

nuvitababy 

## 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** Cuiseur multifonction  
7 en 1 pour bébé
- DE** 7-in-1 multifunktionaler  
Babynahrungskocher



1967

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

# nuvitababy

## MAGIC PAPPA

- 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 shumëfunktionale 7 në 1 për ushqim për fëmijë
- HU** 7 az 1-ben többfunkciós bébiétel-főző
- CZ** Multifunkční vaříč dětské stravy 7v1
- SI** 7 v 1 multifunkcijski kuhalnik hrane za dojenčke
- BG** Мултифункционална готварска печка 7 в 1 за бебешка храна
- RO** Aragaz multifunctional 7 in 1 pentru alimente pentru bebelusi



1967

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

- HU** Használati útmutató
- CZ** Návod k použití
- SI** Navodila za uporabo
- BG** Ръководство за употреба
- RO** Manual de instructiuni

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. Spegnerlo 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**

---

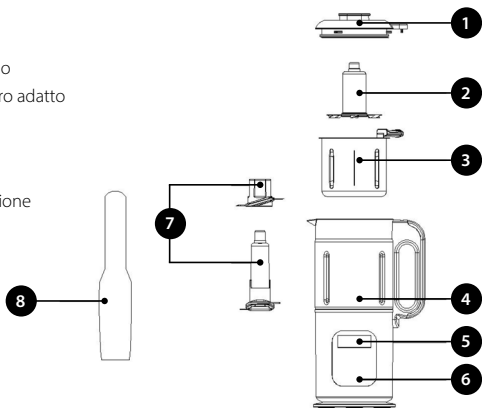
1. Non utilizzare uno sterilizzatore o un forno a microonde per disinfettare il contenitore principale in vetro o qualsiasi parte dell'apparecchio. L'apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. Un uso improprio dell'apparecchio invalida la garanzia.
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie 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 miscelazione
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.

<b>CARNE</b>	<b>PESCE</b>	<b>FRUTTA</b>	<b>CEREALI</b>	<b>LEGUMI</b>	<b>VERDURE</b>
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

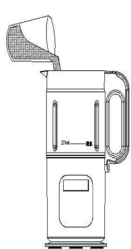
- Pulire il bicchiere di cottura **(4)** con un panno umido senza pelucchi o una spugna non abrasiva.
- Il contenitore per gli alimenti in acciaio **(3)** e le lame **(2), (7)** possono essere lavati immergendoli in acqua e sapone per stoviglie e asciugati con un panno.
- **NOTA:** Le lame sono affilate,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

# PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO

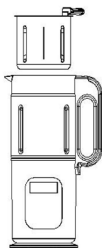
## PER CUOCERE A VAPORE E FRULLARE AUTOMATICAMENTE

### (Preparazione di omogeneizzati)

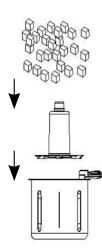
1. Inserire l'acqua nel bicchiere di cottura **(4)**, non superare il limite di 150 ml indicato.
2. Inserire il contenitore in acciaio **(3)** all'interno del bicchiere di cottura allineando il manico con l'incavo, per posizionarlo nella sua sede.
3. Inserire la lama anti-colica **(2)** prima di aggiungere 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.



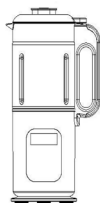
Fase 1.



Fase 2.



Fase 3.



Fase 4.

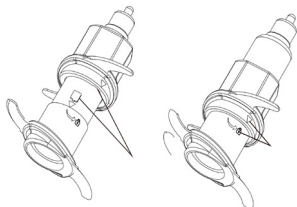
## UTILIZZO DELLA DOPPIA LAMA DI MISCELAZIONE

---

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.

Scollegare 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.

## 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](http://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 desmontar 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**

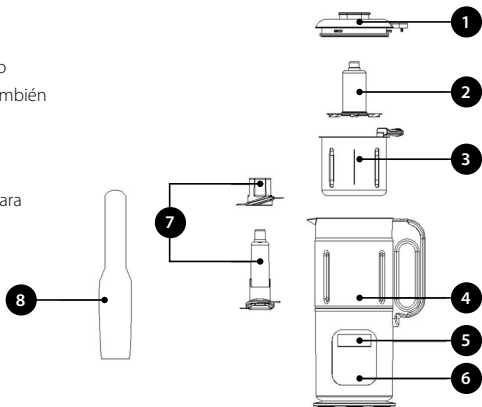
---

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 COCCINA

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.

<b>CARNE</b>	<b>PEZ</b>	<b>FRUTA</b>	<b>CEREALES</b>	<b>LEGUMBRES</b>	<b>VERDURAS</b>
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

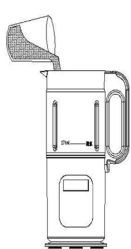
- Limpie el cristal de cocción **(4)** con un paño húmedo y sin pelusa o una esponja no abrasiva.
- El recipiente de acero para alimentos **(3)** y las cuchillas **(2), (7)** se pueden lavar sumergiéndolos en agua y jabón para platos y secándolos con un paño.
- **NOTA:** Las cuchillas están afiladas,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

# ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO

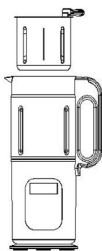
## PARA COCINAR Y MEZCLAR AUTOMÁTICAMENTE

### (Preparación de papillas)

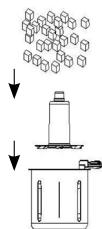
1. Vierta el agua en el vaso de cocción **(4)**, no supere el límite indicado de 150 ml.
2. Introducir el recipiente de acero **(3)** en el interior del vaso de cocción, alineando el asa con el hueco, para posicionarlo en su asiento.
3. Inserte la cuchilla anticólico **(2)** antes de añadir alimentos.
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 **EE** 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.



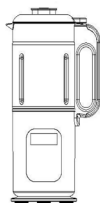
Fase 1.



Fase 2.



Fase 3.



Fase 4.

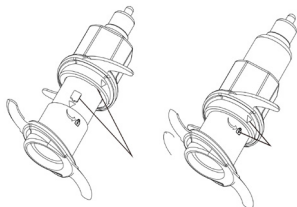
## USO DE LA DOBLE CUCHILLA MEZCLADORA

---

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.

