

NUK[®]

Baby Menu

BEDIENUNGSANLEITUNG

OPERATING INSTRUCTIONS



Artikel-Nr. 10.256.304

NUK[®] Baby Menu



NUK® Baby Menu



D	Deutsch	5
	Bitte Bildseiten beachten (Seite 2 und 3).	
GB	English	25
	Please take note of the pictures (pages 2 and 3).	
E	Español	44
	Por favor tenga en cuenta las páginas de imágenes (pág 2 y 3).	
P	Português	64
	Por favor, observe as imagens nas páginas 2 e 3.	
I	Italiano	84
	Per favore osservare le immagini (pagine 2 e 3).	
GR	Ελληνικά	104
	Παρακαλούμε να δώσετε προσοχή στις σελίδες με τις εικόνες (σελίδες 2 και 3).	
RUS	Русский	126
	Пожалуйста, ознакомьтесь с иллюстрированными страницами (стр. 2-3).	
PL	Polski	147
	Prosimy o zapoznanie się z rysunkami (strona 2 i 3).	
TR	Türkçe	167
	Lütfen kılavuzun şekillerin yer aldığı 2. ve 3. sayfalarına göz atınız.	

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses hochwertigen Produkts von NUK!

Mit dem NUK Baby Menu können Sie in kürzester Zeit schmackhafte und gesunde Mahlzeiten für Ihr Baby zubereiten. Zutaten dampfgaren - mixen - fertig!
Das schonende Dampfgaren erhält Vitamine und Vitalstoffe. Beim Mixen ermöglichen Ihnen zwei verschiedene Geschwindigkeits-Stufen die Zubereitung von altersgerechten Pürees.

DAMPFGAREN



MIXEN



FERTIG



Gesunde Babynahrung in ca. 18 Minuten!

Doch der NUK Baby Menu kann noch mehr! Auftauen und wieder Erwärmen von Lebensmitteln gelingt mühelos. Mit dem beigegefügt Smoothie-Messer können Sie leckere Fruchtpürees oder Smoothies zubereiten – die sicher nicht nur Ihrem Kind schmecken!

Damit Sie das Gerät optimal nutzen können:





Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig und folgen Sie den Anweisungen und Empfehlungen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sicher und zugänglich auf. Geben Sie die Bedienungsanleitung ggf. an den nächsten Nutzer weiter.


1	Übersicht	7
1.1	Sicherheitshinweise	7
1.2	Lieferumfang und Beschreibung	10
1.2.1	Lieferumfang	10
1.2.2	Beschreibung	11
2	NUK Baby Menu	12
2.1	Vor dem ersten Gebrauch	13
2.2	Inbetriebnahme	13
2.2.1	Einbau der Messer	13
2.2.2	Anschluss an die Stromversorgung	14
2.3	Bedienung	15
2.3.1	Dampfgaren	15
2.3.2	Mixen	17
2.3.3	Erwärmen	18
2.3.4	Auftauen	18
2.3.5	Smoothie	19
2.4	Richtwerte für Rezepte für Dampfgaren	20
3	Gebrauchshinweise	20
3.1	Reinigung	20
3.2	Entkalken	21
3.3	Wartung & Ersatzteile	22
3.4	Lagerung und Transport	22
3.5	Entsorgung	22
4	Problembehebung	22
5	Technische Daten	24
6	Garantie	24
7	EU-Konformitätserklärung	24

1 ÜBERSICHT

1.1 SICHERHEITSHINWEISE


Im Folgenden finden Sie eine Übersicht aller Sicherheitshinweise, die für einen sicheren Gebrauch Ihres NUK Baby Menu beachtet werden müssen. In der Bedienungsanleitung finden Sie diese Sicherheitshinweise in der Reihenfolge des Auftretens, gekennzeichnet mit dem Symbol  und der Nummer. Hinweise für eine effektive und bessere Nutzung sind gekennzeichnet mit Hinweis.

In dieser Bedienungsanleitung werden Arbeitsschritte, die nacheinander erfolgen müssen, mit einer weißen Nummer in einem schwarzen Kreis gekennzeichnet (z.B. Schritt 1 als: ).

Sicherheitshinweis	Kap.	 Nr.
<p>Das NUK Baby Menu ist für den persönlichen Gebrauch und nicht zur gewerblichen Nutzung bestimmt. Das Gerät eignet sich zur Verwendung in Privathaushalten oder in ähnlicher Umgebung, einschließlich:</p> <ul style="list-style-type: none">- Personalküchen in Läden, Büros und sonstigen geschäftlichen Einrichtungen;- landwirtschaftlicher Betriebe;- Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;- in Pensionen und ähnlichen Beherbergungsbetrieben.		
<p>Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln und nicht zur Dampfreinigung oder –sterilisation, zum Verdampfen von Wirkstoffen oder zum Zerkleinern von harten Gegenständen (z.B. Eiswürfel) geeignet.</p>	2	1
<p>Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder bestimmt. Gerät und Kabel von Kindern fernhalten. Eine Verwendung der Geräte durch Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Wahrnehmung bzw. mangelnder Erfahrung oder fehlendem Wissen ist möglich, sofern diese Personen dabei beaufsichtigt oder im sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet werden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Das Gerät darf Kindern nicht zum Spielen überlassen werden.</p>	2	2

Sicherheitshinweis	Kap.	 Nr.
Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene, trockene, feuchtigkeitsbeständige und nicht entflammbare Oberfläche – außerhalb der Reichweite von Kindern.	2.2	3
Verletzungsgefahr! Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie sie mit größter Vorsicht.	2.2.1	4
Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn für den Arbeitsschritt kein Strom erforderlich ist (z. B. Reinigen, Entfernen oder Einsetzen der Messer oder anderer abnehmbarer Teile, Aufbewahren).	2.2.1 2.2.2	5 10
Nehmen Sie das Gerät niemals ohne ein ordnungsgemäß eingesetztes Messer in Betrieb.	2.2.1	6
Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss an die Stromversorgung, dass die örtliche Netzspannung der vom Gerät benötigten Spannung entspricht.	2.2.2	7
Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Stromkabel auf eventuelle Beschädigungen. Ist das Stromkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, vom Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um eine Gefährdung auszuschließen.	2.2.2	8
Stromschlaggefahr! In der Basis liegt während des Betriebs Netzspannung an. Das Gerät darf unter keinen Umständen in Wasser getaucht werden.	2.2.2 3.1	9 22
Verwenden Sie niemals ein defektes Gerät oder ein Gerät mit defektem Zubehör.	2.2.2 3.3	11 29
Überprüfen Sie vor jeder Nutzung den Deckel und den Behälter auf Beschädigungen. Der Deckel und der Behälter müssen beim Aufsetzen einrasten. Tauschen Sie beschädigte Teile vor Gebrauch aus.	2.3	12
Verbrühungsgefahr! Aus dem Gerät tritt während des Betriebs und beim Öffnen des Deckels heißer Dampf aus. Vermeiden Sie Dampfkontakt. Halten Sie Gesicht und Hände in sicherer Entfernung.	2.3	13

Sicherheitshinweis	Kap.	 Nr.
Verbrennungsgefahr! Teile des Geräts erhitzen sich stark während des Dampf Garens. Vermeiden Sie Hautkontakt. Beugen Sie sich nicht über das Gerät.	2.3.1	14
Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.	2.3.1	15
Lassen Sie das Gerät vor einer erneuten Benutzung mindestens 15 Minuten abkühlen.	2.3.1	16
Mischen Sie die Zutaten in 10 Sekunden-Zyklen und niemals länger als 30 Sekunden am Stück. Stellen Sie vor dem Mixen von Fleisch oder Fisch sicher, dass die Maximalmenge von 100 g in einem Arbeitsgang nicht überschritten wird. Die Nahrung sollte vorher mindestens einmal dampfgegart sein, bevor sie gemixt wird.	2.3.2	17
Verbrennungsgefahr! Überprüfen Sie immer die Temperatur der zubereiteten Nahrung bevor Sie Ihr Baby füttern.	2.3.2 2.3.3 2.3.4	18 20 21
Erstickungsgefahr! Überprüfen Sie immer die Konsistenz der zubereiteten Nahrung auf zu große Stücke bevor Sie Ihr Baby füttern.	2.3.2	19
Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen zunächst immer abkühlen.	3.1	23
Reinigen Sie die Basis nicht in der Spülmaschine.	3.1	24
Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Aceton.	3.1	25
Stellen Sie nach der Reinigung und dem Abtrocknen sicher, dass ein Messer und die Dichtung wieder ordnungsgemäß eingebaut werden.	3.1	26
Verwenden Sie keine handelsüblichen, insbesondere keine zitronensäurehaltigen Entkalkungsmittel.	3.2	27
Lassen Sie die Essigflüssigkeit zum Entkalken max. 30 Minuten einwirken. Eine längere Einwirkzeit kann Schäden am Gerät verursachen.	3.2	28

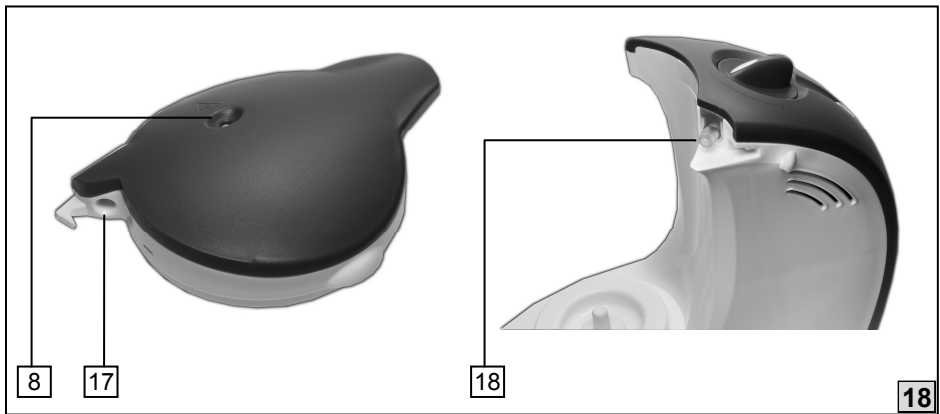
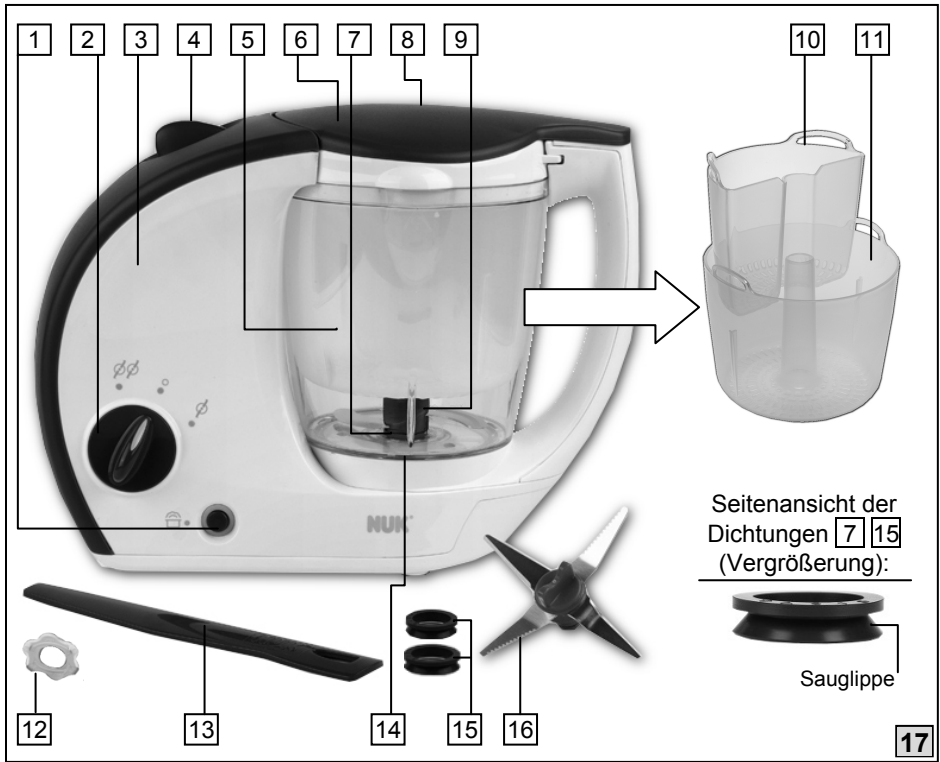
Sicherheitshinweis	Kap.	 Nr.
Reparaturen dürfen nur von Spezialisten für elektronische Geräte durchgeführt werden. Reparieren Sie niemals das Stromkabel.	3.3	30
Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll. Bringen Sie es zu einer offiziellen Recyclingstelle.	3.5	31
REINIGUNG UND PFLEGE <ul style="list-style-type: none"> - Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. - Stecken Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es zunächst abkühlen. - Die Basis darf unter keinen Umständen in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit getaucht werden. - Der Behälter, der Wasserbehälter-Deckel, der Flansch, die Dichtung, die Messer, die Körbe, der Kochbehälter, der Deckel des Kochbehälters und die Spatel können mit einem Schwamm und Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. - Gehen Sie beim Abwaschen der Messer besonders vorsichtig vor, da sie sehr scharf sind. - Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Geben Sie keine Bleichmittel oder chemischen Desinfektionslösungen/Tabs in das Gerät. Reinigen Sie die Basis ggf. mit einem feuchten Tuch. - Vergewissern Sie sich nach dem Reinigen der Messer, dass die Dichtung wieder ordnungsgemäß sitzt (siehe 2.2.1. Einbau der Messer). 	3.1	





1.2 LIEFERUMFANG UND BESCHREIBUNG

1.2.1 LIEFERUMFANG

Der NUK Baby Menu wird Ihnen mit allen Teilen geliefert, die Sie in Kap. 1.2.2 beschrieben finden. Zusätzlich liegen eine Bedienungsanleitung und ein Rezeptbuch bei.

Hinweis Der Spatel befindet sich auf der Oberseite des inneren Kartons der Verpackung.



- 1** Gerät Ein/Aus-Taste für Dampfgaren und Anzeige 
- 2** Gerät Ein/Aus-Drehschalter für Mix- Betrieb
- Geschwindigkeits-Stufe : Drehschalter nach links drehen - feines Püree
 - Geschwindigkeits-Stufe : Drehschalter nach rechts drehen - gröberes Püree
- 3** Basis
- 4** Wasserbehälter Verschluss
- 5** Behälter
- 6** Deckel
- 7** Dichtung
- 8** Dampfaustrittsöffnung 
- 9** Mix-Messer
- 10** Halbkorb
- 11** Korb
- 12** Messerbefestigungselement
- 13** Spatel
- 14** Aufnahme für Messer **9** und **16** (unterhalb des Behälters)
- 15** 2 Ersatzdichtungen
- 16** Smoothie-Messer
- 17** Dampfeintrittsöffnung des Deckels
- 18** Dampfaustrittsöffnung der Basis



2 NUK BABY MENU

Der NUK Baby Menu erleichtert Ihnen die Zubereitung gesunder Babynahrung. Sie können Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst dampfgaren, mixen, auftauen und erwärmen. Aus rohem Obst können Sie Fruchtpürees oder Smoothies zubereiten.



Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln und nicht zur Dampfreinigung oder –sterilisation, zum Verdampfen von Wirkstoffen oder zum Zerkleinern von harten Gegenständen (z.B. Eiswürfel) geeignet.

Der NUK Baby Menu verfügt über eine Reihe von praktischen Eigenschaften:

- die gleichzeitige Zubereitung von mehreren Mahlzeiten
- ein Signalton, der Sie auf das Ende des Dampfgarens aufmerksam macht
- zwei Geschwindigkeits-Stufen für die Zubereitung altersgerechter Babynahrung:
 - : Es entsteht ein feines Püree für Babys im Alter von 4 - 10 Monaten.
 - : Es entsteht ein gröberes Püree für Babys im Alter von über 10 Monaten.
- Zwei Körbe zur Erhaltung von Unterschieden im Geschmack

- einen praktischen Spatel zur einfachen und sicheren Entnahme der aufgeheizten Körbe und zur leichteren Entnahme des Pürees aus dem Behälter



Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder bestimmt. Gerät und Kabel von Kindern fernhalten. Eine Verwendung der Geräte durch Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Wahrnehmung bzw. mangelnder Erfahrung oder fehlendem Wissen ist möglich, sofern diese Personen dabei beaufsichtigt oder im sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet werden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Das Gerät darf Kindern nicht zum Spielen überlassen werden.

2.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch des NUK Baby Menu:

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.
2. Entfernen Sie den Deckel durch eine viertel Drehung im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn an (Bild 4). Entfernen Sie nun den Behälter durch eine viertel Drehung im Uhrzeigersinn von der Basis (Bild 8) und entnehmen Sie die eingesetzten Körbe.
3. Bauen Sie das eingesetzte Messer aus. Zum sicheren Ein- und Ausbau der Messer siehe Kap. 2.2.1.
4. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile (Kap. 3.1).

2.2 INBETRIEBNAHME



Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene, trockene, feuchtigkeitsbeständige und nicht entflammare Oberfläche – außerhalb der Reichweite von Kindern.

2.2.1 EINBAU DER MESSER



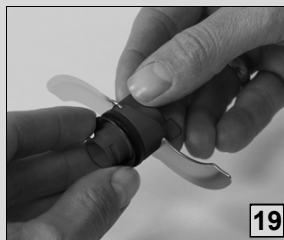
Verletzungsgefahr! Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie sie mit größter Vorsicht.



Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn für den Arbeitsschritt kein Strom erforderlich ist (z. B. Reinigen, Entfernen oder Einsetzen der Messer oder anderer abnehmbarer Teile, Aufbewahren).

1

Halten Sie ein Messer (je nach Verwendungszweck entweder Mix-Messer **9** oder Smoothie-Messer **16**) wie abgebildet an der Oberseite fest und stecken Sie die Dichtung mit der Sauglippe nach unten auf das Messer.



2

Stecken Sie den Messerfuß auf der Innenseite des Behälters durch die Öffnung im Boden.

**3**

Setzen Sie das Messerbefestigungselement **12** (blumenförmige Mutter), mit der unbeschrifteten Seite zum Messerfuß, auf.

**4**

Drehen Sie das Messerbefestigungselement entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum sicheren Einrasten und Anschlag. Halten Sie dabei das Messer von der Innenseite des Behälters aus fest.

Kontrollieren Sie, ob das Messer ordnungsgemäß eingebaut wurde, indem Sie das Messer loslassen und kurz am Messerbefestigungselement drehen. Das Messer muss sich mitdrehen.



Hinweis Entfernen Sie das Messer in umgekehrter Reihenfolge.



Nehmen Sie das Gerät niemals ohne ein ordnungsgemäß eingesetztes Messer in Betrieb.

2.2.2 ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG



Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss an die Stromversorgung, dass die örtliche Netzspannung der vom Gerät benötigten Spannung entspricht.



Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Stromkabel auf eventuelle Beschädigungen. Ist das Stromkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, vom Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um eine Gefährdung auszuschließen.

Das Gerät wird mit Netzspannung betrieben. Beenden Sie alle Vorbereitungsarbeiten (Kap. 2.3 ff.). Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.



Stromschlaggefahr! In der Basis liegt während des Betriebs Netzspannung an. Das Gerät darf unter keinen Umständen in Wasser getaucht werden.



Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn für den Arbeitsschritt kein Strom erforderlich ist (z. B. Reinigen, Entfernen oder Einsetzen der Messer oder anderer abnehmbarer Teile, Aufbewahren).



Verwenden Sie niemals ein defektes Gerät oder das Gerät mit defektem Zubehör.

2.3 BEDIENUNG

Der NUK Baby Menu verwendet heißen Dampf zum Dampfgaren, Erwärmen und Auftauen der Nahrung. Dieser wird durch Erhitzen von Wasser im Wasserbehälter erzeugt. Der Dampf wird aus der Basis über den Deckel in den Behälter geleitet. Damit der Dampf ungehindert in den Behälter gelangen kann, ist es zwingend notwendig den Deckel ordnungsgemäß aufzusetzen und zu verschließen. Hierfür ist der Deckel mit einem verriegelten Verschluss ausgestattet. Insbesondere ist darauf zu achten, dass eine optimale Verbindung der Dampfaustrittsöffnung **18** der Basis mit der Dampfeintrittsöffnung **17** des Deckels gewährleistet ist.

Überschüssiger Dampf wird durch die  Dampfaustrittsöffnung **8** des Deckels nach außen geleitet.



Überprüfen Sie vor jeder Nutzung den Deckel und den Behälter auf Beschädigungen. Der Deckel und der Behälter müssen beim Aufsetzen einrasten. Tauschen Sie beschädigte Teile vor Gebrauch aus.

Bei falscher Montage bleibt die Heizung durch einen Sicherheitsschalter ausgeschaltet.



Verbrühungsgefahr! Aus dem Gerät tritt während des Betriebs und beim Öffnen des Deckels heißer Dampf aus. Vermeiden Sie Dampfkontakt. Halten Sie Gesicht und Hände in sicherer Entfernung.

Hinweis Der Behälter besteht aus speziell für die Verarbeitung von Lebensmitteln geeignetem Material.

Hinweis Beim Dampfgaren ist immer das Messer oder das Smoothie-Messer zu montieren, da sonst Leckagen auftreten.

2.3.1 DAMPFGAREN



Verbrennungsgefahr! Teile des Geräts erhitzen sich stark während des Dampfgarens. Vermeiden Sie Hautkontakt. Beugen Sie sich nicht über das Gerät.



Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

1



Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters, indem Sie die ovale Markierung **(0)** auf dem Deckel mit der Markierung  am Gerät durch eine viertel Drehung gegen den Uhrzeigersinn in Übereinstimmung bringen.

Bild 1

- 2** Füllen Sie den Wasserbehälter mit der Menge an kaltem Wasser, die in den Richtwerten für Rezepte (Kap. 2.4) angegeben ist. Befüllen Sie den Wasserbehälter nicht über die Maximalanzeige hinaus und befüllen Sie den Behälter nicht über die Maximalanzeige hinaus. Bild 3

Hinweis Am Mixbehälter ist eine Messskala zum Dosieren.

- 3** Schließen Sie den Wasserbehälter, indem Sie den Deckel wieder aufsetzen und ihn so drehen, dass die ovale Markierung (0) auf dem Deckel mit der Markierung  am Gerät übereinstimmt. Bild 2

- 4** Falls das Gerät zusammengebaut ist: Entfernen Sie den Deckel durch eine viertel Drehung im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn an (Bild 4). Entfernen Sie nun den Behälter durch eine viertel Drehung im Uhrzeigersinn von der Basis und entnehmen Sie ggf. die eingesetzten Körbe.


- 5** Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke. Richtwerte für die Menge finden Sie in Kap. 2.4.
- Falls Sie zwei Zutaten separat dampfgaren, diese aber nicht miteinander vermischen möchten:
- Setzen Sie zuerst den Halbkorb in den Korb, so dass die innenseitigen Rillen des Korbs den Halbkorb fixieren. Bild 5
- Geben Sie nun die Zutaten in die Körbe.

- 6** Setzen Sie den Korb inklusive des evtl. eingesetzten Halbkorbs in den Behälter.

- 7** Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Bild 6

- 8** Setzen Sie den Behälter auf die Basis und fixieren Sie ihn durch eine viertel Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn. Bild 7

- 9** Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung.

- 10** Drücken Sie einmalig die Gerät Ein/Aus-Taste . Die eingebaute Anzeige Dampfgaren beginnt zu leuchten. Das Dampfgaren beginnt. Bild 9

- 11** Sobald das Dampfgaren abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton, die Anzeige Dampfgaren erlischt und die Heizung schaltet ab.

12 Entfernen Sie den Deckel durch eine viertel Drehung im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn an. Bild 4

13 Entnehmen Sie den oder die Körbe. Verwenden Sie immer den Spatel zum Anheben, da die Körbe nach dem Dampfgaren sehr heiß sind. Bild 10

Nach dem Dampfgaren ist der Behälter im unteren Bereich mit Kondenswasser gefüllt. Es ist Ihnen überlassen, ob Sie das Wasser nach dem Auskippen aufbewahren oder entsorgen. Wie in Kap. 2.3.2 Schritt **5** dargestellt, können Sie das Wasser beim anschließenden Mixen verwenden, um den Brei fließfähig zu halten.

Hinweis Dampfgaren ist nur in den Körben möglich.



Lassen Sie das Gerät vor einer erneuten Benutzung mindestens 15 Minuten abkühlen.

2.3.2 MIXEN



Mixen Sie die Zutaten in 10 Sekunden-Zyklen und niemals länger als 30 Sekunden am Stück. Stellen Sie vor dem Mixen von Fleisch oder Fisch sicher, dass die Maximalmenge von 100 g in einem Arbeitsgang nicht überschritten wird. Die Nahrung sollte vorher mindestens einmal dampfgegart sein, bevor sie gemixt wird.

1 Entfernen Sie alle harten Bestandteile aus den dampfgegarten Zutaten (z.B. Knochen, hartschalige Obstkerne). Geben Sie dann die dampfgegarten Zutaten aus dem Korb direkt in den Behälter.



Hinweis Achten Sie darauf, dass Sie vorher das Mix-Messer eingesetzt haben.

2 Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und drehen Sie ihn entgegen des Uhrzeigersinns, bis er einrastet. Bild 6

3 Setzen Sie den Behälter auf die Basis und fixieren Sie ihn durch eine viertel Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn. Bild 7

4 Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung.

5 Drehen Sie den Drehschalter nach links oder rechts, je nach gewünschter Geschwindigkeits-Stufe. Bild 11

-  : Drehschalter nach links drehen – feines Püree
-  : Drehschalter nach rechts drehen – gröberes Püree

Hinweis Achten Sie beim Mixen darauf, das Püree eventuell durch Zugabe von Flüssigkeit fließfähig zu halten, da sich dieses sonst an der Behälterwand absetzen könnte.

- 6** Wiederholen Sie Schritt **5**, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Trennen Sie danach das Gerät von der Stromversorgung.

Hinweis Nehmen Sie ggf. den Spatel zu Hilfe, um optimale Mixergebnisse zu erzielen (Bild 14).

- 7** Entfernen Sie den Behälter von der Basis. Drehen Sie dazu am Griff eine viertel Drehung im Uhrzeigersinn. Bild 8

- 8** Entfernen Sie den Deckel durch eine viertel Drehung im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn an. Entnehmen Sie das Püree. Sie können den Spatel zum Auskratzen des Behälters verwenden (Bild 13). Bild 4

- 9** Reinigen Sie den Spatel und hängen Sie ihn an die Rückseite der Basis. Bild 12

Sie können die Zutaten aus den Körben nacheinander getrennt mixen.



Verbrennungsgefahr! Überprüfen Sie immer die Temperatur der zubereiteten Nahrung bevor Sie Ihr Baby füttern.



Ersticken Gefahr! Überprüfen Sie immer die Konsistenz der zubereiteten Nahrung auf zu große Stücke bevor Sie Ihr Baby füttern.

Hinweis Im Falle einer Blockierung des Messers durch die Püriermasse trennen Sie zuerst das Gerät von der Stromversorgung. Lösen Sie dann die Blockierung.

2.3.3 ERWÄRMEN

Beim Erwärmen von Mahlzeiten gehen Sie genauso vor wie beim Dampfgaren (Kap. 2.3.1). Beachten Sie bei Schritt **2**, dass Sie den Wasserbehälter nur bis Stufe 1 mit Wasser befüllen. Die ungefähre Zeit für das Erwärmen beträgt ca. 10 Minuten.



Verbrennungsgefahr! Überprüfen Sie immer die Temperatur der zubereiteten Nahrung bevor Sie Ihr Baby füttern.

2.3.4 AUFTAUEN

Beim Auftauen von gefrorenen Mahlzeiten gehen Sie genauso vor wie beim Dampfgaren (Kap. 2.3.1). Beachten Sie bei Schritt **2**, dass Sie den Wasserbehälter nur bis Stufe 1 mit Wasser befüllen. Die ungefähre Zeit für das Auftauen beträgt ca. 14 Minuten. Kondenswasser kann, wenn nicht gebraucht, entsorgt werden.

Hinweis Das Gerät ist nicht zum Auftauen von flüssiger Nahrung (z.B. Muttermilch) geeignet.



Verbrennungsgefahr! Überprüfen Sie immer die Temperatur der zubereiteten Nahrung bevor Sie Ihr Baby füttern.

Sie können mit dem NUK Baby Menu auch rohes Obst mixen und Smoothies zubereiten. Passende Rezepte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

1 Entfernen Sie (falls eingesetzt) das Mix-Messer und setzen Sie das Smoothie-Messer ein (siehe Kap. 2.2.1).

2 Geben Sie Ihre Zutaten direkt in den Behälter.



Hinweis Um gute Mixergebnisse zu erzielen, ist unter Umständen eine Wasserzugabe nötig.

3 Setzen Sie den Deckel auf den Behälter auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Bild 6

4 Setzen Sie den Behälter auf die Basis und fixieren Sie ihn durch eine viertel Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn. Bild 7

5 Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung.

6 Drehen Sie den Drehschalter nach links oder rechts, je nach gewünschter Geschwindigkeits-Stufe. Bild 11

-  : Drehschalter nach links drehen – schnelle Stufe
-  : Drehschalter nach rechts drehen – langsame Stufe

7 Wiederholen Sie Schritt **6**, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Trennen Sie danach das Gerät von der Stromversorgung.

Hinweis Nehmen Sie ggf. den Spatel zu Hilfe, um optimale Mixergebnisse zu erzielen (Bild 14).

8 Entfernen Sie den Behälter von der Basis. Drehen Sie dazu am Griff eine viertel Drehung im Uhrzeigersinn. Bild 8

9 Entfernen Sie den Deckel durch eine viertel Drehung im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn an. Entnehmen Sie den fertigen Smoothie. Sie können den Spatel zum Entleeren des Behälters verwenden. Bild 4

10 Reinigen Sie den Spatel und hängen Sie ihn an die Rückseite der Basis. Bild 12

2.4 RICHTWERTE FÜR REZEPTE FÜR DAMPFGAREN

Für einen vollen Behälter mit der Füllmenge 900 ml oder 400 – 450 g Nahrung:

Zutaten	Max. Wasserfüllmenge (Stufe)*	Dampfgarzeit**
Obst		
Äpfel	2	ca. 14 Minuten
Erdbeeren	2	ca. 14 Minuten
Pfirsiche	2	ca. 14 Minuten
Birnen	2	ca. 14 Minuten
Gemüse		
Brokkoli	max	ca. 17 Minuten
Karotten	max	ca. 17 Minuten
Blumenkohl	max	ca. 17 Minuten
Fenchel	max	ca. 17 Minuten
Bohnen	2	ca. 14 Minuten
Lauch	max	ca. 17 Minuten
Zucchini	2	ca. 14 Minuten
Nüsse	max	ca. 17 Minuten
Kartoffeln	max	ca. 17 Minuten
Spinat	max	ca. 17 Minuten
Tomaten	max	ca. 17 Minuten
Fleisch		
Lamm, Rind, Huhn etc.	max	ca. 17 Minuten
Fisch		
Dorsch, Lachs, Forelle etc.	max	ca. 17 Minuten

Für einen halb gefüllten Korb (200 - 250g Nahrung), reduzieren Sie die angegebene Wasserfüllmenge um eine Stufe (z.B. für einen halb gefüllten Korb Kartoffeln geben Sie Wasser bis Stufe 2 zu, anstelle der oben angegebenen Stufe max.).

* Die Zahlen an der Füllstandsanzeige des Wasserbehälters entsprechen Stufe 1, 2 und max (max = 210 ml).

** Die Dampfgarzeit kann unterschiedlich sein. Sie richtet sich nach der Wassermenge im Wasserbehälter.

3 GEBRAUCHSHINWEISE

3.1 REINIGUNG

Sorgen Sie vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch für eine gründliche Reinigung der abnehmbaren Teile. Trennen Sie dazu das Gerät von der Stromversorgung. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen. Zum Beseitigen von Kalkablagerungen befolgen Sie die Hinweise im Kapitel 3.2.



Stromschlaggefahr! In der Basis liegt während des Betriebs Netzspannung an. Das Gerät darf unter keinen Umständen in Wasser getaucht werden.



Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen zunächst immer abkühlen.

23

Reinigen Sie die Basis mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Trocknen Sie es mit einem fusselfreien Tuch.



Reinigen Sie die Basis nicht in der Spülmaschine.

24

Reinigen Sie die abnehmbaren Teile in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm oder Tuch in Verbindung mit einer Spülmittellösung.



Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Aceton.

25

Zur Reinigung des Heißdampfkanals im Deckel empfiehlt es sich, den Deckel gelegentlich direkt nach der Anwendung unter fließendem Wasser abzuspülen. Sollte die Abdeckung des Heißdampfkanals verstopft sein, empfiehlt es sich, diese durch Herausziehen aus dem Deckel abzunehmen (Bild 15). Setzen Sie die Abdeckung des Heißdampfkanals nach der Reinigung und dem Abtrocknen wieder in den Deckel ein.



Stellen Sie nach der Reinigung und dem Abtrocknen sicher, dass ein Messer und die Dichtung wieder ordnungsgemäß eingebaut werden.

26

Hinweis Für den Einbau der Messer siehe Kap. 2.2.1.

3.2 ENTKALKEN

Im Laufe der Zeit und je nach Wasserqualität bilden sich am Boden des Wasserbehälters Kalkablagerungen. Entkalken Sie Ihr Gerät, sobald diese Ablagerungen sichtbar werden, spätestens jedoch alle 20 Heizzyklen. Dies ist notwendig um Verstopfungen der Heißdampfkanäle durch Kalkpartikel zu vermeiden und ein ordnungsgemäßes Erhitzen des Wassers zu gewährleisten.

Vergewissern Sie sich, dass vor dem Entkalken das Gerät ausgeschaltet ist und von der Stromversorgung getrennt wurde.

