

nuvitababy



MAGIC PAPPÀ

7 в 1 многофункциональный
комбайн для приготовления
детского питания



1967

Руководство по эксплуатации

Благодарим вас за покупку multifunctional комбайна для приготовления детского питания Nuvita 7 в 1 модель 1967. Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство перед использованием и сохраните его для дальнейшего использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭЛЕКТРОПРИБОРА СОБЛЮДАЙТЕ ПРИВЕДЕННЫЕ НИЖЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте основной корпус прибора в воду или другие жидкости.
3. Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также детей, если они находятся без присмотра взрослых или не проинструктированы лицами ответственными за их безопасность. Если прибор используется рядом с детьми, необходим тщательный контроль. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
4. Выключайте и вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, перед сборкой или разборкой деталей, а также перед чисткой. Чтобы вынуть вилку из розетки, возьмитесь за нее и выньте из розетки. Никогда не тяните за шнур.
5. Избегайте контакта с движущимися частями.
6. Не пользуйтесь прибором, если у него поврежден шнур или вилка, а также если прибор неисправен, его уронили или повредили каким-либо образом. Обратитесь за помощью в сервисный центр.
7. Не используйте на открытом воздухе.
8. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал над поверхностью, на которой вы работаете, или соприкасался с горячими поверхностями.
9. Перед заменой лезвий необходимо установить стальную чашу.
10. Прибор предназначен для приготовления небольшого количества пищи для немедленного употребления и особенно рекомендуется для приготовления детского питания. Он не предназначен для приготовления большого количества пищи за один раз.
11. Прибор предназначен для бытового и непрофессионального использования. Неправильное использование прибора приведет к аннулированию гарантии.
12. Держите руки и утварь подальше от движущихся лезвий, чтобы снизить риск получения серьезных травм или повреждения кухонного прибора. Скребок,

входящий в комплект, можно использовать только при выключенном приборе.

13. Все лезвия острые. Обращайтесь с ними осторожно.
14. Чтобы снизить риск получения травмы, никогда не устанавливайте ножи на основание, предварительно не установив правильно стальную чашу.
15. Перед эксплуатацией прибора убедитесь, что крышка надежно закрыта.
16. Не пытайтесь отключить механизм блокировки крышки, особенно когда прибор находится в рабочем состоянии.
17. Во избежание травм и разливов не наполняйте чашу до максимальной линии наполнения.
18. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или регуляторы прибора.
19. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травмированию людей.
20. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую конфорку или рядом с ней, а также в разогретую духовку.
21. Всегда сначала подключайте вилку к прибору, а затем вставляйте шнур в розетку.
22. Не используйте прибор не по назначению.

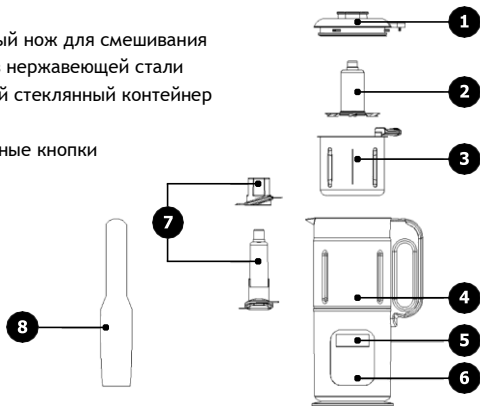
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

1. Не используйте стерилизатор или микроволновую печь для дезинфекции основного стеклянного контейнера или любой части прибора. Прибор предназначен только для бытового использования. Неправильное использование прибора приведет к аннулированию гарантии.
2. Поставьте прибор на устойчивую, ровную поверхность и обеспечьте достаточное пространство, чтобы образующийся во время работы пар не повредил деревянную мебель и другие предметы.
3. Всегда добавляйте воду перед приготовлением на пару.
4. Не капайте пюре или фруктовый сок в резервуар для воды, чтобы не повредить нагревательную пластину из-за кислотности или щелочности продуктов.
5. Не перемещайте прибор во время использования.
6. Не вставляйте посторонние предметы в отверстие для подачи воды или пара.
7. Не добавляйте воду в резервуар во время приготовления на пару.
8. Всегда проверяйте консистенцию и температуру пищи после приготовления и перед тем, как предложить ее ребенку.
9. Среднее время приготовления на пару составляет около 30 минут. Если вы хотите приготовить несколько порций, подождите 30 минут между каждой готовкой, чтобы дать нагревательной пластине и мотору остыть естественным образом.