## 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](http://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.

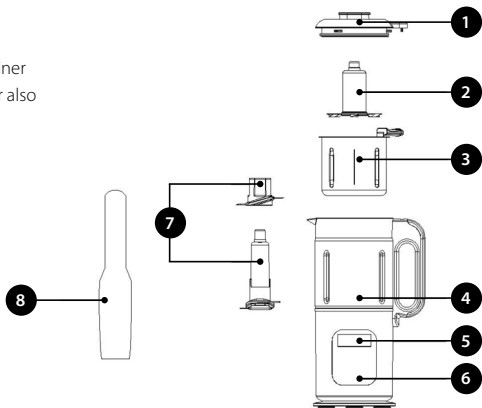
## **WARNINGS: BEFORE USING THE PRODUCT**

---

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.

<b>MEAT</b>	<b>FISH</b>	<b>FRUIT</b>	<b>CEREALS</b>	<b>LEGUMES</b>	<b>VEGETABLES</b>
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.

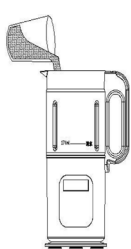
## BEFORE USING THE PRODUCT

---

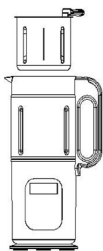
### FOR STEAM COOKING AND BLENDING AUTOMATICALLY

#### (Preparation of baby food)

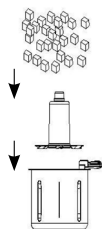
1. Place the water in the cooking glass **(4)**, do not exceed the indicated limit of 150 ml.
2. Insert the steel container **(3)** inside the cooking glass, aligning the handle with the recess, to position it in its seat.
3. Insert the anti-colic blade **(2)** before adding food.
4. Cut the food into 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 **ED** 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



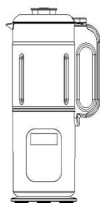
Step 1.



Step 2.



Step 3.



Step 4.

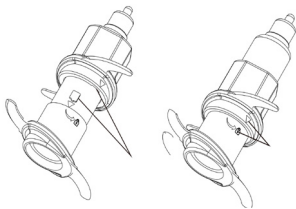
## USING THE DOUBLE MIXING BLADE

---

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.



## 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](http://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, sensoriel-les 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**

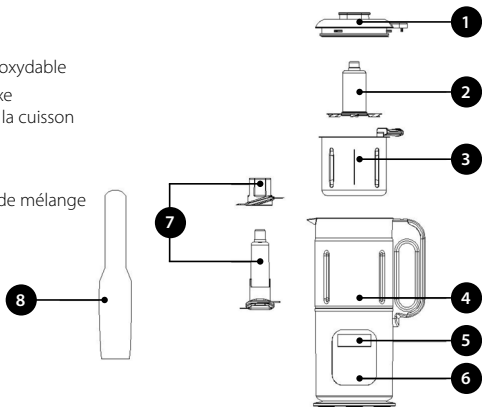
---

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 CUISINE

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.

<b>VIANDE</b>	<b>POISSON</b>	<b>FRUIT</b>	<b>CÉRÉALES</b>	<b>LÉGUMINEUSES</b>	<b>LÉGUMES</b>
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

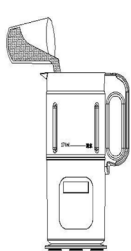
- Nettoyez la vitre de cuisson **(4)** avec un chiffon humide non pelucheux ou une éponge nonabrasive.
- Le récipient alimentaire en acier **(3)** et les lames **(2), (7)** peuvent être lavés en les immergeant dans de l'eau et du liquide vaisselle et séchés avec un chiffon.
- REMARQUE** : Les lames sont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

# AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

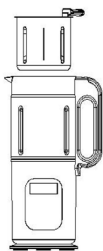
## POUR LA CUISSON À LA VAPEUR ET LE MÉLANGE AUTOMATIQUE

### (Préparation des aliments pour bébé)

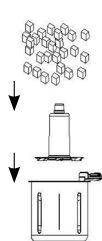
1. Verser l'eau dans le verre de cuisson **(4)**, ne pas dépasser la limite indiquée de 150 ml.
2. Insérez le récipient en acier **(3)** à l'intérieur du verre de cuisson, en alignant la poignée avec l'évidement, pour le positionner dans son logement.
3. Insérez la lame anti-colique **(2)** avant d'ajouter 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 **EO** 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 devez 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.



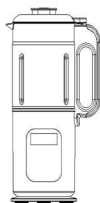
Phase 1.



Phase 2.



Phase 3.



Phase 4.

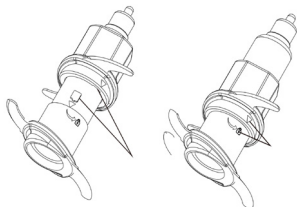
## UTILISATION DE LA DOUBLE LAME DE MÉLANGE

---

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.



A 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.

## 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](http://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**

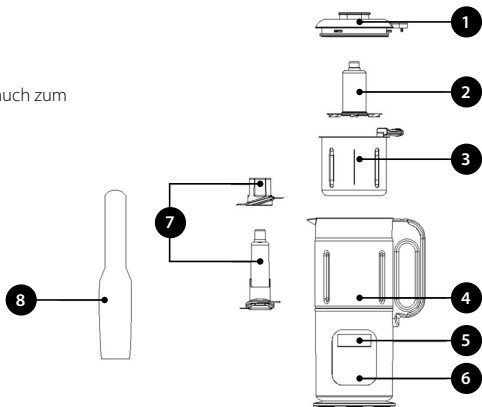
---

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 Wassereinlass 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.

## PACKUNGSINHALT

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.

