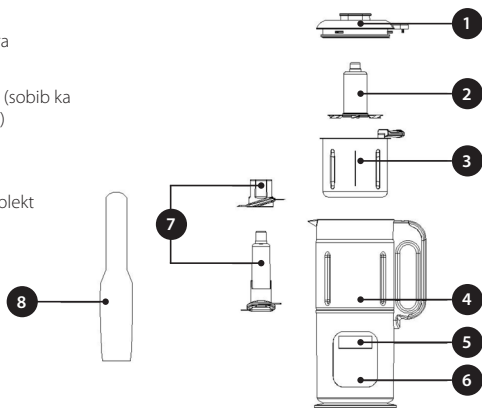
16. Ärge püüdke kaane lukustusmehhanismi blokeerida ega sellest mööda minna, eriti kui seade töötab.
17. Ärge täitke anumad üle maksimaalse täitetaseme tähise (või nimimahutavuse), et vältida vigastusi ja toidu väljavoolamist.
18. Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage seadme käepidemeid või nuppe.
19. Tootja poolt soovitatavate lisatarvikute kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või kehavigastusi.
20. Ärge asetage seadet kuumale gaasi- või elektripliidile (või nende lähedusse) ega kuumale ahju.
21. Ühendage toitejuhe alati esmalt seadmega ja seejärel pistikupessa.
22. Ärge kasutage seadet muul kui ettenähtud otstarbel.

HOIATUSED: ENNE TOOTE KASUTAMIST

1. Ärge kasutage seadme põhilise klaasanuma või mõne muu osa desinfitseerimiseks sterilisaatorit ega mikrolaineahju. Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodustes tingimustes. Seadme ebaõige kasutamine tühistab garantii.
2. Asetage seade stabiilsele ja tasasele pinnale ning veenduge, et selle ümber oleks piisavalt vaba ruumi, vältimaks töö käigus tekkiva auru kahjustavat mõju puitmööblile või muudele esemetele.
3. Lisage alati vett enne aurutamist.
4. Vältige püree või puuviljamahla tilkumist veepaaki, et hoida ära kütteplaadi katte oksüdeerumist toidu happelisuse või aluselisuse tõttu.
5. Ärge liigutage seadet selle töötamise ajal.
6. Ärge sisestage esemeid vee sissevoolu- ega auru väljavooluavasse.
7. Ärge lisage paaki vett aurutamise ajal.
8. Kontrollige alati toidu konsistentsi pärast valmistamist ja enne selle lapsele serveerimist.
9. Keskmise aurutamisaeg on ligikaudu 30 minutit. Kui soovite teha mitu järjestikust valmistamistsüklit, peate tsüklite vahel ootama 30 minutit, et lasta kütteplaadil ja mootoril loomulikul viisil jahtuda.
10. Ärge purustage konte ega pähkleid (sh kreeka pähkleid ja makadaamiapähkleid).
11. Purustamisfunktsiooni tohib korraga kasutada vaid 15 sekundit; seejärel tuleb enne uuesti käivitamist teha 10-sekundiline paus.
12. Pidage meeles, et teatud toiduained (nt porgand, kõrvits, suvikõrvits, tomat, spinat, ploom, maasikas jne) võivad plastosi määrida. Plekkide tekke vältimiseks puhastage löiketeraosa regulaarselt.
13. Olge ettevaatlik teravate löiketerade käsitsemisel anuma tühjendamisel või puhastamisel. Olge ettevaatlik kuumade vedelike valamisel pärast toiduvalmistamist.
14. Lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust enne osade või lisatarvikute vahetamist.
15. Elektrilöögiohu vältimiseks ärge kastke elektrilist põhiosa, toitejuhet ega pistikut vette.

PAKENDI SISU

1. Kaas
2. Koolikutevastane tera
3. Terasanum
4. Fikseeritud klaasnõu (sobib ka toiduvalmistamiseks)
5. Taimer
6. Funktsiooninupud
7. Segamisterade komplekt
8. Spaatel



JUHTPANEEL



FUNKTSIOONIKLAHVID:

Juhtpaneelil mõne funktsiooniklahvi valimiseks puudutage kergelt klahvi „mode”; valitud funktsiooni tähistab märgutuli. Iga kerge vajutusega lülitub seade järgmisele funktsioonile.



KÄSITSI JUHITAV AURUKÜPSETUSFUNKTSIOON

See funktsioon võimaldab valida muid kui eelseadistatud küpsetusaegu, alustades vähemalt 15 minutist. Nupu „timer” (taimer) korduv vajutamine pikendab aega 5-minutiliste sammude kaupa. Kui küpsetamine selle funktsiooni abil lõpeb, ei hakka lõiketerad automaatselt tööle; kui soovite toitu püreestada, peate need käsitsi tööle panema.





TERA TAIMERI FUNKTSIOON

Seade pakub automaatselt vaikeajaks ühe minuti. Vajutades seejärel nupule „timer“ (taimer), saate kestust muuta, valides 15, 30 või 45 sekundi vahel. Kui soovitud aeg on valitud, hakkavad terad automaatselt segama, ilma et peaksite nuppu all hoidma.



PUHASTUSFUNKTSIOON

See funktsioon puhastab kannu sisemust pärast köögiviljapuljongi, smuutide, suppide ja püreesuppide valmistamist. Tsükkel kestab 5 minutit, mille jooksul vesi soojeneb ligikaudu 70 kraadini.

KOKANDUSSAATED

Küpsetusprogrammidel on eelseadistatud ja muudetamatud küpsetusajad. Küpsetusaegade kohandamiseks valige käsitsi auruküpsetuse funktsioon.

LIHA	KALA	PUUVILI	TERAVILJATOOTED	KAUNVILJAD	KÖÖGIVILJAD
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



PROGRAMMEERITUD KÜPSETUSFUNKTSIOON

See võimaldab määrata toiduvalmistamise alguse hilisemale ajale. Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage seadme sisselülitamiseks nuppu „mode“ ja seejärel vajutage nuppu „programmed cooking function“. Ekraanile ilmub automaatselt „30 min“. Kui soovite toiduvalmistamise algust veelgi edasi lükata, vajutage aja pikendamiseks ikooni „timer“.