Entkalken Sie Ihr Gerät in Abhängigkeit des Wasserhärtegrades in Ihrer Region in regelmäßigen Abständen. Geben Sie dazu 100 ml Speiseessig und anschließend 100 ml kochendes Wasser in den Wasserbehälter. Lassen Sie dies für maximal 30 Minuten einwirken (achten Sie auf gezogenen Netzstecker). Entleeren Sie den Wasserbehälter über die Seite, wie in Bild 16 gezeigt. Spülen Sie den Tank mit frischem Wasser nach. Achten Sie darauf, dass beim Befüllen und Entleeren des Wasserbehälters keine Flüssigkeit in die Basis läuft.



Verwenden Sie keine handelsüblichen, insbesondere keine zitronensäurehaltigen Entkalkungsmittel.

27



Lassen Sie die Essigflüssigkeit zum Entkalken max. 30 Minuten einwirken. Eine längere Einwirkzeit kann Schäden am Gerät verursachen.

28

3.3 WARTUNG & ERSATZTEILE

Prüfen Sie regelmäßig vor der Benutzung, ob das Gerät ohne Beschädigung ist. Prüfen Sie insbesondere die Dichtheit der Dichtung und die Unversehrtheit des Stromkabels. Ziehen Sie bei Problemen auch Kap. 4 zu Rate.



Verwenden Sie niemals ein defektes Gerät oder ein Gerät mit defektem Zubehör.

Hinweis Verwahren Sie die Ersatzdichtungen sicher und wiederauffindbar!

Ersetzen Sie beschädigte Teile durch originale Ersatzteile.

Bei Reklamationen sowie Ersatzteilen wenden Sie sich an den NUK Eltern-Service bzw. an die NUK Kontaktadressen. Es verfällt jeglicher Garantieanspruch, wenn Sie das Gerät in der Garantiezeit selbständig reparieren, keine Originalteile als Ersatz oder nicht in dieser Bedienungsanleitung aufgeführtes Zubehör verwenden.

Hinweis Die Kontaktdaten für den NUK-Eltern-Service sind im Kapitel 6 aufgeführt. Die NUK Kontaktadressen finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.



Reparaturen dürfen nur von Spezialisten für elektronische Geräte durchgeführt werden. Reparieren Sie niemals das Stromkabel.

3.4 LAGERUNG UND TRANSPORT

Wir empfehlen die Verpackung des NUK Baby Menus aufzuheben, um das Gerät im Falle eines Transports ordnungsgemäß verpacken zu können.

Es ist ratsam, das Gerät nach Gebrauch und Reinigung der Einzelteile nach vollständigem Abtrocknen zu montieren. Bei längerer Stillstandszeit sollte der Deckel des Wassertanks abgeschraubt werden.

3.5 ENTSORGUNG

Entsorgen Sie die Verpackung des NUK Baby Menus umweltgerecht und verwenden Sie Recycling-Systeme.



Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll. Bringen Sie es zu einer offiziellen Recyclingstelle.



4 PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät schaltet zu früh ab, ein Wasserrest bleibt im Tank	Sicherheitsschalter des Gerätes wurden aktiviert	Stellen Sie sicher, dass der Behälterdeckel korrekt auf dem Behälter sitzt und die komplette Einheit korrekt in der Basis verriegelt sitzt.
	Elektrischer Fehler im Gerät	Das Gerät muss an den Reparaturservice (Kap. 6) geschickt werden
Dampfgaren oder Mixen funktioniert nicht	Behälter ist nicht richtig eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass der Behälterdeckel korrekt auf dem Behälter sitzt und die komplette Einheit korrekt in der Basis verriegelt sitzt.



Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Dampfgaren oder Mixen funktioniert nicht	Deckel des Behälters ist nicht richtig aufgesetzt.	Stellen Sie sicher, dass der Behälterdeckel korrekt auf dem Behälter sitzt und die komplette Einheit korrekt in der Basis verriegelt sitzt.
	Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Stecken Sie den Gerätestecker in die Steckdose.
Behälter undicht	Kein Messer eingesetzt.	Setzen Sie ein Messer wie in Kap. 2.2.1 beschrieben ein.
	Dichtung falsch eingesetzt.	Setzen Sie die Dichtung mit der Sauglippe nach unten auf das Messer (Kap. 2.2.1).
	Dichtung ist porös oder beschädigt.	Verwenden Sie die Ersatzdichtung.
	Behälter ist beschädigt.	Sie brauchen einen neuen Behälter. Ersetzen Sie mit originalen Ersatzteilen. (Kap. 3.3).
Dampf tritt beim Dampfgaren am Rand des Deckels des Behälters (Dampfeinlass) aus	Deckel des Behälters ist nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, so dass er diesen vollständig abdichtet.
	Heißdampfkanal ist verstopft.	Reinigen Sie den Heißdampfkanal (Kap. 3.1)
	Deckel ist verformt.	Sie brauchen einen neuen Deckel. Ersetzen Sie mit originalen Ersatzteilen. (Kap. 3.3).
	Dampfaustrittsöffnung an der Basis ist verformt.	Kontaktieren Sie Ihren Händler (Kap. 3.3)
	Abdeckung des Heißdampfkanals ist nicht montiert.	Abdeckung an der Unterseite des Deckels montieren.
Unruhe beim Betrieb	Messer ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie das Messer wie in Kap. 2.2.1 beschrieben ein.
Nach Einschalten erlischt Anzeige Dampfgaren	Behälter ist nicht richtig eingesetzt.	Überprüfen Sie, ob Behälter und Deckel ordnungsgemäß eingebaut und eingerastet sind.
	Es wurde kein Wasser in den Wassertank gefüllt.	Gerät abkühlen lassen und notwendige Menge Wasser nachfüllen.
Zutaten werden nicht ordnungsgemäß gemixt.	Messer ist stumpf.	Sie brauchen ein neues Messer. Ersetzen Sie mit originalen Ersatzteilen. (Kap. 3.3).

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Zutaten werden nicht ordnungsgemäß gemixt.	Messer ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie das Messer wie in Kap. 2.2.1 beschrieben ein.

5 TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:	220V-240V 50Hz
Betriebs-Temperatur:	0 °C - +45 °C (+32° F - +113°F)
Betriebs-Luftfeuchtigkeit:	20% - 95% relative Luftfeuchtigkeit
Schutzklasse:	I
Schutzgrad:	IPX0
Anschlussleistung:	200W (Motor)
Heizleistung:	500W

6 GARANTIE

Bei sorgfältiger Behandlung des Gerätes und bei Beachtung der Bedienungsanleitung gewährleistet der Hersteller zwei (2) Jahre Garantie ab Kaufdatum. Wir erklären uns dazu bereit, das Gerät kostenlos instandzusetzen, soweit es sich um Material- oder Konstruktionsfehler handelt. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Schäden, die sich aus der unsachgemäßen Benutzung des Geräts ergeben, werden nicht beseitigt. Netzkabel und Netzstecker sind von der Garantie ausgeschlossen, soweit es sich um einen verschleißbedingten Fehler handelt. Innerhalb der ersten zwei (2) Jahre ab Kaufdatum beseitigen wir alle als berechtigt anerkannten Mängel ohne Berechnung zusätzlicher Kosten. Die Kostenübernahme ist im Voraus zu klären. Dazu wenden Sie sich bitte an den

NUK Eltern-Service,
e-mail: elternservice@nuk.de
Telefonnummer: 018 01 62 72 46
(0,04 EUR/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk maximal 0,42 Euro/Minute)

oder an die NUK Kontaktadressen, welche Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung finden.

Bei Einsendung des Geräts muss in jedem Fall der Garantieschein oder der Kaufnachweis beigefügt werden. Ohne Kaufnachweis werden Ihnen die Reparaturkosten in Rechnung gestellt. Die Rücksendung der Waren erfolgt per Nachnahme.

Füllen Sie den Garantieschein bitte unmittelbar nach dem Kauf aus und bewahren Sie ihn sorgfältig auf. Verlorenegegangene Garantiescheine werden nicht ersetzt. Den Garantieschein finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

7 EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Das Gerät erfüllt alle anwendbaren europäischen Richtlinien sowie deren harmonisierte Normen. Diese sind auf der EU-Konformitätserklärung ersichtlich, welche beim Hersteller angefordert werden kann. Die Konformitätserklärung finden Sie unter www.nuk.de.

Congratulations on your purchase of this high-quality NUK product!

With the NUK Baby Menu, you can quickly create healthy and delicious meals for your baby. Simply steam the ingredients, mix them together and you're done! Gentle steaming of the ingredients preserves important vitamins and nutrients. When blending, two different speed settings allow you to create puréed food to suit different weaning stages.

STEAM



BLEND



READY



Healthy baby food in approx. 18 minutes!

But the NUK Baby Menu can do much more! It can easily defrost and reheat food, while the included smoothie blade can be used to create tasty fruit purées and smoothies – not just for children of course!

To ensure that you make full use of all the device's functions:





Read this operating manual carefully and follow all the instructions and recommendations. Store the operating instructions in a secure place for future reference. The operating instructions should be passed on to the next user or owner of the device.


1	Overview	27
1.1	Safety information.....	27
1.2	Scope of supply and description.....	30
1.2.1	Scope of supply	30
1.2.2	Description.....	30
2	NUK Baby Menu.....	32
2.1	Before initial use	32
2.2	Initial use	32
2.2.1	Fitting the blades	32
2.2.2	Connecting the power supply.....	34
2.3	Operation.....	34
2.3.1	Steam cooking	34
2.3.2	Blending.....	36
2.3.3	Heating	37
2.3.4	Defrosting	37
2.3.5	Smoothies.....	38
2.4	Guide values for steam cooking	39
3	Instructions for use	39
3.1	Cleaning	39
3.2	Descaling.....	40
3.3	Maintenance & spare parts.....	41
3.4	Storage and transport.....	41
3.5	Disposal.....	41
4	Troubleshooting.....	41
5	Technical data	42
6	Warranty.....	43
7	EU declaration of conformity	43


1 OVERVIEW


1.1 SAFETY INFORMATION

The following provides an overview of all safety instructions which must be observed to ensure safe use of your NUK Baby Menu. In the operating instructions, these safety instructions appear in the order below, indicated by the symbol  and the relevant number. Notes on effective and optimum use of the device are indicated by the label **Note**.

In these operating instructions, steps to be completed in consecutive order are indicated by a white number in a black circle (e.g. step 1 as: ).

Safety instruction	Section	 No.
The NUK Baby Menu is intended for personal use and is not designed for commercial applications. The appliance is designed for use in domestic and similar applications including the following: <ul style="list-style-type: none">- Staff kitchen areas in shops, offices and other professional environments;- Farms;- Use by patrons of hotels, motels and other residential environments;- Environments such as bed and breakfast accommodation.		
The device is intended solely for the preparation of foodstuffs and must not be used for steam cleaning or sterilisation, to nebulise drugs or to break up hard objects (e.g. ice cubes).	2	1
This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.	2	2
The device must be positioned on a smooth, level, dry, moisture-proof and non-flammable surface – out of the reach of children.	2.2	3

Safety instruction	Section	 No.
Risk of injury! The blades are very sharp and must be handled with extreme care.	2.2.1	4
Always disconnect the device from the power supply if no electricity is required for the current activity (e.g. cleaning, removal or insertion of blades or other detachable parts, storage).	2.2.1 2.2.2	5 10
Never activate the device without a correctly inserted blade.	2.2.1	6
Before connecting the power supply, ensure that the local mains voltage matches the voltage required by the device.	2.2.2	7
Always check the power cable for damage before using the device. If power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or by similarly qualified personnel in order to avoid hazards.	2.2.2	8
Risk of electric shock! An electric current passes through the base unit during operation. Never immerse the appliance in water.	2.2.2 3.1	9 22
Never use a defective device or a device with defective accessories.	2.2.2 3.3	11 29
Check the lid and bowl for damage before each use. The lid and the bowl must lock into place when inserted. Replace damaged parts before use.	2.3	12
Risk of scalding! The device emits hot steam during operation and when the lid is opened. Avoid contact with the hot steam by maintaining a safe distance with your face and hands.	2.3	13
Risk of burning! Parts of device can get very hot during steam cooking. Avoid skin contact. Do not lean over the device.	2.3.1	14
Never leave the appliance "ON" without supervision.	2.3.1	15
Allow the device to cool for at least 15 minutes before its next use.	2.3.1	16

Safety instruction	Section	No. 
Blend food in 10-second cycles, and never exceed 30 seconds of continuous blending. Before blending the meat and fish, make sure the maximum quantity does not exceed 100 g at any one time! The food should be cooked using steam first for at least for one cycle before being blended!	2.3.2	17
Risk of burning! Always check the temperature of the prepared food before feeding it to your baby.	2.3.2 2.3.3 2.3.4	18 20 21
Risk of choking! Always check the consistency of the prepared food to ensure that it is suitable for your baby.	2.3.2	19
Always allow the appliance to cool down before cleaning.	3.1	23
Do not clean the base unit in the dishwasher.	3.1	24
When cleaning the device, do not use scourers, abrasive cleaners or aggressive liquids such as benzine or acetone.	3.1	25
After cleaning and drying, ensure that a blade and the seal are correctly re-installed.	3.1	26
Do not use any commercial descalers, especially not ones containing citric acid.	3.2	27
When descaling, do not leave the vinegar solution in the device for more than 30 minutes. Otherwise you may damage the device.	3.2	28
Repairs must only be performed by electronic device specialists. Never repair the power cable.	3.3	30
Do not dispose of the device in the normal household waste, but instead take it to an official recycling centre.	3.5	31
CLEANING AND CARE <ul style="list-style-type: none"> - Clean the appliance after each use. - Always unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning. - Never immerse the base unit in water or other liquid. - The bowl, reservoir knob, flange, seal gasket, blades, cooking baskets, cooking bowl, cooking bowl lid and spatula may be washed with a sponge in soapy water or in the dishwasher. 	3.1	

Safety instruction	Section	! No.
<ul style="list-style-type: none"> - Be extra careful when washing the blades, they are very sharp. - Do not use abrasive cleaning products. Never pour bleach or chemical sterilizing solutions / tablets into the appliance. If necessary, use a damp cloth to clean the base unit. - After cleaning the blade, ensure that the seal gasket is correctly repositioned (see 2.2.1. Fitting the blades). 		

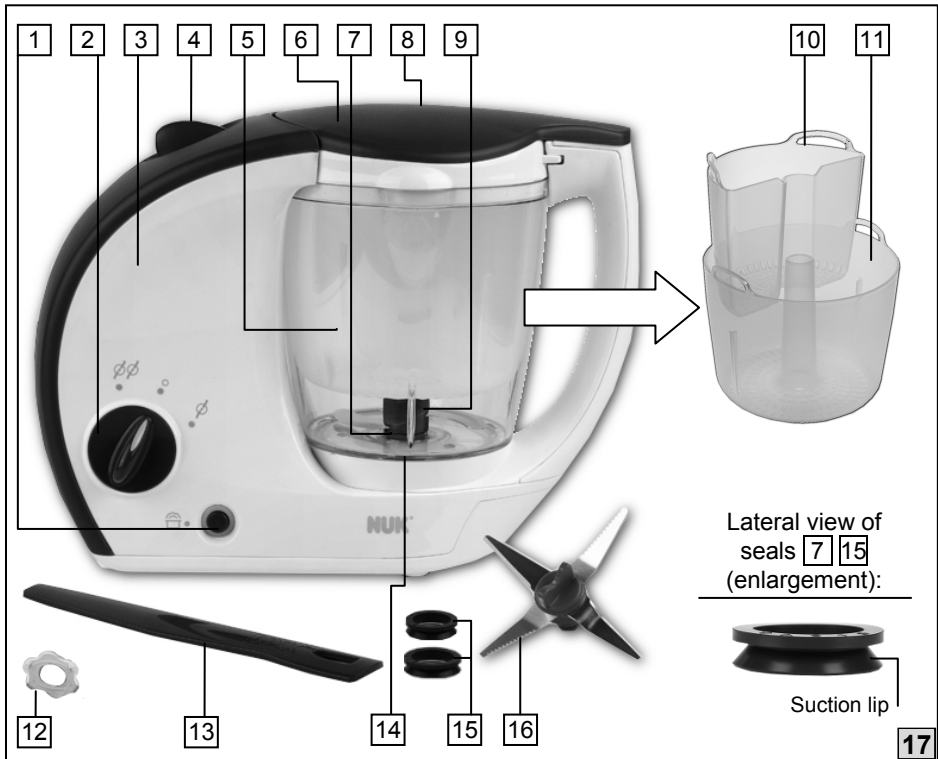
1.2 SCOPE OF SUPPLY AND DESCRIPTION

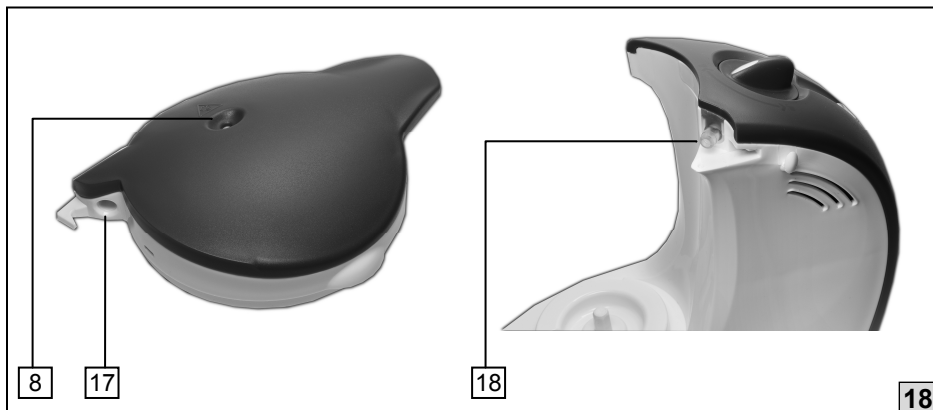
1.2.1 SCOPE OF SUPPLY





The NUK Baby Menu is supplied with all parts described in section 1.2.2. An operating manual and recipe book are also provided.

Note The spatula is located on top of the inside box of the device packaging.

1.2.2 DESCRIPTION





- 1** Device on/off button for steam cooking and indicator 
- 2** Device on/off rotary switch for blender operation
 - Speed setting : Turn rotary switch to left - smooth purée
 - Speed setting : Turn rotary switch to right - more textured purée
- 3** Base unit
- 4** Water reservoir knob
- 5** Bowl
- 6** Lid
- 7** Seal
- 8** Steam outlet ()
- 9** Blending blade
- 10** Half-basket
- 11** Basket
- 12** Blade securing element
- 13** Spatula
- 14** Retainer for blade **9** and **16** (below bowl)
- 15** 2 spare seals
- 16** Smoothie blade
- 17** Steam inlet on lid
- 18** Steam outlet on base unit



2 NUK BABY MENU

The NUK Baby Menu helps you to prepare healthy food for your baby. You can use it to steam, blend, defrost and heat vegetables, meat, fish and fruit. You can also turn raw fruit into delicious purées and smoothies.



The device is intended solely for the preparation of foodstuffs and must not be used for steam cleaning or sterilisation, to nebulise drugs or to break up hard objects (e.g. ice cubes).

The NUK Baby Menu offers a number of practical features:

- Simultaneous preparation of multiple meals
- An acoustic signal to indicate completion of your steam cooking
- Two speed settings allowing you to prepare baby food to suit different weaning stages:
 - : Creates a smooth purée for babies aged 4 - 10 months.
 - : Creates a more textured purée for babies over 10 months.
- Two baskets to retain differences in flavour
- A practical spatula for simple and safe removal of the baskets and to facilitate the removal of the purée from the bowl



This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

2.1 BEFORE INITIAL USE

Before first using the NUK Baby Menu:

1. Remove all packaging material from the device.
2. Remove the lid with a quarter turn clockwise and lift it up (Figure 4). Now remove the bowl from the base unit with a quarter turn clockwise (Figure 8) and take out the baskets.
3. Remove the installed blade. Information on the safe removal and installation of the blades is provided in section 2.2.1.
4. Clean all removable parts (section 3.1).

2.2 INITIAL USE



The device must be positioned on a smooth, level, dry, moisture-proof and non-flammable surface – out of the reach of children.

2.2.1 FITTING THE BLADES



Risk of injury! The blades are very sharp and must be handled with extreme care.



Always disconnect the device from the power supply if no electricity is required for the current activity (e.g. cleaning, removal or insertion of blades or other detachable parts, storage).

1

Hold the required blade (either the blending blade **9** or the smoothie blade **16**) at the top as shown and slide the seal onto the blade with the suction lip at the bottom.



2

Insert the base of the blade through the opening at the bottom of the bowl.



3

Apply the blade securing element **12** (flower-shaped nut) with the unlabelled side facing the base of the blade.



4

Turn the blade securing element counter-clockwise until it locks into place. Hold the blade on the inside of the bowl while doing so.

Check that the blade has been correctly installed by letting go of it and briefly turning the blade securing element. The blade must turn with the securing element.



Note To remove the blade, complete the above steps in reverse order.



Never activate the device without a correctly inserted blade.

2.2.2 CONNECTING THE POWER SUPPLY



Before connecting the power supply, ensure that the local mains voltage matches the voltage required by the device.



Always check the power cable for damage before using the device. If power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or by similarly qualified personnel in order to avoid hazards.

The device is operated with mains voltage. Complete all preparatory work (section 2.3 ff.). Then connect the mains plug to the wall socket.



Risk of electric shock! An electric current passes through the base unit during operation. Never immerse the appliance in water.




Always disconnect the device from the power supply whenever electricity is not required for the current activity (e.g. cleaning, removal or insertion of blades or other detachable parts, storage).



Never use a defective device or a device with defective accessories.

2.3 OPERATION

The NUK Baby Menu uses hot steam to cook, heat and defrost food. This steam is generated by heating the water in the water reservoir. The steam is directed from the base unit into the bowl via the lid. To allow the steam to reach the bowl unhindered, it is essential that the lid is correctly applied and closed. The lid features a locking mechanism for this purpose. It is particularly important that an optimum connection is established between the steam outlet **[18]** of the base unit and the steam inlet **[17]** on the lid.

Excess steam  is directed outside the device via the steam outlet **[8]** on the lid.



Check the lid and bowl for damage before each use. The lid and the bowl must lock into place when inserted. Replace damaged parts before use.

In the case of incorrect assembly, the heating unit remains deactivated by a safety switch.



Risk of scalding! The device emits hot steam during operation and when the lid is opened. Avoid contact with the hot steam by maintaining a safe distance with your face and hands.



The bowl is made of material specifically designed for the preparation of foodstuffs.



When steam cooking, the blending or smoothie blade must always be fitted to prevent leaks.




2.3.1 STEAM COOKING



Risk of burning! Parts of device can get very hot during steam cooking. Avoid skin contact. Do not lean over the device.



Never leave the appliance "ON" without supervision.

1	Open the knob on the water reservoir by aligning the oval marking (0) on the knob with the marking  on the device through a quarter turn clockwise.	Figure 1
2	Fill the water reservoir with the required level of cold water as specified in the recipe guidelines (section 2.4). Do not fill the reservoir above maximum capacity and don not fill the bowl above maximum capacity.	Figure 3
Note The bowl features a measuring scale for accurate dosage.		
3	Close the water reservoir by re-applying the knob and turning it such that the oval marking (0) on the knob is aligned with the marking  on the device.	Figure 2
4	If the device is assembled: remove the lid with a quarter turn clockwise and lift it up (Figure 4). Now remove the bowl from the base unit with a quarter turn clockwise and take out the baskets, if applicable.	
5	Cut the ingredients into small pieces. Guidelines can be found in section 2.4. If you wish to steam two separate ingredients without mixing them: <ul style="list-style-type: none">▪ Place the half-basket into the basket such that the former is secured in the internal grooves of the latter. Then add the ingredients to the baskets.	Figure 5
6	Place the basket and half-basket, if applicable, into the bowl.	
7	Apply the lid to the bowl and turn it anti-clockwise until it locks into place.	Figure 6
8	Place the bowl on the base unit and secure it with a quarter turn anti-clockwise.	Figure 7
9	Connect the device to the power supply.	
10	Press the device on/off button  once. The integrated steam cooking indicator illuminates. The steam cooking starts.	Figure 9

11 Once the steam cooking is finished, an acoustic signal sounds, the indicator extinguishes and the heating switches off.

12 Remove the lid with a quarter turn clockwise and lift it up. Figure 4

13 Remove the basket(s). Always use the spatula to lift out the baskets as they become very hot during steam cooking. Figure 10

After steam cooking, the lower part of the bowl is filled with condensed water. It is up to you whether you keep the water or dispose of it. As described in section 2.3.2, step **5**, you can use the water to control the consistency of the blended food.

Note Only the baskets must be used for steam cooking.



Allow the device to cool for at least 15 minutes before its next use.

2.3.2 BLENDING



Blend food in 10-second cycles, and never exceed 30 seconds of continuous blending. Before blending the meat and fish, make sure the maximum quantity does not exceed 100 g at any one time! The food should be cooked by steam first at least for one cycle before being blended!

1 Remove all hard parts from the steamed ingredients (e.g. bones, stones from hard-shelled fruit). Then tip the steamed ingredients from the basket directly into the bowl.



Note Ensure that the blending blade has been fitted before adding the ingredients.

2 Apply the lid to the bowl and turn it anti-clockwise until it locks into place. Figure 6

3 Place the bowl on the base unit and secure it with a quarter turn anti-clockwise. Figure 7

4 Connect the device to the power supply.

5 Turn the rotary switch to the left or right, depending on the desired speed setting. Figure 11

- : Turn rotary switch to left - smooth purée
- : Turn rotary switch to right - more textured purée

Note When blending, the consistency of the purée should be controlled through the addition of liquid as it may otherwise stick to the walls of the bowl.

- 6** Repeat step **5** until you have achieved the desired consistency. Then disconnect the device from the power supply.

Note If necessary, use the spatula to achieve optimum blending results (Figure 14).

- 7** Remove the bowl from the base unit with a quarter turn clockwise. Figure 8

- 8** Remove the lid with a quarter turn clockwise and lift it up. Figure 4
Remove the purée from the bowl. If necessary, use the spatula to scrape out the bowl (Figure 13).

- 9** Clean the spatula and attach it to the rear of the base unit. Figure 12

You can blend the ingredients from the baskets separately, one after the other.



18 Risk of burning! Always check the temperature of the prepared food before feeding it to your baby.



19 Risk of choking! Always check the consistency of the prepared food to ensure that it is suitable for your baby.

Note If the blade is blocked by the puréed mass, you must always disconnect the device from the power supply before attending to the blockage.

2.3.3 HEATING

The procedure for heating meals is the same as for steaming (section 2.3.1). During step **2**, ensure that the water reservoir is only filled up to level 1. The approximate heating time is 10 minutes.



20 Risk of burning! Always check the temperature of the prepared food before feeding it to your baby.

2.3.4 DEFROSTING

The procedure for defrosting frozen meals is the same as for steaming (section 2.3.1). During step **2**, ensure that the water reservoir is only filled up to level 1. The approximate defrosting time is 14 minutes. Unused condensed water can be disposed of.

Note The device is not suitable for defrosting liquid foods (e.g. breast milk).



21 Risk of burning! Always check the temperature of the prepared food before feeding it to your baby.

You can also use the NUK Baby Menu to blend raw fruit and create smoothies. Recipes can be found in the included recipe book.

1 Remove the blending blade (if fitted) and attach the smoothie blade (see section 2.2.1).

2 Place the ingredients directly into the bowl.



Note The addition of water may be necessary to achieve optimum results.

3 Apply the lid to the bowl and turn it anti-clockwise until it locks into place. Figure 6

4 Place the bowl on the base unit and secure it with a quarter turn anti-clockwise. Figure 7

5 Connect the device to the power supply.

6 Turn the rotary switch to the left or right, depending on the desired speed setting. Figure 11

- : Turn rotary switch to left - fast setting
- : Turn rotary switch to right - slow setting

7 Repeat step **6** until you have achieved the desired consistency. Then disconnect the device from the power supply.

Note If necessary, use the spatula to achieve optimum blending results (Figure 14).

8 Remove the bowl from the base unit with a quarter turn clockwise. Figure 8

9 Remove the lid with a quarter turn clockwise and lift it up. Remove the finished smoothie. If necessary, use the spatula to empty the bowl. Figure 4

10 Clean the spatula and attach it to the rear of the base unit. Figure 12

2.4 GUIDE VALUES FOR STEAM COOKING

The following values apply to a full bowl with a 900 ml fill level or 400 - 450 g of food:

Ingredients	Max. water volume (level)*	Steaming time**
Fruit		
Apples	2	approx. 14 minutes
Strawberries	2	approx. 14 minutes
Peaches	2	approx. 14 minutes
Pears	2	approx. 14 minutes
Vegetables		
Broccoli	max	approx. 17 minutes
Carrots	max	approx. 17 minutes
Cauliflower	max	approx. 17 minutes
Fennel	max	approx. 17 minutes
Beans	2	approx. 14 minutes
Leek	max	approx. 17 minutes
Courgette	2	approx. 14 minutes
Nuts	max	approx. 17 minutes
Potatoes	max	approx. 17 minutes
Spinach	max	approx. 17 minutes
Tomatoes	max	approx. 17 minutes
Meat		
Lamb, beef, chicken etc.	max	approx. 17 minutes
Fish		
Cod, salmon, trout etc.	max	approx. 17 minutes

For a half filled basket (200 - 250 g of food), reduce the specified water volume by one level (e.g. for a half filled basket of potatoes, add water up to level 2, rather than up to the specified level max.).

* *The numbers on the water reservoir level gauge represent levels 1, 2 and max (max = 210 ml).*

** *The steam cooking time can vary. It is based on the water volume in the water reservoir.*

3 INSTRUCTIONS FOR USE

3.1 CLEANING

The removable parts must be cleaned thoroughly before first use and after each subsequent use. The device must first be disconnected from the power supply. Allow it to cool down before you begin cleaning. To descale the device, proceed as described in section 3.2.



Risk of electric shock! An electric current passes through the base unit during operation. Never immerse the appliance in water.



Always allow the appliance to cool down before cleaning.

23

Clean the base unit with a damp sponge or cloth. Dry it with a lint-free cloth.



Do not clean the base unit in the dishwasher.

24

Clean the removable parts in the dishwasher or using a damp sponge or cloth in conjunction with a detergent solution.



When cleaning the device, do not use scourers, abrasive cleaners or aggressive liquids such as benzine or acetone.

25

To clean the hot steam duct in the lid, we recommend that you occasionally rinse the lid under running water directly after use. If the duct cover should become blocked, it can be removed from the lid (Figure 15). The duct cover should then be replaced in the lid after cleaning and drying.



After cleaning and drying, ensure that a blade and the seal are correctly re-installed.

26

Note See section 2.2.1 for instructions on fitting the blades.

3.2 DESCALING

Over time and depending on the water quality, limescale deposits may form at the bottom of the water reservoir. You should descale your device as soon as these appear, but at the latest every 20 heating cycles. This is necessary in order to prevent limescale particles blocking the hot steam ducts and to ensure correct heating of the water.

Before descaling your device, ensure that it is switched off and disconnected from the power supply.

You should descale your device at regular intervals, depending on the water hardness in your region. To do so, fill the water reservoir with 100 ml of table vinegar followed by 100 ml of boiling water. Allow the solution to work for a maximum of 30 minutes (ensure that the mains plug is disconnected). Empty the water reservoir over the side, as shown in Figure 16. Rinse out the tank with fresh water. Ensure that no liquid enters the base unit when filling and emptying the water reservoir.



Do not use any commercial descalers, especially not ones containing citric acid.

27



When descaling, do not leave the vinegar solution in the device for more than 30 minutes. Otherwise you may damage the device.

28

3.3 MAINTENANCE & SPARE PARTS

Regularly check the device for damage before use. Particular attention should be paid to the integrity of the seals and sound condition of the power cable. Please also refer to section 4 in the case of problems.



Never use a defective device or a device with defective accessories.

Note Store replacement seals in a safe location, where they are readily retrievable!

Damaged parts must be replaced with genuine spare parts. Complaints should be directed to the relevant contact address for your country. The warranty will be rendered void by independent repairs to the device during the warranty period as well as by the use of non-genuine spare parts or accessories not listed in these operating instructions.

Note The NUK contact address for your country can be found at the end of these instructions.



Repairs must only be performed by electronic device specialists. Never repair the power cable.

3.4 STORAGE AND TRANSPORT

We recommend that you retain the packaging of the NUK Baby Menu so that the device can be packaged securely for transport.

After use and cleaning of the spare parts, the device should only be assembled after these are completely dry. The lid of the water tank should be removed in the case of extended periods of non-use.

3.5 DISPOSAL

The packaging of the NUK Baby Menu should be disposed of in an environmentally sound manner using the relevant recycling systems.



Do not dispose of the device in the normal household waste, but instead take it to an official recycling centre.



4 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Device switches off too early, a residue of water remains in the tank	Security-switch of the device has been activated	Ensure that the lid is correctly fitted to the bowl and the latter correctly fitted to the base unit.
	Electrical defect inside the device	Send the device for repair to service address mentioned in chapter 6
Steaming or blending does not work	Bowl is not correctly positioned.	Ensure that the lid is correctly fitted to the bowl and the latter correctly fitted to the base unit.

Problem	Possible cause	Solution
Steaming or blending does not work	Bowl lid not correctly positioned.	Ensure that the lid is correctly fitted to the bowl and the latter correctly fitted to the base unit.
	Device not connected to the power supply.	Connect the plug to the wall socket.
Bowl leaking	No blade fitted.	Install a blade as described in section 2.2.1.
	Seal incorrectly applied.	Apply the seal to the blade with the suction lip at the bottom (section 2.2.1).
	Seal is porous or damaged.	Use the spare seal.
	Bowl damaged.	You require a new bowl. Contact your relevant dealer (section 3.3).
Steam escaping from the edge of the bowl lid (steam inlet) during steam cooking	Bowl lid not correctly applied.	Apply the lid to the bowl so that the latter is fully sealed.
	Hot steam duct blocked.	Clean the hot steam duct (section 3.1)
	Lid deformed.	You require a new lid. Contact your relevant dealer (section 3.3)
	Steam outlet on base unit is deformed.	Contact your relevant dealer (section 3.3)
Jerky or noisy operation	The cover for the hot steam duct is not fitted.	Fit the cover to the underside of the lid.
	Blade is not correctly fitted.	Install the blade as described in section 2.2.1.
The steam cooking indicator extinguishes after activation	Bowl is not correctly seated.	Check that the bowl and lid are correctly fitted and locked in place.
	No water was filled into the water tank.	Allow the device to cool and add the required level of water.
Ingredients are not mixed correctly.	Blade is blunt.	You require a new blade. Contact your relevant dealer (section 3.3)
	Blade is not correctly fitted.	Install the blade as described in section 2.2.1.