<b>FLEISCH</b>	<b>FISCH</b>	<b>OBST</b>	<b>GETREIDE</b>	<b>HÜLSENFRÜCH-TE</b>	<b>GEMÜSE</b>
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

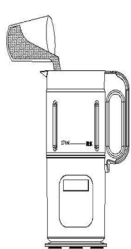
- Reinigen Sie das Kochglas **(4)** mit einem feuchten, fusselfreien Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm.
- Der Lebensmittelbehälter aus Stahl **(3)** und die Klingen **(2), (7)** können durch Eintauchen in Wasser und Spülmittel gereinigt und mit einem Tuch abgetrocknet werden.
- **HINWEIS:** Die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

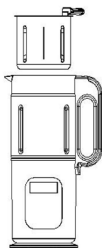
## ZUM DAMPFGAREN UND AUTOMATISCHEN MIXEN

### (Zubereitung von Babynahrung)

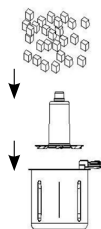
1. Geben Sie Wasser in das Kochglas **(4)**, überschreiten Sie die angegebene Grenze von 150 ml nicht.
2. Setzen Sie den Stahlbehälter **(3)** in das Kochgefäß ein und richten Sie dabei den Griff auf die Aussparung aus, um ihn in seinem Sitz zu positionieren.
3. Vor der Nahrungszugabe das Anti-Kolik-Messer **(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 Klingeln begin-nen automatisch zu arbeiten. Wenn Sie hingegen das **manuelle Kochprogramm gewählt haben**, ertönt ein Piepton und wenn Sie die Klingeln 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 Klingeln. Gießen Sie den Inhalt mithilfe des Spatels **(8)** auf die Platte.



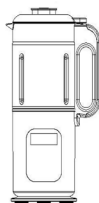
Schritt 1.



Schritt 2.



Schritt 3.



Schritt 4.

## VERWENDUNG DES DOPPELTEN MISCHBLATTS

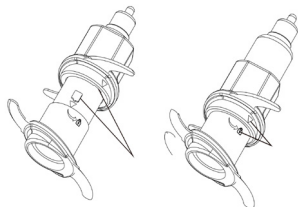
---

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.



- Um den Mischzyklus zu verlängern, betätigen Sie die Klingen manuell.
- 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 Alkoholesig oder Zitronensäure bzw. Zitronensaft.

**Vorgehensweise:** Mischen Sie 50 ml weißen Alkoholesig 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.

## **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](http://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.

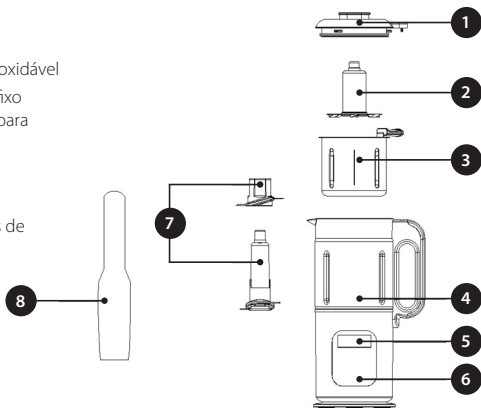
## **AVISOS: ANTES DE USAR O PRODUTO**

---

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. Tampa
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-o 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.

<b>CARNE</b>	<b>PEIXE</b>	<b>FRUTAS</b>	<b>CEREAIS</b>	<b>LEGUMES</b>	<b>VEGETAIS</b>
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

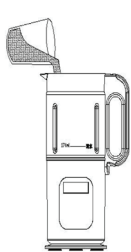
- Limpe o recipiente de cozimento de vidro **(4)** com um pano úmido e sem fiapos ou uma esponja não abrasiva.
- recipiente de alimentos de aço **(3)** e as lâminas **(2), (7)** podem ser lavados mergulhando-os em água e sabão e secos com um pano.
- **OBSERVAÇÃO:** As lâminas são afiadas, tome cuidado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

## ANTES DE USAR O PRODUTO

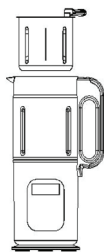
### PARA COZIMENTO A VAPOR E MISTURA AUTOMÁTICA

#### (Preparo de alimentos para bebês)

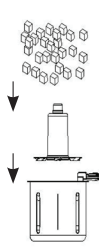
1. Coloque a água no recipiente de cozimento de vidro **(4)**, não exceda o limite indicado de 150 ml.
2. Insira o recipiente de aço **(3)** dentro do recipiente de vidro, alinhando o cabo com o encaixe, para posicioná-lo em seu lugar.
3. Insira a lâmina anti-cólica **(2)** antes de adicionar os alimentos.
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.



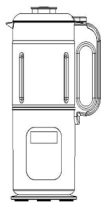
Step 1.



Step 2.



Step 3.



Step 4.

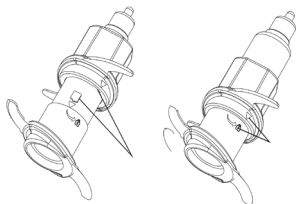


## **USO DA LÂMINA DE MISTURA DUPLA**

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.

## 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](http://www.nuvitababy.com)**.

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τον Πολυλειτουργικό Παρασκευαστή Βρεφικών Τροφών Nuviita 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 φις 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 μπλολ 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 από μωμών 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 μπλολ.
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.

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

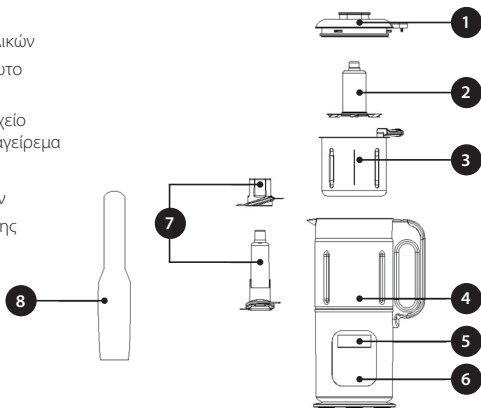
## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ: ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ**

---

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 καταστρέψει 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 φιλοκόβετε 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, 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 μπολ 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 σάς 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 ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ 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 ζυμό 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.

