

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

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**

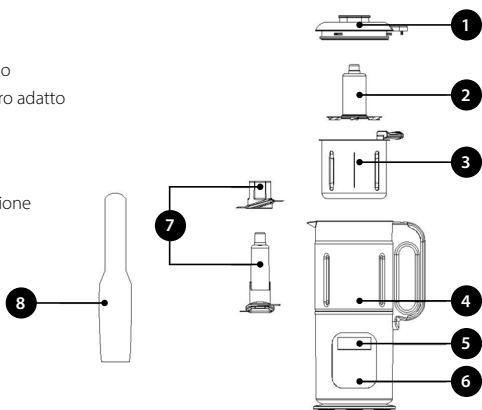
---

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

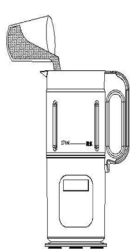
- Pulire il bicchiere di cottura **(4)** con un panno umido senza pelucchi o una spugna non abrasiva.
- Il contenitore per gli alimenti in acciaio **(3)** e le lame **(2)**, **(7)** possono essere lavati immergendoli in acqua e sapone per stoviglie e asciugati con un panno.
- **NOTA:** Le lame sono affilate,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

# PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO

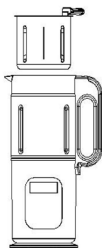
## PER CUOCERE A VAPORE E FRULLARE AUTOMATICAMENTE

### (Preparazione di omogeneizzati)

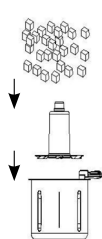
1. Inserire l'acqua nel bicchiere di cottura **(4)**, non superare il limite di 150 ml indicato.
2. Inserire il contenitore in acciaio **(3)** all'interno del bicchiere di cottura allineando il manico con l'incavo, per posizionarlo nella sua sede.
3. Inserire la lama anti-colica **(2)** prima di aggiungere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



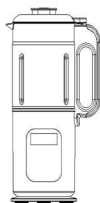
Fase 1.



Fase 2.



Fase 3.



Fase 4.

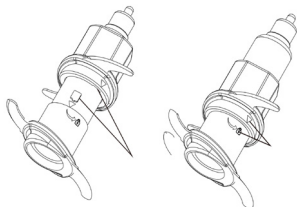
## UTILIZZO DELLA DOPPIA LAMA DI MISCELAZIONE

---

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.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

---

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

## GARANZIA - TERMINI E CONDIZIONI

---

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

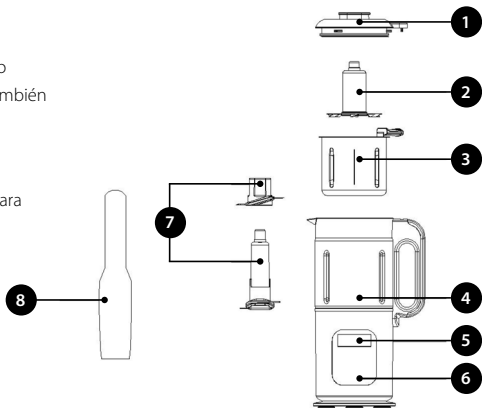
---

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

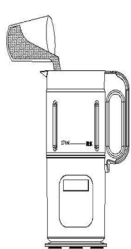
- Limpie el cristal de cocción **(4)** con un paño húmedo y sin pelusa o una esponja no abrasiva.
- El recipiente de acero para alimentos **(3)** y las cuchillas **(2), (7)** se pueden lavar sumergiéndolos en agua y jabón para platos y secándolos con un paño.
- **NOTA:** Las cuchillas están afiladas,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

# ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO

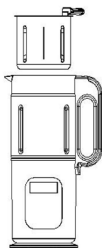
## PARA COCINAR Y MEZCLAR AUTOMÁTICAMENTE

### (Preparación de papillas)

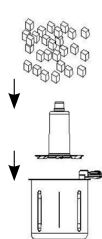
1. Vierta el agua en el vaso de cocción **(4)**, no supere el límite indicado de 150 ml.
2. Introducir el recipiente de acero **(3)** en el interior del vaso de cocción, alineando el asa con el hueco, para posicionarlo en su asiento.
3. Inserte la cuchilla anticólico **(2)** antes de añadir alimentos.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



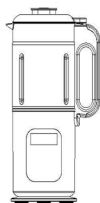
Fase 1.