5 TECHNICAL DATA

Power supply:	220 - 240 V 50 Hz
Operating humidity:	20% - 95% relative humidity
Protection class:	I
Degree of protection:	IPX0
Power rating:	200 W (motor)
Heat output:	500 W

6 WARRANTY

If the device is handled with care and the operating instructions are followed, the manufacturer guarantees it for two (2) years from the date of purchase. We undertake to repair the device free of charge in the event of faulty materials or workmanship. Further claims are excluded.

Damage caused by improper use of the device will not be rectified. No warranty is provided for faults resulting from wear to the power cable or mains plug. Within the first two (2) years of the date of purchase, we will rectify any recognised faults free of charge for additional costs incurred. Assignment of costs is to be clarified in advance. For this purpose, please contact the relevant NUK contact address for your country, which can be found at the end of these operating instructions.

When sending in the device, the warranty certificate or proof of purchase must be included in all cases. If no proof of purchase is provided, you will be billed for all repair costs. Goods are returned on a cash on delivery (COD) basis.

Please complete the warranty certificate immediately after purchase and store it in a safe place. Mislaidd warranty certificates will not be replaced. The warranty certificate can be found at the end of these operating instructions.

7 EU DECLARATION OF CONFORMITY

The device meets all applicable European directives as well as the relevant harmonised standards. These are detailed in the EU declaration of conformity, which can be requested from the manufacturer. The declaration of conformity can be found at www.nuk.de.

¡Enhorabuena por haber comprado este producto de alta calidad de NUK!

Con el Baby Menu de NUK podrá preparar rápidamente comidas sabrosas y saludables para su bebé. ¡Cocinar al vapor los ingredientes, mezclar y listo! La preparación cuidadosa al vapor conserva las vitaminas y las sustancias vitales. Al mezclar, dos niveles de velocidad diferentes le permiten preparar papillas adaptadas a cada edad.

COCINAR AL VAPOR

MEZCLAR

LISTO



¡Alimentos saludables para bebés en 18 minutos

¡Pero el Baby Menu de NUK puede hacer más cosas! Se pueden descongelar y calentar alimentos fácilmente. Con la cuchilla batidora adjunta puede preparar papillas de frutas o batidos de frutas deliciosos.

Para que pueda utilizar al máximo su aparato:





Lea atentamente el manual de instrucciones y siga las indicaciones y recomendaciones. Conserve el manual de instrucciones en un lugar seguro y accesible. En su caso, entregue el manual de instrucciones al siguiente usuario.


1	Visión general.....	46
1.1	Indicaciones de seguridad.....	46
1.2	Suministro y descripción.....	49
1.2.1	Volumen de suministro.....	49
1.2.2	Descripción.....	50
2	Baby Menu de NUK.....	51
2.1	Antes del primer uso.....	52
2.2	Puesta en marcha.....	52
2.2.1	Montaje de las cuchillas.....	52
2.2.2	Conexión a la alimentación de corriente.....	53
2.3	Manejo.....	54
2.3.1	Cocinar al vapor.....	54
2.3.2	Mezclar.....	56
2.3.3	Calentar.....	57
2.3.4	Descongelar.....	57
2.3.5	Batir.....	58
2.4	Valores orientativos para recetas para cocinar al vapor.....	59
3	Indicaciones para el uso.....	59
3.1	Limpieza.....	59
3.2	Descalcificación.....	60
3.3	Mantenimiento y piezas de recambio.....	60
3.4	Almacenamiento y transporte.....	61
3.5	Eliminación.....	61
4	Solución de problemas.....	61
5	Datos técnicos.....	63
6	Garantía.....	63
7	Declaración de conformidad CE.....	63


1 VISIÓN GENERAL


1.1 INDICACIONES DE SEGURIDAD


A continuación, encontrará una visión general de todas las indicaciones de seguridad que se deben tener en cuenta para un uso seguro de su Baby Menu de NUK. En el manual de instrucciones encontrará estas indicaciones de seguridad por orden de aparición, marcados con el símbolo  y el número. Las indicaciones para un uso efectivo y mejor se marcan con Advertencia.

En este manual de instrucciones se indican los pasos que deben ser consecutivos con un número blanco dentro de un círculo negro (por ejemplo paso 1 como: ).

Indicación de seguridad	Cap.	 N.º
<p>El NUK Baby Menu está pensado para uso personal y no ha sido diseñado para aplicaciones comerciales. El aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, entre las que se incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Zonas de cocina para el personal en comercios, oficinas y otros entornos profesionales;- Granjas;- Empleo por parte de responsables de hoteles, moteles y de otros entornos residenciales; <p>Entornos de hospedaje como por ejemplo los <i>bed and breakfast</i> (alojamiento y desayuno).</p>		
<p>El aparato solo es apto para preparar alimentos y no para una limpieza o esterilización al vapor, ni para vaporizar sustancias activas o para triturar objetos duros (por ejemplo, cubitos de hielo).</p>	2	1
<p>Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantener el aparato y su cable de conexión fuera del alcance de los niños. Los aparatos electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se les proporcione supervisión o instrucciones relativas al empleo seguro de los aparatos y siempre que comprendan los riesgos asociados. No se permitirá jugar a los niños con el aparato.</p>	2	2
<p>Coloque el aparato sobre una superficie lisa, recta, seca, resistente a la humedad y no inflamable, fuera del alcance de los niños.</p>	2.2	3

Indicación de seguridad	Cap.	 N.º
¡Peligro de daño! Las cuchillas están muy afiladas. Manéjelas con la máxima precaución.	2.2.1	4
Desconecte siempre el aparato de la alimentación de corriente eléctrica cuando no sea necesaria la corriente para su funcionamiento (por ejemplo, limpiar, retirar o colocar las cuchillas u otras piezas extraíbles, guardar).	2.2.1 2.2.2	5 10
No ponga en funcionamiento nunca el aparato sin haber colocado una cuchilla adecuada.	2.2.1	6
Antes de conectar a la alimentación eléctrica, asegúrese de que la tensión de red del lugar corresponde a la tensión que necesita el aparato.	2.2.2	7
Antes de cada uso, compruebe que el cable eléctrico no tenga daños. Si se daña el cable de alimentación, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado análogo con el fin de evitar riesgos	2.2.2	8
¡Riesgo de electrocución! En la base hay tensión de red durante el funcionamiento. No sumergir nunca el aparato en agua.	2.2.2 3.1	9 22
No utilice nunca un aparato defectuoso ni un aparato con los accesorios defectuosos.	2.2.2 3.3	11 29
Antes de cada uso compruebe que la tapa y el recipiente no presenten daños. Cuando se coloca la tapa, esta debe encajar en el recipiente. Antes de utilizar el aparato, cambie las piezas dañadas.	2.3	12
¡Peligro de quemaduras! Durante el funcionamiento y al abrir la tapa sale vapor caliente. Evite el contacto con el vapor. Mantenga la cara y las manos a una distancia prudencial.	2.3	13
¡Peligro de quemaduras! Algunas partes del aparato se calientan mucho durante la cocción al vapor. Evite el contacto con la piel. No se incline sobre el aparato.	2.3.1	14

Indicación de seguridad	Cap.	 N.º
No dejar nunca el aparato en la posición "ON" (conectado) sin supervisión.	2.3.1	15
Antes de volver a utilizar el aparato deje que se enfríe, al menos, durante 15 minutos.	2.3.1	16
Mezclar los alimentos en ciclos de 10 segundos, y no superar nunca los 30 segundos de mezcla continua. Antes de mezclar la carne y el pescado, asegurarse de que la cantidad máxima no supera los 100 g cada vez. El alimento debe haberse cocinado al vapor por lo menos una vez antes de mezclarlo.	2.3.2	17
¡Peligro de quemaduras! Compruebe siempre la temperatura de los alimentos preparados antes de dar de comer a su bebé.	2.3.2 2.3.3 2.3.4	18 20 21
¡Peligro de asfixia! Antes de dar de comer a su bebé compruebe siempre la consistencia de los alimentos preparados por si hay trozos grandes.	2.3.2	19
Permitir siempre que el aparato se enfríe antes de proceder a limpiarlo.	3.1	23
No limpie la base en el lavavajillas.	3.1	24
Para la limpieza no utilice esponjas ni agentes abrasivos ni líquidos agresivos como gasolina o acetona.	3.1	25
Después de la limpieza y del secado, asegúrese de que una cuchilla y la junta vuelven a estar bien montados.	3.1	26
No utilice ningún descalcificante habitual en el mercado, especialmente los que contengan ácido cítrico.	3.2	27
Para descalcificar, deje que el líquido con vinagre actúe un máximo de 30 minutos. Un tiempo de actuación más prolongado puede originar daños en el aparato.	3.2	28

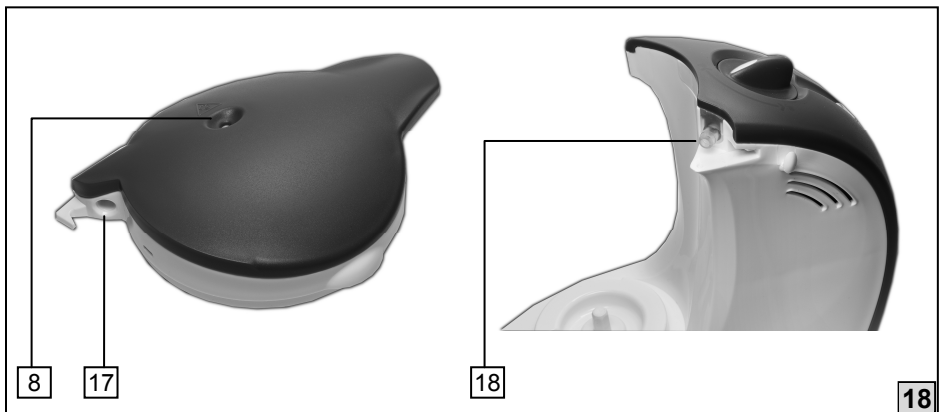
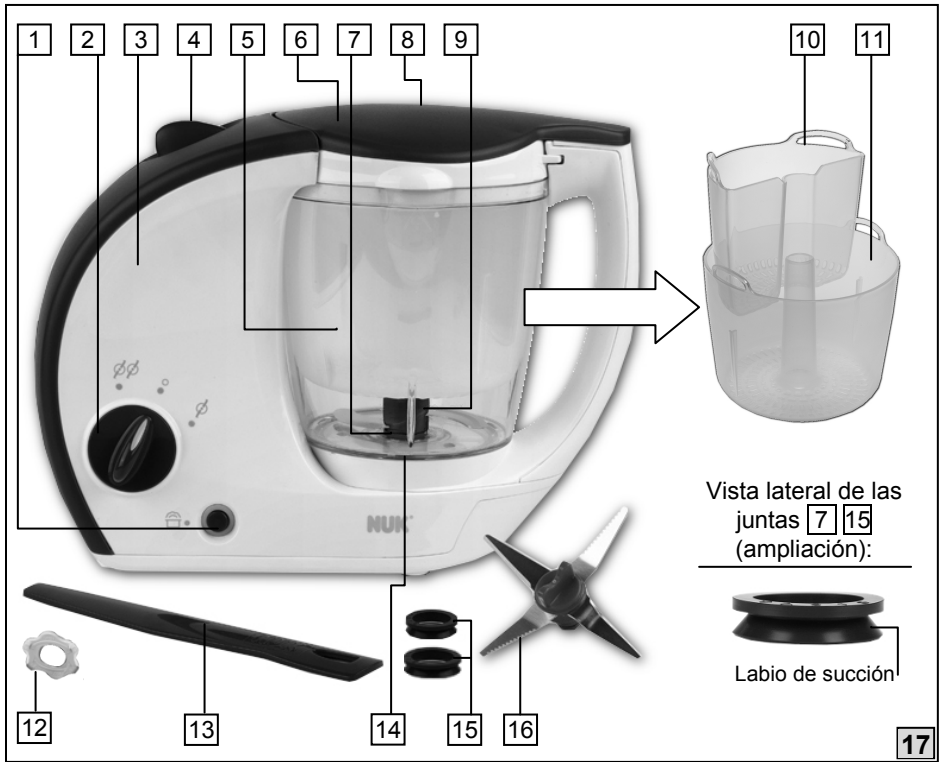
Indicación de seguridad	Cap.	 N.º
Las reparaciones solo las deben realizar especialistas en aparatos electrónicos. No repare nunca el cable eléctrico.	3.3	30
No elimine el aparato en la basura doméstica normal. Llévelo a una oficina de reciclaje autorizada.	3.5	31
LIMPIEZA Y CUIDADOS <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el aparato después de cada uso. - Desenchufar siempre el aparato y permitir que este se enfríe antes de proceder a limpiarlo. - No sumergir nunca la unidad base en agua ni en ningún otro líquido. - El bol, el mando del depósito, la pestaña, la junta de estanqueidad, las cuchillas, las cestas para cocinado, el bol para cocinado, la tapa del bol para cocinado y la espátula pueden lavarse con una esponja en agua jabonosa o en el lavavajillas. - Tener especial precaución al lavar las cuchillas, dado que son muy afiladas. - No utilice productos de limpieza abrasivos. No vierta nunca lejía o soluciones/tabletas químicas esterilizantes en el aparato. Si fuera necesario, utilice un paño húmedo para limpiar la unidad base. - Después de haber limpiado las cuchillas, asegúrese de que se vuelve a colocar la junta de estanqueidad correctamente (ver 2.2.1. Montaje de las cuchillas). 	3.1	





1.2 SUMINISTRO Y DESCRIPCIÓN

1.2.1 VOLUMEN DE SUMINISTRO

El Baby Menu de NUK se suministra con todas las piezas que se describen en el Cap. 1.2.2. Además, se adjunta un manual de instrucciones.

Advertencia La espátula se encuentra en la parte superior de la caja de cartón interior del embalaje.



- 1** Tecla on/off del aparato para cocinar al vapor e indicación 
- 2** Interruptor giratorio on/off del aparato para el funcionamiento de mezclado
 - Nivel de velocidad : Girar el interruptor giratorio hacia la izquierda: papilla fina
 - Nivel de velocidad : Girar el interruptor giratorio hacia la derecha: papilla más gruesa
- 3** Base
- 4** Mando del depósito de agua
- 5** Recipiente
- 6** Tapa
- 7** Junta
- 8** Orificio de salida de vapor ()
- 9** Cuchilla mezcladora
- 10** Semicesta
- 11** Cesta
- 12** Elemento de sujeción de la cuchilla
- 13** Espátula
- 14** Alojamiento para cuchillas **9** y **16** (debajo del recipiente)
- 15** 2 juntas de recambio
- 16** Cuchilla batidora
- 17** Orificio de entrada de vapor de la tapa
- 18** Orificio de salida de vapor de la base



2 BABY MENU DE NUK

El Baby Menu de NUK le facilita la preparación de alimentos saludables para su bebé. Puede cocinar al vapor, batir o mezclar, descongelar y calentar verdura, carne, pescado y fruta. Con fruta fresca puede preparar papillas de fruta o batidos.



El aparato solo es apto para preparar alimentos y no para una limpieza o esterilización al vapor, ni para vaporizar sustancias activas o para triturar objetos duros (por ejemplo, cubitos de hielo).

El Baby Menu de NUK cuenta con una serie de propiedades prácticas:

- la preparación simultánea de varias comidas
- un tono de señalización que le avisa del final de la cocción al vapor
- dos niveles de velocidad para preparar alimentos para bebés de acuerdo a la edad del bebé:
 - : se obtiene una papilla fina para bebés de 4 - 10 meses.
 - : se obtiene una papilla más gruesa para bebés de más de 10 meses.
- dos cestas para mantener las diferencias de sabor

- una espátula práctica para retirar de forma fácil y segura las cestas calientes y retirar fácilmente la papilla del recipiente



Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantener el aparato y su cable de conexión fuera del alcance de los niños. Los aparatos electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se les proporcione supervisión o instrucciones relativas al empleo seguro de los aparatos y siempre que comprendan los riesgos asociados. No se permitirá jugar a los niños con el aparato.

2.1 ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso del Baby Menu de NUK:

1. Retire todo el material de embalaje del aparato.
2. Quite la tapa girándola un cuarto de vuelta en sentido de las agujas del reloj y levántela (Fig. 4). Después, retire el recipiente de la base girándolo un cuarto de vuelta en sentido de las agujas del reloj (Fig. 8) y retire las cestas.
3. Desmonte la cuchilla. Para montar y desmontar con seguridad las cuchillas, consulte el Cap. 2.2.1.
4. Limpie todas las piezas extraíbles (Cap. 3.1).

2.2 PUESTA EN MARCHA



Coloque el aparato sobre una superficie lisa, recta, seca, resistente a la humedad y no inflamable, fuera del alcance de los niños.

2.2.1 MONTAJE DE LAS CUCHILLAS



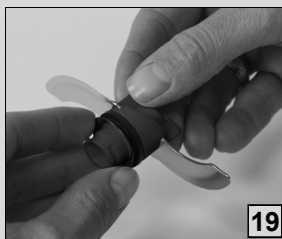
¡Peligro de daño! Las cuchillas están muy afiladas. Manéjelas con la máxima precaución.



Desconecte siempre el aparato de la alimentación de corriente eléctrica cuando no sea necesaria la corriente para su funcionamiento (por ejemplo, limpiar, retirar o colocar las cuchillas u otras piezas extraíbles, guardar).

1

Sujete firmemente la parte superior de la cuchilla (mezcladora **9**) o batidora **16**), como se muestra en la imagen, y encaje la junta con la cuchilla con el labio de succión hacia abajo.



- 2** Encaje la base de la cuchilla por la parte interior del recipiente a través del orificio del fondo.



- 3** Coloque el elemento de sujeción de la cuchilla **12** (rosca con forma de flor), con el lado sin inscripción hacia la base de la cuchilla.



- 4** Gire el elemento de sujeción de la cuchilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje con seguridad y llegue al tope. Al mismo tiempo, sujete con firmeza la cuchilla por la parte interior del recipiente.

Controle si la cuchilla se ha montado correctamente soltándola y girándola brevemente en el elemento de sujeción de la cuchilla. La cuchilla debe girar con el conjunto.



Advertencia Retire la cuchilla en el orden inverso.



No ponga en funcionamiento nunca el aparato sin haber colocado una cuchilla adecuada.

2.2.2 CONEXIÓN A LA ALIMENTACIÓN DE CORRIENTE



Antes de conectar a la alimentación eléctrica, asegúrese de que la tensión de red del lugar corresponde a la tensión que necesita el aparato.



Antes de cada uso, compruebe que el cable eléctrico no tenga daños. Si se daña el cable de alimentación, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado análogo con el fin de evitar riesgos.

El aparato funciona con tensión de red. Finalice todos los trabajos preparativos (Cap. 2.3 ss.). Conecte después la clavija en el enchufe.



¡Riesgo de electrocución! En la base hay tensión de red durante el funcionamiento. No sumergir nunca el aparato en agua.




Desconecte siempre el aparato de la alimentación de corriente eléctrica cuando no sea necesaria la corriente para su funcionamiento (por ejemplo, limpiar, retirar o colocar las cuchillas u otras piezas extraíbles, guardar).



No utilice nunca un aparato defectuoso ni el aparato con los accesorios defectuosos.

2.3 MANEJO

El Baby Menu de NUK utiliza vapor caliente para cocinar al vapor, calentar y descongelar los alimentos. Este se genera calentando agua en el recipiente de agua. El vapor se dirige de la base al recipiente a través de la tapa. Para que el vapor pueda pasar sin obstáculos al recipiente es absolutamente necesario colocar y cerrar correctamente la tapa. Para ello, la tapa cuenta con un cierre de bloqueo. Se debe prestar especial atención para garantizar una unión óptima del orificio de salida de vapor de la base [18] con el orificio de entrada de vapor de la tapa [17].

El vapor sobrante se dirige al exterior a través del  orificio de salida de vapor de la tapa [8].



Antes de cada uso, compruebe que la tapa y el recipiente no presenten daños. Cuando se coloca la tapa, esta debe encajar en el recipiente. Antes de utilizar el aparato, cambie las piezas dañadas.

En caso de montaje erróneo, la calefacción permanece apagada mediante un interruptor de seguridad.



¡Peligro de quemaduras! Durante el funcionamiento y al abrir la tapa sale vapor caliente. Evite el contacto con el vapor. Mantenga la cara y las manos a una distancia prudencial.

Advertencia El recipiente está fabricado con un material especialmente apropiado para el procesamiento de alimentos.

Advertencia Cuando se cocine al vapor siempre se deberá montar la cuchilla mezcladora o batidora, de lo contrario habrá fugas.

2.3.1 COCINAR AL VAPOR



¡Peligro de quemaduras! Algunas partes del aparato se calientan mucho durante la cocción al vapor. Evite el contacto con la piel. No se incline sobre el aparato.



No dejar nunca el aparato en la posición "ON" (conectado) sin supervisión.

1



Abra la tapa del depósito de agua, haciendo coincidir la marca ovalada (0) de la tapa con la marca  en el aparato mediante un cuarto de vuelta en sentido contrario a las agujas del reloj.

Fig. 1

2 Llene el recipiente de agua con la cantidad de agua que se indica en los valores orientativos de las recetas (Cap. 2.4). No llenar el depósito por encima de la capacidad máxima ni tampoco llenar el bol por encima de la capacidad máxima. Fig. 3

Advertencia En el recipiente de mezclado hay una escala de medición para dosificar.

3 Volver a cerrar el depósito de agua empleando el mando y girándolo de manera que la marca oval (0) del mando se alinee con la marca  del dispositivo. Fig. 2

4 En caso de que el aparato esté montado: quite la tapa girándola un cuarto de vuelta en sentido de las agujas del reloj y levántela (Fig. 4). Después, retire el recipiente de la base girándolo un cuarto de vuelta en sentido de las agujas del reloj y, en su caso, retire las cestas.

5 Corte los ingredientes en trozos pequeños. Puede encontrar valores orientativos para la cantidad en el Cap. 2.4. Si cocina al vapor dos ingredientes por separado y no los quiere mezclar:

- coloque en primer lugar la semicesta en la cesta, de modo que las estrías interiores de la cesta fijen la semicesta.


Después, coloque los ingredientes en las cestas. Fig. 5

6 Coloque la cesta, incluida la semicesta, si se ha utilizado, en el recipiente.

7 Coloque la tapa en el recipiente y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje. Fig. 6

8 Coloque el recipiente en la base y sujételo mediante un cuarto de giro en el sentido contrario a las agujas del reloj. Fig. 7

9 Conecte el aparato a la alimentación de corriente.

10 Pulse una vez la tecla on/off del aparato . El indicador de cocción al vapor se ilumina. Comienza la cocción al vapor. Fig. 9

11 Una vez ha terminado la cocción al vapor, suena un tono de señalización y se apagan el indicador de cocción al vapor y la calefacción.

12 Quite la tapa girándola un cuarto de vuelta en sentido de las agujas del reloj y levántela. Fig. 4

13 Retire la cesta o las cestas. Utilice siempre la espátula para levantar las cestas, ya que después de la cocción al vapor están muy calientes. Fig. 10

Después de la cocción al vapor, la parte inferior del recipiente está llena de agua de condensación. Queda a su elección si guarda o elimina el agua después de voltear el recipiente. Tal y como se muestra en el Cap. 2.3.2, paso 5, en el mezclado posterior puede utilizar el agua para que la papilla quede líquida.

Advertencia La cocción al vapor solo es posible dentro de las cestas.



Antes de volver a utilizar el aparato deje que se enfríe, al menos, durante 15 minutos.

2.3.2 MEZCLAR



Mezclar los alimentos en ciclos de 10 segundos, y no superar nunca los 30 segundos de mezcla continua. Antes de mezclar la carne y el pescado, asegurarse de que la cantidad máxima no supera los 100 g cada vez. El alimento debe haberse cocinado al vapor por lo menos una vez antes de mezclarlo.

1

Retire todos los componentes duros de los ingredientes cocinados al vapor (por ejemplo, huesos, huesos de fruta duros). Después, coloque en el recipiente los ingredientes cocinados al vapor directamente de la cesta.

Advertencia

Preste atención a que previamente haya colocado la cuchilla mezcladora.

2

Coloque la tapa en el recipiente y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje.

Fig. 6

3

Coloque el recipiente en la base y sujételo mediante un cuarto de giro en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Fig. 7



4

Conecte el aparato a la alimentación de corriente.

5

Gire el interruptor giratorio hacia la izquierda o la derecha, dependiendo del nivel de velocidad que desee.

Fig. 11

-  : Girar el interruptor giratorio hacia la izquierda: papilla fina
-  : Girar el interruptor giratorio hacia la derecha: papilla más gruesa

Advertencia

Al mezclar, tenga en cuenta de mantener la papilla fluida añadiendo líquido, si es necesario, ya que de lo contrario se podría depositar en la pared del recipiente.

- 6** Repita el paso **5**, hasta alcanzar la consistencia deseada. Después, desconecte el aparato de la alimentación de electricidad.

Advertencia Si es necesario, ayúdese con la espátula para conseguir resultados de mezcla óptimos (Fig. 14).

- 7** Retire el recipiente de la base. Para ello, gire el mango un cuarto de vuelta en sentido de las agujas del reloj. Fig. 8

- 8** Quite la tapa girándola un cuarto de vuelta en sentido de las agujas del reloj y levántela. Retire la papilla. Puede utilizar la espátula para rascar el recipiente (Fig. 13). Fig. 4

- 9** Limpie la espátula y cuélguela en la parte trasera de la base. Fig. 12

Puede mezclar uno tras otro por separado los ingredientes de las cestas.



¡Peligro de quemaduras! Compruebe siempre la temperatura de los alimentos preparados antes de dar de comer a su bebé.



¡Peligro de asfixia! Antes de dar de comer a su bebé compruebe siempre la consistencia de los alimentos preparados por si hay trozos grandes.

Advertencia En caso de que la cuchilla se bloquee con la masa de la papilla, en primer lugar, desconecte el aparato de la alimentación de corriente. Después elimine el bloqueo.

2.3.3 CALENTAR

El procedimiento para calentar alimentos es el mismo que el de la cocción al vapor (sección 2.3.1). Durante el paso **2**, asegurarse de que el depósito de agua solo se llena hasta el nivel 1. El tiempo aproximado para calentar los alimentos es de 10 minutos aproximadamente.



¡Peligro de quemaduras! Compruebe siempre la temperatura de los alimentos preparados antes de dar de comer a su bebé.

2.3.4 DESCONGELAR

El procedimiento para descongelar alimentos es el mismo que el de la cocción al vapor (sección 2.3.1). Durante el paso **2**, asegurarse de que el depósito de agua solo se llena hasta el nivel 1. El tiempo aproximado para descongelar los alimentos es de 14 minutos aproximadamente. Si no se utiliza, el agua de condensación se puede eliminar.

Advertencia El aparato no es apropiado para descongelar alimentos líquidos (por ejemplo leche materna).



¡Peligro de quemaduras! Compruebe siempre la temperatura de los alimentos preparados antes de dar de comer a su bebé.

2.3.5 BATIR

Con el Baby Menu de NUK también puede mezclar fruta fresca y preparar batidos.

1 Retire (si se ha utilizado) la cuchilla mezcladora y coloque la cuchilla batidora (ver Cap. 2.2.1).

2 Coloque sus ingredientes directamente en el recipiente.



Advertencia Para conseguir buenos resultados, en algunos casos es necesario añadir agua.

3 Coloque la tapa en el recipiente y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje. Fig. 6

4 Coloque el recipiente en la base y sujételo mediante un cuarto de giro en el sentido contrario a las agujas del reloj. Fig. 7

5 Conecte el aparato a la alimentación de corriente.

6 Gire el interruptor giratorio hacia la izquierda o la derecha, dependiendo del nivel de velocidad que desee. Fig. 11

- : Girar el interruptor giratorio hacia la izquierda:
nivel rápido
- : Girar el interruptor giratorio hacia la derecha:
nivel lento

7 Repita el paso **6**, hasta alcanzar la consistencia deseada. Después, desconecte el aparato de la alimentación de electricidad.

Advertencia Si es necesario, ayúdese con la espátula para conseguir resultados de batir óptimos (Fig. 14).

8 Retire el recipiente de la base. Para ello, gire el mango un cuarto de vuelta en sentido de las agujas del reloj. Fig. 8

9 Quite la tapa girándola un cuarto de vuelta en sentido de las agujas del reloj y levántela. Retire el batido listo. Puede utilizar la espátula para vaciar el recipiente. Fig. 4

10 Limpie la espátula y cuélguela en la parte trasera de la base. Fig. 12

2.4 VALORES ORIENTATIVOS PARA RECETAS PARA COCINAR AL VAPOR

Para un recipiente lleno con una cantidad de 900 ml o 400 – 450 g de alimento:

Ingredientes	Máx. cantidad de agua (nivel)*	Tiempo de cocción al vapor**
Fruta		
Manzanas	2	aprox. 14 minutos
Fresones	2	aprox. 14 minutos
Melocotones	2	aprox. 14 minutos
Peras	2	aprox. 14 minutos
Verdura		
Brécol	máx.	aprox. 17 minutos
Zanahorias	máx.	aprox. 17 minutos
Coliflor	máx.	aprox. 17 minutos
Hinojo	máx.	aprox. 17 minutos
Judías	2	aprox. 14 minutos
Puerro	máx.	aprox. 17 minutos
Calabacín	2	aprox. 14 minutos
Nueces	máx.	aprox. 17 minutos
Patatas	máx.	aprox. 17 minutos
Espinacas	máx.	aprox. 17 minutos
Tomates	máx.	aprox. 17 minutos
Carne		
Cordero, ternera, pollo, etc.	máx.	aprox. 17 minutos
Pescado		
Bacalao, salmón, trucha, etc.	máx.	aprox. 17 minutos

Para una cesta medio llena (200 - 250 g de alimento), reduzca la cantidad de agua indicada un nivel (por ejemplo, para una cesta medio llena de patatas añada agua hasta el nivel 2, en lugar del nivel máximo indicado arriba).

* Los números de la escala de niveles del depósito de agua representan los niveles 1, 2 y nivel máximo (máximo = 210 ml).

** El tiempo de cocción al vapor puede variar. Dependerá del volumen de agua existente en el depósito de agua.

3 INDICACIONES PARA EL USO

3.1 LIMPIEZA

Antes de la primera puesta en marcha y después de cada uso, limpie minuciosamente las piezas extraíbles. Para ello, desconecte el aparato de la alimentación de electricidad. Deje que se enfríe antes de comenzar la limpieza. Para eliminar los sedimentos de cal, siga las indicaciones del Capítulo 3.2.



¡Riesgo de electrocución! En la base hay tensión de red durante el funcionamiento. No sumergir nunca el aparato en agua.



Permitir siempre que el aparato se enfríe antes de proceder a limpiarlo.

Limpie la base con una esponja o un paño húmedos. Séquelo con un paño sin pelusa.



No limpie la base en el lavavajillas.

Limpie las piezas extraíbles en el lavavajillas o con una esponja o un paño húmedos con una solución jabonosa.



Para la limpieza, no utilice esponjas ni agentes abrasivos ni líquidos agresivos como gasolina o acetona.

Para limpiar el canal de vapor caliente de la tapa, se recomienda aclarar la tapa de vez en cuando bajo un chorro de agua justo después de utilizar el aparato. Si la cubierta del canal de vapor caliente se atasca, se recomienda retirarla extrayéndola de la tapa (Fig. 15). Vuelva a colocar la cubierta del canal de vapor caliente en la tapa después de limpiarla y secarla.



Después de la limpieza y del secado, asegúrese de que una cuchilla y la junta vuelven a estar bien montados.

Advertencia Para el montaje de las cuchillas véase el Cap. 2.2.1.

3.2 DESCALCIFICACIÓN

Con el paso del tiempo y dependiendo de la calidad del agua, es posible que se formen depósitos calcáreos en el fondo del depósito de agua. Elimine la cal de su aparato cuando sea visible, como máximo cada 20 ciclos de calentamiento, para evitar atascos de los canales de vapor caliente debido a las partículas de cal y para garantizar un calentamiento correcto del agua.

Asegúrese de que antes de eliminar la cal el aparato esté apagado y se ha desconectado de la alimentación de electricidad.

Elimine la cal de su aparato periódicamente dependiendo del grado de dureza del agua de su región. Para ello, llenar el depósito de agua con 100 ml de vinagre de mesa, seguido de 100 ml de agua hirviendo. Deje que actúe un máximo de 30 minutos (preste atención a que la clavija esté desenchufada). Vaciar el depósito de agua por un lado, tal como se muestra en la Figura 16. Enjuagar el recipiente con agua corriente. Asegúrese de que no penetran líquidos en la unidad base cuando se llene y se vacíe el depósito de agua.



No utilice ningún descalcificante habitual en el mercado, especialmente los que contengan ácido cítrico.



Para descalcificar, deje que el líquido con vinagre actúe un máximo de 30 minutos. Un tiempo de actuación más prolongado puede originar daños en el aparato.

3.3 MANTENIMIENTO Y PIEZAS DE RECAMBIO

Compruebe con regularidad antes de utilizarlo que el aparato no presenta daños. Compruebe especialmente la estanqueidad de la junta y la integridad del cable eléctrico. En caso de problemas, consulte los consejos también en el Cap. 4.



No utilice nunca un aparato defectuoso ni un aparato con los accesorios defectuosos.