					
<b>ΚΡΕΑΣ</b>	<b>ΨΑΡΙ</b>	<b>ΚΑΡΠΟΣ</b>	<b>ΣΙΤΗΡΑ</b>	<b>ΟΣΠΡΙΑ</b>	<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>
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

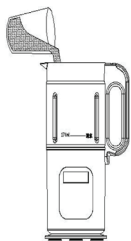
- Καθαρίστε το ποτήρι μαγειρέματος **(4)** με ένα υγρό πανί που δεν αφήνει χνούδι ή ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Το ατσάλινο δοχείο τροφίμων **(3)** και οι λεπίδες **(2)**, **(7)** μπορούν να πλυθούν βυθίζοντάς τες σε νερό και σαπούνι πιάτων και να στεγνώσουν με ένα πανί.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Οι λεπίδες είναι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

# ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

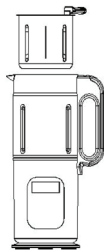
## ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΑΤΜΟΥ ΚΑΙ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΑΝΑΜΕΙΓΜΑ

### (Προετοιμασία παιδικής τροφής)

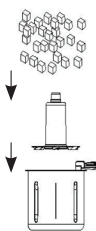
1. Τοποθετήστε το νερό στο ποτήρι μαγειρέματος **(4)**, μην υπερβείτε το ενδεικνυόμενο όριο των 150 ml.
2. Τοποθετήστε το ατσάλινο δοχείο **(3)** μέσα στο ποτήρι μαγειρέματος, ευθυγραμμίζοντας τη λαβή με την εσοχή, για να το τοποθετήσετε στη θέση του.
3. Τοποθετήστε τη λεπίδα κατά των κολικών **(2)** 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 καίτε, ανοίξτε το καπάκι **(1)**, αφαιρέστε το ατσάλινο δοχείο **(3)** κρατώντας το από τη λαβή με την ελαστική επίστρωση.



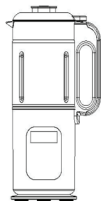
Βήμα 1.



Βήμα 2.



Βήμα 3.



Βήμα 4.

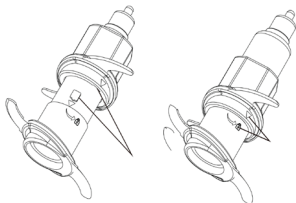


## **ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΗ ΔΙΠΛΗ ΛΑΜΠΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ**

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 προηγουμένως 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) προηγουμένως 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 γυρίζοντάς 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 προηγουμένως 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, προηγουμένως 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 γυρίζοντάς 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 καίετε 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 ΠΙΞΑ 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 ανεπιθύμητες ζημιές.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε. Μην 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.

## 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 χειρίδιο. 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 υγρών 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 κίνδυνος 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 χειριδίου. 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, αδικοπράξιας 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](http://www.nuvitababy.com).

Takk for at du kjøpte Nuvita 1967 7-i-1 multifunksjon babyamatmaskin. 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 stikkkontakten. 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 babyamat. 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.

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

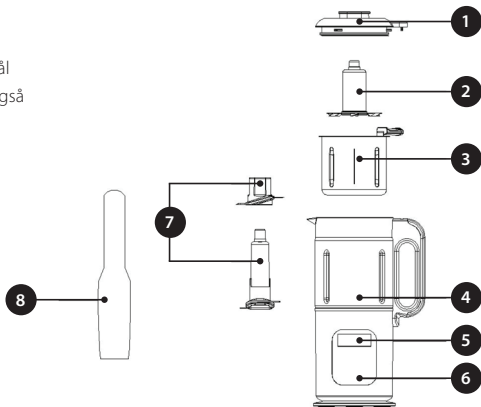
## **ADVARSLER: FØR PRODUKTET BRUKER**

---

- 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.
- 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.
- Tilsett alltid vann før du damper.
- Unngå å dryppe puré eller fruktjuice i vanntanken for å unngå skade på varmeplaten på grunn av surheten eller alkaliteten til maten.
- Unngå å flytte apparatet under bruk.
- Ikke stikk gjenstander inn i vanninntaket eller damputløpet.
- Ikke tilsett vann til tanken under damping.
- Sjekk alltid matens konsistens etter tilberedning og før du tilbyr den til barnet.
- Gjennomsnittlig dampkokeetid er omtrent 30 minutter. Hvis du vil tilberede flere porsjoner, vent 30 minutter mellom hver tilberedningsøkt for å la varmeplaten og motoren avkjøles naturlig.
- Ikke hakk bein eller trenøtter (inkludert valnøtter og macadamianøtter).
- 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.
- Vær oppmerksom på at det er normalt at noen matvarer setter flekker på plastdelene (gulrøtter, squash, squash, tomat, spinat, plommer, jordbær osv.). For å unngå flekker, sørg for å rengjøre bladenheten ofte.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene når du tømmer bollen og rengjør.
- Vær forsiktig når du heller varme væsker etter matlaging.
- Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen før du bytter deler og tilbehør.
- 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.

<b>KJØTT</b>	<b>FISK</b>	<b>FRUKT</b>	<b>KORN</b>	<b>BELLEGGER</b>	<b>GRØNNSAKER</b>
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

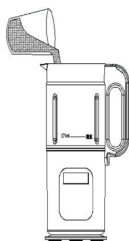
- Rengjør kokeglasset **(4)** med en fuktig, lofri klut eller en ikke-slipende svamp.
- Matbeholderen av stål **(3)** og knivene **(2), (7)** kan vaskes ved å dyppe dem i vann og oppvaskmiddel og tørkes med en klut.
- **MERK:** Bladene er skarpe, vær forsiktig så du ikke kutter deg.
- **MERK:** Ikke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

## FØR PRODUKTET BRUKER

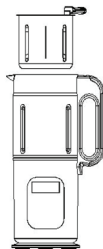
### FOR DAMPKOGING OG AUTOMATISK BLANDING

#### (Tilberedning av barnemat)

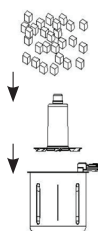
1. Plasser vannet i kokeglasset **(4)**, ikke overskrid den angitte grensen på 150 ml.
2. Sett stålbeholderen **(3)** inn i kokeglasset, rett inn håndtaket med fordypningen, for å plassere den i setet.
3. Sett inn antikollikkbladet **(2)** før du tilsetter mat.
4. Skjær maten i små biter før du legger 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.



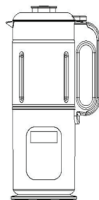
Trinn 1.



Trinn 2.



Trinn 3.



Trinn 4.



## BRUKE DET DOBBELTE BLANDEBLAD

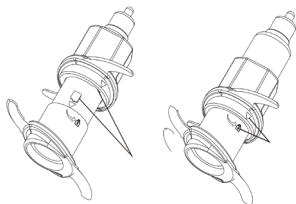
---

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 antikollikkbladet **(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 tilberedningszyklusen.
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 vaskesykluser.