Fase 2.



Fase 3.



Fase 4.

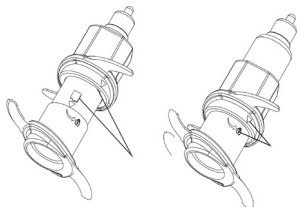
## USO DE LA DOBLE CUCHILLA MEZCLADORA

---

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.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

## GARANTÍA - TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

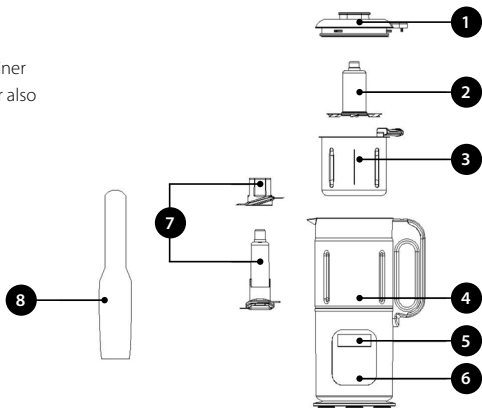
## **WARNINGS: BEFORE USING THE PRODUCT**

---

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.

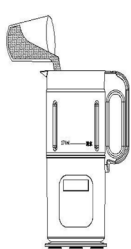
## BEFORE USING THE PRODUCT

---

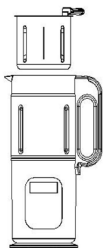
### FOR STEAM COOKING AND BLENDING AUTOMATICALLY

#### (Preparation of baby food)

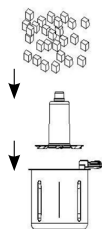
1. Place the water in the cooking glass **(4)**, do not exceed the indicated limit of 150 ml.
2. Insert the steel container **(3)** inside the cooking glass, aligning the handle with the recess, to position it in its seat.
3. Insert the anti-colic blade **(2)** before adding food.
4. Cut the food into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



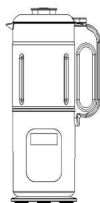
Step 1.



Step 2.



Step 3.



Step 4.



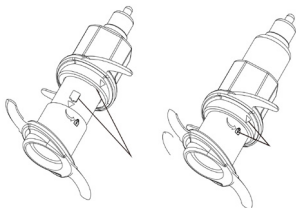
## USING THE DOUBLE MIXING BLADE

---

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.

## TROUBLESHOOTING

---

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

## WARRANTY - TERMS AND CONDITIONS

---

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

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

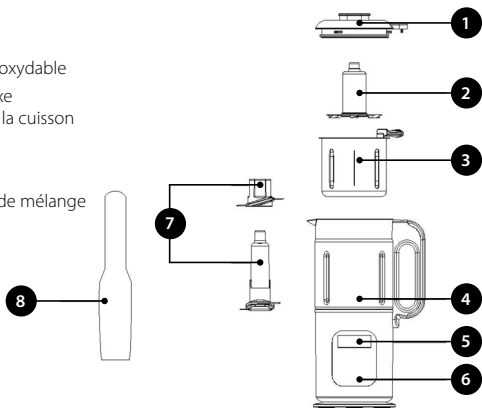
---

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.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de remplacer des pièces et des accessoires.
- 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

- Couverture
- Lame anti-colique
- Récipient en acier inoxydable
- Récipient en verre fixe également adapté à la cuisson
- Minuteur
- Touches de fonction
- Ensemble de lames de mélange
- 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.

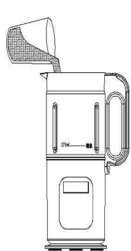


# AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

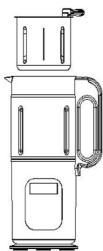
## POUR LA CUISSON À LA VAPEUR ET LE MÉLANGE AUTOMATIQUE

### (Préparation des aliments pour bébé)

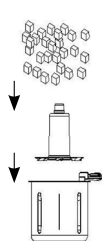
1. Verser l'eau dans le verre de cuisson **(4)**, ne pas dépasser la limite indiquée de 150 ml.
2. Insérez le récipient en acier **(3)** à l'intérieur du verre de cuisson, en alignant la poignée avec l'évidement, pour le positionner dans son logement.
3. Insérez la lame anti-colique **(2)** avant d'ajouter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



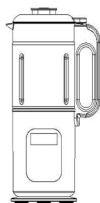
Phase 1.