TAIMER

See võimaldab kohandada teatud funktsiooniklahvide ajastust.



TERA KÄSITSI JUHTIMINE

Funktsioon aktiveeritakse ikooni vajutades ja lõiketerad töötavad vaid seni, kuni nuppu all hoitakse.

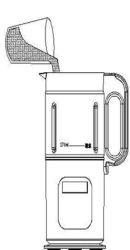
ESMAKORDNE KASUTAMINE

- Puhastage segamisnõu (4) niiske ebemevaba lapi või mitteabrasiivse käsna.
- Roostevabast terasest anum (3) ja lõiketerad (2), (7) võib pesta, kastes need nõudepesuvahendit sisaldavasse vette, ning seejärel lapiga kuivatada.
- Märkus: lõiketerad on teravad; olge ettevaatlik, et mitte end vigastada.
- Märkus: ärge kastke mootoriosa vette.

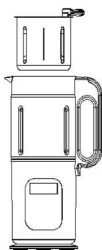
AUTOMAATSEKS AURUTAMISEKS JA PÜREESTAMISEKS

(Imikutoidupüreede valmistamine)

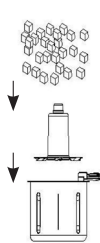
1. Vala vesi keedunõusse **(4)**, jälgides, et ei ületataks märgitud 150 ml piirmäära.
2. Aseta roostevabast terasest anum **(3)** keedunõusse, joondades käepideme vastava süvendiga, et see õigesti paigutuks.
3. Paigalda koolikutevastane löiketera **(2)** enne toidu lisamist.
4. Tükelda toit väikesteks tükkideks, enne kui asetad selle roostevabast terasest anumasse. Aurutamiseks sobivad hästi liha, kala, kaunviljad, teraviljad ja köögiviljad. Jälgi, et ei ületataks maksimaalset täitetaset.
5. Sulge seade kaanega **(1)**. Veendu, et kaas on kindlalt suletud, et aktiveerida turvaandur. Kui kaas ei ole korralikult suletud, kuvatakse veakood E0 ja seade ei tööta.
6. Ühenda toitejuhe seadmega ja seejärel pistikupessa.
7. Iga funktsiooni puhul pakub ekraan automaatselt välja eelseadistatud ja muutmata kujul kasutatavad valmistamisajad. Soovitud funktsiooni valimiseks vajuta korduvalt nuppu „mode“ (režiim), kuni jõuad soovitud funktsioonini; see käivitub automaatselt 2 sekundit pärast valimist. Kui soovid soovitatud aegu muuta, vali funktsioon „steam cooking“ (aurutamine); ekraan pakub välja 15-minutilise aja. Aega saab pikendada, vajutades korduvalt nuppu „timer“ (taimer); iga vajutus lisab 5 minutit.
8. Kui valiti eelseadistatud programm, annab seade töö lõppedes helisignaali ja löiketerad aktiveeruvad automaatselt. Kui aga valiti käsitsi juhitud programm, kostub samuti töö lõppemise märguanne, kuid löiketerade kasutamiseks tuleb need ise aktiveerida, valides kas a) ajastatud löiketera funktsiooni või b) käsitsi juhitava löiketera funktsiooni. Põletusohu vältimiseks ava kaas **(1)**, eemalda terasanum **(3)**, hoides seda kummikattega käepidemest, ning seejärel eemalda löiketerad. Kasuta spaatlit **(8)**, et aidata sisu taldrikule valada.



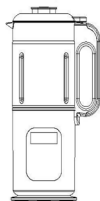
Etapp 1.



Etapp 2.



Etapp 3.



Etapp 4.

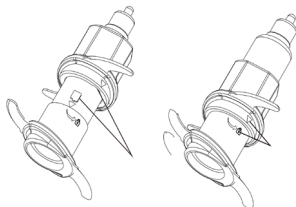
TOPELTSEGAMISTERA KASUTAMINE

Kahefunktsiooniline segamistera sobib nii tükeldamiseks kui ka maitsvate kreemjate supptide valmistamiseks.

TOPELTTERA PAIGALDAMINE

Võtke tera **(7)** ja sisestage see pika äärikuga terasse **(7)**, joondades kaks kolmnurka.

Pöörake tera kinnitamiseks ja lukustamiseks paremale.



TOPELTTERA KASUTAMINE HAKKIMISEKS

Topelttera kasutamiseks eemaldage kaas **(1)**, terasanum **(3)** ja koolikutevastane tera **(2)**, kui see on olemas.

1. Sisestage eelnevalt kokkupandud topeltteradega moodul, libistades selle kausis **(4)** asuvale keskmisele vardale ja surudes see põhja, et tagada kindel kinnitus.
2. Lisage koostisosad, mida soovite peenestada (puuviljad, köögiviljad, pähklid), olles need eelnevalt väikesteks tükkideks lõiganud. **(ÄRGE pange kaussi liha ega kala; seda tüüpi toiduainete puhul tuleb kasutada roostevabast terasest anumat).**
3. Sulgege kauss: asetage kaas peale ja lukustage see, keerates seda päripäeva.
4. Alustage töötlemist: valige juhtpaneelilt kas a) ajastatud terade funktsioon või b) käsitsi juhitud terade funktsioon.
5. Kui olete lõpetanud, avage kaas, eemaldage toitejuhe pistikupesast, võtke välja terad ja eemaldage peenestatud toit.