Advertencia ¡Conserve las juntas de repuesto en un lugar seguro y fácil de encontrar! Sustituya las piezas dañadas por piezas de recambio originales. En caso de reclamaciones, diríjase a la dirección de contacto de NUK de su país. Se anula cualquier derecho de garantía si repara por cuenta propia el aparato dentro del periodo de garantía, no utiliza piezas de recambio originales ni los accesorios indicados en este manual de instrucciones.

Advertencia Encontrará la dirección de contacto de NUK de su país al final de este manual de instrucciones.



Las reparaciones solo las deben realizar especialistas en aparatos electrónicos. No repare nunca el cable eléctrico.

3.4 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Recomendamos conservar el embalaje del Baby Menu de NUK para poder embalar correctamente el aparato en caso de transportarlo.

Es recomendable montar el aparato después de utilizarlo y de limpiar las diferentes piezas una vez se haya secado completamente. En caso de un tiempo prolongado sin utilizarlo se deberá desatornillar la tapa del depósito de agua.

3.5 ELIMINACIÓN

Elimine el embalaje del Baby Menu de NUK de forma respetuosa con el medio ambiente y utilice sistemas de reciclaje.



No elimine el aparato en la basura doméstica normal. Llévelo a una oficina de reciclaje autorizada.



4 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato se apaga antes de tiempo, quedan restos de agua en el depósito	Se ha activado el interruptor de seguridad.	Asegúrese de que la tapa esté colocada correctamente sobre el recipiente y de que la unidad completa esté instalada correctamente sobre la base.
	Fallo eléctrico en el aparato.	Debe enviar el aparato al servicio de reparación (cap. 6).
La cocción al vapor o la mezcla no funcionan	El recipiente no está instalado correctamente.	Asegúrese de que la tapa esté colocada correctamente sobre el recipiente y de que la unidad completa esté instalada correctamente sobre la base.
	La tapa del recipiente no está colocada correctamente.	Asegúrese de que la tapa esté colocada correctamente sobre el recipiente y de que la unidad completa esté fijada correctamente sobre la base.

Problema	Posible causa	Solución
La cocción al vapor o la mezcla no funcionan	El aparato no está conectado a la alimentación de corriente.	Enchufe el aparato en la toma de corriente.
El recipiente no es estanco	No se ha colocado ninguna cuchilla.	Coloque una cuchilla como se describe en el Cap. 2.2.1.
	La junta se ha colocado mal.	Coloque la junta con el labio de succión hacia abajo en la cuchilla (Cap. 2.2.1).
	La junta es porosa o está dañada.	Utilice la junta de recambio.
	El recipiente está dañado.	Necesita un recipiente nuevo. Póngase en contacto con su distribuidor (Cap. 3.3).
Al cocinar al vapor, el vapor sale por el borde de la tapa del recipiente (entrada de vapor)	La tapa del recipiente no se ha colocado correctamente.	Coloque la tapa sobre el recipiente, de modo que se cierre completamente.
	El canal de vapor caliente está atascado.	Limpie el canal de vapor caliente (Cap. 3.1)
	La tapa está deformada.	Necesita una tapa nueva. Póngase en contacto con su distribuidor (Cap. 3.3).
	El orificio de salida de vapor de la base está deformado.	Póngase en contacto con su distribuidor (Cap. 3.3).
	La cubierta del canal de vapor caliente no está montada.	Montar la cubierta de la parte inferior de la tapa.
Ruido durante el funcionamiento	La cuchilla no se ha colocado correctamente.	Coloque la cuchilla como se describe en el Cap. 2.2.1.
Después de conectar, se apaga el indicador de cocción al vapor	El recipiente no se ha colocado correctamente.	Compruebe si el recipiente y la tapa se han montado correctamente y están encajados.
	No se ha llenado de agua el depósito.	Dejar que el aparato se enfríe y poner la cantidad de agua necesaria.
Los ingredientes no se han mezclado correctamente.	La cuchilla esta roma.	Necesita una cuchilla nueva. Póngase en contacto con su distribuidor (Cap. 3.3).
	La cuchilla no se ha colocado correctamente.	Coloque la cuchilla como se describe en el Cap. 2.2.1.

5 DATOS TÉCNICOS

Alimentación de corriente:	220V-240V 50Hz
Humedad de aire durante el funcionamiento:	20% - 95% de humedad relativa del aire
Clase de protección:	I
Grado de protección:	IPX0
Potencia de conexión:	200 W (motor)
Potencia de calefacción:	500 W

6 GARANTÍA

Además de las obligaciones de garantía del vendedor en el contrato de compraventa, el fabricante ofrece 24 meses de garantía a partir del día de su compra si el aparato se manipula adecuadamente según las instrucciones de uso. La fecha de compra y el tipo de aparato se deben justificar con una factura. Nos comprometemos, dentro del período de garantía, a reparar todos los defectos relacionados con el material o la fabricación. Las piezas de desgaste quedan excluidas de la garantía.

Las anomalías insignificantes de la calidad prevista que no son relevantes para el valor y la aptitud para el uso del aparato no están incluidas en las obligaciones de garantía. Igualmente, no se puede asumir ninguna garantía cuando los daños en el aparato son atribuibles a daños durante el transporte que no son responsabilidad nuestra, o en aquellos casos que tenga lugar un uso indebido o una falta de mantenimiento en los aparatos, tampoco dará derecho a reclamación alguna. La prestación de garantía consistirá en la reparación, o bien se efectuará la sustitución del aparato, siendo de aplicación el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias. La prestación de garantía no tiene como efecto ni una prolongación ni un nuevo comienzo del periodo de garantía. El período de garantía de las piezas de recambio instaladas termina con el período de garantía del aparato como tal. En relación a la Reparación y sustitución del bien, el consumidor podrá optar entre exigir la reparación o la sustitución del bien, salvo que una de estas opciones resulte imposible o desproporcionada. Desde el momento en que el consumidor comunique al vendedor la opción elegida, ambas partes habrán de atenerse a ella. Esta decisión del consumidor se entiende sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 120 del citado Real Decreto para los supuestos en que la reparación o la sustitución no logren poner el bien en conformidad con el contrato.

Se considerará desproporcionada toda forma de saneamiento que imponga al vendedor costes que, en comparación con la otra forma de saneamiento, no sean razonables, teniendo en cuenta el valor que tendría el bien si no hubiera falta de conformidad, la relevancia de la falta de conformidad y si la forma de saneamiento alternativa se pudiese realizar sin inconvenientes mayores para el consumidor.

Quedan excluidos los derechos a reclamaciones posteriores, especialmente por daños y perjuicios que hayan aparecido desvinculados del aparato en sí, siempre y cuando no se establezca judicialmente ninguna responsabilidad. Dado este supuesto, no nos hacemos cargo ni de los gastos ni de los riesgos de transporte. En caso de reclamación: Por favor, conserve el número del artículo y el número de lote.

7 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

El aparato cumple todas las directivas europeas aplicables, así como sus normas armonizadas. Estas se pueden ver en la Declaración de Conformidad de la UE, que se puede solicitar al fabricante. Encontrará la Declaración de Conformidad en www.nuk.de.

Muitos parabéns pela aquisição deste produto de alta qualidade da NUK!

Com o Baby Menu da NUK pode preparar rapidamente refeições saborosas e saudáveis para o seu bebé. Cozinhar os ingredientes a vapor - triturar - pronto!
O cuidadoso cozimento a vapor preserva as vitaminas e os nutrientes vitais. Os dois níveis de velocidade de trituração permitem-lhe preparar um puré adequado à idade do seu bebé.

COZINHAR A VAPOR

TRITURAR

PRONTO



Comida saudável para o bebé em aprox. 18 minutos!

Mas o Baby Menu da NUK ainda tem outras funcionalidades! Descongela e reaquece alimentos sem qualquer esforço. Com a lâmina para batidos fornecida, pode preparar papas de fruta ou batidos deliciosos – que pode apreciar juntamente com o seu bebé!

Para poder utilizar o aparelho da melhor forma possível:




Leia atentamente o manual de utilização e siga as instruções e recomendações. Guarde o manual de utilização num local acessível. Entregue o manual de utilização ao eventual próximo utilizador.


1	Vista geral	66
1.1	Instruções de segurança	66
1.2	Volume de entrega e descrição	69
1.2.1	Volume de entrega	69
1.2.2	Descrição	70
2	Baby Menu da NUK	71
2.1	Antes da primeira utilização	72
2.2	Colocação em funcionamento	72
2.2.1	Montagem da lâmina	72
2.2.2	Ligação à alimentação de corrente	73
2.3	Operação	74
2.3.1	Cozinhar a vapor	74
2.3.2	Triturar	76
2.3.3	Aquecer	77
2.3.4	Descongelar	77
2.3.5	Batidos	78
2.4	Valores de referência para receitas para cozinhar a vapor	79
3	Indicações de uso	79
3.1	Limpeza	79
3.2	Descalcificação	80
3.3	Manutenção & peças sobressalentes	81
3.4	Armazenamento e transporte	81
3.5	Eliminação	81
4	Eliminação de problemas	81
5	Dados técnicos	83
6	Garantia	83
7	Declaração de conformidade UE	83





1 VISTA GERAL


1.1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


De seguida é apresentada uma vista geral de todas as instruções de segurança que devem ser respeitadas para uma utilização segura do seu Baby Menu da NUK. No manual de utilização encontra estas instruções de segurança pela ordem de ocorrência, identificadas com o símbolo  e o número. Notas para uma utilização melhor e mais eficaz estão identificadas com Nota.

Neste manual de utilização, os passos que devem ser efetuados sequencialmente estão identificados com um número branco dentro de um círculo preto (p. ex. passo 1 como: ).

Instrução de segurança	Cap.	 N.º
O Baby Menu da NUK destina-se unicamente a utilização pessoal e não foi concebido para aplicações comerciais. Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas ou semelhantes, incluindo as seguintes: <ul style="list-style-type: none">- Áreas de cozinha dos funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;- Quintas;- Utilização pelos clientes de hotéis, motéis e de outros ambientes de tipo residencial;- Em ambientes como os de alojamento com pequeno-almoço.		
O aparelho destina-se exclusivamente à preparação de alimentos, não devendo ser utilizado para a limpeza ou esterilização a vapor, para a evaporação de substâncias ou trituração de objetos duros (p. ex. cubos de gelo).	2	1
Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam vigiadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho em segurança e tenham compreendido os riscos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho.	2	2

Instrução de segurança	Cap.	 N.º
Coloque o aparelho numa superfície lisa, plana, seca, resistente à humidade e não inflamável – fora do alcance das crianças.	2.2	3
Perigo de ferimentos! As lâminas são muito afiadas. Manuseie-as com muito cuidado.	2.2.1	4
Desligue o aparelho da alimentação de corrente sempre que esta não for necessária para o passo que estiver a efetuar (p. ex. limpar, retirar ou inserir a lâmina ou outras peças amovíveis, guardar).	2.2.1 2.2.2	5 10
Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem que a lâmina esteja corretamente inserida.	2.2.1	6
Antes de ligar o aparelho à alimentação de corrente certifique-se de que a tensão de rede local corresponde à tensão adequada ao aparelho.	2.2.2	7
Antes de cada utilização, verifique se o cabo de alimentação está danificado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo serviço pós-venda ou por pessoal igualmente qualificado, a fim de evitar quaisquer riscos.	2.2.2	8
Perigo de choque elétrico! Por norma, existe tensão de rede durante o funcionamento do aparelho. Nunca mergulhe o aparelho em água.	2.2.2 3.1	9 22
Nunca utilize um aparelho com defeito ou um aparelho que tenha acessórios com defeito.	2.2.2 3.3	11 29
Antes de cada utilização, verifique se a tampa e o recipiente estão danificados. A tampa e o recipiente têm de adaptar quando são colocados. Substitua as peças danificadas antes da utilização.	2.3	12
Perigo de queimadura! Sai vapor quente do aparelho, durante o seu funcionamento, pela abertura da tampa. Evite o contacto com o vapor. Mantenha o rosto e as mãos a uma distância segura.	2.3	13

Instrução de segurança	Cap.	 N.º
Perigo de queimaduras! As peças do aparelho ficam muito quentes durante o cozimento a vapor. Evite o contacto com a pele. Não se incline sobre o aparelho.	2.3.1	14
Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.	2.3.1	15
Antes de utilizar novamente o aparelho, deixe-o arrefecer durante pelo menos 15 minutos.	2.3.1	16
Misture os alimentos em ciclos de 10 segundos e nunca esteja mais do que 30 segundos a misturar ininterruptamente. Antes de misturar carne ou peixe certifique-se de que não excede a quantidade máxima de 100 g num ciclo de trabalho. A comida deve ser cozida a vapor pelo menos uma vez antes de ser misturada.	2.3.2	17
Perigo de queimaduras! Verifique sempre a temperatura da comida preparada antes de alimentar o seu bebé.	2.3.2 2.3.3 2.3.4	18 20 21
Perigo de asfixia! Verifique sempre se a consistência da comida preparada é adequada para o seu bebé (não contém pedaços grandes).	2.3.2	19
Deixe sempre o aparelho arrefecer antes de o limpar.	3.1	23
Não lave a base na máquina de lavar loiça.	3.1	24
Para a limpeza, não utilize esponjas ou esfregões abrasivos nem líquidos agressivos como benzina ou acetona.	3.1	25
Após a limpeza e secagem, certifique-se de que uma das lâminas e o vedante ficam corretamente montados.	3.1	26
Não utilize um produto de descalcificação comum, especialmente se contiver ácido cítrico.	3.2	27
Deixe a solução ácida para a descalcificação atuar no máx. 30 minutos. Um tempo de atuação maior pode provocar danos no aparelho.	3.2	28

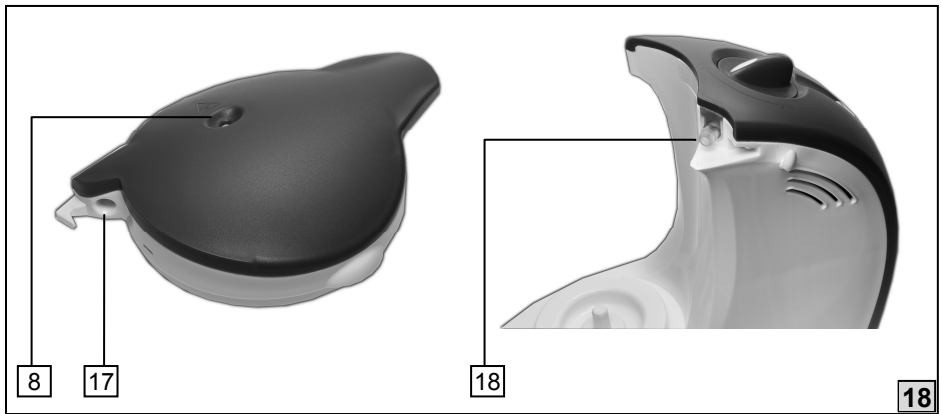
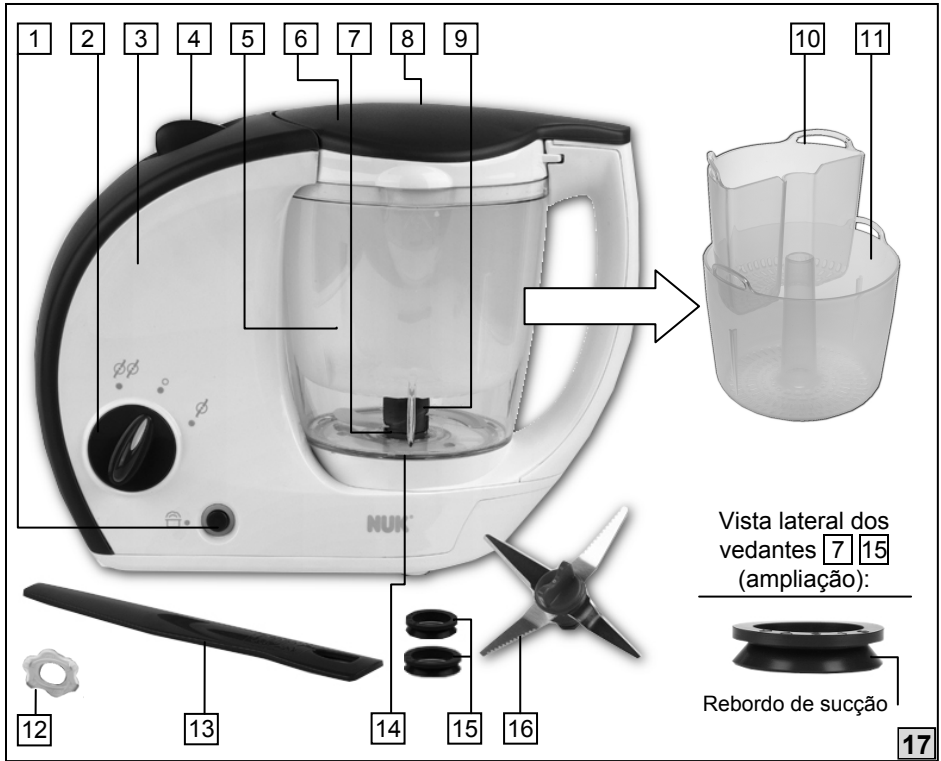
Instrução de segurança	Cap.	 N.º
As reparações só podem ser efetuadas por um especialista em aparelhos eletrónicos. Nunca repare o cabo de alimentação.	3.3	30
Não elimine o aparelho no lixo doméstico normal. Coloque-o num ponto de reciclagem oficial.	3.5	31
LIMPEZA E MANUTENÇÃO <ul style="list-style-type: none"> - Limpe o aparelho após cada utilização. - Desligue sempre o aparelho da tomada e deixe que arrefeça antes de o limpar. - Nunca mergulhe a base em água ou outro líquido. - O recipiente, o botão do reservatório, o rebordo, o vedante, as lâminas, os cestos de cozedura, o recipiente de cozedura, bem como a tampa e a espátula do recipiente de cozedura podem ser lavados com uma esponja em água com sabão ou na máquina de lavar louça. - Tenha muito cuidado ao lavar as lâminas, visto que são muito afiadas. - Não utilize produtos de limpeza abrasivos. Nunca utilize lixívia ou soluções/pastilhas de esterilização química no aparelho. Se necessário, utilize um pano húmido para limpar a base. - Após a limpeza da lâmina, certifique-se de que volta a colocar o vedante corretamente (consulte 2.2.1. Colocação das lâminas). 	3.1	





1.2 VOLUME DE ENTREGA E DESCRIÇÃO

1.2.1 VOLUME DE ENTREGA

O Baby Menu da NUK é fornecido com todas as peças descritas no cap. 1.2.2. Adicionalmente também é fornecido um manual de utilização.

Nota A espátula encontra-se na parte superior da caixa de cartão interior da embalagem.



- 1** Botão do aparelho para ligar/desligar o cozimento a vapor ()
- 2** Seletor rotativo do aparelho para ligar/desligar o modo de trituração
 -  : Rodar o seletor rotativo para a esquerda - puré fino
 -  : Rodar o seletor rotativo para a direita - puré espesso
- 3** Base
- 4** Fecho do recipiente de água
- 5** Recipiente
- 6** Tampa
- 7** Vedante
- 8** Abertura de saída de vapor ()
- 9** Lâmina de trituração
- 10** Meio cesto
- 11** Cesto
- 12** Elemento de fixação da lâmina
- 13** Espátula
- 14** Alojamento para a lâmina **9** e **16** (por baixo do recipiente)
- 15** 2 vedantes suplentes
- 16** Lâmina para batidos
- 17** Abertura de entrada de vapor da tampa
- 18** Abertura de saída de vapor da base



2 BABY MENU DA NUK

O Baby Menu da NUK facilita-lhe a preparação de comida saudável para o bebé. Pode cozer a vapor, triturar, descongelar e aquecer legumes, carne, peixe e fruta. Pode preparar papas de fruta ou batidos a partir de fruta crua.



O aparelho destina-se exclusivamente à preparação de alimentos, não devendo ser utilizado para a limpeza ou esterilização a vapor, para a evaporação de substâncias ou trituração de objetos duros (p. ex. cubos de gelo).

O Baby Menu da NUK possui uma série de características práticas:

- a preparação em simultâneo de várias refeições
- um sinal acústico que avisa o fim do cozimento a vapor
- dois níveis de velocidade para a preparação da comida do bebé adequada à idade:
 -  : Prepara um puré fino para bebés com idade compreendida entre os 4 - 10 meses.
 -  : Prepara um puré espesso para bebés com idade superior a 10 meses.
- dois cestos para manter os sabores separados

- uma espátula prática para retirar os cestos quentes de forma simples e segura e para retirar facilmente o puré do recipiente



Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam vigiadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho em segurança e tenham compreendido os riscos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho.

2.1 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização do Baby Menu da NUK:

1. Retire todo o material de embalagem do aparelho.
2. Retire a tampa rodando um quarto de volta no sentido horário e levante-a (imagem 4). Retire agora o recipiente da base rodando um quarto de volta no sentido horário (imagem 8) e retire os cestos inseridos.
3. Desmonte a lâmina que se encontra colocada no aparelho. Para a montagem e desmontagem segura da lâmina veja o cap. 2.2.1.
4. Limpe todas as peças amovíveis (cap. 3.1).

2.2 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO



Coloque o aparelho numa superfície lisa, plana, seca, resistente à humidade e não inflamável – fora do alcance das crianças.

2.2.1 MONTAGEM DA LÂMINA



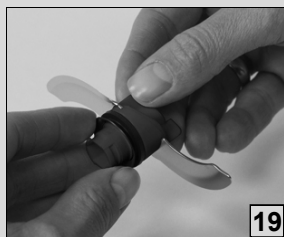
Perigo de ferimentos! As lâminas são muito afiadas. Manuseie-as com muito cuidado.



Desligue o aparelho da alimentação de corrente sempre que esta não for necessária para o passo que estiver a efetuar (p. ex. limpar, retirar ou inserir a lâmina ou outras peças amovíveis, guardar).

1

Segure bem a lâmina (lâmina de trituração [9] ou lâmina para batidos [16], consoante o fim de utilização) pela parte de cima, tal como representado, e insira o vedante na lâmina com o rebordo de sucção para baixo.



2

Insira o pé da lâmina na abertura existente no fundo interior do recipiente.



3

Coloque o elemento de fixação da lâmina **12** (porca em forma de flor), com o lado sem inscrição virado para a lâmina.



4

Rode o elemento de fixação da lâmina no sentido anti-horário até que fique encaixado de forma segura. Em simultâneo, segure bem a lâmina pelo lado interior do recipiente.

Verifique se a lâmina foi montada corretamente, largando a mesma e rodando um pouco o elemento de fixação da lâmina. A lâmina tem de rodar conjuntamente.



Nota Retire a lâmina pela sequência inversa.



Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem que a lâmina esteja corretamente inserida.

2.2.2 LIGAÇÃO À ALIMENTAÇÃO DE CORRENTE



Antes de ligar o aparelho à alimentação de corrente certifique-se de que a tensão de rede local corresponde à tensão adequada ao aparelho.



Antes de cada utilização, verifique se o cabo de alimentação está danificado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo serviço pós-venda ou por pessoal igualmente qualificado, a fim de evitar quaisquer riscos.

O aparelho funciona com tensão de rede. Conclua todos os trabalhos de preparação (cap. 2.3 seg.). Insira então a ficha na tomada.



Perigo de choque elétrico! Por norma, existe tensão de rede durante o funcionamento do aparelho. Nunca mergulhe o aparelho em água.



Desligue o aparelho da alimentação de corrente sempre que esta não for necessária para o passo que estiver a efetuar (p. ex. limpar, retirar ou inserir a lâmina ou outras peças amovíveis, guardar).



Nunca utilize um aparelho com defeito ou um aparelho que tenha acessórios com defeito.

2.3 OPERAÇÃO

O Baby Menu da NUK utiliza vapor quente para cozinhar a vapor, aquecer e descongelar alimentos. Este é criado através do aquecimento da água no respetivo recipiente. O vapor é conduzido da base para o recipiente através da tampa. Para que o vapor possa chegar ao recipiente sem qualquer impedimento, é absolutamente necessário que a tampa esteja corretamente colocada e fechada. Para este efeito, a tampa está equipada com um fecho bloqueável. É particularmente importante que haja uma ligação perfeita entre a abertura de saída de vapor [18] da base e a abertura de entrada de vapor [17] da tampa. O vapor excessivo é conduzido para fora através da abertura de saída de vapor [8] da tampa (⚠).



Antes de cada utilização, verifique se a tampa e o recipiente estão danificados. A tampa e o recipiente têm de adaptar quando são colocados. Substitua as peças danificadas antes da utilização.

No caso de uma montagem incorreta o aquecimento permanece desligado graças a um interruptor de segurança.



Perigo de queimadura! Sai vapor quente do aparelho, durante o seu funcionamento, pela abertura da tampa. Evite o contacto com o vapor. Mantenha o rosto e as mãos a uma distância segura.

Nota

O recipiente é composto por um material especialmente adequado para a preparação de alimentos.

Nota

Ao cozinhar a vapor, uma das lâminas (para trituração ou para batidos) deve estar sempre montada, caso contrário, ocorrem fugas.

2.3.1 COZINHAR A VAPOR



Perigo de queimaduras! As peças do aparelho ficam muito quentes durante o cozimento a vapor. Evite o contacto com a pele. Não se incline sobre o aparelho.



Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.

1




Abra a tampa do reservatório de água, alinhando a marcação oval (0) existente na tampa com a marcação  existente no aparelho, rodando um quarto de volta no sentido anti-horário.

Imagem 1

2	Encha o recipiente de água com a quantidade de água fria indicada nos valores de referência para receitas (cap. 2.4). Não encha o reservatório nem o recipiente acima da respetiva capacidade máxima.	Imagem 3
Nota	No recipiente de trituração existe uma escala graduada para a dosagem.	
3	Feche o reservatório de água voltando a colocar o botão e rodando-o de forma a que a marca oval (0) do botão fique alinhada com a marca  do dispositivo.	Imagem 2
4	Caso o aparelho esteja montado: Retire a tampa rodando um quarto de volta no sentido horário e levante-a (Imagem 4). Retire de seguida o recipiente da base rodando-o um quarto de volta no sentido horário e remova, se necessário, os cestos inseridos.	
5	Corte os ingredientes em pedaços pequenos. Consulte os valores de referência para as quantidades no cap. 2.4. Caso deseje cozinhar dois ingredientes mas não queira misturá-los:	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insira primeiro o meio cesto no cesto, de forma a que as estrias do cesto fixem o meio cesto. 	Imagem 5
	Coloque agora os ingredientes nos cestos.	
6	Coloque o cesto, e o meio cesto, se necessário, no recipiente.	
7	Coloque a tampa no recipiente e rode-a no sentido anti-horário até que adapte.	Imagem 6
8	Coloque o recipiente na base e fixe-o rodando um quarto de volta no sentido anti-horário.	Imagem 7
9	Ligue o aparelho à alimentação de corrente.	
10	Prima uma vez o botão do aparelho de ligar/desligar  . A indicação “Cozer a vapor” acende-se. O cozimento a vapor é iniciado.	Imagem 9
11	Assim que o cozimento a vapor estiver concluído, soa um sinal acústico, a indicação Cozer a vapor apaga-se e o aquecimento desliga-se.	
12	Retire a tampa rodando um quarto de volta no sentido horário e levante-a.	Imagem 4

13

Retire o(s) cesto(s). Utilize sempre a espátula para os retirar, pois os cestos estão muito quentes após o cozimento a vapor.

Imagem
10

A parte inferior do recipiente encontra-se cheia de vapor de água após o cozimento a vapor. Pode escolher entre guardar ou eliminar a água. Tal como apresentado no cap. 2.3.2 passo 5, pode utilizar a água na trituração final para manter a papa mais líquida.

Nota Só é possível cozer a vapor nos cestos.



Antes de utilizar novamente o aparelho, deixe-o arrefecer durante pelo menos 15 minutos.

2.3.2 TRITURAR



Misture os alimentos em ciclos de 10 segundos e nunca esteja mais do que 30 segundos a misturar ininterruptamente. Antes de misturar carne ou peixe certifique-se de que não excede a quantidade máxima de 100 g num ciclo de trabalho. A comida deve ser cozida a vapor pelo menos uma vez antes de ser misturada.

1

Retire todas partes duras dos ingredientes cozinhados a vapor (p. ex. ossos, caroços da fruta). Transfira os ingredientes cozinhados a vapor diretamente do cesto para o recipiente.

Nota

Certifique-se de que colocou previamente a lâmina de trituração.

2

Coloque a tampa no recipiente e rode-a no sentido anti-horário até que adapte.

Imagem 6

3

Coloque o recipiente na base e fixe-o rodando um quarto de volta no sentido anti-horário.

Imagem 7



4

Ligue o aparelho à alimentação de corrente.

5

Rode o seletor rotativo para a esquerda ou para a direita, consoante o nível de velocidade desejado.

Imagem 11

-  : Rodar o seletor rotativo para a esquerda - puré fino
-  : Rodar o seletor rotativo para a direita - puré espesso

Nota

Controle a consistência do puré através da adição de líquido, para que não adira à parede do recipiente.

6

Repita o passo 5, até alcançar a consistência desejada. A seguir, desligue o aparelho da alimentação de corrente.

Nota

Se necessário, utilize a espátula para que a comida triturada fique exatamente como deseja (imagem 14).

7	Retire o recipiente da base. Para tal, segure na pega e rode um quarto de volta no sentido horário.	Imagem 8
8	Retire a tampa rodando um quarto de volta no sentido horário e levante-a. Retire o puré. Pode utilizar a espátula para raspar o recipiente (imagem 13).	Imagem 4
9	Limpe a espátula e pendure-a na parte posterior da base.	Imagem 12

Pode triturar os ingredientes dos cestos em separado, uns após os outros.



Perigo de queimaduras! Verifique sempre a temperatura da comida preparada antes de alimentar o seu bebé.



Perigo de asfixia! Verifique sempre se a consistência da comida preparada é adequada para o seu bebé (não contém pedaços grandes).

Nota No caso de a lâmina bloquear devido à consistência do puré, desligue primeiro o aparelho da alimentação de corrente. Elimine então o bloqueio.

2.3.3 AQUECER

O procedimento para o aquecimento das refeições é o mesmo que o utilizado para o cozimento a vapor (secção 2.3.1). Durante o passo **2**, certifique-se de que o reservatório de água está apenas cheio até ao nível 1. O tempo aproximado para o aquecimento é de cerca de 10 minutos.



Perigo de queimaduras! Verifique sempre a temperatura da comida preparada antes de alimentar o seu bebé.

2.3.4 DESCONGELAR

O procedimento para o descongelamento de refeições congeladas é o mesmo que o utilizado para o cozimento a vapor (secção 2.3.1). Durante o passo **2**, certifique-se de que o reservatório de água está apenas cheio até ao nível 1. O tempo aproximado para o descongelamento é de cerca de 14 minutos. O vapor de água pode ser eliminado caso não seja necessário.

Nota O aparelho não é adequado para o descongelamento de alimentos líquidos (p. ex. leite materno).



Perigo de queimaduras! Verifique sempre a temperatura da comida preparada antes de alimentar o seu bebé.

2.3.5 BATIDOS

Com o Baby Menu da NUK também pode triturar fruta crua e preparar batidos.

1 Retire a lâmina de trituração (caso esteja inserida) e coloque a lâmina para batidos (veja o cap. 2.2.1).

2 Coloque os ingredientes diretamente no recipiente.



Nota Em algumas circunstâncias pode ser necessário adicionar água para obter um bom resultado de trituração.

3 Coloque a tampa no recipiente e rode-a no sentido anti-horário até que adapte. Imagem 6

4 Coloque o recipiente na base e fixe-o rodando um quarto de volta no sentido anti-horário. Imagem 7

5 Ligue o aparelho à alimentação de corrente.

6 Rode o seletor rotativo para a esquerda ou para a direita, consoante o nível de velocidade desejado. Imagem 11

- : Rodar o seletor rotativo para a esquerda – nível rápido
- : Rodar o seletor rotativo para a direita – nível lento

7 Repita o passo **6**, até alcançar a consistência desejada. A seguir, desligue o aparelho da alimentação de corrente.

Nota Se necessário, utilize a espátula para que a comida triturada fique exatamente como deseja (imagem 14).

8 Retire o recipiente da base. Para tal, segure na pega e rode um quarto de volta no sentido horário. Imagem 8

9 Retire a tampa rodando um quarto de volta no sentido horário e levante-a. Retire o batido pronto. Pode utilizar a espátula para esvaziar o recipiente. Imagem 4

10 Limpe a espátula e pendure-a na parte posterior da base. Imagem 12

2.4 VALORES DE REFERÊNCIA PARA RECEITAS PARA COZINHAR A VAPOR

Para um recipiente cheio com uma quantidade de 900 ml ou 400 – 450 g de alimentos:

Ingredientes	Quantidade máx. de água (nível)*	Tempo do cozimento a vapor**
Fruta		
Maçãs	2	aprox. 14 minutos
Morangos	2	aprox. 14 minutos
Pêssegos	2	aprox. 14 minutos
Pêras	2	aprox. 14 minutos
Legumes		
Brócolos	máx.	aprox. 17 minutos
Cenouras	máx.	aprox. 17 minutos
Couve-flor	máx.	aprox. 17 minutos
Funcho	máx.	aprox. 17 minutos
Feijões	2	aprox. 14 minutos
Alho-francês	máx.	aprox. 17 minutos
Curgetes	2	aprox. 14 minutos
Nozes	máx.	aprox. 17 minutos
Batatas	máx.	aprox. 17 minutos
Espinafres	máx.	aprox. 17 minutos
Tomates	máx.	aprox. 17 minutos
Carne		
Borrego, vaca, frango, etc.	máx.	aprox. 17 minutos
Peixe		
Bacalhau, salmão, truta, etc.	máx.	aprox. 17 minutos

Para um recipiente meio cheio (200 - 250g de alimentos), reduza a quantidade de água indicada em um nível (p. ex. para um cesto com batatas até meio encha água até ao nível 2, em vez do nível indicado em cima.).