10. Не рубите кости и лесные орехи (включая грецкие и орехи макадамия).
11. При использовании функции ножа для измельчения работайте не более 15 секунд за раз, после чего сделайте 10-секундную паузу, а затем снова приступайте к работе.
12. Обратите внимание, что некоторые продукты могут окрашивать пластиковые детали (морковь, кабачки, помидоры, шпинат, сливы, клубника и т. д.). Чтобы избежать появления окрашивания, часто очищайте лезвие.
13. Соблюдайте осторожность при обращении с острыми лезвиями при опорожнении чаши и чистке.
14. Будьте осторожны при переливании горячих жидкостей после приготовления.
15. Перед заменой деталей и аксессуаров выключите прибор и отключите его от сети.
16. Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте основную электрическую часть изделия, шнур или вилку в воду.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Крышка
2. Антиколиковый нож для смешивания
3. Контейнер из нержавеющей стали
4. Стационарный стеклянный контейнер
5. Таймер
6. Функциональные кнопки
7. Двойной нож
8. Лопатка



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Функциональные кнопки:

Для выбора одной из функциональных кнопок на панели управления, слегка коснитесь кнопки “режим”, и, световой сигнал указывает на выбранную функцию. При каждом нажатии световой сигнал функций меняется, переходя к следующей.



Функция приготовления на пару:

Эта функция позволяет выбрать время приготовления, отличное от заданного, начиная с 15 мин.

Последовательно нажимая кнопку “таймер” увеличится время на 5 минут за раз. В конце приготовления при использовании этой функции ножи не будут работать автоматически. Если вы хотите смешивать, включите их вручную.



Функция смешивания:

Автоматически предлагает смешивание - 1 мин. При последующем нажатии кнопки “таймер”, можно изменить время, выбрав между 15 сек. - 30 сек. - 45 сек. После выбора нужного времени ножи начнут смешивание автоматически, без необходимости удерживать кнопку.



Функция очистки:

С помощью этой функции вы можете очистить внутреннюю поверхность стеклянного контейнера для приготовления пищи после приготовления овощного бульона, смузи, супов и велюте. Цикл длится 5 минут во время которого вода нагревается примерно до 70 градусов.

Программы приготовления

Кулинарные программы предлагаются с предустановленным и не изменяемым временем приготовления. Чтобы настроить другое время приготовления, выберите функцию ручного приготовления на пару.

					
МЯСО	РЫБА	ФРУКТЫ	ЗЛАКИ	БОБОВЫЕ	ОВОЩИ
31 мин	17 мин	25 мин	30 мин	43 мин	30 мин



Запрограммированная функция приготовления

Позволяет запрограммировать начало приготовления на более позднее время. Чтобы активировать эту функцию, нажмите кнопку “режим” чтобы включить прибор, а затем кнопку “запрограммированная функция приготовления”. На дисплее автоматически отобразится 30 минут. Если вы хотите еще отсрочить начало приготовления, нажмите на значок “таймер”.



Таймер

Позволяет настроить время срабатывания некоторых функциональных клавиш.



Функция ручного смешивания

Функция активируется нажатием на кнопку, а ножи работают только при удержании кнопки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРВЫЙ РАЗ

- Очистите стеклянную емкость (4) влажной тканью без ворса или губкой.
- Стальной контейнер для продуктов (3) и ножи (2), (7) можно вымыть, погрузив в воду со средством для мытья посуды и вытерев насухо тканью.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** ножи острые, будьте осторожны, чтобы не порезаться.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** не погружайте корпус электроприбора в воду.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ И АВТОМАТИЧЕСКОГО

(Приготовление детского питания)

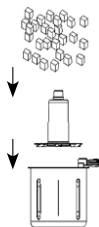
1. Налейте воду в стеклянную емкость (4), не превышая указанного предела в 150 мл.
2. Вставьте стальной контейнер (3) в стеклянную емкость, совместив ручку с углублением, чтобы она встала на место.
3. Вставьте антиколиковый нож (2) перед добавлением продуктов.
4. Нарежьте продукты на мелкие кусочки, прежде чем поместить их в стальной контейнер. Для приготовления на пару рекомендуются следующие продукты: мясо, рыба, бобовые, крупы, овощи. Будьте осторожны, не превышайте указанный максимальный уровень.
5. Закройте крышкой (1). Плотно закройте крышку, чтобы активировать датчик безопасности. Если она закрыта неплотно, появится ошибка, и прибор не будет работать.
6. Подключите шнур питания к прибору, а затем к электрической розетке.
7. Для каждой функции дисплей автоматически предлагает предустановленное и не изменяемое время приготовления. Чтобы выбрать нужную функцию приготовления, просто коснитесь кнопки “режим”, нажимайте ее последовательно, пока не достигнете нужной функции, которая запустится автоматически через 2 секунды после выбора. Если вы хотите изменить предлагаемое время приготовления, выберите функцию “приготовление на пару”, дисплей предложит время 15 минут, последовательным нажатием кнопки “таймер” вы можете увеличить время. Каждое нажатие увеличивает время на 5 минут.
8. Если вы выбрали заданную программу приготовления, по ее окончании прибор подаст звуковой сигнал, и ножи начнут работать автоматически. В противном случае, если вы выбрали ручную программу приготовления, вы услышите звуковой сигнал окончания приготовления, и если вы хотите активировать ножи, вам придется действовать вручную, выбирая между следующими режимами: а) функция смешивания или б) функция ручного смешивания.
9. Осторожно, чтобы не обжечься, откройте крышку (1), извлеките стальной контейнер (3), держа его за ручку с резиновым покрытием.