TOPELTTERA KASUTAMINE VELOUTÉ-KASTMETE VÕI SUPPIDA VALMISTAMISEKS

1. Sisestage eelnevalt kokkupandud topeltteradega moodul, libistades selle kausis **(4)** asuvale keskmisele vardale ja vajutades see kindlalt põhja.
2. Lisage köögiviljad või kaunviljad, mida soovite valmistada, olles need eelnevalt väikesteks tükkideks lõiganud. **(ÄRGE pange kaussi liha ega kala; seda tüüpi toiduainete puhul tuleb kasutada roostevabast terasest anumat).**
3. Lisage vett vastavalt valmistatavate köögiviljade kogusele; ärge ületage anumal märgitud maksimaalset taset (250 ml).
4. Sulgege kauss: asetage kaas peale ja lukustage see, keerates seda päripäeva.
5. Aktiveerige juhtpaneelilt köögiviljade valmistamise funktsioon. Selle funktsiooni puhul hakkavad terad automaatselt tööle kohe pärast valmistamistsükli lõppu.
6. Segamistsükli pikendamiseks käivitage terad käsitsi.

7. Kui töö on lõpetatud, eemaldage toitejuhe vooluvõrgust, avage kaas, eemaldage segamisterad ja valage püreestatud segu kaussi. Anuma siseseinte puhastamiseks võite kasutada spaatlit.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Pärast iga toiduvalmistamis- ja/või püreestamistsükli võtke seade osadeks lahti ja peske komponendid – eelkõige kaas, koolikutevastane tera, roostevabast terasest anum, topelt-segamistera ja spaatel – vee ja nõudepesuvahendiga puhtaks.

Neid osi võib pesta ka nõudepesumasinas (ülemisel restil), kui vältida liiga intensiivseid pesutsükleid.

MÄRKUS: Ärge kastke mootoriosa vette.

MÄRKUS: Teatud tugeva loodusliku pigmendiga toiduained, nagu porgand või tomat, võivad terade plastosi värvida; see on normaalne nähtus, mis mõjutab vaid välimust. Seade ja kõik toiduga kokkupuutuvad osad on tervisele ohutud.

IGAPÄEVANE PUHASTUS

Enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda.

Kui kasutate peamiselt aurutamisrežiime, peske komponendid eraldi vee ja nõudepesuvahendiga; purgi puhul valage pudeli või kannuga puhast vett, loputage ja kuivatage sisemus hoolikalt puhta ja kuiva lapiga.

SÜGAVPUHASTUS

Enne põhjalikku puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust, võtke ära kaas ja topeltsegamistera ning peske need hoolikalt vee ja nõudepesuvahendiga puhtaks.

Kui seadet on kasutatud püreesuppide, köögiviljasuppide, puljongite vms valmistamiseks, tühjendage esmalt kannu sisu. Seejärel valage pudeli või kannu abil sisse veidi vett ja loksutage seda, et loputada maha seintele ja põhja jäänud jäägid. Valage vesi välja ja paigaldage topeltsegamistera tagasi. Järgmisena valage sisse 250 ml puhast vett, sulgege kaas, ühendage seade vooluvõrku ja käivitage juhtpaneelilt automaatne puhastusfunktsioon. Põhjalik puhastussüklil kestab 5 minutit; selle aja jooksul kuumeneb vesi 70 °C-ni ja mõne minuti pärast hakkavad segamisterad automaatselt pöörlema, puhastades kogu kannu kuni ülaosani välja.

Kui puhastussüklil on lõppenud, eemaldage kaas ja topeltterad (olge ettevaatlik, et mitte end kõrvetada) ning valage vesi kraanikaussi. Kui kannu põhja või siseseintele on jäänud jääke, loputage uuesti, lisades pudeli või kannu abil veidi vett. **ÄRGE ASETAGE MOOTORIOSA JOOKSVA VEE ALLA**, kuna vesi võib seadmesse tungida ja elektrilisi komponente kahjustada. Kuivatage kannu sisemus puhta ja kuiva lapiga. Jätke kann avatuks, et see saaks täielikult kuivada.

HOOLDUS

Kui veemahuti põhjas on katlakivi või toidujääke, tuleb need eemaldada, et tagada seadme töökorras olek ja vältida pöördumatuid kahjustusi.

Enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge kasutage seadet puhastamise ajal. Katlakivi eemaldamiseks soovitame kasutada valget äädikat, sidrunhapet või sidrunimahla.

Toimimisviis: segage 50 ml valget äädikat 50 ml veega või lahustage kogus sidrunhapet 200 ml külmas vees (või kasutage 100 ml sidrunimahla). Valage valitud lahus mahutisse. Laske lahusel mõjuda vaid seni, kuni katlakivi on eemaldunud; vältige lahuse liiga pikka mõjuaega.

Pärast puhastamist eemaldage lahus ja loputage seadet põhjalikult puhta veega, jälgides, et elektrilised osad ei saaks märjaks.

Kuivatage kuiva lapiga. Jätke mahuti avatuks, et see saaks täielikult kuivada.

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge / sagedus	220-240V (50-60Hz)
Küttevõimsus	400 W
Segamisvõimsus	100 W
Toote mõõtmed	114 x 275 mm
Kaal	1,470 gr

Seadet on soovitatav kasutada siseruumides, kus ümbritseva keskkonna temperatuur on ideaaljuhul vahemikus 14–30 °C.

TÕRKEOTSING

VIGA	PÕHJUS
E0	Kaas ei ole korralikult suletud.
E1	Veepuudus toiduvalmistamise ajal.
E4	Mehaaniline probleem (nt kinnikiilunud tera, toidu ülevoolamine valmistamise ajal, ülekuumenemine).