Phase 2.



Phase 3.



Phase 4.

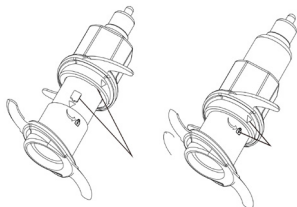
## UTILISATION DE LA DOUBLE LAME DE MÉLANGE

---

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. Laissez la vitre ouverte pour permettre un séchage complet.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

---

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

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

## DÉPANNAGE

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

## GARANTIE – TERMES ET CONDITIONS

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

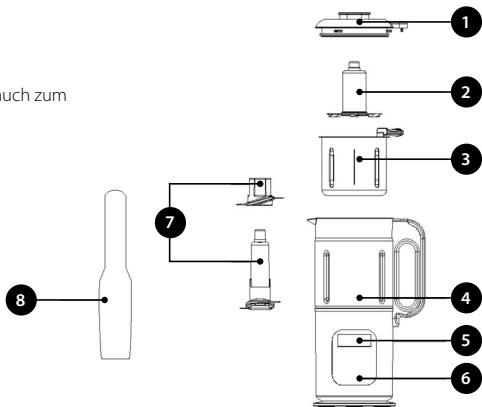
---

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>HÜLSENFRÜCHTE</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

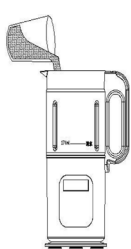
- Reinigen Sie das Kochglas **(4)** mit einem feuchten, fusselfreien Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm.
- Der Lebensmittelbehälter aus Stahl **(3)** und die Klingen **(2), (7)** können durch Eintauchen in Wasser und Spülmittel gereinigt und mit einem Tuch abgetrocknet werden.
- **HINWEIS:** Die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

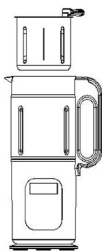
## ZUM DAMPFGAREN UND AUTOMATISCHEN MIXEN

### (Zubereitung von Babynahrung)

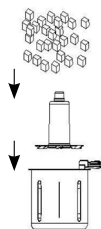
1. Geben Sie Wasser in das Kochglas **(4)**, überschreiten Sie die angegebene Grenze von 150 ml nicht.
2. Setzen Sie den Stahlbehälter **(3)** in das Kochgefäß ein und richten Sie dabei den Griff auf die Aussparung aus, um ihn in seinem Sitz zu positionieren.
3. Vor der Nahrungszugabe das Anti-Kolik-Messer **(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 Klingen begin-nen automatisch zu arbeiten. Wenn Sie hingegen das **manuelle Kochprogramm gewählt haben**, ertönt ein Piepton und wenn Sie die Klingen aktivieren möchten, müssen Sie manuell vorgehen und zwischen den folgenden Modi wählen: a) **Timer-Klingenfunktion** oder b) **manuelle Klingenfunktion**.
9. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **(1)**, halten Sie den Stahlbehälter **(3)** am gummibeschichteten Griff fest und entnehmen Sie die Klingen. Gießen Sie den Inhalt mithilfe des Spatels **(8)** auf die Platte.



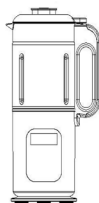
Schritt 1.



Schritt 2.



Schritt 3.



Schritt 4.

## VERWENDUNG DES DOPPELTEN MISCHBLATTS

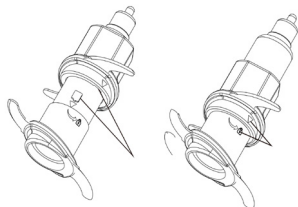
---

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

### MONTAGE DER DOPPELKLINGE

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

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



## VERWENDUNG DER DOPPELKLINGE ZUM HACKEN

---

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

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

## VERWENDUNG DER DOPPELKLINGE ZUR ZUBEREITUNG VON CREMESUPPEN ODER SUPPEN

---

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

- 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.