**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 dampkokingsykluser, 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, minestronesupper, 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 rengjøringscyklusen 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 rengjøringscyklusen, 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 fortrukne 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.

## 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 innsamlingssenter 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](http://www.nuvitababy.com).

Tak, fordi du købte Nuvita 1967 7-i-1 multifunktions babyudmaskine. 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 babyud. 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.

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

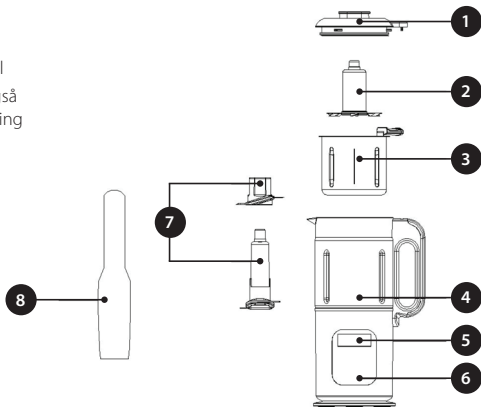
## **ADVARSLER: FØR PRODUKTET BRUGES**

---

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 træenødder (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 udsifter 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. Blandebladsæt
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 end 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. Cyklussen 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.

<b>KØD</b>	<b>FISK</b>	<b>FRUGT</b>	<b>KORN</b>	<b>BÆGGER</b>	<b>GRØNTSAGER</b>
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 "**møde**" 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

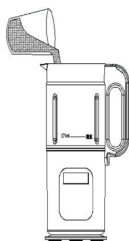
- Rengør kogeglasset **(4)** med en fugtig, fnugfri klud eller en ikke-slibende svamp.
- Madbeholderen af stål **(3)** og knivene **(2), (7)** kan vaskes ved at nedsænke dem i vand og opvaskemiddel og tørres med en klud.
- **BEMÆRK:** Knivene er skarpe, pas på ikke at skære dig selv.
- **BEMÆRK:** Nedsænk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

## FØR PRODUKTET BRUGES

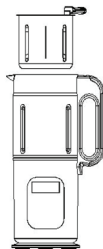
### TIL DAMPKOGNING OG AUTOMATISK BLANDING

#### (Tilberedning af babymad)

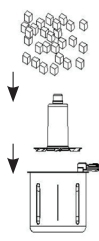
1. Anbring vandet i kogeglasset **(4)**, overskrid ikke den angivne grænse på 150 ml.
2. Sæt stålbeholderen **(3)** ind i kogeglasset, og flugt håndtaget med fordybningen, for at placere den i sædet.
3. Indsæt anti-kolik-bladet **(2)**, før du tilføjer mad.
4. Skær maden i små stykker, inden den lægges i stålbeholderen. De fødevarer, der anbefales til damptilberedning, er kød, fisk, bælgfrugter, 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 **EO**-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.



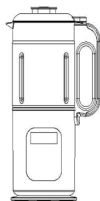
Trin 1.



Trin 2.



Trin 3.



Trin 4.



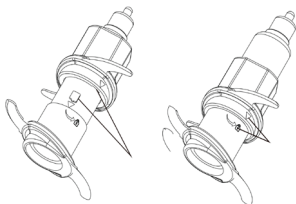
## BRUG AF DOBBELT BLANDINGSKLING

---

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 trekanten. 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 bælgfrugter, 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 grøntsagstillberedningsfunktionen 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 vaskecyklusser.

**BEMÆRK:** Nedsæk ikke den elektriske krop i vand.

**BEMÆRK:** Nogle fødevarer såsom gulerødder, tomater... som indeholder et højt niveau af farvepigmentering, kan plette plastikdelen 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 dampkogningscyklusser, 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, minestronesupper, 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.

## 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 kompatible 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, objektive 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](http://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 mbikëqyrjet 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.

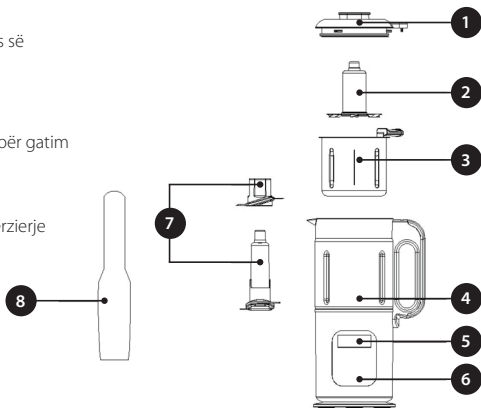
16. Mos u përpiqni të çaktivizoni mekanizmin e mbylljes së kapakut, veçanërisht kur pajisja është në punë.
17. Mos e mbushni tasin përtej vijës maksimale të mbushjes (ose kapacitetit të vlerësuar) për të shmangur rrezikun e lëndimit dhe derdhjeve.
18. Mos prekni sipërfaqet e nxehta. Përdorni dorezat ose pullat e pajisjes.
19. Përdorimi i aksesorëve që nuk rekomandohen nga prodhuesi mund të shkaktojë zjarr, goditje elektrike ose lëndime të 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 gatvani 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 aktivizohet 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.

					
<b>MISHT</b>	<b>PESHK</b>	<b>FRUTA</b>	<b>DRITHËRAT</b>	<b>BISHTALEVE</b>	<b>PERIMET</b>
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

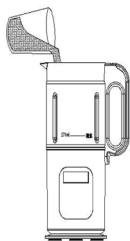
- Pastroni gotën e gatimit **(4)** me një leckë të lagur, pa garzë ose një sfungjer jo gërryes.
- Ena ushqimore prej çeliku **(3)** dhe tehet **(2), (7)** mund të lahen duke i zhytur në ujë dhe sapun enësh dhe thahen me një leckë.
- **SHËNIM:** Tehet janë të mprehta, kini kujdes të mos e prisni veten.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

## PARA PËRDORIMIT TË PRODUKTIT

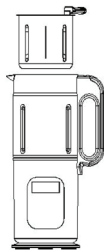
### PËR GATIMIN ME AVULL DHE PËRZIERJE AUTOMATIKE