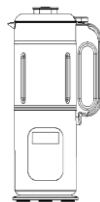
Шаг 1.



Шаг 2.



Шаг 3.



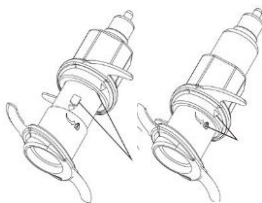
Шаг 4.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВОЙНОГО НОЖА

Двойной нож удобен как для измельчения, так и для приготовления вкусных крем-супов.

СБОРКА ДВОЙНОГО НОЖА

Возьмите нож (7) и вставьте его в длинное фланцевое нож (7), совместив два треугольника. Поверните нож вправо, чтобы закрепить и зафиксировать.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВОЙНОГО НОЖА ДЛЯ РЕЗКИ

- 1.
2. Чтобы использовать двойной нож, снимите крышку (1), стальной контейнер (3) и антиколиковый нож (2) если он там.
3. Вставьте предварительно собранный двойной нож, вставив его вдоль центральной стойки в середине стеклянной емкости (4) и надавив на дно, чтобы убедиться, что он правильно закреплен.
4. Добавьте продукты, которые вы хотите измельчить (фрукты, овощи, сухофрукты),

предварительно нарезанные на мелкие кусочки. (НЕ КЛАДИТЕ в стеклянную емкость мясо или рыбу; для этих двух видов продуктов необходимо использовать стальной контейнер).

5. Закройте емкость: наденьте крышку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
6. Начните смешивание: выберите на панели управления для а) функция смешивания или б) функция ручного смешивания.
7. По окончании работы откройте крышку, выньте вилку из розетки, снимите лопасти для перемешивания и удалите измельченные продукты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВОЙНОГО НОЖА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ-ПЮРЕ И СУПОВ

1. Вставьте предварительно собранный двойной нож, вставив его вдоль центральной стойки в середине стеклянной чаши (4) и надавите, чтобы убедиться, что он правильно закреплен.
2. Добавьте овощи или бобовые, которые вы хотите приготовить, предварительно порезав их на мелкие кусочки. (Не кладите в чашу мясо или рыбу; для этих двух видов продуктов необходимо использовать стальной контейнер)
3. Добавьте воду в зависимости от количества овощей, которые вы хотите приготовить, не превышайте максимальный уровень в 250 мл, указанный на емкости.
4. Закройте стакан: наденьте крышку и заблокируйте ее, повернув по часовой стрелке.
5. Активируйте функцию приготовления овощей на панели управления. С помощью этой функции ножи активируются автоматически в конце цикла приготовления.
6. Чтобы продлить цикл смешивания, управляйте ножами ручным управлением.
7. По окончании работы выньте вилку из розетки, откройте крышку, снимите ножи для смешивания и перелейте суп в посуду. Лопатку можно использовать для очистки внутренних стенок емкости.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

В конце каждого цикла приготовления и/или перемешивания разберите и промойте в воде и моющем средстве для посуды отдельные детали: крышку, антиколиковый нож, стальной контейнер, двойной нож для перемешивания и лопатку. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине, поместив их в верхний отсек, избегая слишком интенсивных циклов мойки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не погружайте корпус электроприбора в воду.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые продукты, такие как морковь, помидоры, содержащие большое количество цветных пигментов, могут окрашивать пластиковую часть ножей; это нормальный процесс, который вызывает только эстетические изменения. Прибор и все его части, контактирующие с пищей, безопасны для здоровья.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

Перед очисткой отключите прибор от розетки и подождите, пока он остынет.

Если вы в основном используете циклы приготовления на пару, мойте детали отдельно в воде и средстве для мытья посуды.

Для емкости добавьте немного чистой воды из бутылки или кувшина, тщательно промойте и вытрите внутреннюю ее поверхность чистой сухой тканью.

ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА

Перед глубокой очисткой отключите прибор из розетки, снимите крышку и двойные ножи для смешивания и тщательно вымойте их в воде со средством для мытья посуды. Если прибор используется для приготовления супов-пюре, супов-минестроне, супов и т.д. с помощью емкости для их приготовления, после опорожнения содержимого добавьте немного воды с помощью бутылки или кувшина, промойте стенки и дно от остатков пищи. Опорожните содержимое и замените двойные ножи для перемешивания. Затем налейте 250 мл чистой воды, закройте крышкой, подключите прибор к розетке и активируйте функцию автоматической очистки с помощью панели управления. Цикл очистки длится 5 минут, в течение которых вода нагревается до 70 °C, а через несколько минут ножи для перемешивания начинают автоматически вращаться, очищая емкость до самого верха. По окончании цикла очистки снимите крышку и двойные ножи, стараясь не обжечься, а затем слейте воду для очистки. Если все еще остаются остатки на дне емкости или на внутренних стенках, дополнительно промойте, добавив немного воды, всегда используя бутылку или кувшин. **НЕ подставляйте корпус электроприбора под струю бегущей воды**, чтобы вода не попала на электрические части, которые могут быть повреждены. Протрите внутреннюю поверхность емкости чистой сухой тканью. Оставьте емкость открытой, чтобы она полностью высохла.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если на дне емкости есть накипь или остатки пищи, необходимо удалить их, чтобы сохранить функциональность изделия и избежать непоправимых повреждений.

Перед чисткой отключите прибор от сети. Не используйте прибор во время очистки.

Для удаления накипи рекомендуется использовать белый спиртовой уксус, лимонную кислоту или лимонный сок

Процедура: Смешайте 50 мл белого спиртового уксуса с 50 мл натуральной воды или растворите дозу лимонной кислоты в 200 мл холодной воды или 100 мл лимонного сока. Налейте полученный раствор в емкость. Оставьте раствор действовать ровно столько, сколько необходимо для удаления накипи; избегайте длительного воздействия. По окончании очистки удалите раствор, тщательно промойте емкость небольшим количеством чистой воды, стараясь не намочить электрические части. Протрите сухой тканью. Оставьте емкость открытой, чтобы она полностью высохла.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение /частота	220-240В (50-60Гц)
Сила нагрева	400Вт
Сила смешивания	100Вт
Размер	114 x 275 мм
Вес	1,470 гр

Рекомендуется использовать прибор в помещении, идеальная температура в помещении от 14 до 30°C.

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

ОШИБКА	ПРИЧИНА
E0	Крышка неправильно закрыта.
E1	Отсутствие воды с функцией приготовления пищи.
E4	Механическая проблема (например, заклинивание ножа, высыпание излишков пищи во время приготовления, перегрев)

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия действительна только при наличии кассового чека и заполненного гарантийного талона с указанием серийного номера изделия, даты продажи и печатью.
2. Ремонт/обмен проводится только в течение гарантийного срока.
3. Серийный номер и модель должны соответствовать указанным в талоне.

Гарантия не распространяется на следующие повреждения: механические повреждения корпуса;

повреждения, вызванные попаданием внутрь посторонних предметов и/или жидкости;

повреждения, вызванные стихийными бедствиями, пожарами, неблагоприятными бытовыми факторами (например, повышенная влажность);

быстроизнашивающиеся детали (мембраны, клапаны);

недостатки, возникшие в результате нарушения правил эксплуатации и хранения;

повреждения, вызванные в результате использования изделия в профессиональных целях;

повреждения, вызванные самостоятельным изменением владельцем конструкции изделия или его комплектующих, а также неквалифицированно произведенного ремонта НЕ в гарантийном центре Nuvita.

Условия Гарантии регулируются Законом РФ **«О защите прав потребителей»** и **гарантийной политикой продавца/сервисного центра.**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	Гарантия 1 год	
	____ / ____ / ____ Дата продажи	
	_____ Серийный номер	_____ Печать магазина

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР NUVITA

Москва ООО «Кид Трейд» Адрес: ул. Алабяна, д. 12, корп. 2

Тел.: +7 (800) 775-67-39, доб. 5

E-mail: service@edmgroun.ru Режим работы:

пн-чт с 09:00 до 18:00, пт с 09:00 до 17:00

Производитель:

«Anteprima Brands International Ltd»

1 Ferris building, St.Luke's Street, PTA1020 Guardamangia,

Мальта, GLN 5358010000219

Сделано в Китае.

Поставщик/Импортёр:

ООО «Кид Трейд»

125080, г. Москва, ул. Алабяна, д.12, корп.2.

Тел: +7 (495) 648-64-24.

Гарантийный срок - 12 месяцев. Срок службы - 3 года.

www.nuvita-baby.ru

EAC