Tootel on 24-kuuline garantii tootmisvigade vastu, mis kehtib alates ostukuupäevast (nagu märgitud müügitšekil või ostukviitungil). 24-kuuline garantii ei kata kahjustusi, mis on tekkinud lisatarvikute või kulumaterjalide (nt patareid, otsikud või kuluvad osad) tavapärase kasutamise käigus. **Patareidele kehtib 6-kuuline garantii. 24-kuuline seadusjärgne garantii kaotab kehtivuse, kui:** 1. Toode on saanud kosmeetilisi kahjustusi ebaõige kasutamise tõttu, mis ei vasta kasutusjuhendi juhistele. 2. Toodet on muudetud ja/või selle kall on omavoliliselt tegutsetud. 3. Rike on põhjustatud üksikute komponentide, lisatarvikute või tarvikute puudulikust hooldusest (nt oksüdeerumine ja/või elektriliste osade sattumine vette või muudesse vedelikesse, praht anduris, patareidest lekkiv söövitav vedelik jne). Samuti ei kuulu 24-kuulise seadusjärgse garantii alla: 1. Kulud, mis on seotud kuluvate osade asendamise ja/või parandamisega, või toote korralise hoolduse kulud. 2. Kulud ja riskid, mis on seotud toote transportimisega ostukohta või volitatud garantiikeskusesse ja sealt tagasi. 3. Kahjustused, mis tulenevad vales paigaldusest või ebaõigest kasutamisest, mis ei vasta kasutusjuhendi juhistele. 4. Kahjustused, mille on põhjustanud loodusõnnetused, juhuslik mahakukkumine või löök ning toote jaoks sobimatud tingimused. 5. Defektid, millel on tühine mõju toote toimimisele. Tootja, turustaja ja kõik toote müügiga seotud osapooled ei vastuta majandusliku kahju ega kahjustuste eest, mis tulenevad toote mis tahes rikkest. Vastavalt kehtivatele eeskirjadele ei vastuta tootja, turustaja ega kõik müügiga seotud osapooled mitte mingil juhul kahjude eest – sealhulgas defektid, otsene või kaudne kahju, saamata jäänud tulu, saamata jäänud sääst, lisakahjud ja muud kaasnevad kahjud, mis ületavad garantii rikkumisest, lepingust, rangest vastutusest, deliktist või muudest põhjustest tulenevaid kahjusid –, mis tekivad toote ja/või paberkandjal ja elektrooniliste dokumentide kasutamisest või kasutamise võimatusest, sealhulgas teenuse katkestustest. Lisateavet tugiteenuste kohta leiata veebilehel **www.nuvitababy.com** olevatest müügingimustest.

Paldies, ka iegādājāties Nuvita 1967 daudzfunkcionālo (7 vienā) ierīci bērnu pārtikas pagatavošanai. Pirms lietošanas, lūdzu, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabāiet to turpmākai uzziņai.

SVARĪGI VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

LIETOJOT ELEKTROIERĪCES, VIENMĒR IEVĒROJIET TĀLĀK NORĀDĪTOS DROŠĪBAS PASĀKUMUS:

1. Izlasiet visus norādījumus.
2. Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska, neiegremdējiet ierīces korpusu ūdenī vai citos šķidrumos.
3. Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, ja vien par viņu drošību atbildīgā persona tās stingri neuzrauga un nav instruējusi par ierīces lietošanu. Īpaša uzraudzība ir nepieciešama, ja ierīce tiek lietota bērnu tuvumā. Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar ierīci.
4. Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no kontaktligzdas, kad tā netiek lietota, kā arī pirms detaļu montāžas vai demontāžas un pirms tīrīšanas. Lai atvienotu ierīci, satveriet kontaktdakšu un izvelciet to no kontaktligzdas. Nekad nevelciet aiz vada. Pirms detaļu montāžas vai demontāžas un pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
5. Nepieskarieties kustīgajām daļām.
6. Nelietojiet ierīci, ja ir bojāts tās vads vai kontaktdakša, ja ierīce darbojas kļūdaini, ir tikusi nomesta vai jebkādā citā veidā bojāta. Lai saņemtu palīdzību, sazinieties ar pārdevēju.
7. Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
8. Neļaujiet strāvas vadam karāties pāri darba virsmas malai vai saskarties ar karstām virsmām.
9. Pirms asmeņu nomaiņas ir jāuzstāda tērauda trauks.
10. Ierīce ir paredzēta neliela pārtikas daudzuma apstrādei tūlītējai lietošanai, un tā ir īpaši ieteicama zīdaiņu pārtikas gatavošanai. Tā nav paredzēta liela pārtikas daudzuma vienreizējai sagatavošanai.
11. Ierīce ir paredzēta lietošanai mājas apstākļos, nevis profesionālām vajadzībām. Nepareiza ierīces lietošana anulē garantiju.
12. Kamēr asmeņi kutas, netuviniet tiem rokas un virtuves piederumus, lai samazinātu nopietnu traumu vai ierīces bojājumu risku. Komplektācijā iekļauto lāpstiņu drīkst izmantot tikai tad, kad ierīce ir izslēgta.
13. Visi asmeņi ir asi. Rikojieties ar tiem uzmanīgi.
14. Lai samazinātu traumu gūšanas risku, nekad nenovietojiet asmeņus uz pamatnes, ja iepriekš nav pareizi uzstādīts tērauda trauks.
15. Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, ka vāks ir droši nofiksēts.
16. Nemēģiniet apiet vāka bloķēšanas mehānismu, īpaši ierīces darbības laikā.

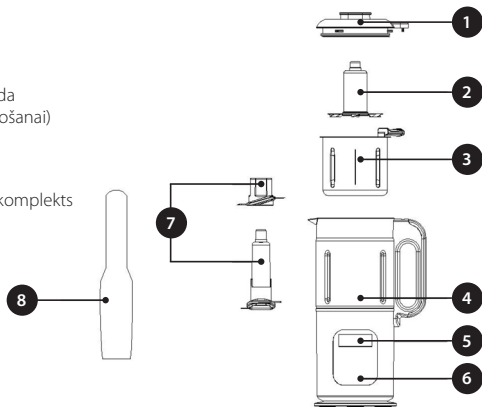
17. Nepārsniedziet maksimālo uzpildes līmeni (vai nominālo ietilpību), lai izvairītos no traumām un satura izšļakstīšanās.
18. Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet ierīces rokturus vai vadības elementus.
19. Ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt ugunsgrēku, elektriskās strāvas triecienu vai traumas.
20. Nenovietojiet ierīci uz karstiem gāzes vai elektriskajiem degļiem, to tuvumā vai sakarsētā cepeškrāsnī.
21. Vispirms pievienojiet vadu ierīcei un tikai pēc tam iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.
22. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzētos.