#### (Përgatitja e ushqimit për fëmijë)

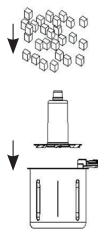
1. Vendoseni ujin në gotën e gatimit **(4)**, mos e kaloni kufirin e treguar prej 150 ml.
2. Fusni enën e çelikut **(3)** brenda gotës së gatimit, duke e shtrirë dorezën me vrimën, për ta vendosur në sediljen e saj.
3. Fusni tehun kundër dhimbjes së barkut **(2)** përpara se të shtoni ushqim.
4. Pritini 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. Mbylleni me kapak **(1)**. **Mbyllni kapakun fort për të aktivizuar sensorin e sigurisë.** Nëse nuk është mbyllur mirë, do të shfaqet gabimi **EC** dhe pajisja nuk do të funksionojë.
6. Lidhni 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 fillojë të punojë 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) **funkcioni i tehut të kohëmatësit** ose b) **funkcion 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.



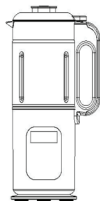
Hapi 1.



Hapi 2.



Hapi 3.



Hapi 4.

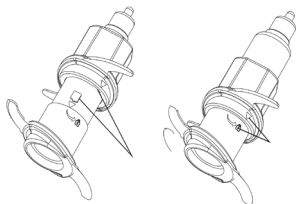


## **PËRDORIMI I TEHËS PËR PËRZIERJE TË DYFISHTE**

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 flanaxhës (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) **funkcionin e tehut të kohëmatësit** ose b) **funkcionin manual të tehut**
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 SUPAVE 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 gatvani, 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 gatvani, 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 zgatur 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 përzjerjeje, çmontoni dhe lani përbërësit individualë me ujë dhe detergjent enësh, p.sh. kapakun, tehun kundër dhimbjes së barkut, enë çeliku, tehun e dyfishtë të përzjerjes 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 përbajnë 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 përzjerjes 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 zbratur 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 përzjerjes. 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 përzjerjes 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 riparueshme.

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. Hidhjeni tretësirën e preferuar në gotë.

Lëreni tretësirën të veprojë 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.

## 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 aksesorëve 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 aksesorëve 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 legjisllacionit 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 letrë dhe elektronike, duke përfshirë mungesën e shërbimit. Për më shumë informacion mbi shërbimin e asistencës, konsultoni Kushtet e Shitjes së faqes [www.nuvitababy.com](http://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 fedélzárát, különösen akkor, ha a készülék üzemel.

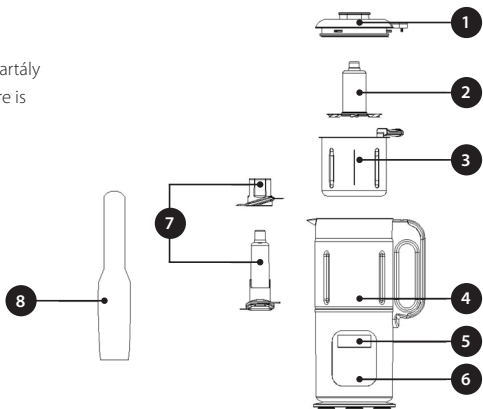
17. Ne töltse meg a tálat a maximális töltési vonalon (vagy a névleges kapacitáson) túl, hogy elkerülje a sérülések és a kiömlések kockázatát.
18. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a készülék fogantyúit vagy gombjait.
19. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata tüzet, áramütést vagy személyi sérülést okozhat.
20. Ne helyezze a készüléket forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy közelébe, illetve fűtőbe.
21. Először mindig csatlakoztassa a dugót a készülékhez, majd csatlakoztassa a kábelt a falijáratba.
22. 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 mozgását 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 szecskázókés 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 pengeszerezélynt.
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. Kólika 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 idők testreszabásához válassza a kézi gőzsütés funkciót.

<b>HÚS</b>	<b>HAL</b>	<b>GYÜMÖLCS</b>	<b>GABONA</b>	<b>HÜVELYESEK</b>	<b>ZÖLDSÉGEK</b>
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, szőszmentes ruhával vagy nem sűrű 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

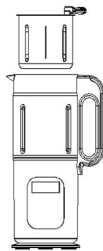
### GŐSZŐZÉSRE ÉS AUTOMATIKUS KEVERÉSRE

#### (bébiételek készítése)

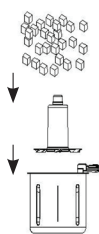
1. Helyezze a vizet a főzőpohárba **(4)** , ne lépje túl a jelzett 150 ml-es határt.
2. Helyezze be az acél edényt **(3)** a főzőüvegbe úgy, hogy a fogantyú és a mélyedés egy vonalba kerüljön, hogy az a helyére kerüljön.
3. helyezze be a kólíka elleni pengét **(2)** .
4. Vágja fel az ételt apró darabokra, 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 **EO** 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.



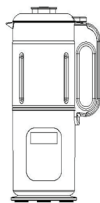
lépés 1.



lépés 2.



lépés 3.



lépés 4.



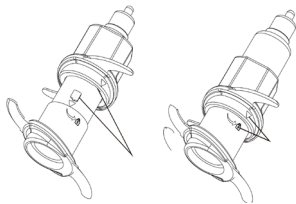
## A KETTŐS KEVERŐKÉS HASZNÁLATA

---

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 kólika 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. Adja 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. Adjon 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 vezetéket, 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 élelmiszerrel 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. Ürítse 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.

Szárítsa 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.

## 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, ...). 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. 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](http://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 misku.
15. Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je viko 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 rozliti.
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.

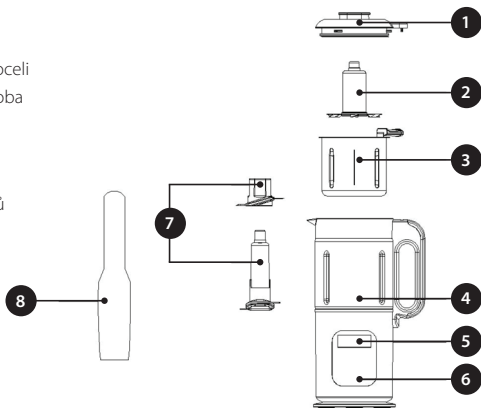
## **UPOZORNĚNÍ: PŘED POUŽITÍM VÝROBKU**

---

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 čepele.
13. Buďte opatrní při manipulaci s ostrými čepelemi při vyprazdňování mísy 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. Nádoba 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 veluté. 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.