## FEHLERBEHEBUNG

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

## GARANTIE - ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Für dieses Produkt gilt eine 24-monatige Garantie auf Herstellungsfehler, beginnend ab Kaufdatum (Quittung oder Kassenbon). Die 24-monatige Garantie **deckt keine** Schäden ab, die durch die normale Verwendung von Zubehör oder „Verbrauchsmaterialien“ (z. B. Batterien, Köpfe oder Verschleißteile) verursacht werden. **Batterien haben eine 6-monatige Garantie.** Die 24-monatige gesetzliche Garantie ist nicht gültig, wenn: 1. Das Produkt aufgrund unsachgemäßer Verwendung, die nicht den Anweisungen im Handbuch entspricht, ästhetische Schäden erlitten hat. 2. Dieses Produkt wurde modifiziert und/oder manipuliert. 3. Die Ursache der Fehlfunktion liegt in einer schlechten Wartung der einzelnen Komponenten und/oder des Zubehörs und/oder der Verbrauchsmaterialien (z. B. Oxidation und/oder Eintauchen der elektrischen Teile in Wasser oder andere Flüssigkeiten, Rückstände, die den Sensor verstopfen, Auslaufen ätzender Flüssigkeit aus den Batterien, ...). **Folgendes ist ebenfalls von der 24-monatigen gesetzlichen Garantie ausgeschlossen:** 1. Kosten im Zusammenhang mit dem Austausch und/oder der Reparatur von Verschleißteilen oder Kosten für die normale Wartung des Produkts. 2. Kosten und Risiken im Zusammenhang mit dem Transport des Produkts zu und von dem Geschäft, in dem es gekauft wurde, oder einem Abholzentrum, das anderweitig für den Empfang der Produkte im Rahmen der Garantie autorisiert ist. 3. Verursacht durch Schäden, die durch falsche Installation oder unsachgemäße Verwendung oder Verwendung nicht gemäß den Anweisungen im Handbuch entstehen. 4. Schäden durch Naturkatastrophen, versehentliche Stürze oder Stöße und widrige Bedingungen, die nicht mit dem Produkt kompatibel sind. 5. Mängel, die einen vernachlässigbaren Einfluss auf die Leistung des Produkts haben. Der Hersteller, der Händler und alle am Verkauf des Produkts beteiligten Parteien übernehmen keine Verantwortung für wirtschaftliche Verluste und Schäden aufgrund einer Fehlfunktion des Produkts. Gemäß der geltenden Gesetzgebung haften der Hersteller, der Händler und alle am Verkauf beteiligten Parteien in keinem Fall für Schäden, einschließlich Mängel, direkte, indirekte, entgangene Nettoeinnahmen, entgangene Einsparungen und zusätzliche Schäden und andere Detailfolgen, die über Schäden hinausgehen, die durch Garantieverletzung, Vertrag, verschuldensunabhängige Haftung, unerlaubte Handlung oder andere Ursachen verursacht wurden, die aus der Verwendung oder der Unmöglichkeit der Verwendung des Produkts und/oder der Papier- und elektronischen Dokumente entstehen, einschließlich mangelnder Wartung. Weitere Informationen zum Kundendienst finden Sie in den Verkaufsbedingungen der Website [www.nuvitababy.com](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:** Acesse o manual de instruções online no idioma de sua preferência. **GR:** Κατεβάστε ή δείτε το εγχειρίδιο οδηγιών στη γλώσσα που προτιμάτε. **NO:** Last ned eller se bruksanvisningen på nett på ditt foretrukne språk. **DA:** Hent eller læs brugsanvisningen online på dit foretrukne sprog. **AL:** Shkarkoni ose shikoni manualin e udhëzimeve në internet në gjuhën tuaj të preferuar. **HU:** Töltse le vagy tekintse meg online a használati útmutatót az Ön által választott nyelven. **CZ:** Stáhněte si nebo prohlédněte návod k použití online ve vašem preferovaném jazyce. **SI:** Prenesite ali si oglejte navodila za uporabo na spletu v želenem jeziku. **BG:** Изтеглете или прегледайте ръководството за употреба онлайн на предпочитания от вас език. **SK:** Stiahnite si alebo pozrite si návod na použitie online vo vašom preferovanom jazyku. **RO:** Descărcați sau vizualizați manualul de instrucțiuni online în limba preferată.



[www.nuvitababy.com](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\_v1.1.0