BRĪDINĀJUMI: PIRMS PRODUKTA LIETOŠANAS

1. Neizmantojiet sterilizatoru vai mikroviļņu krāsni, lai dezinficētu galveno stikla trauku vai kādu citu ierīces daļu. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos. Nepareiza ierīces lietošana anulē garantiju.
2. Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas virsmas un pārliecinieties, ka ap to ir pietiekami daudz brīvas vietas, lai darbības laikā radītais tvaiks nebojātu koka mēbeles vai citus priekšmetus.
3. Pirms tvaicēšanas vienmēr pievienojiet ūdeni.
4. Nepieļaujiet biezeņa vai augļu sulas pilēšanu ūdens tvertnē, lai novērstu sildvirsmas pārkāpuma oksidēšanos pārtikas produktu skābuma vai sārmainības dēļ.
5. Nepārvietojiet ierīci tās darbības laikā.
6. Neievietojiet nekādus priekšmetus ūdens ieplūdes vai tvaika izplūdes atverē.
7. Nepievienojiet ūdeni tvertnē tvaicēšanas procesa laikā.
8. Pēc gatavošanas un pirms ēdiena pasniegšanas bērnam vienmēr pārbaudiet tā konsistenci.
9. Vidējais tvaicēšanas laiks ir aptuveni 30 minūtes. Ja vēlaties veikt vairākus gatavošanas ciklus pēc kārtas, starp cikliem jāievēro 30 minūšu pauze, lai ļautu sildvirsmai un motoram dabiski atdzist.
10. Nesmalciniet kaulus vai riekstus (tostarp valriekstus un makadāmijas riekstus).
11. Smalcināšanas funkciju drīkst izmantot ne ilgāk kā 15 sekundes vienā reizē; pēc tam pirms atkārtotas lietošanas jāievēro 10 sekunžu pauze.
12. Ņemiet vērā, ka noteikti pārtikas produkti (piemēram, burkāni, ķirbi, cukini, tomāti, spināti, plūmes, zemenes u. c.) var iekrāsot plastmasas daļas. Lai novērstu iekrāsošanos, regulāri tīriet asmeņu bloku.
13. Esiet piesardzīgi, rīkojoties ar asajiem asmeņiem trauka iztukšošanas vai tīrīšanas laikā. Esiet piesardzīgi, ļejot karstus šķidrumus pēc gatavošanas.
14. Pirms detaļu vai piederumu nomaiņas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
15. Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska, neiegremdējiet ūdenī galveno elektrisko bloku, strāvas vadu vai kontaktdakšu.

KOMPLEKTA SATURS

1. Vāks
2. Pretkoliku asmens
3. Tērauda tvertne
4. Stacionāra stikla bļoda
(piemērota arī gatavošanai)
5. Taimeris
6. Funkciju pogas
7. Maisīšanas asmeņu komplekss
8. Lāpstiņa



PANNELLO DI CONTROLLO



FUNKCIJU TAUSTIŅI:

Lai vadības panelī izvēlētos kādu no funkciju taustiņiem, viegli pieskarieties taustiņam **“mode”**; izvēlēto funkciju norāda indikatora gaismiņa. Katru reizi viegli nospiežot taustiņu, funkcija tiek nomainīta uz nākamo.



MANUĀLA TVAIKA GATAVOŠANAS FUNKCIJA

Šī funkcija ļauj izvēlēties citu gatavošanas laiku, kas atšķiras no iepriekš iestatītā, sākot no vismaz 15 minūtēm. Atkārtoti nospiežot pogu **“timer”** (taimeris), laiks tiek palielināts ar 5 minūšu soli. Kad gatavošana, izmantojot šo funkciju, ir beigusies, asmeņi automātiski nesāks darboties; ja vēlaties izmantot blendēšanas funkciju, tie jāieslēdz manuāli.





ASMENS TAIMERA FUNKCIJA

Ierīce automātiski piedāvā noklusējuma laiku — 1 minūti. Nospiežot pogu **“timer”** (taimeris), varat mainīt darbības ilgumu, izvēloties 15, 30 vai 45 sekundes. Kad vēlamois laiks ir izvēlēts, asmeņi sāk automātiski kult, un poga nav jātur nospiesta.



TĪRĪŠANAS FUNKCIJA

Šī funkcija iztīra gatavošanas trauka iekšpusi pēc dārzeņu buljona, smūtiju, zupu un krēmzupu pagatavošanas. Cikls ilgst 5 minūtes, kuru laikā ūdens uzsilst līdz aptuveni 70 grādiem.

ĒDIENU GATAVOŠANAS RAIDĪJUMI

Gatavošanas programmām ir iepriekš iestatīti un nemaināmi gatavošanas laiki. Lai pielāgotu gatavošanas laikus, izvēlieties manuālo tvaicēšanas funkciju.

GAĻA	ZIVS	AUGLIS	GRAUDAUGI	PĀKŠAUGI	DĀRZEŅI
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



PROGRAMMĒTĀS GATAVOŠANAS FUNKCIJA

Tas ļauj iepļānot gatavošanas sākumu uz vēlāku laiku. Lai aktivizētu šo funkciju, pieskarieties pogai **“mode”**, lai ieslēgtu ierīci, un pēc tam nospiediet pogu **“programmed cooking function”** (ieplānotās gatavošanas funkcija). Displejā automātiski parādīsies uzraksts “30 min”. Ja vēlaties vēl vairāk atlikt gatavošanas sākumu, nospiediet ikonu **“timer”** (taimeris), lai palielinātu laiku.



TAIMERS

Tas ļauj pielāgot noteiktu funkciju taustiņu darbības laiku.