<b>MASO</b>	<b>RYBA</b>	<b>OVOCE</b>	<b>CERÉÁLIE</b>	<b>LUŠTĚNINY</b>	<b>ZELENINA</b>
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

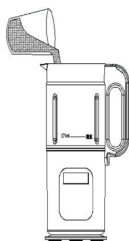
- Varné sklo **(4)** čistěte vlhkým hadříkem nepouštějícím vlákna nebo neabrazivní houbou.
- Ocelovou nádobu na potraviny **(3)** a čepele **(2)**, **(7)** lze umýt ponořením do vody a saponátu a osušit hadříkem.
- **POZNÁMKA:** Čepele jsou ostré, dávejte pozor, abyste se nepořezali.
- **POZNÁMKA:**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

## PŘED POUŽITÍM PRODUKTU

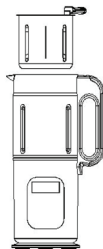
### PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ V PÁŘE A MÍCHÁNÍ

#### (příprava dětské stravy)

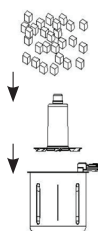
1. Vložte vodu do varného skla **(4)** , nepřekračujte uvedený limit 150 ml.
2. Vložte ocelovou nádobu **(3)** dovnitř varného skla, zarovnejte rukojeť s vybráním, abyste ji umístili na své místo.
3. vložte antikolikovou čepel **(2)** .
4. Před vložením do ocelové nádoby nakrájejte potraviny na malé 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 **EC** 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..



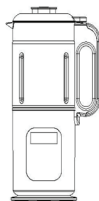
Krok 1.



Krok 2.



Krok 3.



Krok 4.



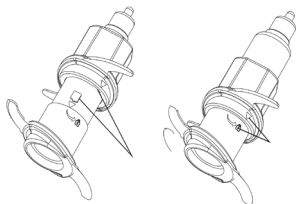
## POUŽITÍ DVOJITÉHO MÍCHACÍHO NOŽE

---

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

### MONTÁŽ DVOJITÉHO NOŽE

Vezměte čepel (7) a vložte ji do dlouhé přírubové čepole (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 zajištěte otočením ve směru hodinových ručiček.
4. Začněte mixovat: na panelu funkcí vyberte, zda chcete aktivovat a) **funkci časovače čepole** nebo b) **ruční funkci čepole**.
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 zajištěte 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 hlavní 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 dvojitě bříty, 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.

## 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 opotřebením). 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 ponoření 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 opotřebením nebo náklady na běžnou údržbu produktu. 2. Náklady a rizika spojená s přepravou produktu do az 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](http://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 potaplajte 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, primate 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.

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

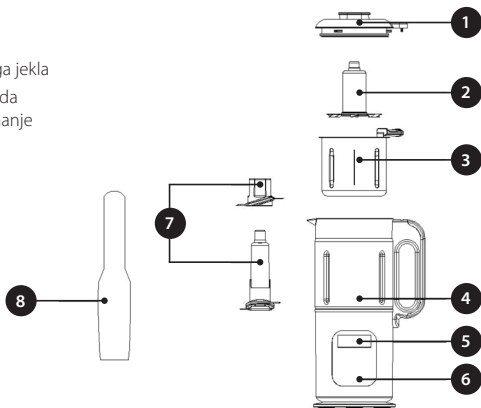
## **OPOZORILA: PRED UPORABO IZDELKA**

---

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, špinača, 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 dotaknite 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 zeleni 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.

					
<b>MESO</b>	<b>RIBE</b>	<b>SADJE</b>	<b>ŽITA</b>	<b>STROČNICE</b>	<b>ZELENJAVA</b>
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

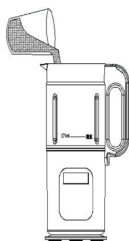
- Steklo za kuhanje **(4)** očistite z vlažno krpo, ki ne pušča vlaken, ali neabrazivno gobo.
- Jekleno posodo za hrano **(3)** in rezila **(2)**, **(7)** lahko operete tako, da jih potopite v vodo in detergent za pomivanje posode ter posušite s krpo.
- **OPOMBA:** Rezila so ostra, pazite, da se ne urežete.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

## PRED UPORABO IZDELKA

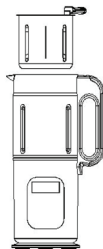
### ZA KUHANJE NA PARI IN SAMODEJNO MEŠANJE

#### (Priprava otroške hrane)

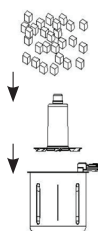
1. **(4)** nalijte vodo , ne prekoračite navedene meje 150 ml.
2. Jekleno posodo **(3)** vstavite v kozarec za kuhanje, tako da ročaj poravnate z vdolbino, da jo postavite na svoje mesto.
3. vstavite rezilo proti kolikam **(2)** .
4. Živila narežite na majhne koščke, preden jih položite v jekleno posodo. 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 **EC** 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 zeleno 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.



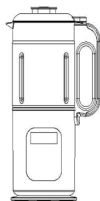
Korak 1.



Korak 2.



Korak 3.



Korak 4.



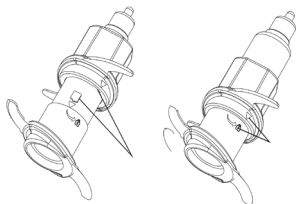
## UPORABA DVOJNEGA MEŠALNEGA REZILA

---

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 pritrдите 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 DAJAJTE 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 DAJAJTE 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 živili, 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. Cikel 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 kuhavno 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

## 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](http://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 захранващия 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.