* Os números existentes no indicador de nível do reservatório de água representam os níveis 1, 2 e máx (máx = 210 ml).

** O tempo de cozedura a vapor pode variar. Depende do volume de água existente no reservatório de água.

3 INDICAÇÕES DE USO

3.1 LIMPEZA

Limpe bem as peças amovíveis antes da primeira utilização e, posteriormente, após cada utilização. Para tal, desligue o aparelho da alimentação de corrente. Deixe-o arrefecer antes de iniciar a limpeza. Siga as indicações existentes no capítulo 3.2. para eliminar a formação de calcário.



Perigo de choque elétrico! Por norma, existe tensão de rede durante o funcionamento do aparelho. Nunca mergulhe o aparelho em água.



Deixe sempre o aparelho arrefecer antes de o limpar.

Limpe a base com uma esponja ou pano húmido. Seque-a com um pano que não liberte fiapos.



Não lave a base na máquina de lavar loiça.

Limpe as peças amovíveis na máquina de lavar loiça ou com uma esponja ou pano húmido juntamente com um detergente.



Para a limpeza, não utilize esponjas ou esfregões abrasivos nem líquidos agressivos como benzina ou acetona.

Para limpar o canal de vapor quente na tampa, recomenda-se que lave ocasionalmente a tampa com água corrente após a utilização. Se a cobertura do canal de vapor quente estiver entupida, deve ser retirada da tampa (imagem 15) e novamente colocada, depois de limpa e seca.



Após a limpeza e secagem, certifique-se de que uma das lâminas e o vedante ficam corretamente montados.

Nota Para a montagem da lâmina veja o cap. 2.2.1.

3.2 DESCALCIFICAÇÃO

Com o passar do tempo e dependendo da qualidade da água, podem formar-se depósitos de calcário no fundo do reservatório de água. Assim que este for visível, e pelo menos a cada 20 ciclos de aquecimento, descalcifique o aparelho, para evitar obstruções nos canais de vapor quente devido a partículas de calcário e para assegurar o aquecimento correto da água.

Antes da descalcificação assegure-se de que o aparelho está desligado e separado da alimentação de corrente.

Descalcifique regularmente o aparelho em função do grau de dureza da água na sua região. Para o fazer, encha o reservatório de água com 100 ml de vinagre alimentar seguido de 100 ml de água a ferver. Deixe atuar no máx. 30 minutos (confirme que a ficha não está ligada à corrente). Esvazie o reservatório de água por um dos lados, como indicado na Figura 16. Enxague o reservatório com água limpa. Não permita a entrada de líquidos na base ao encher ou esvaziar o reservatório de água.



Não utilize um produto de descalcificação comum, especialmente se contiver ácido cítrico.



Deixe a solução ácida para a descalcificação atuar no máx. 30 minutos. Um tempo de atuação maior pode provocar danos no aparelho.

3.3 MANUTENÇÃO & PEÇAS SOBRESSALENTES

Verifique regularmente antes da utilização se o aparelho está danificado. Verifique em especial a estanquicidade do vedante e a integridade do cabo de corrente. Em caso de problemas consulte também o cap. 4.



Nunca utilize um aparelho com defeito ou um aparelho que tenha acessórios com defeito.

Nota Guarde os vedantes sobressalentes num sítio seguro e acessível!

Substitua as peças danificadas por peças sobressalentes originais. No caso de reclamações, contacte o endereço de contacto da NUK do seu país. O direito à garantia é anulado no caso de reparar o aparelho autonomamente no período de garantia ou de não utilizar peças originais para as substituições ou acessórios indicados neste manual de utilização.

Nota O endereço de contacto da NUK do seu país encontra-se no final deste manual de utilização.



As reparações só podem ser efetuadas por um especialista em aparelhos eletrónicos. Nunca repare o cabo de alimentação.

3.4 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Recomendamos que guarde a embalagem do Baby Menu da NUK, para poder embalar o aparelho corretamente caso necessite de o transportar.

É aconselhável montar o aparelho após a utilização, limpeza e secagem das peças individuais. No caso de não utilizar o aparelho por longos períodos a tampa do tanque de água deve ser desparafusada.

3.5 ELIMINAÇÃO

Elimine a embalagem do Baby Menu da NUK de forma ecológica e utilizando os sistemas de reciclagem.



Não elimine o aparelho no lixo doméstico normal. Coloque-o num ponto de reciclagem oficial.



4 ELIMINAÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho desliga-se demasiado cedo, fica um resto de água no tanque	Os interruptores de segurança do aparelho foram ativados	Certifique-se de que a tampa do recipiente assenta corretamente no recipiente e que a unidade completa fica devidamente encaixada na base.
	Erro elétrico no aparelho	O aparelho tem de ser enviado para o serviço de reparação (cap. 6)

Problema	Causa possível	Solução
O cozimento a vapor ou a trituração não funciona	O recipiente não está colocado corretamente.	Certifique-se de que a tampa do recipiente assenta corretamente no recipiente e que a unidade completa fica devidamente encaixada na base.
	A tampa do recipiente não está colocada corretamente.	Certifique-se de que a tampa do recipiente assenta corretamente no recipiente e que a unidade completa fica devidamente encaixada na base.
	O aparelho não está ligado à alimentação de corrente.	Insira a ficha do aparelho na tomada.
Recipiente com fugas	Sem lâmina colocada.	Coloque uma lâmina como descrito no cap. 2.2.1.
	Vedante mal colocado.	Coloque o vedante na lâmina com o rebordo de sucção para baixo (cap. 2.2.1).
	O vedante está poroso ou danificado.	Utilize o vedante de substituição.
	O recipiente está danificado.	Necessita de um recipiente novo. Contacte o seu distribuidor (cap. 3.3).
No cozimento a vapor sai vapor do rebordo da tampa do recipiente (entrada de vapor)	A tampa do recipiente não está colocada corretamente.	Coloque a tampa no recipiente de forma a que fique totalmente vedado.
	O canal de vapor quente está entupido.	Limpe o canal de vapor quente (cap. 3.1)
	A tampa está deformada.	Necessita de uma tampa nova. Contacte o seu distribuidor (cap. 3.3)
	A abertura de saída de vapor na base está deformada.	Contacte o seu distribuidor (cap. 3.3)
	A cobertura do canal de vapor quente não está montada.	Monte a cobertura no lado inferior da tampa.
Balanço durante o funcionamento	A lâmina não está colocada corretamente.	Coloque a lâmina como descrito no cap. 2.2.1.

Problema	Causa possível	Solução
Depois de ligar, a indicação de cozimento a vapor apaga-se	O recipiente não está corretamente colocado.	Verifique se o recipiente e a tampa estão corretamente montados e encaixados.
	Não existe água no respetivo tanque.	Deixar o recipiente arrefecer e encher com a quantidade de água suficiente.
Os ingredientes não são corretamente triturados.	A lâmina está romba.	Necessita de uma lâmina nova. Contacte o seu distribuidor (cap. 3.3)
	A lâmina não está colocada corretamente.	Coloque a lâmina como descrito no cap. 2.2.1.

5 DADOS TÉCNICOS

Alimentação de corrente:	220V-240V, 50Hz
Humidade do ar de serviço:	20% - 95% humidade relativa do ar
Classe de proteção:	I
Grau de proteção:	IPX0
Potência de ligação:	200W (motor)
Potência de aquecimento:	500W

6 GARANTIA

O aparelho dispõe de uma garantia do fabricante de dois (2) anos, a contar a partir da data de aquisição, se este for tratado em condições e em conformidade com o manual de utilização. Assumimos a reparação gratuita do aparelho, caso se trate de falhas de material ou de construção. Ficam excluídas quaisquer outras reivindicações.

Danos resultantes de uma utilização inadequada do aparelho não são reparados. O cabo de rede e a ficha encontram-se excluídos da garantia se o problema for atribuível ao desgaste. Dentro dos primeiros dois (2) anos, a contar a partir da data de aquisição, eliminamos todas as falhas devidamente reconhecidas sem quaisquer custos adicionais. A aceitação dos custos tem de ser previamente esclarecida. Para tal, consulte o endereço de contacto da NUK do seu país que se encontra no fim deste manual de utilização.

No caso de envio do aparelho junte o certificado de garantia ou o comprovativo de compra. Sem comprovativo de compra os custos serão apresentados na fatura. O reenvio da mercadoria é efetuado contra reembolso.

Preencha o certificado de garantia logo após a compra e guarde-o cuidadosamente. Em caso de extravio, o certificado de garantia não é substituído. O certificado de garantia encontra-se no fim deste manual de utilização.

7 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UE

O aparelho está em conformidade com todas as diretivas europeias aplicáveis e respetivas normas harmonizadas. Estas podem ser consultadas na declaração de conformidade UE que pode ser solicitada ao fabricante. Encontra a declaração de conformidade em www.nuk.de.

Congratulazioni per aver acquistato questo prodotto di qualità NUK!

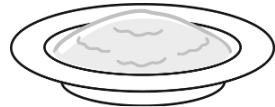
NUK Baby Menu vi permetterà di preparare pasti sani e saporiti per il vostro bambino in pochissimo tempo. Basta cuocere gli ingredienti al vapore e frullarli!

La delicata cottura al vapore mantiene inalterate le vitamine e le sostanze nutritive. Il frullatore ha due livelli di velocità per preparare gli alimenti in base all'età.

COTTURA A VAPORE

MIXER

PRONTO



In ca. 18 minuti potete preparare pasti sani per il vostro bambino!

NUK Baby Menu ha tante altre funzioni! Scongela e riscalda gli alimenti con molta semplicità. Con la lama per smoothie in dotazione si possono preparare gustosi omogeneizzati alla frutta o frullati che piaceranno non solo al vostro bambino!

Per approfittare di tutte le funzionalità dell'apparecchio:





leggere attentamente le istruzioni per l'uso e seguite le istruzioni e i consigli riportati all'interno. Conservate le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro e accessibile. In caso di cessione dell'apparecchio consegnate le istruzioni per l'uso al nuovo utilizzatore.


1	Panoramica	86
1.1	Avvertenze di sicurezza.....	86
1.2	Materiale in dotazione e descrizione	89
1.2.1	Materiale in dotazione.....	89
1.2.2	Descrizione.....	90
2	NUK Baby Menu.....	91
2.1	Prima del primo utilizzo	92
2.2	Messa in funzione.....	92
2.2.1	Montaggio delle lame.....	92
2.2.2	Collegamento all'alimentazione elettrica.....	93
2.3	Funzionamento.....	94
2.3.1	Cuocere a vapore	94
2.3.2	Frullare.....	96
2.3.3	Riscaldare.....	97
2.3.4	Scongelare.....	97
2.3.5	Smoothie.....	98
2.4	Valori indicativi per le ricette per la cottura a vapore	99
3	Modalità d'impiego.....	99
3.1	Pulizia	99
3.2	Eliminazione del calcare.....	100
3.3	Manutenzione e ricambi	101
3.4	Conservazione e trasporto	101
3.5	Smaltimento	101
4	Risoluzione dei problemi	101
5	Scheda tecnica	103
6	Garanzia.....	103
7	Dichiarazione di conformità CE	103


1 PANORAMICA

1.1 AVVERTENZE DI SICUREZZA


Di seguito trovate una panoramica di tutte le avvertenze di sicurezza per un utilizzo sicuro del vostro NUK Baby Menu. All'interno delle istruzioni per l'uso le avvertenze di sicurezza sono riportate nella sequenza in cui compaiono, contrassegnate dal simbolo  e dal numero. Le avvertenze per un utilizzo efficace e migliore dell'apparecchio sono contrassegnate con [Nota].

In queste istruzioni per l'uso, le fasi di lavoro che devono essere eseguite in successione sono contrassegnate da un numero bianco all'interno di un cerchio nero (ad es. fase ).

Avvertenza di sicurezza	Cap.	 N.
Il NUK Baby Menu è destinato all'utilizzo personale e non è progettato per applicazioni commerciali. L'apparecchio è progettato per l'uso domestico e per applicazioni simili, compreso quanto segue: <ul style="list-style-type: none">- aree cucina per il personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;- fattorie;- utilizzo in strutture di villeggiatura e soggiorno purché ammessi dai regolamenti.		
L'apparecchio è adatto soltanto per la preparazione di alimenti e non per la pulizia o la sterilizzazione a vapore, né per far evaporare i principi attivi o sminuzzare le cose (ad es. cubetti di ghiaccio).	2	1
Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo al di fuori della portata dei bambini. In caso di persone con ridotte capacità sensoriali l'uso può essere consentito solo sotto stretta sorveglianza e in condizioni di sicurezza. L'apparecchio non è un giocattolo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.	2	2
Posizionare ed utilizzare l'apparecchio su una superficie liscia, piana e asciutta, resistente all'umidità e non infiammabile, lontano dalla portata dei bambini.	2.2	3
Pericolo di lesioni! Le lame sono molto affilate. Maneggiatele con la massima precauzione.	2.2.1	4

Avvertenza di sicurezza	Cap.	 N.
Scollegate sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica quando dovete eseguire una fase di lavoro per la quale non serve corrente (ad es. pulizia, rimozione o inserimento delle lame e di altri componenti smontabili, conservazione).	2.2.1 2.2.2	5 10
Non mettete mai in funzione l'apparecchio se le lame non sono inserite correttamente.	2.2.1	6
Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, accertatevi sempre che la tensione di rete locale corrisponda alla tensione necessaria per il funzionamento dell'apparecchio.	2.2.2	7
Prima di ogni utilizzo controllate che il cavo di corrente non sia danneggiato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dalla sua assistenza post-vendita o da altro personale qualificato, al fine di evitare pericoli.	2.2.2	8
Pericolo di scossa elettrica! Durante il funzionamento la base è sotto tensione. Non immergere mai l'apparecchio in acqua, nemmeno da spento.	2.2.2 3.1	9 22
Non utilizzate mai un apparecchio difettoso o un apparecchio con accessori difettosi.	2.2.2 3.3	11 29
Prima di ogni utilizzo controllate che il coperchio e il contenitore non siano danneggiati. Il coperchio e il contenitore devono essere inseriti a scatto. Sostituite i componenti difettosi prima dell'uso.	2.3	12
Pericolo di ustioni! Durante il funzionamento e all'apertura del coperchio dall'apparecchio fuoriesce vapore bollente. Evitate il contatto con il vapore. Tenete viso e mani a distanza di sicurezza.	2.3	13
Pericolo di ustioni! I componenti dell'apparecchio diventano molto caldi durante la cottura a vapore. Evitate il contatto con la pelle. Non chinatevi sull'apparecchio.	2.3.1	14

Avvertenza di sicurezza	Cap.	! N.
Non lasciare mai l'apparecchio acceso ed in posizione "ON" senza sorvegliarlo.	2.3.1	15
Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio dopo un primo uso lasciatelo raffreddare per almeno 15 minuti.	2.3.1	16
Mescolare il cibo con cicli di 10 secondi e non superare mai i 30 secondi di mescolamento continuo. Prima di frullare carne e pesce, assicurarsi che non venga superata la quantità massima di 100 g per volta! Prima di essere frullato, il cibo dovrebbe essere cotto al vapore almeno una volta!	2.3.2	17
Pericolo di ustioni! Verificate sempre la temperatura del cibo preparato prima di dare da mangiare al bambino.	2.3.2 2.3.3 2.3.4	18 20 21
Pericolo di soffocamento! Verificate sempre che il cibo preparato non contenga pezzi troppo grossi prima di dare da mangiare al bambino.	2.3.2	19
Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.	3.1	23
Non lavate la base in lavastoviglie.	3.1	24
Per la pulizia non utilizzate spugne né detersivi abrasivi o liquidi aggressivi come benzina o acetone.	3.1	25
Dopo la pulizia e l'asciugatura assicuratevi che la lama e la guarnizione siano rimontate correttamente.	3.1	26
Non utilizzare i prodotti anticalcare comunemente reperibili in commercio, in particolare quelli contenenti acido citrico.	3.2	27
Come anticalcare utilizzate del normale aceto e lasciatelo agire per max. 30 minuti. Se lasciato agire più a lungo potrebbe causare danni all'apparecchio.	3.2	28
Fate eseguire le riparazioni soltanto da tecnici specializzati nella riparazione di apparecchi elettronici. Non riparate mai il cavo di corrente.	3.3	30

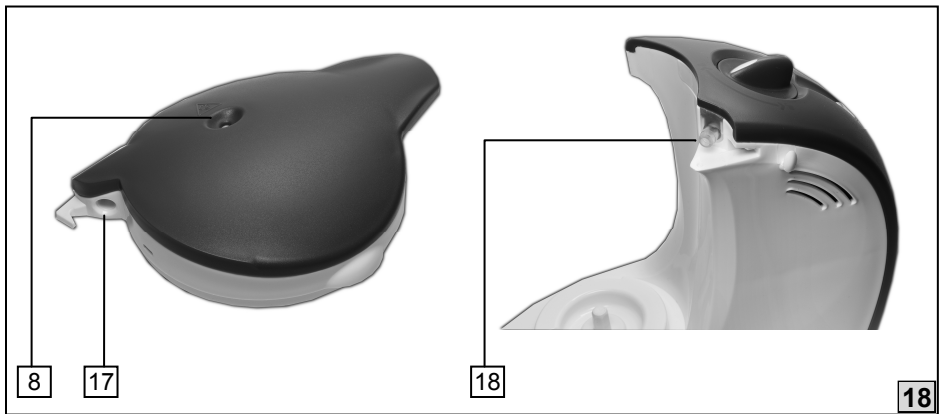
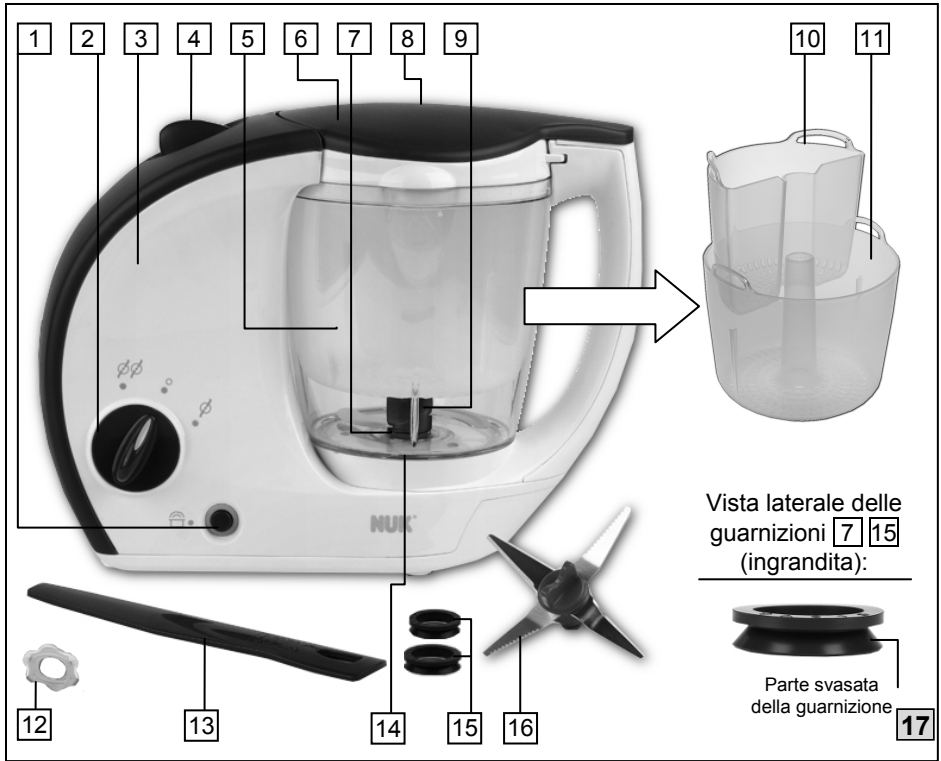
Avvertenza di sicurezza	Cap.	 N.
Non smaltite l'apparecchio come immondizia domestica. Conferitelo a un centro di riciclaggio ufficiale.	3.5	31
PULIZIA E MANUTENZIONE <ul style="list-style-type: none"> - Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. - Staccare sempre la spina e lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. - Non immergere mai l'unità di base in acqua o in un altro liquido. - La ciotola, il tappo del serbatoio, la flangia, la guarnizione, le lame, i cestini per la cottura, la ciotola per la cottura, il coperchio della ciotola per la cottura e la spatola possono essere lavati con una spugna con acqua e detersivo oppure in lavastoviglie. - Prestare molta attenzione quando si lavano le lame, sono molto taglienti. - Non utilizzare detersivi abrasivi. Non versare mai candeggina o soluzioni/comprese sterilizzanti chimiche nell'apparecchio. Se necessario, utilizzare un panno umido per pulire l'unità base. - Dopo aver pulito le lame, accertare che la guarnizione sia riposizionata correttamente (si veda 2.2.1. Posizionare le lame). 	3.1	





1.2 MATERIALE IN DOTAZIONE E DESCRIZIONE

1.2.1 MATERIALE IN DOTAZIONE

NUK Baby Menu viene fornito con tutti i componenti descritti al cap. 1.2.2. La dotazione comprende inoltre le istruzioni per l'uso.

Nota: la spatola si trova sulla parte superiore del cartone interno dell'imballaggio.



- 1** Tasto On/Off dell'apparecchio per la cottura a vapore e spia 
- 2** Manopola On/Off dell'apparecchio per il funzionamento del frullatore
 - Livello di velocità : ruotando la manopola verso sinistra si ottiene una frullatura omogenea
 - Livello di velocità : ruotando la manopola verso destra si ottiene frullatura a piccoli pezzi
- 3** Base
- 4** Chiusura contenitore dell'acqua
- 5** Contenitore
- 6** Coperchio
- 7** Guarnizione
- 8** Apertura di uscita del vapore ()
- 9** Lama del frullatore
- 10** Mezzo cestello
- 11** Cestello
- 12** Elemento di fissaggio della lama
- 13** Spatola
- 14** Alloggiamento per le lame **9** e **16** (sotto al contenitore)
- 15** 2 guarnizioni di ricambio
- 16** Lama per smoothie
- 17** Foro di ingresso del vapore del coperchio
- 18** Foro di uscita del vapore della base



2 NUK BABY MENU

NUK Baby Menu vi aiuta a preparare pasti sani per il vostro bambino. Consente di cuocere al vapore, frullare, scongelare e riscaldare verdura, carne, pesce e frutta. Con la frutta fresca potete preparare omogeneizzati di frutta o frullati.



L'apparecchio è adatto soltanto per la preparazione di alimenti e non per la pulizia o la sterilizzazione a vapore, né per far evaporare i principi attivi o sminuzzare le cose (ad es. cubetti di ghiaccio).

NUK Baby Menu offre una serie di pratiche funzionalità:

- preparazione contemporanea di più pasti
- un segnale acustico che avvisa al termine della cottura a vapore
- due livelli di velocità per la preparazione di pasti adatti all'età del bambino:
 - : frullatura omogenea per bambini di 4 - 10 mesi.
 - : frullatura a piccoli pezzi per bambini oltre i 10 mesi.
- Due cestelli per cucinare contemporaneamente due pietanze diverse.

- una pratica spatola per rimuovere in modo semplice e sicuro i cestelli caldi e per togliere facilmente la pappa frullata dal contenitore



Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo al di fuori della portata dei bambini. In caso di persone con ridotte capacità sensoriali l'uso può essere consentito solo sotto stretta sorveglianza e in condizioni di sicurezza. L'apparecchio non è un giocattolo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.

2.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo di NUK Baby Menu:

1. Rimuovete tutto il materiale di imballaggio dall'apparecchio.
2. Rimuovete il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario e sollevatelo (fig. 4). Rimuovete ora il contenitore ruotandolo di un quarto di giro in senso orario sulla base (fig. 8) e rimuovete i cestelli inseriti.
3. Smontate la lama inserita. Per un montaggio e uno smontaggio sicuri ved. cap. 2.2.1.
4. Pulite tutti i componenti smontabili (cap. 3.1).

2.2 MESSA IN FUNZIONE



Mettete l'apparecchio su una superficie liscia, piana e asciutta, resistente all'umidità e non infiammabile, lontano dalla portata dei bambini.

2.2.1 MONTAGGIO DELLE LAME



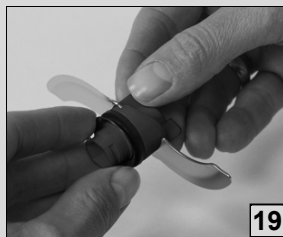
Pericolo di lesioni! Le lame sono molto affilate. Maneggiatele con la massima precauzione.



Scollegate sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica quando dovete eseguire una fase di lavoro per la quale non serve corrente (ad es. pulizia, rimozione o inserimento delle lame e di altri componenti smontabili, conservazione).

1

Tenete una lama (a seconda dell'utilizzo la lama del frullatore **9**) o la lama per smoothie **16**) per la parte superiore come illustrato in figura e inserite la guarnizione sulla lama con la parte svasata rivolta verso il basso.



- 2** Inserite la base della lama sul lato interno del contenitore attraverso il foro sul fondo.



- 3** Montate l'elemento di fissaggio della lama **12** (dado a forma di fiore), con il lato privo di scritte verso la base della lama.



- 4** Ruotate l'elemento di fissaggio della lama in senso antiorario fino a incastrarlo saldamente. Contemporaneamente tenete ferma la lama dal lato interno del contenitore.

Controllate che la lama sia inserita correttamente, lasciandola e ruotando brevemente l'elemento di fissaggio della lama. Anche la lama deve ruotare.



Nota Rimuovete la lama procedendo in ordine inverso.



Non mettete mai in funzione l'apparecchio se le lame non sono inserite correttamente.

2.2.2 COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA



Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica accertatevi sempre che la tensione di rete locale corrisponda alla tensione necessaria per il funzionamento dell'apparecchio.



Prima di ogni utilizzo controllate che il cavo di corrente non sia danneggiato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dalla sua assistenza post-vendita o da altro personale qualificato, al fine di evitare pericoli.

L'apparecchio funziona con la tensione di rete. Portate a termine tutte le operazioni di preparazione (cap. 2.3 segg.). Inserite quindi la spina di rete nella presa.



Pericolo di scossa elettrica! Durante il funzionamento la base è sotto tensione. Non immergere mai l'apparecchio in acqua anche in assenza di corrente.




Scollegate sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica quando dovete eseguire una fase di lavoro per la quale non serve corrente (ad es. pulizia, rimozione o inserimento delle lame e di altri componenti sostituibili, conservazione).



Non utilizzate mai un apparecchio difettoso o un apparecchio con accessori difettosi.

2.3 FUNZIONAMENTO

NUK Baby Menu utilizza il calore del vapore per cuocere, riscaldare e scongelare gli alimenti. Questo avviene mediante il riscaldamento dell'acqua nel contenitore dell'acqua. Il vapore passa dalla base al contenitore attraverso il coperchio. Affinché il calore possa giungere al contenitore senza ostacoli è necessario applicare e chiudere correttamente il coperchio. A tal scopo il coperchio è dotato di un'apposita chiusura. Prestate particolarmente attenzione al collegamento corretto dell'apertura di uscita del vapore **18** della base con l'apertura di ingresso del vapore **17** del coperchio. Il vapore in eccesso viene convogliato verso l'esterno mediante  l'apertura di uscita del vapore **8** del coperchio.



Prima di ogni utilizzo controllate che il coperchio e il contenitore non siano danneggiati. Il coperchio e il contenitore devono essere inseriti a scatto. Sostituite i componenti difettosi prima dell'uso.

In caso di montaggio errato un interruttore di sicurezza impedisce l'accensione della resistenza.



Pericolo di ustioni! Durante il funzionamento e all'apertura del coperchio dall'apparecchio fuoriesce vapore bollente. Evitate il contatto con il vapore. Tenete viso e mani a distanza di sicurezza.

Nota

Il contenitore è stato realizzato con materiale adatto alla lavorazione degli alimenti.

Nota

Durante la cottura a vapore montate sempre la lama o la lama per smoothie per impedire eventuali fuoriuscite.

2.3.1 CUOCERE A VAPORE



Pericolo di ustioni! I componenti dell'apparecchio diventano molto caldi durante la cottura a vapore. Evitate il contatto con la pelle. Non chinatevi sull'apparecchio.



Non lasciare mai l'apparecchio acceso ed in posizione "ON" senza sorvegliarlo.

1



Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua facendo coincidere il contrassegno ovale **(0)** sul coperchio con il contrassegno  sull'apparecchio ruotandolo di un quarto di giro in senso antiorario.

Fig. 1

- 2** Riempite il contenitore dell'acqua con la quantità di acqua fredda indicata orientativamente nella ricetta (cap. 2.4). Non riempire il serbatoio superando la capacità massima e non riempire la ciotola superando la capacità massima. Fig. 3

Nota Sul contenitore del frullatore vi è una scala di misurazione per il dosaggio.

- 3** Chiudere il serbatoio dell'acqua riapplicando il tappo e ruotandolo, in modo che il simbolo ovale (0) sul tappo sia allineato con il simbolo  sul dispositivo. Fig. 2

- 4** Se l'apparecchio è montato: Rimuovete il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario e sollevatelo (fig. 4). Rimuovete ora il contenitore ruotandolo di un quarto di giro in senso orario sulla base e rimuovete i cestelli inseriti.

- 5** Tagliate gli ingredienti a pezzetti. I valori indicativi per le quantità sono riportati al cap. 2.4.

Se cuocete a vapore due ingredienti diversi, ma non volete mischiarli:

- inserite dapprima il mezzo cestello nel cestello, in modo che le scanalature sul lato interno del cestello fissino il mezzo cestello. Fig. 5


Mettete ora gli ingredienti nei cestelli.

- 6** Collocate il cestello con l'eventuale mezzo cestello inserito nel contenitore.

- 7** Collocate il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso antiorario fino a incastrarlo. Fig. 6

- 8** Collocate il contenitore sulla base e fissatelo con un mezzo giro in senso antiorario. Fig. 7

- 9** Collegate l'apparecchio all'alimentazione elettrica.

- 10** Premete una volta il tasto On/Off dell'apparecchio . La spia della cottura a vapore comincia a lampeggiare. La cottura a vapore ha inizio. Fig. 9

- 11** Non appena conclusasi la cottura al vapore, viene emesso un segnale acustico e la spia della cottura a vapore nonché il riscaldamento si spengono.

- 12** Rimuovete il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario e sollevatelo. Fig. 4

- 13** Togliete il o i cestelli. Utilizzate sempre la spatola per sollevarli, poiché i cestelli sono bollenti dopo la cottura a vapore.

Fig. 10

Dopo la cottura a vapore la parte inferiore del contenitore è piena di acqua di condensa. Dopo averlo svuotato potete gettare o conservare l'acqua di condensa. Con illustrato al cap. 2.3.2 fase **5** l'acqua può essere utilizzata per la successiva frullatura, in modo da mantenere la pappa fluida.

Nota La cottura a vapore è possibile solo nei cestelli.



Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio lasciatelo raffreddare per almeno 15 minuti.

2.3.2 FRULLARE



Mescolare il cibo con cicli di 10 secondi e non superare mai i 30 secondi di mescolamento continuo. Prima di frullare carne e pesce, assicurarsi che non venga superata la quantità massima di 100 g per volta! Prima di essere frullato, il cibo dovrebbe essere cotto al vapore almeno una volta!

- 1** Rimuovete tutte le parti dure dagli ingredienti cotti a vapore (ad es. ossa, noccioli della frutta). Inserite gli ingredienti cotti a vapore direttamente nel contenitore.



Nota Controllate in precedenza che la lama del frullatore sia inserita.

- 2** Applicare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso antiorario fino a incastrarlo. Fig. 6

- 3** Collocare il contenitore sulla base e fissatelo con un mezzo giro in senso antiorario. Fig. 7

- 4** Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica.

- 5** Ruotate la manopola verso sinistra o destra, a seconda del livello di velocità desiderato. Fig. 11

- : ruotate la manopola verso sinistra per ottenere una purea omogenea
- : ruotate la manopola verso destra per ottenere una purea a piccoli pezzi

Nota Durante la frullatura, fate attenzione a mantenere fluida la purea aggiungendo eventualmente liquido, altrimenti il cibo potrebbe attaccarsi alle pareti del contenitore.

- 6** Ripetete la fase **5**, fino a ottenere la consistenza desiderata. Scollegate l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.


Nota Aiutatevi eventualmente con la spatola per ottenere una frullatura ottimale (fig. 14).


- 7** Togliete il contenitore dalla base. A tal scopo ruotatelo di un quarto di giro in senso orario servendovi dell'impugnatura. Fig. 8

- 8** Rimuovete il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario e sollevatelo. Versare la purea. Potete utilizzare la spatola per raschiare il contenitore (fig. 13). Fig. 4

- 9** Pulite la spatola e appendetela sul retro della base. Fig. 12

Potete frullare gli ingredienti dei cestelli separatamente in successione.


 **18** Pericolo di ustioni! Verificate sempre la temperatura del cibo preparato prima di dare da mangiare al bambino.

 **19** Pericolo di soffocamento! Verificate sempre che il cibo preparato non contenga pezzi troppo grossi prima di dare da mangiare al bambino.

Nota Se la lama si blocca a causa della massa da frullare, scollegate dapprima l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Rimuovete quindi il blocco.

2.3.3 RISCALDARE


La procedura per scaldare i pasti è la stessa della cottura a vapore (paragrafo 2.3.1). Durante la fase **2**, accertare che il serbatoio dell'acqua sia riempito solo fino al livello 1. Il tempo indicativo per riscaldare è di ca. 10 minuti.

 **20** Pericolo di ustioni! Verificate sempre la temperatura del cibo preparato prima di dare da mangiare al bambino.

2.3.4 SCONGELARE

Per scongelare gli alimenti surgelati procedete come per la cottura a vapore (cap. 2.3.1). Durante la fase **2**, prestate attenzione a riempire il contenitore dell'acqua soltanto fino al livello 1. Il tempo indicativo per scongelare è di ca. 14 minuti. L'acqua di condensa non utilizzata può essere smaltita.