MANUĀLA ASMENS DARBĪBA

Funkcija tiek aktivizēta, nospiežot ikonu, un asmeņi darbojas tikai tik ilgi, kamēr poga tiek turēta nospiesta.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

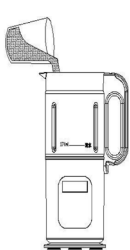
- Notīriet maisīšanas trauku **(4)** ar mitru drānu, kas neatstāj plūksnas, vai ar sūkli, kas neskrāpē virsmu.
- Nerūsējošā tērauda trauku **(3)** un asmeņus **(2), (7)** var mazgāt, iegremdējot tos ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un pēc tam nosusinot ar drānu.
- **Piezīme:** Asmeņi ir asi; uzmanieties, lai nesagrieztos.
- **Piezīme:** Neiegremdējiet motora bloku ūdenī.

PIRMS PRODUKTA LIETOŠANAS

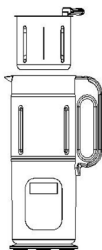
AUTOMĀTISKAĪ TVAICĒŠANAI UN SABLENDĒŠANAI

(Zīdaiņu pārtikas biezeņu gatavošana)

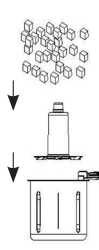
1. Ielejiet ūdeni gatavošanas traukā **(4)**, nepārsniedzot norādīto 150 ml atzīmi.
2. Ievietojiet nerūsējošā tērauda trauku **(3)** gatavošanas traukā, savietojot rokturi ar tam paredzēto padziļinājumu, lai tas pareizi nostātos vietā.
3. Pirms produktu ievietošanas uzstādiet pretkoku asmeni **(2)**.
4. Pirms produktu ievietošanas nerūsējošā tērauda traukā sagrieziet tos nelielos gabaliņos. Tvaicēšanai ieteicamie produkti ir gaļa, zivis, pākšaugi, graudaugi un dārzeņi. Uzmanieties, lai nepārsniegtu norādīto maksimālo uzpildes līmeni.
5. Aizveriet vāku **(1)**. Pārlicinieties, ka vāks ir cieši aizvērts, lai aktivizētu drošības sensoru. Ja tas nav pareizi aizvērts, parādīsies kļūdas kods E0 un ierīce nedarbosies.
6. Pievienojiet strāvas vadu ierīcei un pēc tam iespraudiet to kontaktligzdā.
7. Katrai funkcijai displejs automātiski piedāvā iepriekš iestatītus, nemaināmus gatavošanas laikus. Lai izvēlētos vēlamo gatavošanas funkciju, vairākkārt nospiediet pogu **“mode”** (režims), līdz tiek sasniegta vajadzīgā funkcija; tā automātiski sāksies 2 sekundes pēc izvēles veikšanas. Ja vēlaties mainīt piedāvāto gatavošanas laiku, izvēlieties funkciju **“steam cooking”** (tvaicēšana); displejā tiks piedāvāts 15 minūšu laiks. Laiku var palielināt, atkārtoti nospiežot pogu **“timer”** (taimeris); katra nospiešana pievieno 5 minūtes.
8. Ja ir izvēlēta iepriekš iestatīta gatavošanas programma, ierīce pēc tās pabeigšanas raidīs skaņas signālu, un asmeni automātiski sāks darboties. Savukārt, ja ir izvēlēta manuālā gatavošanas programma, atskanēs gatavošanas beigu signāls; ja vēlaties darbināt asmeņus, tas jādara manuāli, izvēloties vienu no iespējām: a) asmeņu darbība ar taimeri vai b) manuāla asmeņu darbība. Uzmanoties, lai neapdedzinātos, atveriet vāku **(1)**, izņemiet tērauda trauku **(3)**, turot to aiz gumijotā roktura, un pēc tam izņemiet asmeņus. Izmantojiet lāpstiņu **(8)**, lai palīdzētu izlikt saturu uz šķīvja.



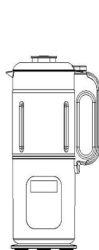
Fāze 1.



Fāze 2.



Fāze 3.



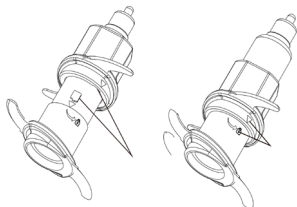
Fāze 4.

DUBULTĀ MAISIŠANAS ASMENS IZMANTOŠANA

Dubultais maisīšanas asmens ir noderīgs gan smalcināšanai, gan gardu krēmzupu gatavošanai.

DUBULTĀ ASMENS UZSTĀDĪŠANA

Paņemiet asmeni **(7)** un ievietojiet to garās malas asmenī **(7)**, savietojot abus trīsstūrus. Pagrieziet asmeni pa labi, lai to nostiprinātu un nofiksētu.



DUBULTĀ ASMENS IZMANTOŠANA SMALCINĀŠANAI

Lai izmantotu dubulto asmeni, noņemiet vāku **(1)**, tērauda trauku **(3)** un pretkoliku asmeni **(2)**, ja tāds ir uzstādīts.

1. Ievietojiet iepriekš samontēto dubulto asmeņu bloku, uzbīdot to uz centrālā stieņa trauka **(4)** iekšpusē un piespiežot līdz pašai apakšai, lai nodrošinātu tā drošu nostiprināšanu.
2. Ievietojiet sastāvdaļas, kuras vēlaties sasmalcināt (augļus, dārzeņus, riekstus), iepriekš sagriežot tās nelielos gabaliņos. **(NEIEVIETOJĒT traukā gaļu vai zivis; šāda veida produktiem jāizmanto nerūsējošā tērauda trauks).**
3. Aizveriet trauku: uzlieciet vāku un nofiksējiet to, pagriežot pulksteņrādītāja virzienā.
4. Sāciet smalcināšanu: izmantojiet vadības paneli, lai izvēlētos vai nu a) asmeņu darbību ar taimerī, vai b) manuālo asmeņu darbības režīmu.
5. Kad darbs pabeigts, atveriet vāku, atvienojiet strāvas vadu, izņemiet smalcināšanas asmeņus un izņemiet sasmalcinātos produktus.