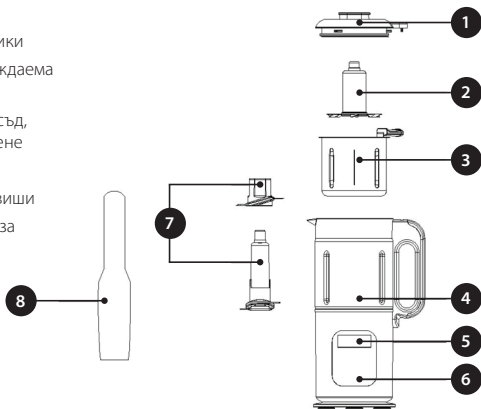
17. Не пълнете купата над линията за максимално пълнене (или номиналния капацитет), за да избегнете риск от нараняване и разливи.
18. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките или копчетата на уреда.
19. Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя, може да причини 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 острието, 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.

<b>МЕСО</b>	<b>РИБА</b>	<b>ПЛОДОВЕ</b>	<b>ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ</b>	<b>БОБОВИ КУЛТУРИ</b>	<b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>
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

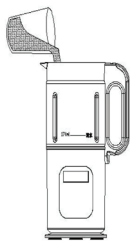
- Почистете стъклото за готвене **(4)** с влажна кърпа без влакна или неабразивна гъба.
- Стоманият контейнер за храна **(3)** и остриетата **(2), (7)** могат да се измият, като се потопят във вода и препарат за съдове и се подсушат с кърпа.
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ножовете са остри, внимавайте да не се порежете.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

## ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА

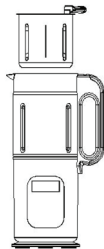
### ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА И АВТОМАТИЧНО СМЕСВАНЕ

#### (Приготвяне на бебешка храна)

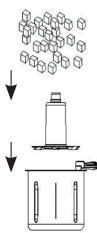
1. Поставете водата в чашата за готвене **(4)**, не превишавайте посочената граница от 150 ml.
2. Поставете стоманения съд **(3)** в чашата за готвене, като подравните дръжката с вдлъбнатината, за да го поставите на мястото му.
3. Поставете острието против колики **(2)**, преди да добавите храна.
4. Нарезете 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  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.



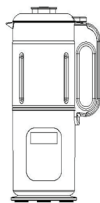
Стъпка 1.



Стъпка 2.



Стъпка 3.



Стъпка 4.



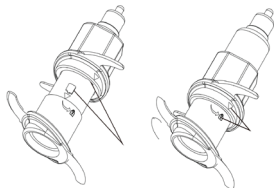
## **ИЗПОЛЗВАНЕ НА ДВОЙНОТО НОЖЕ ЗА СМЕСВАНЕ**

---

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 такава.

1. Поставете предварително сглобеното двойно острие, като го пъхнете 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 пъхнете 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 разгледете 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 ml 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.

## 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 течност 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 гаранцията, 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](http://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, URMAȚI 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.

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

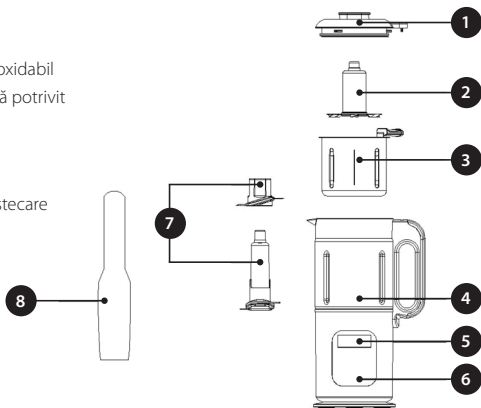
## **AVERTISMENT: ÎNAINTE DE UTILIZAREA PRODUSULUI**

---

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 tocarea 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. Oprțiți 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



## PANOU 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 gătit 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.

<b>CARNE</b>	<b>PEȘTE</b>	<b>FRUCTE</b>	<b>CEREALE</b>	<b>LEGUMENELE</b>	<b>LEGUME</b>
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min



## FUNCȚIE DE GATIRE 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

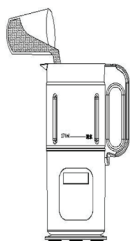
- Curățați paharul de gătit **(4)** cu o cârpă umedă, fără scame sau cu un burete neabraziv.
- Recipientul din oțel pentru alimente **(3)** și lamele **(2), (7)** pot fi spălate prin scufundarea lor în apă și săpun de vase și uscate cu o cârpă.
- **NOTĂ:** Lamele sunt ascuțite, aveți grijă să nu vă tăiați.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

## ÎNAINTE DE UTILIZAREA PRODUSULUI

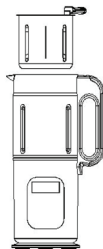
### PENTRU GĂTIREA CU ABURUL ȘI ABLENDAREA AUTOMAT

#### (Pregătirea hranei pentru copiii)

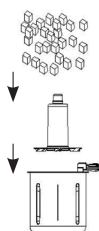
1. Puneți apa în paharul de gătit **(4)**, nu depășiți limita indicată de 150 ml.
2. Introduceți recipientul de oțel **(3)** în interiorul paharului de gătit, aliniind mânerul cu locașul, pentru a-l poziționa în locașul său.
3. Introduceți lama anti-colici **(2)** înainte de a adăuga alimente.
4. Tăiați 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 **EC**, iar aparatul nu va funcționa.
6. Conectați cablul de alimentare la aparat și apoi la priza electrică.
7. Pentru fiecare funcție, afișajul sugerează automt timp de gătit prestabilit 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 timpul de gătire propus, 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.



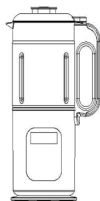
Pasul 1.



Pasul 2.



Pasul 3.



Pasul 4.



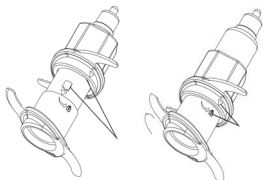
## UTILIZAREA LAMEI DUBLE DE AMESTEC

---

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) sortând 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 paletetele 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**

---

Daca fundul rezervorului prezinta reziduuri de calcar sau resturi alimentare incrustate, este necesara indepartarea acestora pentru a pastra functionalitatea produsului si a evita deteriorarea ireparabila.

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 otet alcoolic alb cu 50 ml apa naturala sau dizolva o doza de acid citric in 200 ml apa 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.

## 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. Cauza 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. Cauzat 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 partile 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](http://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:** Aceso 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. **DK:** 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](http://www.nuvitababy.com)

[info@nuvitababy.com](mailto: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\_v1.0.3