Nota L'apparecchio non è adatto a scongelare alimenti liquidi (ad es. il latte materno).

 **21** Pericolo di ustioni! Verificate sempre la temperatura del cibo preparato prima di dare da mangiare al bambino.

2.3.5 SMOOTHIE

NUK Baby Menu può essere utilizzato anche per frullare frutta fresca e per la preparazione di frullati.

1 Rimuovete (se inserita) la lama del frullatore e inserite la lama per smoothie (ved. cap. 2.2.1).

2 Mettete gli ingredienti direttamente nel contenitore.



Nota Per ottenere un buon frullato potrebbe essere necessario aggiungere acqua.

3 Applicate il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso antiorario fino a incastrarlo. Fig. 6

4 Collocate il contenitore sulla base e fissatelo con un mezzo giro in senso antiorario. Fig. 7

5 Collegate l'apparecchio all'alimentazione elettrica.

6 Ruotate la manopola verso sinistra o destra, a seconda del livello di velocità desiderato. Fig. 11

-  : ruotate la manopola verso sinistra per una frullatura rapida
-  : ruotate la manopola verso destra per una frullatura lenta

7 Ripetete la fase **6**, fino a ottenere la consistenza desiderata. Scollegate l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Nota Aiutatevi eventualmente con la spatola per ottenere una frullatura ottimale (fig. 14).

8 Togliete il contenitore dalla base. A tal scopo ruotatelo di un quarto di giro in senso orario servendovi dell'impugnatura. Fig. 8

9 Rimuovete il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario e sollevatelo. Il frullato è pronto e può essere rimosso. Potete utilizzare la spatola per svuotare il contenitore. Fig. 4

10 Pulite la spatola e appendetela sul retro della base. Fig. 12

2.4 VALORI INDICATIVI PER LE RICETTE PER LA COTTURA A VAPORE

Per un contenitore riempito con 900 ml o 400 – 450 g di alimenti:

Ingredienti	Quantità di acqua di riempimento max. (livello)*	Tempo di cottura a vapore**
Frutta		
Mele	2	ca. 14 minuti
Fragole	2	ca. 14 minuti
Pesche	2	ca. 14 minuti
Pere	2	ca. 14 minuti
Verdura		
Broccoli	max	ca. 17 minuti
Carote	max	ca. 17 minuti
Cavolfiore	max	ca. 17 minuti
Finocchio	max	ca. 17 minuti
Fagioli	2	ca. 14 minuti
Porro	max	ca. 17 minuti
Zucchine	2	ca. 14 minuti
Noci	max	ca. 17 minuti
Patate	max	ca. 17 minuti
Spinaci	max	ca. 17 minuti
Pomodori	max	ca. 17 minuti
Carne		
Agnello, vitello, pollo, etc.	max	ca. 17 minuti
Pesce		
Merluzzo, salmone, trota etc.	max	ca. 17 minuti

Per un cestello riempito a metà (200 - 250g di alimenti), riducete la quantità di acqua indicata di un livello (ad es. per un cestello riempito a metà con patate aggiungete fino al livello 2 di acqua, invece del livello max. indicato sopra).

* I numeri sull'indicatore di livello del serbatoio dell'acqua rappresentano i livelli 1, 2 e max (max = 210 ml).

** Il tempo della cottura a vapore può variare. Si basa sul volume d'acqua nel serbatoio dell'acqua.

3 MODALITÀ D'IMPIEGO

3.1 PULIZIA

Prima della prima messa in funzione e dopo ogni utilizzo pulite a fondo i componenti smontabili. A tal scopo scollegate l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Fatelo raffreddare prima di cominciare le operazioni di pulizia. Per rimuovere le incrostazioni di calcare procedete seguendo le avvertenze del capitolo 3.2.



Pericolo di scossa elettrica! Durante il funzionamento la base è sotto tensione. Non immergere mai l'apparecchio in acqua anche in assenza di corrente.



Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

Pulite la base con una spugna o un panno inumiditi. Asciugatela con un panno privo di pelucchi.



Non lavate la base in lavastoviglie.

Lavate i componenti smontabili in lavastoviglie oppure con una spugna o un panno inumiditi utilizzando una soluzione detergente.



Per la pulizia non utilizzate spugne né detersivi abrasivi o liquidi aggressivi come benzina o acetone.

Per la pulizia del canale del vapore bollente nel coperchio consigliamo di lavare di tanto in tanto il coperchio direttamente sotto l'acqua corrente. Se la copertura del canale del vapore bollente è intasata, consigliamo di rimuoverla estraendola dal coperchio (fig. 15). Dopo averla lavata e asciugata riposizionate la copertura del canale del vapore bollente nel coperchio.



Dopo la pulizia e l'asciugatura assicuratevi che la lama e la guarnizione siano rimontate correttamente.

Nota Per il montaggio delle lame ved. cap. 2.2.1.

3.2 ELIMINAZIONE DEL CALCARE

Col passare del tempo e a seconda della qualità dell'acqua, potrebbero formarsi depositi di calcare sul fondo del serbatoio dell'acqua. Eliminate il calcare dall'apparecchio non appena diventa visibile e almeno ogni 20 cicli. Questa operazione è necessaria per evitare che le particelle di calcare intasino i canali del vapore bollente e garantire il riscaldamento corretto dell'apparecchio.

Prima di eliminare il calcare accertatevi che l'apparecchio sia spento e che sia scollegato dall'alimentazione elettrica.

Eliminate il calcare dall'apparecchio a intervalli regolari in base alla durezza dell'acqua locale. Per farlo, riempire il serbatoio dell'acqua con 100 ml di aceto da tavola, poi 100 ml di acqua bollente. Lasciate agire per massimo 30 minuti (accertatevi che la spina di rete sia staccata). Svuotare il serbatoio dell'acqua da un lato, come mostrato nella Figura 16. Risciacquare il serbatoio con acqua dolce. Assicurarsi che non entri del liquido nell'unità di base quando si riempie o si svuota il serbatoio dell'acqua.



Non utilizzate i prodotti anticalcare comunemente in commercio, in particolare quelli contenenti acido citrico.



Come anticalcare utilizzate del normale aceto e lasciatelo agire per max. 30 minuti. Se lasciato agire più a lungo potrebbe causare danni all'apparecchio.

3.3 MANUTENZIONE E RICAMBI

Controllate regolarmente prima dell'utilizzo che l'apparecchio non presenti danni. Controllate in particolare la tenuta delle guarnizioni e l'integrità del cavo di corrente. In caso di problemi consultate anche il cap. 4.



Non utilizzate mai un apparecchio difettoso o un apparecchio con accessori difettosi.

Nota Custodite le guarnizioni di ricambio in un luogo sicuro e a portata di mano!

Sostituite i componenti danneggiati con ricambi originali. In caso di reclami rivolgetevi all'indirizzo di contatto NUK del vostro paese. Il diritto alla garanzia decade in caso di riparazioni autonome dell'apparecchio, di utilizzo di ricambi non originali o di accessori non elencati nelle presenti istruzioni per l'uso.

Nota L'indirizzo di contatto NUK del vostro paese è riportato alla fine delle presenti istruzioni per l'uso.



Fate eseguire le riparazioni soltanto da tecnici specializzati nella riparazione di apparecchi elettronici. Non riparate mai il cavo di corrente.

3.4 CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Consigliamo di conservare l'imballaggio di NUK Baby Menu per poterlo imballare correttamente in caso di trasporto.

È inoltre consigliabile montare completamente l'apparecchio dopo l'uso, la pulizia e l'asciugatura dei singoli componenti. In caso di lunghi periodi di mancato utilizzo svitate il coperchio del serbatoio dell'acqua.

3.5 SMALTIMENTO

Smaltite l'imballaggio di NUK Baby Menu nel rispetto dell'ambiente e in base ai sistemi di riciclaggio.



Non smaltite l'apparecchio come immondizia domestica. Conferitelo a un centro di riciclaggio ufficiale.



4 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio si spegne troppo presto e rimane acqua residua nel serbatoio	Si sono attivati gli interruttori di sicurezza dell'apparecchio	Assicurarsi che il coperchio sia inserito correttamente sul contenitore e che l'intera unità sia incastrata correttamente nella base.
	Guasti al sistema elettrico dell'apparecchio	Inviare l'apparecchio al punto di assistenza per la riparazione (cap. 6).
La cottura al vapore o la frullatura non funzionano	Il contenitore non è inserito correttamente.	Assicurarsi che il coperchio sia inserito correttamente sul contenitore e che l'intera unità sia incastrata correttamente nella base.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La cottura al vapore o la frullatura non funziona di	Il coperchio del contenitore non è inserito correttamente.	Assicurarsi che il coperchio sia inserito correttamente sul contenitore e che l'intera unità sia incastrata correttamente nella base
	L'apparecchio non è collegato all'alimentazione elettrica.	Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente.
Il contenitore non è a tenuta	La lama non è inserita.	Inserite la lama come descritto al cap. 2.2.1.
	La guarnizione non è inserita correttamente.	Inserite la guarnizione sulla lama con la parte svasata rivolta verso il basso (cap. 2.2.1).
	La guarnizione è porosa o danneggiata.	Utilizzate una guarnizione di ricambio.
Il contenitore non è a tenuta	Il contenitore è danneggiato.	Serve un nuovo contenitore. Contattate il vostro rivenditore (cap. 3.3).
Durante la cottura a vapore, il vapore fuoriesce dal bordo del coperchio del contenitore (ingresso del vapore)	Il coperchio del contenitore non è inserito correttamente.	Collocate il coperchio sul contenitore in modo che sia completamente a tenuta.
	Il canale del vapore bollente è intasato.	Pulite il canale del vapore bollente (cap. 3.1)
	Il coperchio è deformato.	Serve un nuovo coperchio. Contattate il vostro rivenditore (cap. 3.3)
	L'apertura di uscita del vapore sulla base è intasata.	Contattate il vostro rivenditore (cap. 3.3)
	La copertura del canale del vapore bollente non è montata.	Montate la copertura sul fondo del coperchio.
Funzionamento irregolare	La lama non è inserita correttamente.	Inserite la lama come descritto al cap. 2.2.1.
All'accensione la spia della cottura a vapore si spegne	Il contenitore non è inserito correttamente.	Controllare che il contenitore e il coperchio siano inseriti correttamente e siano incastrati.
	Manca l'acqua nel serbatoio dell'acqua.	Lasciare raffreddare l'apparecchio e rabboccare con la quantità di acqua necessaria.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli ingredienti non sono stati frullati correttamente.	La lama non è affilata.	Serve una nuova lama. Contattate il vostro rivenditore (cap. 3.3)
	La lama non è inserita correttamente.	Inserite la lama come descritto al cap. 2.2.1.

5 SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica:	220V-240V 50Hz
Umidità d'esercizio:	20% - 95% di umidità relativa dell'aria
Classe di protezione:	I
Grado di protezione:	IPX0
Potenza allacciata:	200W (motore)
Potenza termica:	500W

6 GARANZIA

Se utilizzato correttamente e in conformità alle istruzioni per l'uso, il produttore garantisce l'apparecchio per due (2) anni dalla data d'acquisto. Ci impegniamo ad eseguire riparazioni sull'apparecchio a titolo gratuito, purché esse si rendano necessarie per vizi del materiale o di fabbricazione. Sono esclusi altri diritti.

I danni derivanti dall'uso improprio dell'apparecchio non vengono riparati. Cavo di rete e spina sono esclusi dalla garanzia in caso di guasto dovuto a usura. Nei primi due (2) anni dalla data d'acquisto, ci impegniamo ad eliminare i difetti riconosciuti come legittimi senza addebito dei costi supplementari sostenuti, previo accordo sull'assunzione delle spese. A tal scopo rivolgetevi all'indirizzo di contatto NUK del vostro paese riportato alla fine di queste istruzioni per l'uso.

Assieme all'apparecchio occorre rispedito anche il certificato di garanzia o lo scontrino di acquisto. Senza scontrino di acquisto saranno addebitati i costi della riparazione. La merce viene rispedita in contrassegno.

Compilate il certificato di garanzia subito dopo l'acquisto e conservatelo con cura. I certificati di garanzia smarriti non verranno sostituiti. Il certificato di garanzia è riportato alla fine delle presenti istruzioni per l'uso.

7 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

L'apparecchio è conforme alle direttive europee applicabili e alle norme nazionali armonizzate, così come riportate nella dichiarazione di conformità CE, richiedibile al produttore. La dichiarazione di conformità è consultabile all'indirizzo www.nuk.de.

Συγχαρητήρια για την αγορά αυτού του προϊόντος υψηλής ποιότητας της NUK!

Με τη βοήθεια του Baby Menu της NUK μπορείτε μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα να δημιουργήσετε νόστιμα και υγιεινά γεύματα για το μωρό σας. Μαγειρέψτε τα συστατικά στον ατμό - αναμίξτε τα - είσαστε έτοιμοι!

Κατά το μαγείρεμα στον ατμό διατηρούνται αναλλοίωτες οι βιταμίνες και οι θρεπτικές ουσίες των τροφών. Κατά την ανάμιξη, οι δύο διαφορετικές βαθμίδες ταχύτητας της παρασκευής σας δίνουν τη δυνατότητα να δημιουργείτε φαγητά σε μορφή πουρέ που είναι κατάλληλα για την εκάστοτε ηλικία.

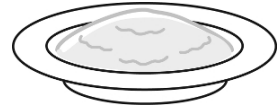
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ
ΑΤΜΟ



ΑΝΑΜΙΞΗ



ΕΤΟΙΜΟΙ



Υγιεινή διατροφή για τα μωρά μέσα σε περ. 18 λεπτά!

Όμως το Baby Menu της NUK μπορεί να κάνει πολλά περισσότερα! Το ξεπάγωμα και το ζέσταμα των φαγητών είναι παιχνιδάκι. Με τη βοήθεια του συνημμένου μαχαιριού για Smoothie μπορείτε να προετοιμάσετε νόστιμες φρουτόκρεμες ή Smoothie που σίγουρα δεν θα αρέσουν μόνο στο παιδί σας!

Για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με τον ιδανικό τρόπο:





Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χειρισμού και τηρήστε τις υποδείξεις και τις προτάσεις. Φυλάξτε τις οδηγίες χειρισμού σε ασφαλές σημείο, στο οποίο η πρόσβαση είναι εύκολη. Παραδώστε τις οδηγίες χειρισμού στον επόμενο χρήστη.


1	Επισκόπηση	106
1.1	Υποδείξεις ασφάλειας	106
1.2	Περιεχόμενο παράδοσης και περιγραφή	110
1.2.1	Περιεχόμενο παράδοσης	110
1.2.2	Περιγραφή	111
2	Baby Menu της ΝΥΚ.....	112
2.1	Πριν από την πρώτη χρήση.....	113
2.2	Θέση σε λειτουργία	113
2.2.1	Τοποθέτηση μαχαιριού	113
2.2.2	Σύνδεση στην ηλεκτρική τροφοδοσία.....	115
2.3	Χειρισμός.....	115
2.3.1	Μαγείρεμα στον ατμό.....	116
2.3.2	Ανάμιξη.....	117
2.3.3	Ζέσταμα	119
2.3.4	Ξεπάγωμα	119
2.3.5	Smoothie.....	119
2.4	Κατευθυντήριες τιμές για συνταγές για μαγείρεμα στον ατμό	120
3	Υποδείξεις χρήσης.....	121
3.1	Καθάρισμα.....	121
3.2	Απομάκρυνση αλάτων.....	122
3.3	Συντήρηση & ανταλλακτικά.....	122
3.4	Φύλαξη και μεταφορά.....	123
3.5	Απόσυρση	123
4	Αντιμέτωπιση προβλημάτων	123
5	Τεχνικά στοιχεία.....	125
6	Εγγύηση	125
7	Δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ	125


1 ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ


1.1 ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Παρακάτω θα βρείτε μια επισκόπηση όλων των υποδείξεων ασφάλειας, τις οποίες πρέπει να λάβετε υπόψη για την ασφαλή χρήση του Baby Menu της NUK. Στις οδηγίες χειρισμού θα βρείτε αυτές τις υποδείξεις ασφάλειας κατά σειρά εμφάνισης, με επισήμανση με το σύμβολο  και τον αριθμό. Οι υποδείξεις για μια αποτελεσματική και ιδανική χρήση επισημαίνονται με την υπόδειξη.


Στις παρούσες οδηγίες χειρισμού επισημαίνονται τα βήματα, τα οποία πρέπει να πραγματοποιηθούν διαδοχικά, με ένα λευκό αριθμό μέσα σε μαύρο κύκλο (π.χ. βήμα 1 ως: ).

Υποδείξεις ασφάλειας	Αρ.	 ΚΕΦ.
Το Baby Menu της NUK προορίζεται για προσωπική χρήση και δεν έχει σχεδιαστεί για επαγγελματικές εφαρμογές. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω: <ul style="list-style-type: none">- Κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλου είδους εργασιακού περιβάλλοντος.- Φάρμες,- Χρήση σε ξενοδοχεία, μοτέλ και σε κατοικίες άλλου είδους.- Σε περιβάλλον διαμονής που παρέχει κρεβάτι και πρωινό.		
Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για το μαγείρεμα τροφών και όχι για καθάρισμα με ατμό ή αποστείρωση, για το νότισμα θρεπτικών ουσιών ή για την κοπή σκληρών αντικειμένων (π.χ. παγάκια).	2	1

Υποδείξεις ασφάλειας	Αρ.	 ΚΕΦ.
<p>Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τόσο τη συσκευή όσο και το καλώδιό της μακριά από παιδιά. Οι συσκευές επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εφόσον τα άτομα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά στην ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον έχουν κατανοήσει τους ενδεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή.</p>	2	2
<p>Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια λεία, επίπεδη, στεγνή, ανθεκτική στην υγρασία και όχι εύφλεκτη επιφάνεια, στην οποία δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.</p>	2.2	3
<p>Κίνδυνος τραυματισμού! Τα μαχαίρια είναι πολύ αιχμηρά. Επιδείξτε μεγάλη προσοχή κατά το χειρισμό.</p>	2.2.1	4
<p>Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία, σε περίπτωση που για το βήμα εργασίας δεν χρειάζεται ηλεκτρικό ρεύμα (π.χ. καθαρισμός, αφαίρεση ή εφαρμογή μαχαιριού ή άλλων αφαιρούμενων τμημάτων, φύλαξη).</p>	2.2.1 2.2.2	5 10
<p>Απαγορεύεται αυστηρά η θέση σε λειτουργία της συσκευής σε περίπτωση που το μαχαίρι δεν έχει εφαρμόσει σωστά.</p>	2.2.1	6
<p>Βεβαιωθείτε πριν από τη σύνδεση στην ηλεκτρική τροφοδοσία, ότι η τάση του τοπικού δικτύου ανταποκρίνεται στην τάση που χρειάζεται η συσκευή.</p>	2.2.2	7
<p>Ελέγχετε το ηλεκτρικό καλώδιο για ενδεχόμενες βλάβες πριν από την εκάστοτε χρήση. Εάν το καλώδιο ισχύος υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί εκ μέρους του κατασκευαστή, την υπηρεσία after-sales του κατασκευαστή ή από παρόμοια εκπαιδευμένο προσωπικό για να αποφευχθούν οι κίνδυνοι</p>	2.2.2	8

Υποδείξεις ασφάλειας	Αρ.	 ΚΕΦ.
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Σε γενικές γραμμές κατά τη διάρκεια της λειτουργίας υπάρχει τάση δικτύου. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή μέσα σε νερό.	2.2.2 3.1	9 22
Απαγορεύεται αυστηρά η χρήση μιας ελαττωματικής συσκευής ή μιας συσκευής με ελαττωματικά εξαρτήματα.	2.2.2 3.3	11 29
Πριν από όλες τις χρήσεις, ελέγχετε το καπάκι και το δοχείο για τυχόν βλάβες. Κατά την τοποθέτησή τους, το καπάκι και το δοχείο πρέπει να ασφαλίζουν. Αντικαθιστάτε τα ελαττωματικά εξαρτήματα πριν από τη χρήση.	2.3	12
Κίνδυνος ζεματίσματος! Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και κατά το άνοιγμα του καπακιού εξέρχεται από τη συσκευή υπέρθερμος ατμός. Αποφύγετε την επαφή με τον ατμό. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σε απόσταση ασφαλείας.	2.3	13
Κίνδυνος εγκαύματος! Κάποια εξαρτήματα της συσκευής υπερθερμαίνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό. Αποφύγετε τη δερματική επαφή. Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή.	2.3.1	14
Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή ρυθμισμένη σε θέση λειτουργίας χωρίς επίβλεψη.	2.3.1	15
Επιτρέψτε στη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν από την εκ νέου χρήση.	2.3.1	16
Αναμίξτε την τροφή σε κύκλους διάρκειας 10 δευτερολέπτων και μην υπερβαίνετε ποτέ τα 30 δευτερόλεπτα συνεχούς ανάμιξης. Πριν από την ανάμιξη κρέατος ή ψαριού, βεβαιωθείτε ότι δεν λαμβάνει χώρα υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας, της τάξης των 100 g. Το τρόφιμο πρέπει αρχικά να έχει μαγειρευτεί στον ατμό, σε διάρκεια τουλάχιστον ενός κύκλου, προτού αναμιχθεί.	2.3.2	17

Υποδείξεις ασφάλειας	Αρ.	 ΚΕΦ.
Κίνδυνος εγκαύματος! Ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία της μαγειρεμένης τροφής προτού ταΐσετε το μωρό σας.	2.3.2 2.3.3 2.3.4	18 20 21
Κίνδυνος πνιγμού! Ελέγχετε πάντα τη μαγειρεμένη τροφή για μεγάλα κομμάτια συστατικών προτού ταΐσετε το μωρό σας.	2.3.2	19
Επιτρέπεται πάντα στη συσκευή να κρυώνει προτού την καθαρίσετε.	3.1	23
Απαγορεύεται ο καθαρισμός της βάσης μέσα σε πλυντήριο πιάτων.	3.1	24
Απαγορεύεται η χρήση σφουγγαριών ή μέσων λείανσης ή επιθετικών υγρών όπως βενζίνη ή ακετόνη για τον καθαρισμό.	3.1	25
Μετά από τον καθαρισμό και το στέγνωμα, βεβαιωθείτε ότι το μαχαίρι και το στεγανοποιητικό έχουν τοποθετηθεί εκ νέου ορθά.	3.1	26
Απαγορεύεται η χρήση μέσων απασβέστωσης του εμπορίου, πιο συγκεκριμένα μέσων που περιέχουν κιτρικά οξέα.	3.2	27
Επιτρέψτε στο ξύδι να δράσει για 30 λεπτά μέγ. για την απασβέστωση. Ένας μεγαλύτερος χρόνος δράσης ενδέχεται να προκαλέσει βλάβες στη συσκευή.	3.2	28
Μόνο ειδικοί στις ηλεκτρονικές συσκευές επιτρέπεται να πραγματοποιούν επιδιορθώσεις. Απαγορεύεται αυστηρά η επιδιόρθωση του ηλεκτρικού καλωδίου.	3.3	30
Απαγορεύεται η απόρριψη της συσκευής μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Παραδώστε τη σε μια επίσημη υπηρεσία ανακύκλωσης.	3.5	31

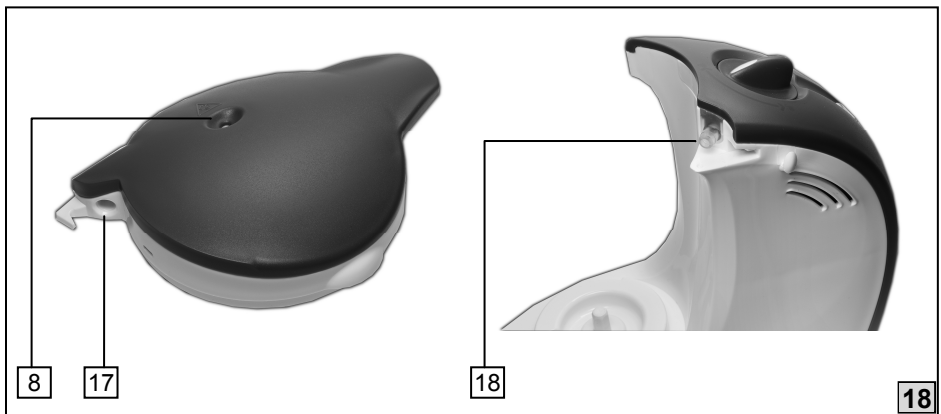
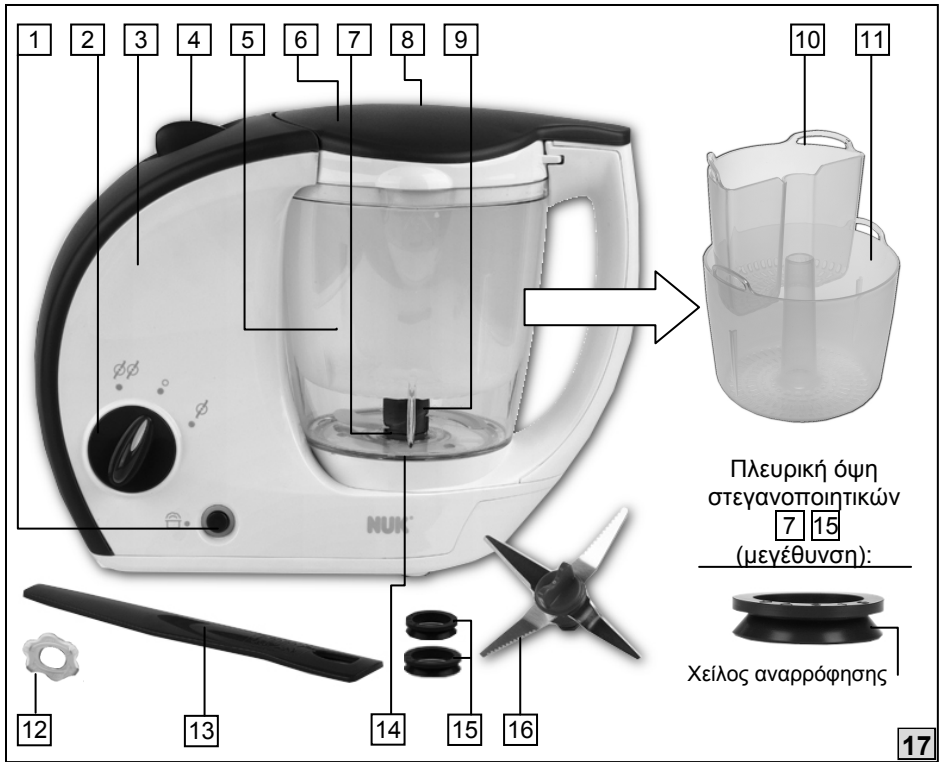
Υποδείξεις ασφάλειας	Αρ.	 ΚΕΦ.
<p>ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από όλες τις χρήσεις. - Αποσυνδέετε την συσκευή και επιτρέψτε της να κρυώσει προτού την καθαρίσετε. - Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα βάσης μέσα σε νερό ή άλλο υγρό. - Το μπολ, το κουμπί του δοχείου, η φλάντζα, το περίβλημα φλάντζας, οι λεπίδες, τα καλάθια μαγειρέματος, το μπολ μαγειρέματος, το καπάκι του μπολ μαγειρέματος και η σπάτουλα επιτρέπεται να καθαρίζονται χρησιμοποιώντας ένα σπόγγο που έχει βυθιστεί μέσα σε σαπουνόνερο ή μέσα σε πλυντήριο πιάτων. - Επιδιείξτε ιδιαίτερη προσοχή κατά τον καθαρισμό των λεπίδων, διότι είναι πολύ αιχμηρές. - Μην χρησιμοποιείτε επιθετικά καθαριστικά προϊόντα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή χημικά διαλύματα αποστείρωσης/ταμπλέτες μέσα στη συσκευή. Εάν κριθεί απαραίτητο, χρησιμοποιήστε ένα νωπό πανί για να καθαρίσετε τη μονάδα βάσης. - Μετά από τον καθαρισμό της λεπίδας βεβαιωθείτε ότι το περίβλημα φλάντζας έχει επανατοποθετηθεί σωστά (βλέπε 2.2.1. Τοποθέτηση των λεπίδων). 	3.1	





1.2 ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1.2.1 ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Το Baby Menu της NUK παραδίδεται με όλα τα εξαρτήματα, τα οποία περιγράφονται στο Κεφ. 1.2.2. Επίσης συνοδεύεται από οδηγίες χειρισμού.

Υπόδειξη Η σπάτουλα βρίσκεται στην πάνω πλευρά του εσωτερικού χαρτονιού της συσκευασίας.



- 1** Πλήκτρο ON/OFF συσκευής για μαγείρεμα στον ατμό και ένδειξη 
- 2** Περιστρεφόμενος διακόπτης για ανάμικτη λειτουργία
 - Βαθμίδα ταχύτητας : Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα αριστερά - λεπτοκομμένος πουρές
 - Βαθμίδα ταχύτητας : Περιστρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα δεξιά - πιο χοντροκομμένος πουρές
- 3** Βάση
- 4** Τάπα δοχείου νερού
- 5** Δοχείο
- 6** Καπάκι
- 7** Στεγανοποιητικό
- 8** Άνοιγμα εξαγωγής ατμού ()
- 9** Μαχαίρι ανάμιξης
- 10** Μισό καλάθι
- 11** Καλάθι
- 12** Στοιχείο συγκράτησης μαχαιριού
- 13** Σπάτουλα
- 14** Υποδοχή για μαχαίρι **9** και **16** (κάτω από το δοχείο)
- 15** 2 ανταλλακτικά στεγανοποιητικά
- 16** Μαχαίρι για Smoothie
- 17** Άνοιγμα εισόδου ατμού καπακιού
- 18** Άνοιγμα εξαγωγής ατμού βάσης

2 BABY MENU ΤΗΣ NUK



Το Baby Menu της NUK σας υποστηρίζει κατά το μαγείρεμα φαγητών για την υγιεινή διατροφή του μωρού σας. Μπορείτε να μαγειρέψετε στον ατμό, να αναμίξετε, να ξεπαγώσετε και να ζεστάνετε λαχανικά, κρέας, ψάρι και φρούτα. Από ωμά φρούτα μπορείτε να δημιουργήσετε φρουτόκρεμες ή Smoothie.



Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για το μαγείρεμα τροφών και όχι για καθάρισμα με ατμό ή αποστείρωση, για το νότισμα θρεπτικών ουσιών ή για την κοπή σκληρών αντικειμένων (π.χ. παγάκια).

Το Baby Menu της NUK διαθέτει μια σειρά πρακτικών ιδιοτήτων:

- ταυτόχρονο μαγείρεμα πολλών γευμάτων
- προειδοποιητικός ήχος, ο οποίος αναφέρει την ολοκλήρωση του μαγειρέματος στον ατμό

- δύο βαθμίδες ταχύτητας για το μαγείρεμα βρεφικής διατροφής που ανταποκρίνεται στην ηλικία του μωρού:
 - : Δημιουργία ενός λεπτοκομμένου πουρέ για μωρά ηλικίας από 4 - 10 μηνών.
 - : Δημιουργία ενός πιο χοντροκομμένου πουρέ για μωρά ηλικίας μεγαλύτερης από 10 μηνών.
- Δύο καλάθια για τη διατήρηση των γεύσεων
- μια πρακτική σπάτουλα για εύκολη και ασφαλή αφαίρεση των υπέρθερμων καλαθιών και την εύκολη αφαίρεση του πουρέ από το δοχείο



Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τόσο τη συσκευή όσο και το καλώδιό της μακριά από παιδιά. Οι συσκευές επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εφόσον τα άτομα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά στην ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον έχουν κατανοήσει τους ενδεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή.

2.1 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν από την πρώτη χρήση του Baby Menu της NUK:

1. Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας από τη συσκευή.
2. Αφαιρέστε το καπάκι στρέφοντας κατά ένα τέταρτο της περιστροφής δεξιόστροφα και ανυψώνοντάς το (Εικόνα 4). Στο σημείο αυτό, ανυψώστε το δοχείο με ένα τέταρτο της περιστροφής δεξιόστροφα από τη βάση (Εικόνα 8) και αφαιρέστε τα τοποθετημένα καλάθια.
3. Αποσυνδέστε το τοποθετημένο μαχαίρι. Σε ότι αφορά την ασφαλή τοποθέτηση και αφαίρεση του μαχαιριού, ανατρέξτε στο Κεφ. 2.2.1.
4. Καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα (Κεφ. 3.1).

2.2 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ



Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια λεία, επίπεδη, στεγνή, ανθεκτική στην υγρασία και όχι εύφλεκτη επιφάνεια, στην οποία δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

2.2.1 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΜΑΧΑΙΡΙΟΥ



Κίνδυνος τραυματισμού! Τα μαχαίρια είναι πολύ αιχμηρά. Επιδείξτε μεγάλη προσοχή κατά το χειρισμό.



Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία, σε περίπτωση που για το βήμα εργασίας δεν χρειάζεται ηλεκτρικό ρεύμα (π.χ. καθαρισμός, αφαίρεση ή εφαρμογή μαχαιριού ή άλλων αφαιρούμενων τμημάτων, φύλαξη).

- 1** Κρατήστε το σε απόσταση (ανάλογα από το σκοπό χρήσης είτε το μαχαίρι ανάμιξης **9** ή το μαχαίρι για Smoothie **16**), όπως φαίνεται από την πάνω πλευρά και συνδέστε το στεγανοποιητικό με το στόμιο αναρρόφησης προς τα κάτω πάνω στο μαχαίρι.



- 2** Συνδέστε τη βάση μαχαιριού στην εσωτερική πλευρά του δοχείου μέσα από το άνοιγμα στη βάση.



- 3** Τοποθετήστε το εξάρτημα στερέωσης μαχαιριού **12** (παξιμάδι σε σχήμα λουλουδιού), με την πλευρά που δεν φέρει χάραξη προς τη βάση μαχαιριού.