DIVKĀRŠĀ ASMENS IZMANTOŠANA VELUTĒ VAI ZUPU PAGATAVOŠANAI

1. Ievietojiet iepriekš samontēto dubulto asmeņu bloku, uzbīdot to uz centrālā stieņa trauka **(4)** iekšpusē un piespiežot līdz pašai apakšai, lai nodrošinātu stingru fiksāciju.
2. Ievietojiet dārzeņus vai pākšaugus, kurus vēlaties gatavot, iepriekš sagriežot tos nelielos gabaliņos. **(NEIEVIETOJĒT traukā gaļu vai zivis; šāda veida produktiem jāizmanto nerūsējošā tērauda trauks).**
3. Pievienojiet ūdeni atbilstoši dārzeņu daudzumam; nepārsniedziet uz trauka norādīto maksimālo līmeņa atzīmi — 250 ml.
4. Aizveriet trauku: uzlieciet vāku un nofiksējiet to, pagriežot pulksteņrādītāja virzienā.
5. Aktivizējiet dārzeņu gatavošanas funkciju vadības panelī. Izmantojot šo funkciju, asmeņi sāks darboties automātiski pēc gatavošanas cikla beigām.
6. Lai pagarinātu blendēšanas ciklu, darbiniet asmeņus manuāli.

7. Kad darbs pabeigts, atvienojiet strāvas vadu, atveriet vāku, izņemiet blendēšanas asmeņus un pārlejiet sablendēto masu blodā. Lai notīrītu trauka iekšējās sienas, varat izmantot lāpstiņu.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pēc katra gatavošanas un/vai blendēšanas cikla izjauciet un nomazgājiet atsevišķās detaļas — jo īpaši vāku, pretkoliku asmeni, nerūsējošā tērauda trauku, dubulto blendēšanas asmeni un lāpstiņu —, izmantojot ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.

Šīs detaļas drīkst mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā (augšējā plauktā), ja vien netiek izmantoti pārāk intensīvi mazgāšanas cikli.

PIEZĪME. Neiegremdējiet elektriskā motora bloku ūdenī.

PIEZĪME. Atsevišķi produkti ar spēcīgiem dabīgajiem pigmentiem, piemēram, burkāni vai tomāti, var iekrāsot asmeņu plastmasas daļas; tas ir normāls process, kas ietekmē tikai izskatu. Ierīce un visas detaļas, kas saskaras ar pārtiku, ir nekaitīgas veselībai.

IKDIENAS TĪRĪŠANA

Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no strāvas kontaktligzdas un ļaujiet tai atdzist.

Ja galvenokārt izmantojat tvaika gatavošanas ciklus, mazgājiet detaļas atsevišķi, izmantojot ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli; burkā ielejiet nelielu ūdens daudzumu, izmantojot pudeli vai krūzi, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet iekšpusi ar tīru, sausu drānu.

DZIĻĀ TĪRĪŠANA

Pirms rūpīgas tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla, noņemiet vāku un dubulto maisīšanas asmeni, kā arī rūpīgi nomazgājiet tos ar ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.

Ja ierīce tikusi izmantota krēmzupu, dārzeņu zupu, buljonu u. tml. gatavošanai gatavošanas traukā, vispirms iztukšojiet tā saturu. Pēc tam ielejiet nelielu ūdens daudzumu, izmantojot pudeli vai krūzi, un paskalojiet trauku, lai noskalotu atlikumus no sienām un dibena. Izlejiet ūdeni un ievietojiet atpakaļ dubulto maisīšanas asmeni. Tad ielejiet 250 ml tīra ūdens, aizveriet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam un vadības panelī aktivizējiet automātiskās tīrīšanas funkciju. Rūpīgās tīrīšanas cikls ilgst 5 minūtes; šajā laikā ūdens uzsilst līdz 70 °C, un pēc dažām minūtēm maisīšanas asmeņi automātiski sāk griezties, iztīrot visu gatavošanas trauku līdz pat augšai.

Kad tīrīšanas cikls ir pabeigts, noņemiet vāku un dubulto asmeni (uzmanoties, lai neapdedzinātos) un izlejiet ūdeni izlietnē. Ja uz trauka dibena vai iekšējām sienām palikuši kādi atlikumi, vēlreiz noskalojiet trauku, pievienojot nelielu ūdens daudzumu no pudeles vai krūzes.

NENOVĒTOJĒT MOTORA BLOKU ZEM TEKOŠĀ ŪDENS, jo tādējādi ūdens var iekļūt ierīcē un sabojāt elektriskās sastāvdaļas.

Noslaukiet trauka iekšpusi ar tīru, sausu drānu. Atstājiet trauku atvērtu, lai tas pilnībā izžūtu.

TEHNISKĀ APKOPE

Ja uz tvertnes dibena ir izveidojies kaļķakmens vai pielipušas pārtikas atliekas, tās ir jānotīra, lai saglabātu ierīces funkcionalitāti un novērstu neatgriezeniskus bojājumus.

Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Tīrīšanas laikā ierīci nedrīkst lietot. Kaļķakmens noņemšanai ieteicams izmantot balto etiķi, citronskābi vai citronu sulu.

Procedūra: Sajauciet 50 ml baltā etiķa ar 50 ml ūdens vai izšķīdiniet devu citronskābes 200 ml auksta ūdens (vai izmantojiet 100 ml citronu sulas). Ielejiet izvēlēto šķīdumu tvertnē. Atstājiet šķīdumu iedarboties tikai tik ilgi, cik nepieciešams kaļķakmens noņemšanai; neatstājiet to ilgāk, nekā vajadzīgs.

Kad tīrīšana pabeigta, izlejiet šķīdumu un rūpīgi izskalojiet ierīci ar tīru ūdeni, uzmanoties, lai nesaslapinātu elektriskās detaļas.