- 4** Στρέψτε το εξάρτημα στερέωσης μαχαιριού αριστερόστροφα έως ότου ασφαλίσει με ασφάλεια και φτάσει στο σημείο αναστολής. Κρατήστε σταθερό το μαχαίρι από την εσωτερική πλευρά του δοχείου.

Ελέγξτε αν το μαχαίρι έχει τοποθετηθεί σωστά, αφήνοντας ελεύθερο το μαχαίρι και πιέζοντας σύντομα το εξάρτημα στερέωσης μαχαιριού. Το μαχαίρι θα πρέπει να περιστρέφεται.



Υπόδειξη Αφαιρέστε το μαχαίρι με την αντίστροφη σειρά.



Απαγορεύεται αυστηρά η θέση σε λειτουργία της συσκευής σε περίπτωση που το μαχαίρι δεν έχει εφαρμόσει σωστά.



Βεβαιωθείτε πριν από τη σύνδεση στην ηλεκτρική τροφοδοσία, ότι η τάση του τοπικού δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που χρειάζεται η συσκευή.



Ελέγχετε το ηλεκτρικό καλώδιο για ενδεχόμενες βλάβες πριν από την εκάστοτε χρήση. Εάν το καλώδιο ισχύος υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί εκ μέρους του κατασκευαστή, την υπηρεσία after-sales του κατασκευαστή ή από παρόμοια εκπαιδευμένο προσωπικό για να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.

Η συσκευή χρησιμοποιεί ηλεκτρική τάση για τη λειτουργία της. Τερματίστε τις εργασίες μαγειρέματος (Κεφ. 2.3 ff.). Συνδέστε το βύσμα δικτύου στην πρίζα.




Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Σε γενικές γραμμές κατά τη διάρκεια της λειτουργίας υπάρχει τάση δικτύου. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή μέσα σε νερό.



Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία, σε περίπτωση που για το βήμα εργασίας δεν χρειάζεται ηλεκτρικό ρεύμα (π.χ. καθαρισμός, αφαίρεση ή εφαρμογή μαχαιριού ή άλλων αφαιρούμενων τμημάτων, φύλαξη).



Απαγορεύεται αυστηρά η χρήση μιας ελαττωματικής συσκευής ή μιας συσκευής με ελαττωματικά εξαρτήματα.

Το Baby Menu της NUK χρησιμοποιεί υπέρθερμο ατμό για μαγείρεμα στον ατμό, ζέσταμα και ξεπάγωμα τροφών. Ο εν λόγω ατμός δημιουργείται από τη θέρμανση του νερού μέσα στο δοχείο νερού. Ο ατμός οδηγείται από τη βάση μέσα από το καπάκι και καταλήγει στο δοχείο. Για να καταλήγει ο ατμός μέσα στο δοχείο χωρίς να συναντάει εμπόδια, πρέπει οπωσδήποτε να τοποθετήσετε και να κλείσετε το καπάκι σωστά. Για το σκοπό αυτό, το καπάκι είναι εξοπλισμένο με μια ασφαλιζόμενη τάπα. Θα πρέπει να λάβετε σοβαρά υπόψη ότι πρέπει να διασφαλίζετε την ιδανική σύνδεση του ανοίγματος ατμού [18] της βάσης με το άνοιγμα εισαγωγής ατμού [17] του καπακιού. Το πλεόνασμα του ατμού εξάγεται στο  εξωτερικό περιβάλλον μέσα από το άνοιγμα εξαγωγής ατμού [8] του καπακιού.



Πριν από όλες τις χρήσεις, ελέγχετε το καπάκι και το δοχείο για τυχόν βλάβες. Κατά την τοποθέτησή τους, το καπάκι και το δοχείο πρέπει να ασφαλίζουν. Αντικαθιστάτε τα ελαττωματικά εξαρτήματα πριν από τη χρήση.

Σε περίπτωση εσφαλμένης συναρμολόγησης, η θέρμανση δεν ενεργοποιείται διότι ενεργοποιείται ένας διακόπτης ασφαλείας.



Κίνδυνος ζεματίσματος! Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και κατά το άνοιγμα του καπακιού εξέρχεται από τη συσκευή υπέρθερμος ατμός. Αποφύγετε την επαφή με τον ατμό. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σε απόσταση ασφαλείας.

Υπόδειξη

Το δοχείο έχει κατασκευαστεί από ειδικά υλικά που είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα τροφίμων.

Υπόδειξη

Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, συναρμολογείτε πάντα το μαχαίρι ή το μαχαίρι για Smoothie, διαφορετικά θα υπάρξουν διαρροές.

2.3.1

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ




Κίνδυνος εγκαύματος! Κάποια εξαρτήματα της συσκευής υπερθερμαίνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό. Αποφύγετε τη δερματική επαφή. Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή.



Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή ρυθμισμένη σε θέση λειτουργίας χωρίς επίβλεψη.

1

Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου νερού, ρυθμίζοντας την οβάλ σήμανση (0) στο καπάκι με τη σήμανση  στη συσκευή, στρέφοντας κατά ένα τέταρτο της περιστροφής αριστερόστροφα.

Εικόνα 1

2


Γεμίστε το δοχείο νερού με την ποσότητα κρύου νερού, η οποία αναφέρεται στις κατευθυντήριες τιμές για τις συνταγές (Κεφ. 2.4). Μην γεμίζετε ποτέ το δοχείο πέραν της μέγιστης χωρητικότητάς του και μην γεμίζετε το μπολ πέραν της μέγιστης χωρητικότητάς του.

Εικόνα 3

Υπόδειξη

Στο δοχείο ανάμιξης υπάρχει μια κλίμακα μέτρησης για τη δοσολογία.

3

Κλείστε το δοχείο νερού εφαρμόζοντας εκ νέου το κουμπί και στρέφοντάς το, έτσι ώστε η οβάλ σήμανση (0) πάνω στο κουμπί να ευθυγραμμίζεται με τη σήμανση  που βρίσκεται πάνω στη συσκευή.

Εικόνα 2

4

Σε περίπτωση συναρμολογημένης συσκευής: Αφαιρέστε το καπάκι στρέφοντας κατά ένα τέταρτο της περιστροφής δεξιόστροφα και ανυψώνοντάς το (Εικόνα 4). Στο σημείο αυτό, ανυψώστε το δοχείο με ένα τέταρτο της περιστροφής δεξιόστροφα από τη βάση και αφαιρέστε τα τοποθετημένα καλάθια.

5

Κόψτε τα υλικά σε μικρά κομμάτια. Κατευθυντήριες τιμές για τις ποσότητες θα βρείτε στο Κεφ. 2.4.

Σε περίπτωση που επιθυμείτε να μαγειρέψετε στον ατμό δύο διαφορετικά συστατικά, χωρίς όμως να τα αναμίξετε:

- Τοποθετήστε αρχικά το μισό καλάθι μέσα στο καλάθι, στερεώνοντας το εσωτερικό πλέγμα του καλαθιού στο μισό καλάθι.


Εικόνα 5

Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στα καλάθια.

6

Τοποθετήστε το καλάθι μαζί με το μισό καλάθι μέσα στο δοχείο.

GR

7	Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο και στρέψτε το αριστερόστροφα έως ότου ασφαλίσει.	Εικόνα 6
8	Τοποθετήστε το δοχείο πάνω στη βάση και τοποθετήστε τη, στρέφοντας κατά ένα τέταρτο της περιστροφής αριστερόστροφα.	Εικόνα 7
9	Συνδέστε τη συσκευή με την ηλεκτρική τροφοδοσία.	
10	Πατήστε μια φορά το πλήκτρο ON/OFF της συσκευής  . Η ενσωματωμένη ένδειξη μαγειρέματος στον ατμό ανάβει. Το μαγείρεμα στον ατμό ξεκινάει.	Εικόνα 9
11	Αμέσως μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα στον ατμό, ηχεί χαρακτηριστικός ήχος, η ένδειξη μαγειρέματος στον ατμό σβήνει και η θέρμανση απενεργοποιείται.	
12	Αφαιρέστε το καπάκι στρέφοντας κατά ένα τέταρτο της περιστροφής δεξιόστροφα και ανυψώνοντας το καπάκι.	Εικόνα 4
13	Αφαιρέστε το ή τα καλάθια. Χρησιμοποιείτε πάντα την σπάτουλα για την ανύψωση, διότι τα καλάθια υπερθερμαίνονται κατά το μαγείρεμα στον ατμό.	Εικόνα 10

Μετά από το μαγείρεμα στον ατμό, στο κάτω μέρος του δοχείου υπάρχει νερό συμπυκνώματος. Εσείς αποφασίζετε εάν θα φυλάξετε ή θα απορρίψετε το νερό μετά από το άδειασμά του. Όπως φαίνεται στο Κεφ. 2.3.2 Βήμα **5**, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το νερό για την ανάμιξη, για να διατηρήσετε το χυλό σε ρευστή κατάσταση.

Υπόδειξη Μόνο χρησιμοποιώντας τα καλάθια μπορείτε να μαγειρέψετε στον ατμό.



Επιτρέψτε στη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν από την εκ νέου χρήση.

2.3.2 ΑΝΑΜΙΞΗ





Αναμίξτε την τροφή σε κύκλους διάρκειας 10 δευτερολέπτων και μην υπερβαίνετε ποτέ τα 30 δευτερόλεπτα συνεχούς ανάμιξης. Πριν από την ανάμιξη κρέατος ή ψαριού, βεβαιωθείτε ότι δεν λαμβάνει χώρα υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας, της τάξης των 100 g. Το τρόφιμο πρέπει αρχικά να έχει μαγειρευτεί στον ατμό, σε διάρκεια τουλάχιστον ενός κύκλου, προτού αναμιχθεί.



Αφαιρέστε τα σκληρά αντικείμενα από τα τρόφιμα που έχουν μαγειρευτεί στον ατμό (π.χ. κόκαλα, κουκούτσια φρούτων). Ρίξτε τα τρόφιμα που έχουν μαγειρευτεί στον ατμό από το καλάθι μέσα στο δοχείο.

Υπόδειξη Φροντίστε ώστε προηγουμένως να έχετε τοποθετήσει το μαχαίρι ανάμιξης.

2	Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο και στρέψτε το αριστερόστροφα έως ότου ασφαλίσει.	Εικόνα 6
3	Τοποθετήστε το δοχείο πάνω στη βάση και τοποθετήστε τη, στρέφοντας κατά ένα τέταρτο της περιστροφής αριστερόστροφα.	Εικόνα 7
4	Συνδέστε τη συσκευή με την ηλεκτρική τροφοδοσία.	
5	Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά, ανάλογα με τη βαθμίδα ταχύτητας που επιθυμείτε.	Εικόνα 11
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ : Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα αριστερά - λεπτοκομμένος πουρές ▪ : Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα δεξιά - πιο χοντροκομμένος πουρές 	
Υπόδειξη	Κατά την ανάμιξη προσέξτε ώστε ο πουρές να είναι ρευστός προσθέτοντας υγρό, διαφορετικά ενδέχεται να κολλήσει στα τοιχώματα του δοχείου.	
6	Επαναλάβετε το βήμα 5 , έως ότου επιτύχετε την επιθυμητή συνεκτικότητα. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.	
Υπόδειξη	Χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα, για να καταφέρετε τα ιδανικά αποτελέσματα ανάμιξης (Εικόνα 14).	
7	Αφαιρέστε το δοχείο από τη βάση. Για το σκοπό αυτό, στρέψτε τη λαβή κατά ένα τέταρτο της περιστροφής δεξιόστροφα.	Εικόνα 8
8	Αφαιρέστε το καπάκι στρέφοντας κατά ένα τέταρτο της περιστροφής δεξιόστροφα και ανυψώνοντας το καπάκι. Αφαιρέστε τον πουρέ. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σπάτουλα για να αφαιρέσετε όλα τα υλικά από το δοχείο (Εικόνα 13).	Εικόνα 4
9	Καθαρίστε τη σπάτουλα και αναρτήστε τη στο πλάι της βάσης.	Εικόνα 12

Μπορείτε να αναμίξετε ξεχωριστά τα υλικά, το ένα μετά το άλλο.



Κίνδυνος εγκαύματος! Ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία της μαγειρεμένης τροφής προτού ταΐσετε το μωρό σας.



Κίνδυνος πνιγμού! Ελέγχετε πάντα τη μαγειρεμένη τροφή για μεγάλα κομμάτια συστατικών προτού ταΐσετε το μωρό σας.

Υπόδειξη Σε περίπτωση μπλοκαρίσματος του μαχαιριού λόγω της μάζας του πουρέ, αποσυνδέστε αρχικά τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία. Εν συνεχεία αντιμετωπίστε το μπλοκάρισμα.

2.3.3 ΖΕΣΤΑΜΑ

Η διαδικασία για τη θέρμανση των γευμάτων είναι ίδια με αυτή που χρησιμοποιείται για την επεξεργασία με ατμό (ενότητα 2.3.1). Κατά τη διάρκεια του βήματος **2**, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού έχει γεμίσει μόνο έως το επίπεδο 1. Ο μέσος όρος διάρκειας θέρμανσης ανέρχεται σε περ. 10 λεπτά.



Κίνδυνος εγκαύματος! Ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία της μαγειρεμένης τροφής προτού τάϊσετε το μωρό σας.

2.3.4 ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Η διαδικασία για την απόψυξη των κατεψυγμένων γευμάτων είναι ίδια με αυτή που χρησιμοποιείται για την επεξεργασία με ατμό (ενότητα 2.3.1). Κατά τη διάρκεια του βήματος **2**, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού έχει γεμίσει μόνο έως το επίπεδο 1. Ο μέσος όρος διάρκειας ξεπαγώματος ανέρχεται σε περ. 14 λεπτά. Μπορείτε να απορρίψετε το νερό συμπυκνώματος, σε περίπτωση που δεν το χρειάζεστε.

Υπόδειξη Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για το ξεπάγωμα υγρών τροφών (π.χ. μητρικό γάλα).



Κίνδυνος εγκαύματος! Ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία της μαγειρεμένης τροφής προτού τάϊσετε το μωρό σας.

2.3.5 SMOOTHIE

Με τη βοήθεια του Baby Menu της NUK μπορείτε να δημιουργήσετε Smoothie από ωμά φρούτα.

1 Αφαιρέστε (σε περίπτωση που είναι τοποθετημένο) το μαχαίρι ανάμιξης και τοποθετήστε το μαχαίρι για Smoothie (ανατρέξτε στο Κεφ. 2.2.1).



2 Τοποθετήστε τα υλικά απευθείας μέσα στο δοχείο.

Υπόδειξη Για να καταφέρετε καλά αποτελέσματα ανάμιξης, ενδέχεται να χρειαστεί η προσθήκη νερού.

3 Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο και στρέψτε το αριστερόστροφα έως ότου ασφαλίσει. Εικόνα 6

4 Τοποθετήστε το δοχείο πάνω στη βάση και τοποθετήστε τη, στρέφοντας κατά ένα τέταρτο της περιστροφής αριστερόστροφα. Εικόνα 7

5 Συνδέστε τη συσκευή με την ηλεκτρική τροφοδοσία.

- 6** Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά, ανάλογα με τη βαθμίδα ταχύτητας που επιθυμείτε. Εικόνα 11
- : Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα αριστερά - βαθμίδα μεγάλης ταχύτητας
 - : Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα δεξιά - βαθμίδα αργής ταχύτητας

7 Επαναλάβετε το βήμα **6**, έως ότου επιτύχετε την επιθυμητή συνεκτικότητα. Απασυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Υπόδειξη Χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα, για να καταφέρετε τα ιδανικά αποτελέσματα ανάμιξης (Εικόνα 14).

- 8** Αφαιρέστε το δοχείο από τη βάση. Για το σκοπό αυτό, στρέψτε τη λαβή κατά ένα τέταρτο της περιστροφής δεξιόστροφα. Εικόνα 8

- 9** Αφαιρέστε το καπάκι στρέφοντας κατά ένα τέταρτο της περιστροφής δεξιόστροφα και ανυψώνοντας το καπάκι. Αφαιρέστε το έτοιμο Smoothie. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σπάτουλα για την εκκένωση του δοχείου. Εικόνα 4

- 10** Καθαρίστε τη σπάτουλα και αναρτήστε τη στο πλάι της βάσης. Εικόνα 12

2.4 ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΤΙΜΕΣ ΓΙΑ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Για γεμάτο δοχείο με ποσότητα πλήρωσης τροφής 900 ml ή 400 – 450 g:

Συστατικά	Μέγ. ποσότητα πλήρωσης νερού (βαθμίδα)*	Χρόνος μαγειρέματος στο ατμό**
Φρούτα		
Μήλο	2	περ. 14 λεπτά
Μούρα	2	περ. 14 λεπτά
Ροδάκινα	2	περ. 14 λεπτά
Αχλάδια	2	περ. 14 λεπτά
Λαχανικά		
Μπρόκολο	μέγ.	περ. 17 λεπτά
Καρότα	μέγ.	περ. 17 λεπτά
Κουνουπίδι	μέγ.	περ. 17 λεπτά
Μάραθος	μέγ.	περ. 17 λεπτά
Φασόλια	2	περ. 14 λεπτά
Πράσο	μέγ.	περ. 17 λεπτά
Κολοκύθι	2	περ. 14 λεπτά
Καρύδια	μέγ.	περ. 17 λεπτά
Πατάτες	μέγ.	περ. 17 λεπτά
Σπανάκι	μέγ.	περ. 17 λεπτά

Συστατικά	Μέγ. ποσότητα πλήρωσης νερού (βαθμίδα)*	Χρόνος μαγειρέματος στο ατμό**
Ντομάτες	μέγ.	περ. 17 λεπτά
Κρέας		
Αρνί, μοσχάρι, κοτόπουλο κ.λπ.	μέγ.	περ. 17 λεπτά
Ψάρι		
Μπακαλιάρος, σολομός, πέστροφα κ.λπ.	μέγ.	περ. 17 λεπτά

Για ένα μισογεμάτο καλάθι (200 - 250g τροφών), μειώστε την αναφερόμενη ποσότητα πλήρωσης νερού κατά μία βαθμίδα (π.χ. για μισογεμάτο καλάθι πατάτες προσθέστε νερό έως τη βαθμίδα 2, αντί της αναφερόμενης μέγ. βαθμίδας).

* Οι αριθμοί πάνω στο δείκτη στάθμης του δοχείου νερού αντιστοιχούν στα επίπεδα 1, 2 και μέγ. (μέγ. = 210 ml).

** Ο χρόνος μαγειρέματος στον ατμό ενδέχεται να διαφέρει. Εξαρτάται από τον όγκο νερού μέσα στο δοχείο νερού.

3 ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

3.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία και μετά από κάθε χρήση φροντίστε για καλό καθαρισμό των αφαιρούμενων εξαρτημάτων. Για το σκοπό αυτό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία. Επιτρέψτε της να κρυώσει προτού ξεκινήσετε με το καθαρισμό. Για την αντιμετώπιση των συγκεντρώσεων αλάτων, ακολουθήστε τις υποδείξεις στο Κεφάλαιο 3.2.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Σε γενικές γραμμές κατά τη διάρκεια της λειτουργίας υπάρχει τάση δικτύου. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή μέσα σε νερό.



Επιτρέπεται πάντα στη συσκευή να κρυώνει προτού την καθαρίσετε.

Καθαρίστε τη βάση χρησιμοποιώντας ένα υγρό σφουγγάρι ή πανί. Στεγνώστε τη με ένα πανί που δεν αφήνει χνούδι.



Απαγορεύεται ο καθαρισμός της βάσης μέσα σε πλυντήριο πιάτων.

Καθαρίστε τα αφαιρούμενα εξαρτήματα μέσα σε πλυντήριο πιάτων ή με ένα υγρό σφουγγάρι ή πανί χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων.



Απαγορεύεται η χρήση σφουγγαριών ή μέσων λείανσης ή επιθετικών υγρών όπως βενζίνη ή ακετόνη για τον καθαρισμό.

Για τον καθαρισμό των καναλιών υπέρθερμου ατμού στο καπάκι προτείνουμε το περιοδικό καθαρισμό του καπακιού κάτω από άφθονο νερό. Σε περίπτωση που βουλώσει το καπάκι του καναλιού υπέρθερμου ατμού, προτείνουμε την αφαίρεσή του από το καπάκι (Εικόνα 15). Τοποθετήστε το καπάκι του καναλιού υπέρθερμου ατμού μετά από τον καθαρισμό και το στέγνωμα πάνω στο καπάκι.



Μετά από τον καθαρισμό και το στέγνωμα, βεβαιωθείτε ότι το μαχαίρι και το στεγανοποιητικό έχουν τοποθετηθεί εκ νέου ορθά.

Υπόδειξη Για την τοποθέτηση του μαχαιριού, ανατρέξτε στο Κεφ. 2.2.1.

3.2 ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΑΛΑΤΩΝ

Στο πέρασμα του χρόνου και ανάλογα από την ποιότητα του νερού, ενδέχεται να σχηματιστούν συγκεντρώσεις άλατος στη βάση του δοχείου νερού. Προβείτε σε απασβέστωση της συσκευής, αμέσως μόλις αντιληφθείτε κάτι τέτοιου, το αργότερο μετά από 20 χρήσεις, ούτως ώστε να αποφύγετε το μπλοκάρισμα των καναλιών υπέρθερμου ατμού λόγω των σωματιδίων αλάτων και να διασφαλίσετε την ορθή θέρμανση του νερού.

Μην ξεχάσετε ότι πριν από την απασβέστωση της συσκευής, θα πρέπει να έχετε απενεργοποιήσει τη συσκευή και να την έχετε αποσυνδέσει από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Πραγματοποιείτε απασβέστωση της συσκευής σας σε συνάρτηση με το βαθμό σκληρότητας του νερού στην περιοχή σας σε τακτά χρονικά διαστήματα. Για να κάνετε κάτι τέτοιο, γεμίστε το δοχείο με 100 ml ξυδιού και μετά με 100 ml βραστού νερού. Επιτρέψτε στο διάλυμα να δράσει για 30 λεπτά το πολύ (φροντίστε ώστε το βύσμα δικτύου να είναι αποσυνδεδεμένο). Αδειάστε το δοχείο νερού, ανατρέποντάς το, όπως φαίνεται στο σχήμα 16. Ξεβγάλετε το δοχείο με φρέσκο νερό. Βεβαιωθείτε ότι καθόλου ποσότητα υγρού δεν εισέρχεται στη μονάδα βάσης κατά το γέμισμα και το άδειασμα του δοχείου νερού.



Απαγορεύεται η χρήση μέσων απασβέστωσης του εμπορίου, πιο συγκεκριμένα μέσων που περιέχουν κηρικά οξέα.



Επιτρέψτε στο ξύδι να δράσει για 30 λεπτά μέγ. για την απασβέστωση. Ένας μεγαλύτερος χρόνος δράσης ενδέχεται να προκαλέσει βλάβες στη συσκευή.

3.3 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Ελέγχετε τακτικά πριν από τη χρήση για το αν η συσκευή φέρει βλάβη. Ελέγχετε πιο συγκεκριμένα τη στεγανότητα των στεγανοποιητικών και την ακεραιότητα του ηλεκτρικού καλωδίου. Εάν προκύψουν προβλήματα, ανατρέξτε και στο Κεφ. 4 για συμβουλές.



Απαγορεύεται αυστηρά η χρήση μιας ελαττωματικής συσκευής ή μιας συσκευής με ελαττωματικά εξαρτήματα.

Υπόδειξη

Φυλάσσετε τα ανταλλακτικά στεγανοποιητικά σε ασφαλή χώρο, στον οποίο θα μπορείτε να τα βρείτε εύκολα!

Αντικαταστήστε τα κατεστραμμένα εξαρτήματα με αυθεντικά ανταλλακτικά. Σε περίπτωση παραπόνων απευθυνθείτε στις διευθύνσεις επικοινωνίας της ΝΥΚ της χώρας σας. Παύει να ισχύει η όποια αξίωση για εγγυοδοσία, σε περίπτωση αυτόβουλης επιδιόρθωσης της συσκευής εντός της διάρκειας της εγγύησης, χρήσης μη αυθεντικών εξαρτημάτων ως ανταλλακτικά ή εξαρτημάτων που δεν αναφέρονται μέσα στις παρούσες οδηγίες χειρισμού.

Υπόδειξη Οι διευθύνσεις επικοινωνίας της NUK της χώρας σας αναφέρονται στο τέλος αυτών των οδηγιών χειρισμού.



Μόνο ειδικοί στις ηλεκτρονικές συσκευές επιτρέπεται να πραγματοποιούν επιδιορθώσεις. Απαγορεύεται αυστηρά η επιδιόρθωση του ηλεκτρικού καλωδίου.

3.4 ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Προτείνουμε να φυλάξετε τη συσκευασία του Baby Menu της NUK για την ορθή συσκευασία της συσκευής σε περίπτωση μεταφοράς.

Προτείνεται το σχολαστικό στέγνωμα της συσκευής αμέσως μετά τη χρήση και τον καθαρισμό των μεμονωμένων εξαρτημάτων πριν από τη συναρμολόγηση. Σε περίπτωση μεγάλων χρονικών διαστημάτων αχρησίας θα πρέπει να ξεβιδώνετε το καπάκι της δεξαμενής νερού.

3.5 ΑΠΟΣΥΡΣΗ

Απορρίψτε τη συσκευασία του Baby Menu της NUK με φιλοπεριβαλλοντικό τρόπο και παραδώστε τη σε διαδικασίες ανακύκλωσης.



Απαγορεύεται η απόρριψη της συσκευής μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Παραδώστε τη σε μια επίσημη υπηρεσία ανακύκλωσης.



4 ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανό αίτιο	Λύση
Η συσκευή απενεργοποιείται πολύ πρόωρα, παραμένει νερό μέσα στη δεξαμενή	Ενεργοποιήθηκε ο διακόπτης ασφάλειας συσκευής	Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι δοχείου εδράζει σωστά πάνω στο δοχείο και ολόκληρη η μονάδα ασφαλίζει πλήρως μέσα στη βάση.
	Ηλεκτρικό σφάλμα στη συσκευή	Η συσκευή πρέπει να αποσταλεί στην υπηρεσία επιδιόρθωσης (κεφ. 6)
Δεν λειτουργεί το μαγείρεμα στον ατμό ή η ανάμιξη	Το δοχείο δεν έχει εφαρμόσει σωστά	Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι δοχείου εδράζει σωστά πάνω στο δοχείο και ολόκληρη η μονάδα ασφαλίζει πλήρως μέσα στη βάση
	Το καπάκι του δοχείου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι δοχείου εδράζει σωστά πάνω στο δοχείο και ολόκληρη η μονάδα ασφαλίζει πλήρως μέσα στη βάση
	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην ηλεκτρική τροφοδοσία	Συνδέστε το βύσμα συσκευής στην πρίζα.
Μη στεγανό δοχείο	Δεν έχει τοποθετηθεί κάποιο μαχαίρι.	Τοποθετήστε το μαχαίρι με τον τρόπο που περιγράφεται στο Κεφ. 2.2.1.

Πρόβλημα	Πιθανό αίτιο	Λύση
Μη στεγανό δοχείο	Λάθος τοποθετημένο στεγανοποιητικό.	Τοποθετήστε το στεγανοποιητικό με το χείλος αναρρόφησης προς τα κάτω, πάνω στο μαχαίρι (Κεφ. 2.2.1).
	Πορώδεις ή κατεστραμμένο στεγανοποιητικό.	Χρησιμοποιήστε το ανταλλακτικό στεγανοποιητικό.
	Το δοχείο είναι κατεστραμμένο.	Χρειάζεστε νέο δοχείο. Επικοινωνήστε με τον έμπορό σας (Κεφ. 3.3).
Ο ατμός εξέρχεται από τις παρυφές του καπακιού του δοχείου (είσοδος ατμού) κατά το μαγείρεμα στον ατμό	Το καπάκι του δοχείου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο, έως ότου η στεγανοποίηση να είναι σωστή.
	Το κανάλι υπέρθερμου ατμού είναι μπλοκαρισμένο.	Καθαρίστε το κανάλι υπέρθερμου ατμού (Κεφ. 3.1)
	Το καπάκι είναι παραμορφωμένο.	Χρειάζεστε νέο καπάκι. Επικοινωνήστε με τον έμπορό σας (Κεφ. 3.3).
	Το άνοιγμα εξόδου ατμού στη βάση είναι παραμορφωμένο.	Επικοινωνήστε με τον έμπορό σας (Κεφ. 3.3).
	Το κάλυμμα του καναλιού υπέρθερμου ατμού δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Συναρμολογήστε το κάλυμμα στην κάτω πλευρά του καπακιού.
Θόρυβος κατά τη λειτουργία	Το μαχαίρι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε το μαχαίρι με τον τρόπο που περιγράφεται στο Κεφ. 2.2.1.
Μετά την ενεργοποίηση σβήνει η ένδειξη μαγειρέματος στον ατμό	Το δοχείο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Ελέγξτε αν το δοχείο και το καπάκι έχουν συναρμολογηθεί σωστά και αν ασφαλίζουν.
	Δεν τοποθετήθηκε νερό μέσα στη δεξαμενή νερού.	Επιτρέψτε στη συσκευή να κρυώσει και συμπληρώστε με την απαραίτητη ποσότητα νερού.
Τα συστατικά δεν αναμίχθηκαν σωστά.	Το μαχαίρι είναι στομωμένο.	Χρειάζεστε ένα νέο μαχαίρι. Επικοινωνήστε με τον έμπορό σας (Κεφ. 3.3).
	Το μαχαίρι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε το μαχαίρι με τον τρόπο που περιγράφεται στο Κεφ. 2.2.1.

5 ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ηλεκτρική τροφοδοσία:	220V-240V 50Hz
Υγρασία αέρα λειτουργίας:	20% - 95% σχετική υγρασία αέρα
Κλάση προστασίας:	I
Βαθμός προστασίας:	IPX0
Ισχύς σύνδεσης:	200W (μοτέρ)
Θερμική ισχύς:	500W

6 ΕΓΓΥΗΣΗ

Με προσεκτικό χειρισμό της συσκευής και τήρηση των οδηγιών χειρισμού, ο κατασκευαστής παρέχει εγγύηση δύο (2) ετών από την ημερομηνία αγοράς. Δηλώνουμε ότι επισκευάζουμε δωρεάν τη συσκευή, εφόσον πρόκειται για σφάλμα υλικού ή κατασκευής. Περαιτέρω αξιώσεις αποκλείονται.

Βλάβες οφειλόμενες σε ακατάλληλη χρήση της συσκευής, δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Το ηλεκτρικό καλώδιο και το βύσμα δικτύου αποκλείονται από την εγγύηση, εφόσον πρόκειται απλά για φθορά. Εντός των δύο (2) πρώτων ετών μετά την ημερομηνία αγοράς, αποκαθιστούμε όλες τις λογικές ελλείψεις χωρίς να συνυπολογίζουμε τα προκύπτοντα πρόσθετα έξοδα. Η ανάληψη των εξόδων θα πρέπει να διασαφηνίζεται εκ των προτέρων. Για το σκοπό αυτό, παρακαλούμε απευθυνθείτε στις διευθύνσεις επικοινωνίας της NUK της χώρας σας, οι οποίες αναφέρονται στο τέλος αυτών των οδηγιών χειρισμού.

Κατά την αποστολή της συσκευής θα πρέπει να επισυνάψετε οπωσδήποτε το πιστοποιητικό εγγύησης ή την απόδειξη αγοράς. Χωρίς απόδειξη αγοράς θα αναγκαστείτε να αναλάβετε τα έξοδα επιδιόρθωσης. Η επιστροφή των αγαθών πραγματοποιείται με αντικαταβολή.

Παρακαλούμε συμπληρώστε το πιστοποιητικό εγγύησης αμέσως μετά την αγορά και φυλάξτε το σε ασφαλές σημείο. Σε περίπτωση απώλειας των πιστοποιητικών εγγύησης δεν πραγματοποιείται αντικατάστασή τους. Το πιστοποιητικό εγγύησης θα το βρείτε στο τέλος αυτών των οδηγιών χειρισμού.

7 ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

Η συσκευή ανταποκρίνεται σε όλες τις ισχύουσες ευρωπαϊκές κατευθυντήριες οδηγίες καθώς και στα εναρμονισμένα πρότυπα. Αυτά αναφέρονται στη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ, την οποία μπορείτε να ζητήσετε από τον κατασκευαστή. Μπορείτε να βρείτε τη δήλωση συμμόρφωσης στη διεύθυνση www.nuk.de.

Поздравляем Вас с приобретением данного высококачественного изделия NUK!

NUK Baby Menu позволит Вам в кратчайший срок приготовить вкусную и здоровую пищу для Вашего ребенка. Сварить ингредиенты на пару - смешать - готово! Сваренная на пару пища содержит витамины и жизненно важные вещества. При смешивании две различные ступени скорости позволят Вам приготовить пюре в соответствии с возрастом ребенка.

ВАРКА НА ПАРУ



СМЕШИВАНИЕ



ГОТОВО



Здоровая пища для ребенка примерно за 18 минут!

Но NUK Baby Menu способен на большее! Оттаивание и повторный подогрев продуктов питания происходят без каких-либо затруднений. Имеющийся в комплекте нож для смузи позволит Вам приготовить вкусные фруктовые пюре или смузи, которые наверняка понравятся не только Вашему ребенку!

Для оптимального пользования прибором:





Внимательно прочтите инструкцию по применению и следуйте приведенным в ней указаниям и рекомендациям. Храните инструкцию по применению в надежном и доступном месте. В случае передачи прибора отдайте инструкцию следующему пользователю.