Noslaukiet ar sausu drānu. Atstājiet tvertni atvērtu, lai tā pilnībā izžūtu.

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

Nominālais spriegums / frekvence	220-240V (50-60Hz)
Sildīšanas jauda	400 W
Maisīšanas jauda	100 W
Izstrādājuma izmēri	114 x 275 mm
Svars	1,470 gr

Ierīci ieteicams lietot telpās, kur optimālā apkārtējās vides temperatūra ir no 14 °C līdz 30 °C.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

KĻŪDA	CĒLONIS
E0	Vāks nav pareizi aizvērts.
E1	Nepietiekams ūdens daudzums gatavošanas laikā.
E4	Mehāniska problēma (piem., iestrēdzis asmens, pāri malām plūstošs ēdiens gatavošanas laikā, pārkaršana).

GARANTĪJA – NOTEIKUMI UN NOSACĪJUMI

Šim izstrādājumam ir 24 mēnešu garantija pret ražošanas defektiem, kas stājas spēkā iegādes brīdī (kā norādīts pārdošanas dokumentā vai čekā). 24 mēnešu garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies, normāli lietojot piederumus vai "izejmateriālus" (piemēram, baterijas, uzgaļus vai detaļas, kas pakļautas dabiskam nolietojumam). **Baterijām tiek piemērota 6 mēnešu garantija. 24 mēnešu likumā noteiktā garantija zaudē spēku, ja:** 1. Izstrādājumam radušies vizuāli bojājumi nepareizas lietošanas dēļ, kas neatbilst lietošanas instrukcijai. 2. Izstrādājums ir pārveidots un/vai tajā ir veikta nesankcionēta iejaukšanās. 3. Darbības traucējumus izraisījusi atsevišķu komponentu, piederumu vai palīgmateriālu neatbilstoša apkope (piemēram, oksidēšanās un/vai elektrisko daļu iegremdēšana ūdenī vai citos šķidrumos, sensora aizsprostošanās ar netīrumiem, kodīga šķidruma noplūde no baterijām utt.). Tāpat 24 mēnešu likumā noteiktā garantija neattiecas uz: 1. Izmaksām, kas saistītas ar nolietojumam pakļauto detaļu nomaiņu un/vai remontu, vai izmaksām par izstrādājuma regulāru apkopi. 2. Izmaksām un riskiem, kas saistīti ar izstrādājuma transportēšanu uz veikalu, kurā tas iegādāts, vai uz garantijas prasību pieņemšanai pilnvarotu centru, un atpakaļ. 3. Bojājumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas vai lietošanas instrukcijai neatbilstošas izmantošanas dēļ. 4. Bojājumiem, ko izraisījušas dabas katastrofas, nejauša nokrišana vai triecieni, kā arī nelabvēlīgi apstākļi, kas nav saderīgi ar izstrādājumu. 5. Defektiem, kas nebūtiski ietekmē izstrādājuma darbību. Ražotājs, izplatītājs un visas puses, kas iesaistītas izstrādājuma pārdošanā, neuzņemas atbildību par ekonomiskiem zaudējumiem vai kaitējumu, kas radies jebkādu izstrādājuma darbības traucējumu dēļ. Saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem ražotājs, izplatītājs un visas pārdošanā iesaistītās puses nekādā gadījumā nav atbildīgas par zaudējumiem — tostarp defektiem, tiešiem vai netiešiem zaudējumiem, tīro ienākumu vai uzkrājumu zudumu, papildu zaudējumiem un citiem izrietošiem zaudējumiem, kas pārsniedz tos, kurus izraisījusi garantijas vai līguma pārkāpšana, stingrā atbildība, delikts vai citi iemesli, — kas radušies izstrādājuma un/vai papīra un elektronisko dokumentu lietošanas vai to lietošanas neiespējamības dēļ, tostarp pakalpojumu pārtraukumu dēļ. Lai iegūtu plašāku informāciju par atbalsta pakalpojumiem, lūdzu, skatiet vietnes pārdošanas noteikumus **www.nuvitababy.com**



IT: Scarica o consulta online il manuale di istruzioni nella tua lingua preferita. **ES:** Descargue/vea el manual de instrucciones en línea en su idioma preferido. **EN:** Download/view the instruction manual online in your preferred language. **FR:** Téléchargez/consultez le manuel d'instructions en ligne dans la langue de votre choix. **DE:** Laden Sie die Bedienungsanleitung in Ihrer bevorzugten Sprache online herunter/lesen Sie sie online. **PT:** Acesse o manual de instruções online no idioma de sua preferência. **GR:** Κατεβάστε ή δείτε το εγχειρίδιο οδηγιών στη γλώσσα που προτιμάτε. **NO:** Last ned eller se bruksanvisningen på nett på ditt foretrukne språk. **DA:** Hent eller læs brugsanvisningen online på dit foretrukne sprog. **AL:** Shkarkoni ose shikoni manualin e udhëzimeve në internet në gjuhën tuaj të preferuar. **HU:** Töltse le vagy tekintse meg online a használati útmutatót az Ön által választott nyelven. **CZ:** Stáhněte si nebo prohlédněte návod k použití online ve vašem preferovaném jazyce. **SI:** Prenesite ali si oglejte navodila za uporabo na spletu v želenem jeziku. **BG:** Изтеглете или прегледайте ръководството за употреба онлайн на предпочитания от вас език. **SK:** Stiahnite si alebo pozrite si návod na použitie online vo vašom preferovanom jazyku. **RO:** Descărcați sau vizualizați manualul de instrucțiuni online în limba preferată.



www.nuvitababy.com

info@nuvitababy.com

IMPORTED / DISTRIBUTED BY

Anteprima Brands International Ltd

1, Ferris Bldg. St.Luke Street PTA1020 Gwardamangia
Malta - Europe

All rights reserved

1967_24_Gen_v1.1.0