1	Общие сведения	128
1.1	Правила безопасности	128
1.2	Комплект поставки и описание прибора	132
1.2.1	Комплект поставки	132
1.2.2	Описание	133
2	NUK Baby Menu.....	134
2.1	Перед первым применением	135
2.2	Ввод в действие.....	135
2.2.1	Установка ножей	135
2.2.2	Подсоединение к сети электропитания.....	136
2.3	Пользование	137
2.3.1	Варка на пару	137
2.3.2	Смешивание	139
2.3.3	Подогрев.....	140
2.3.4	Оттаивание.....	140
2.3.5	Смузи	141
2.4	Ориентировочные параметры для рецептов варки на пару.....	142
3	Правила пользования.....	142
3.1	Очистка.....	142
3.2	Удаление накипи.....	143
3.3	Уход за прибором и запасные части	144
3.4	Хранение и транспортировка.....	144
3.5	Утилизация.....	144
4	Устранение неполадок	144
5	Технические характеристики	146
6	Гарантия.....	146
7	Сертификат соответствия нормам ЕС	146


1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Ниже приведены все правила безопасности, которые должны соблюдаться для безопасного пользования прибором NUK Baby Menu. В инструкции по применению эти правила безопасности содержатся в порядке появления, обозначены символом  и номером. Указания для эффективного и более оптимального пользования обозначены словом в рамке Указание.


В данной инструкции по применению этапы работы, которые должны выполняться последовательно, обозначены белым номером в черном кружке (например, этап 1 обозначен как: ).

Правило безопасности	Раз д.	 №
<p>NUK Baby Menu предназначен для личного использования и не рассчитан на коммерческое применение. Прибор подходит для использования в бытовых и других аналогичных условиях, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none">- в кухонных помещениях для персонала в магазинах, офисах и других предприятиях и учреждениях;- на сельскохозяйственных предприятиях;- для использования постояльцами в гостиницах, мотелях и других местах проживания;- в помещениях типа домашних гостиниц.		
<p>Прибор предназначен только для приготовления продуктов питания и не годится для очистки или стерилизации паром, выпаривания биологически активных веществ или для измельчения твердых предметов (например, кубиков льда).</p>	2	1

Правило безопасности	Раз д.	№ 
<p>Детям запрещается пользоваться данным прибором. Прибор и его шнур электропитания должны находиться вне доступа детей. Приборами разрешается пользоваться лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с отсутствием опыта и знаний, если они находятся под надзором или прошли инструктаж по безопасному пользованию прибором, а также осознают связанную с этим опасность. Детям играть с прибором запрещено.</p>	2	2
<p>Установите прибор на гладкую, ровную, сухую, влагостойкую и невоспламеняющуюся поверхность вне доступа детей.</p>	2.2	3
<p>Опасность травм! Ножи прибора очень острые. Обращайтесь с ними с максимальной осторожностью.</p>	2.2.1	4
<p>Отсоединение: если для какого-либо этапа работы не требуется электрический ток (например, для очистки, снятия или установки ножей либо других съемных частей, а также для хранения), обязательно отсоедините прибор от сети электропитания.</p>	2.2.1 2.2.2	5 10
<p>Категорически запрещается запускать в действие прибор без вставленного надлежащим образом ножа.</p>	2.2.1	6
<p>Перед подсоединением к сети электропитания удостоверьтесь в том, что местное сетевое напряжение соответствует напряжению, требуемому для прибора.</p>	2.2.2	7
<p>Перед каждым применением проверяйте электрический кабель на возможные повреждения. Если поврежден кабель питания, он должен быть заменен изготовителем, сервисной службой или другими специалистами во избежание опасных ситуаций.</p>	2.2.2	8

Правило безопасности	Раз д.	№
Опасность удара током! К корпусу во время работы подведено сетевое напряжение. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду.	2.2.2 3.1	9 22
Категорически запрещается пользоваться дефектным прибором или прибором с дефектными комплектующими.	2.2.2 3.3	11 29
Перед каждым применением проверяйте крышку и чашу на отсутствие повреждений. При установке крышки на чашу должна произойти их фиксация. Перед использованием замените поврежденные части.	2.3	12
Опасность ошпаривания! Из прибора во время работы и при открытии крышки выходит горячий пар. Избегайте контакта с паром. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии.	2.3	13
Опасность ожогов! Части прибора во время варки на пару сильно нагреваются. Избегайте контакта с кожей. Не наклоняйтесь над прибором.	2.3.1	14
Не оставляйте прибор включенным без надзора.	2.3.1	15
Перед повторным использованием дайте прибору остыть как минимум 15 минут.	2.3.1	16
Смешивайте пищу циклами по 10 секунд, причем длительность непрерывного смешивания никогда не должна превышать 30 секунд. При смешивании мяса или рыбы максимальное количество не должно превышать 100 г за один раз! Пища перед смешиванием должна быть предварительно как минимум один раз сварена на пару!	2.3.2	17
Опасность ожогов! Перед кормлением ребенка обязательно проверьте температуру приготовленной пищи.	2.3.2	18
	2.3.3	20
	2.3.4	21

Правило безопасности	Раз д.	№ 
Опасность задохнуться! Перед кормлением ребенка обязательно проверьте консистенцию приготовленной пищи на отсутствие чрезмерно больших кусков.	2.3.2	19
Перед очисткой обязательно дайте остыть прибору.	3.1	23
Не подвергайте корпус мойке в посудомоечной машине.	3.1	24
Не используйте для очистки губки с абразивным покрытием и абразивные средства, а также агрессивные жидкости, например, бензин или ацетон.	3.1	25
После мойки и сушки нож и прокладка должны быть надлежащим образом установлены на место.	3.1	26
Не пользуйтесь имеющимися в продаже средствами для удаления накипи, в особенности теми из них, которые содержат лимонную кислоту.	3.2	27
Для удаления накипи используйте уксусный раствор; при этом время воздействия не должно превышать 30 минут. При более длительном воздействии возможно повреждение прибора.	3.2	28
Ремонт разрешается выполнять только специалистам по электронным приборам. Категорически запрещается ремонтировать электрический кабель.	3.3	30
Не выбрасывайте прибор в обычные бытовые отходы. Доставьте его в авторизованный пункт переработки и утилизации отходов.	3.5	31

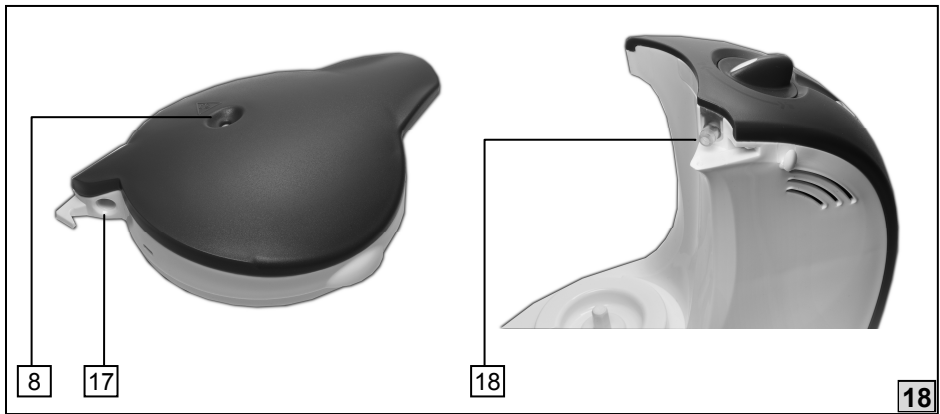
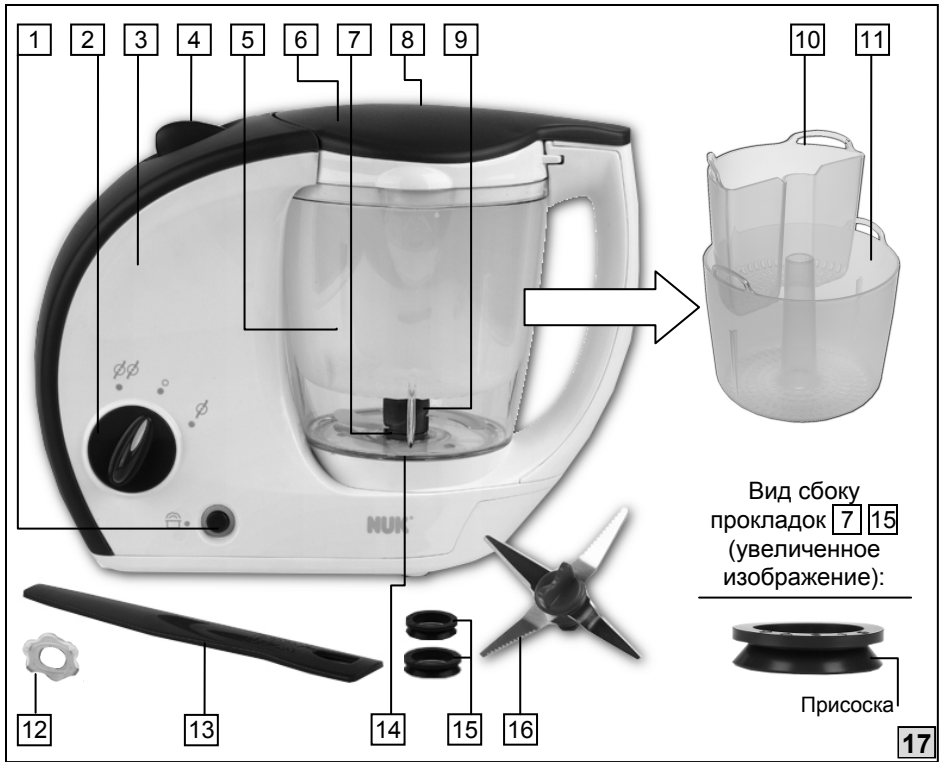
Правило безопасности	Раз д.	№ 
<p>ОЧИСТКА И УХОД</p> <ul style="list-style-type: none"> - Очищайте прибор после каждого использования. - Перед очисткой обязательно отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть. - Не погружайте основную часть прибора в воду или в другую жидкость. - Чашу, крышку емкости для воды, фланец, уплотнительную прокладку, ножи, коробка для варки и лопаточку можно вымыть губкой в мыльной воде или в посудомоечной машине. - Будьте особенно осторожны при мойке ножей, они очень острые. - Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Не заливайте в прибор отбеливатель или химические стерилизующие растворы / таблетки. Если потребуется, протрите для очистки основные части прибора влажной материей. - После очистки ножей установите уплотнительную прокладку обратно в надлежащее положение (см. 2.2.1. Крепление ножей). 	3.1	





1.2 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ И ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1.2.1 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Прибор NUK Baby Menu поставляется в комплекте со всеми частями, описанными в разделе 1.2.2. Дополнительно в комплекте имеется инструкция по пользованию.

Указание Лопаточка находится с верхней стороны внутренней стенки картонной коробки.



- 1** Клавиша включения/выключения прибора для варки на пару и индикатор 
- 2** Переключатель включения/выключения прибора для режима смешивания
 - Ступень скорости : поворот переключателя влево – нежное пюре
 - Ступень скорости : поворот переключателя вправо – более крупнозернистое пюре
- 3** Корпус
- 4** Фиксатор емкости для воды
- 5** Чаша
- 6** Крышка
- 7** Прокладка
- 8** Паровыпускное отверстие ()
- 9** Смесительный нож
- 10** Полукороб
- 11** Короб
- 12** Крепежная деталь ножа
- 13** Лопаточка
- 14** Держатель для ножа **9** и **16** (под емкостью)
- 15** 2 запасные прокладки
- 16** Нож для смузи
- 17** Паровыпускное отверстие крышки
- 18** Паровыпускное отверстие корпуса

RUS



2 NUK BABY MENU

NUK Baby Menu облегчит Вам приготовление здорового детского питания. С его помощью Вы сможете варить на пару, смешивать, оттаивать и подогревать овощи, мясо, рыбу и фрукты. Вы сможете готовить фруктовые пюре или смузи из свежих фруктов.



Прибор предназначен только для приготовления продуктов питания и не годится для очистки или стерилизации паром, выпаривания биологически активных веществ или для измельчения твердых предметов (например, кубиков льда).

NUK Baby Menu обладает целым рядом практичных функций:

- одновременное приготовление нескольких блюд
- звуковой сигнал, который сообщает об окончании варки на пару
- две ступени скорости для приготовления детского питания в соответствии с возрастом ребенка:
 - : получается нежное пюре для детей в возрасте 4 - 10 месяцев.
 - : получается более крупнозернистое пюре для детей в возрасте старше 10 месяцев.

- два короба для сохранения вкусовых различий
- практичная лопаточка для простоты снятия горячих коробов и облегчения выгрузки пюре из чаши



Детям запрещается пользоваться данным прибором. Прибор и его шнур электропитания должны находиться вне доступа детей. Приборами разрешается пользоваться лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с отсутствием опыта и знаний, если они находятся под надзором или прошли инструктаж по безопасному пользованию прибором, а также осознают связанную с этим опасность. Детям играть с прибором запрещено.

2.1 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

Перед первым применением прибора NUK Baby Menu:

1. Удалите с прибора весь упаковочный материал.
2. Снимите крышку, для чего поверните ее на четверть оборота по часовой стрелке и поднимите вверх (рис. 4). Теперь снимите чашу с корпуса, повернув ее на четверть оборота по часовой стрелке (рис. 8), и выньте вставленные короба.
3. Выньте вставленный нож. Правила безопасности при установке и извлечении ножей см. раздел 2.2.1.
4. Очистите все съемные части (раздел 3.1).

2.2 ВВОД В ДЕЙСТВИЕ



Установите прибор на гладкую, ровную, сухую, влагостойкую и невоспламеняющуюся поверхность вне доступа детей.

2.2.1 УСТАНОВКА НОЖЕЙ



Опасность травм! Ножи прибора очень острые. Обращайтесь с ними с максимальной осторожностью.



Отсоединение: если для какого-либо этапа работы не требуется электрический ток (например, для очистки, снятия или установки ножей либо других съемных частей, а также для хранения), обязательно отсоедините прибор от сети электропитания.

1

Держа нож (в зависимости от назначения смесительный нож [9] или нож для смузи [16]), как изображено на рисунке, с верхней стороны, наденьте на нож прокладку присоской вниз.



2

Вставьте опору ножа с внутренней стороны чаши через отверстие в дне.



20

3

Установите крепежную деталь ножа **12** (лепестковую гайку) так, чтобы сторона без маркировки была обращена к опоре ножа.



21

4

Поверните крепежную деталь ножа против часовой стрелки до надежной фиксации и упора. При этом прочно придерживайте нож с внутренней стороны емкости.

Удостоверьтесь в том, что нож установлен надлежащим образом, для чего отпустите нож и немного поверните крепежную деталь ножа. Нож должен одновременно вращаться.



22

Указание Нож извлекается в обратной последовательности.



Категорически запрещается вводить в действие прибор без вставленного надлежащим образом ножа.

2.2.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ



Перед подсоединением к сети электропитания удостоверьтесь в том, что местное сетевое напряжение соответствует напряжению, требуемому для прибора.



Перед каждым применением проверяйте электрический кабель на возможные повреждения. Если поврежден кабель питания, он должен быть заменен изготовителем, сервисной службой или другими специалистами во избежание опасных ситуаций.

Прибор работает от сетевого напряжения. Закончите все подготовительные работы (раздел 2.3 и далее). Затем вставьте сетевой штекер в розетку.



Опасность удара током! К корпусу во время работы подведено сетевое напряжение. Категорически запрещается погружать прибор в воду.



Отсоединение: если для какого-либо этапа работы не требуется электрический ток (например, для очистки, снятия или установки ножей либо других съемных частей, а также для хранения), обязательно отсоедините прибор от сети электропитания.



Категорически запрещается пользоваться дефектным прибором или прибором с дефектными комплектующими.

2.3 ПОЛЬЗОВАНИЕ

В приборе NUK Baby Menu используется горячий пар для варки на пару, подогрева и оттаивания пищи. Пар создается путем нагрева воды в емкости. Пар из корпуса отводится через крышку в чашу. Чтобы пар мог беспрепятственно поступать в чашу, крышка должна быть обязательно установлена и закрыта надлежащим образом. Для этого крышка снабжена запором с фиксатором. Нужно обратить особое внимание на оптимальное соединение паровыпускного отверстия [18] корпуса с паровпускным отверстием [17] крышки.

Избыточный пар выводится через  паровыпускное отверстие [8] крышки наружу.



Перед каждым применением проверяйте крышку и чашу на отсутствие повреждений. При установке крышки на емкость должна произойти их фиксация. Перед использованием замените поврежденные части.

При неправильной сборке нагреватель остается выключенным защитным выключателем.



Опасность ошпаривания! Из прибора во время работы и при открытии крышки выходит горячий пар. Избегайте контакта с паром. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии.

Указание

Чаша изготовлена из специального материала, пригодного для приготовления продуктов питания.

Указание

При варке на пару обязательно установите нож или нож для смузи, так как в противном случае произойдет утечка.

2.3.1 ВАРКА НА ПАРУ



Опасность ожогов! Части прибора во время варки на пару сильно нагреваются. Избегайте контакта с кожей. Не наклоняйтесь над прибором.



Ни в коем случае не оставляйте прибор включенным без надзора.

1


Откройте крышку емкости для воды, совместив овальную метку (0) на крышке с меткой  на приборе, для чего нужно повернуть крышку на четверть оборота против часовой стрелки.

Рис. 1

- 2 Наполните емкость для воды холодной водой в количестве, ориентировочно указанном для рецептов (раздел 2.4). При наполнении не превышайте максимальную вместимость чаши и емкости для воды.

Рис. 3

Указание На смесительной емкости имеется шкала для дозирования.


- 3 Закройте емкость для воды, для чего установите на место фиксатор и поверните его так, чтобы овальная метка (0) на фиксаторе совпала с меткой  на приборе.

Рис. 2

- 4 Если прибор собран: Снимите крышку, для чего поверните ее на четверть оборота по часовой стрелке и поднимите вверх (рис. 4). Теперь снимите чашу с корпуса, повернув ее на четверть оборота по часовой стрелке, и выньте, если потребуется, вставленные короба.

- 5 Нарежьте ингредиенты на мелкие кусочки. Количество ориентировочно указано в разделе 2.4.
Чтобы сварить на пару отдельно два ингредиента, которые потом не будут смешаны друг с другом:

- Вставьте вначале полукороб в короб так, чтобы канавки с внутренней стороны короба зафиксировали полукороб.

Рис. 5

Теперь загрузите ингредиенты в короба

- 6 Вставьте короб с установленным в нем, если это требуется, полукоробом, в чашу.

- 7 Установите крышку на чашу и поверните крышку против часовой стрелки до фиксации.

Рис. 6

- 8 Установите чашу в корпус и зафиксируйте ее, повернув на четверть оборота против часовой стрелки.

Рис. 7

- 9 Подсоедините прибор к сети электропитания.


- 10 Нажмите один раз клавишу включения/выключения прибора . Загорится встроенный индикатор варки на пару. Начнется варка на пару.

Рис. 9

- 11 После окончания варки на пару раздается звуковой сигнал, индикатор варки на пару гаснет и нагреватель выключается.

- 12 Снимите крышку, для чего поверните ее на четверть оборота по часовой стрелке и поднимите вверх.

Рис. 4

- 13** Выньте короб или короба. Чтобы их поднять, обязательно используйте лопаточку, так как короба после варки на пару очень горячие.

Рис. 10

После варки на пару чаша в нижней части наполнена конденсатом. Опорожнив чашу, Вы можете сохранить воду или вылить ее в канализацию. Как описано в разделе 2.3.2, этап **5**, Вы можете использовать воду для последующего смешивания, чтобы сохранить жидкотекучее состояние пюре.

Указание Варка на пару возможна только в коробах.



Перед повторным использованием дайте прибору остыть как минимум 15 минут.

2.3.2 СМЕШИВАНИЕ



Смешивайте пищу циклами по 10 секунд, причем длительность непрерывного смешивания никогда не должна превышать 30 секунд. При смешивании мяса или рыбы максимальное количество не должно превышать 100 г за один раз! Пища перед смешиванием должна быть предварительно как минимум один раз сварена на пару!

- 1** Удалите все твердые компоненты из сваренных на пару ингредиентов (например, кости, фруктовые косточки с твердой скорлупой). После этого загрузите сваренные на пару ингредиенты из короба прямо в чашу.

Указание Не забудьте до этого вставить смесительный нож.

- 2** Установите крышку на чашу и поверните крышку против часовой стрелки до фиксации.

Рис. 6



- 3** Установите чашу в корпус и зафиксируйте ее, повернув на четверть оборота против часовой стрелки.

Рис. 7

- 4** Подсоедините прибор к сети электропитания.

- 5** Поверните переключатель влево или вправо в зависимости от нужной ступени скорости.

Рис. 11

-  : поворот переключателя влево – нежное пюре
-  : поворот переключателя вправо – более крупнозернистое пюре

Указание При смешивании может потребоваться добавление жидкости, чтобы сохранить жидкотекучее состояние пюре, так как в противном случае оно может скопиться на стенках емкости.

- 6** Повторяйте этап **5** до достижения нужной консистенции. По окончании отсоедините прибор от сети электропитания.

Указание Если потребуется, используйте лопаточку, чтобы достичь оптимальных результатов смешивания (рис. 14).

- 7** Выньте чашу из корпуса. Для этого поверните ручку на четверть оборота по часовой стрелке. Рис. 8

- 8** Снимите крышку, для чего поверните ее на четверть оборота по часовой стрелке и поднимите вверх. Выгрузите пюре. Для соскабливания пюре со стенок и со дна емкости можно использовать лопаточку (рис. 13). Рис. 4

- 9** Очистите лопаточку и повесьте ее с задней стороны корпуса. Рис. 12

Вы можете выполнить последовательное смешивание ингредиентов из коробов.



19 Опасность ожогов! Перед кормлением ребенка обязательно проверьте температуру приготовленной пищи.



20 Опасность задохнуться! Перед кормлением ребенка обязательно проверьте консистенцию приготовленной пищи на отсутствие чрезмерно больших кусков.

Указание В случае застревания ножа в массе пюре вначале отсоедините прибор от сети электропитания. Затем устраните застревание.

2.3.3 ПОДОГРЕВ

Процесс подогрева пищи аналогичен обработке паром (раздел 2.3.1). На этапе **2** емкость для воды должна быть наполнена только до уровня 1. Подогрев длится примерно 10 минут.



21 Опасность ожогов! Перед кормлением ребенка обязательно проверьте температуру приготовленной пищи.

2.3.4 ОТТАИВАНИЕ

Процесс размораживания замороженной пищи аналогичен обработке паром (раздел 2.3.1). На этапе **2** емкость для воды должна быть наполнена только до уровня 1. Оттаивание длится примерно 14 минут. Конденсационную воду, если она не требуется, можно слить в канализацию.

Указание Прибор не годится для оттаивания жидкой пищи (например, грудного молока).



22 Опасность ожогов! Перед кормлением ребенка обязательно проверьте температуру приготовленной пищи.

2.3.5 СМУЗИ

С помощью NUK Baby Menu Вы можете также смешивать свежие фрукты и приготавливать смузи.

1 Извлеките (если вставлен) смесительный нож и вставьте нож для смузи (см. раздел 2.2.1).

2 Загрузите ингредиенты прямо в чашу.



Указание Чтобы обеспечить хорошее качество смешивания, может потребоваться добавление воды.

3 Установите крышку на чашу и поверните крышку против часовой стрелки до фиксации. Рис. 6

4 Установите чашу в корпус и зафиксируйте ее, повернув на четверть оборота против часовой стрелки. Рис. 7

5 Подсоедините прибор к сети электропитания.

6 Поверните переключатель влево или вправо в зависимости от нужной ступени скорости. Рис. 11

- : поворот переключателя влево – быстрая ступень
- : поворот переключателя вправо – медленная ступень

7 Повторяйте этап **6** до достижения нужной консистенции. По окончании отсоедините прибор от сети электропитания.

Указание Если потребуется, используйте лопаточку, чтобы достичь оптимальных результатов смешивания (рис. 14).

8 Выньте чашу из корпуса. Для этого поверните ручку на четверть оборота по часовой стрелке. Рис. 8

9 Снимите крышку, для чего поверните ее на четверть оборота по часовой стрелке и поднимите вверх. Выгрузите готовый смузи. Для опорожнения емкости можно использовать лопаточку. Рис. 4

10 Очистите лопаточку и повесьте ее с задней стороны корпуса. Рис. 12

2.4 ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ДЛЯ РЕЦЕПТОВ ВАРКИ НА ПАРУ

Для полной чаши с количеством загруженной пищи 900 мл или 400 – 450 г:

Ингредиенты	Макс. количество воды (уровень)*	Время варки на пару**
Фрукты		
Яблоки	2	примерно 14 минут
Клубника	2	примерно 14 минут
Персики	2	примерно 14 минут
Груши	2	примерно 14 минут
Овощи		
Брокколи	max	примерно 17 минут
Морковь	max	примерно 17 минут
Цветная капуста	max	примерно 17 минут
Фенхель	max	примерно 17 минут
Фасоль	2	примерно 14 минут
Лук-порей	max	примерно 17 минут
Цукини	2	примерно 14 минут
Орехи	max	примерно 17 минут
Картофель	max	примерно 17 минут
Шпинат	max	примерно 17 минут
Помидоры	max	примерно 17 минут
Мясо		
Баранина, говядина, куриное мясо и т.п.	max	примерно 17 минут
Рыба		
Треска, лосось, форель и т.п.	max	примерно 17 минут

При наполненном до половины коробе (200 - 250 г пищи) указанное количество воды должно быть уменьшено на один уровень (например, для короба, наполненного до половины картофелем, залейте воду до уровня 2 вместо указанного выше уровня max.).

* Номера на указателях уровня емкости для воды соответствуют уровням 1, 2 и макс. (макс. = 210 мл).

** Длительность варки на пару может быть различной. Она зависит от объема воды в емкости для воды.

3 ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

3.1 ОЧИСТКА

Перед первым вводом в действие и после каждого применения необходимо тщательно очистить съемные части прибора. Для этого отсоедините прибор от сети электропитания. Перед началом очистки дайте прибору остыть. Для устранения накипи следуйте указаниям, приведенным в разделе 3.2.



23 Опасность удара током! К корпусу во время работы подведено сетевое напряжение. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду.



24 Перед очисткой обязательно дайте остыть прибору.

Очистите корпус смоченной в воде губкой или матерчатой салфеткой. Высушите его матерчатой салфеткой без ворса.



25 Не подвергайте корпус мойке в посудомоечной машине.

Очистите съемные части в посудомоечной машине или влажной губкой / матерчатой салфеткой с использованием раствора моющего средства.



26 Не используйте для очистки губки с абразивным покрытием и абразивные средства, а также агрессивные жидкости, например, бензин или ацетон.

Для очистки канала горячего пара в крышке рекомендуется периодически сразу после применения промывать крышку проточной водой. Если верхняя планка канала горячего пара засорена, рекомендуется снять ее, вынув из крышки (рис. 15). После мойки и сушки вставьте верхнюю планку канала горячего пара обратно в крышку.



27 После мойки и сушки нож и прокладка должны быть надлежащим образом установлены на место.

Указание Установка ножей описана в разделе 2.2.1.

3.2 УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

С течением времени и в зависимости от качества воды на дне емкости для воды может образоваться накипь. Удаляйте накипь в приборе, как только эти слои станут видны, в любом случае - не реже чем через каждые 20 нагревательных циклов. Это необходимо для того, чтобы предотвратить засорение каналов горячего пара частицами накипи и обеспечить надлежащий нагрев воды.

Перед удалением накипи прибор должен быть выключен и отсоединен от сети электропитания.

Регулярно удаляйте накипь в зависимости от жесткости воды в Вашем регионе. Для этого залейте в емкость для воды 100 мл столового уксуса, а затем 100 мл кипятка. Оставьте этот раствор действовать максимум 30 минут (сетевой штекер должен быть отсоединен). Опорожните емкость для воды сбоку, как показано на рис. 16. Промойте емкость чистой водой. При наполнении и опорожнении емкости для воды не допускайте попадания жидкости в основную часть прибора.



28 Не пользуйтесь имеющимися в продаже средствами для удаления накипи, в особенности теми из них, которые содержат лимонную кислоту.



29 Для удаления накипи используйте уксусный раствор; при этом время воздействия не должно превышать 30 минут. При более длительном воздействии возможно повреждение прибора.

3.3 УХОД ЗА ПРИБОРОМ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Регулярно перед использованием проверяйте прибор на отсутствие повреждений. В особенности проверьте герметичность прокладки и целостность электрического кабеля. При возникновении неполадок воспользуйтесь разделом 4.



Категорически запрещается пользоваться дефектным прибором или прибором с дефектными комплектующими.

Указание Храните запасные прокладки в надёжном месте, где их всегда можно найти!

Заменяйте поврежденные части оригинальными запасными частями. С претензиями обращайтесь по контактному адресу NUK в Вашей стране. В случае самостоятельного ремонта прибора в течение гарантийного срока или использования в качестве запасных частей деталей - кроме оригинальных - и аксессуаров, не указанных в данной инструкции по применению, все гарантийные обязательства теряют силу.

Указание Контактный адрес в Вашей стране Вы найдете в конце данной инструкции по применению.



Ремонт разрешается выполнять только специалистам по электронным приборам. Категорически запрещается ремонтировать электрический кабель.

3.4 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Мы рекомендуем сохранить упаковку прибора NUK Baby Menu, чтобы иметь возможность упаковать прибор надлежащим образом в случае транспортировки.

Рекомендуется после применения, очистки отдельных частей и тщательной сушки собрать прибор. При длительных периодах неиспользования следует отвинтить крышку емкости для воды.

3.5 УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизируйте упаковку прибора NUK Baby Menu в соответствии с правилами защиты окружающей среды, используя системы переработки и вторичного использования отходов.



Не выбрасывайте прибор в обычные бытовые отходы. Доставьте его в авторизованный пункт переработки и утилизации отходов.



4 УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Неполадка	Возможная причина	Решение
Прибор слишком рано выключается. Вода остается в емкости	Сработал защитный выключатель прибора	Установите надлежащим образом крышку на чашу и вставьте емкость надлежащим образом в корпус.

Неполадка	Возможная причина	Решение
Прибор слишком рано выключается. Вода остается в емкости	Электрическая неисправность прибора	Вышлите прибор для ремонта по адресу, указанному в разделе 6.
Варка на пару или смешивание не выполняется	Неправильно вставлена чаша.	Удостоверьтесь в том, что крышка чаши правильно установлена на чашу, и что чаша надлежащим образом закреплена в корпусе.
	Неправильно установлена крышка чаши.	Удостоверьтесь в том, что крышка чаши правильно установлена на чашу, и что чаша надлежащим образом закреплена в корпусе.
	Прибор не подключен к электропитанию.	Вставьте штекер прибора в розетку.
Чаша с течью.	Не вставлен нож.	Вставьте нож, как описано в разделе 2.2.1.
	Неправильно вставлена прокладка.	Установите прокладку на нож присоской вниз (раздел 2.2.1).
	Прокладка пористая или повреждена.	Используйте запасную прокладку.
	Чаша повреждена.	Потребуется новая чаша. Обратитесь к обслуживающему Вас дилеру (раздел 3.3).
При варке на пару пар выходит из-под края крышки чаши (впуск пара).	Плохо установлена крышка чаши.	Установите крышку на чашу так, чтобы она плотно закрывала чашу.
	Канал горячего пара засорен.	Очистите канал горячего пара (раздел 3.1)
	Крышка деформирована.	Потребуется новая крышка. Обратитесь к обслуживающему Вас дилеру (раздел 3.3)
	Паровыпускное отверстие корпуса деформировано.	Обратитесь к обслуживающему Вас дилеру (раздел 3.3)
	Верхняя планка канала горячего пара не установлена.	Установите верхнюю планку с нижней стороны крышки.
Вибрации при работе	Неправильно вставлен нож.	Вставьте нож, как описано в разделе 2.2.1.
После включения индикатор варки на пару гаснет	Неправильно вставлена чаша.	Удостоверьтесь в том, что чаша и крышка вставлены и зафиксированы надлежащим образом.

Неполадка	Возможная причина	Решение
После включения индикатор варки на пару гаснет	В емкость для воды не залита вода.	Дайте остыть прибору и долейте нужное количество воды.
Ингредиенты плохо смешиваются.	Нож затупился.	Потребуется новый нож. Обратитесь к обслуживающему Вас дилеру (раздел 3.3)
	Неправильно вставлен нож.	Вставьте нож, как описано в разделе 2.2.1.

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание:	220 - 240 В, 50 Гц
Рабочая температура:	0 °С - + 45 °С
Влажность воздуха при работе:	относительная влажность воздуха 20% - 95%
Класс защиты:	I
Степень защиты:	IPX0
Подключаемая мощность:	200 Вт (двигатель)
Тепловая мощность:	500 Вт

6 ГАРАНТИЯ

При аккуратном обращении с прибором и выполнении указаний инструкции по применению производитель дает гарантию на два (2) года с даты покупки. Мы обязуемся бесплатно отремонтировать прибор, если речь идет о дефекте материала или ошибках конструкции. Прочие претензии исключены.

Ущерб, возникший в результате ненадлежащего использования прибора, не устраняется. Гарантия не распространяется на сетевой кабель и штекер, если неисправности обусловлены износом. В течение первых двух (2) лет с даты покупки мы устраняем признанные обоснованными дефекты без начисления дополнительных затрат. Оплата расходов должна быть выяснена заранее. Для этого просьба обратиться по контактному адресу NUK в Вашей стране, указанному в конце данной инструкции по применению.

При возврате прибора обязательно приложите гарантийный талон или платёжную квитанцию. Без платежной квитанции Вам будет выставлен счет за ремонт. Возврат товаров осуществляется наложенным платежом.

Сразу после покупки заполните гарантийный талон и тщательно сохраните его. Утерянные гарантийные талоны не восстанавливаются. Гарантийный талон Вы найдете в конце данной инструкции по пользованию.

7 СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАМ ЕС

Прибор удовлетворяет всем применяемым европейским директивам и согласованным нормам. Они перечислены в сертификате соответствия нормам ЕС, который можно запросить у производителя. Сертификат соответствия имеется на сайте www.nuk.de.

Gratulujemy zakupu wysokiej jakości produktu firmy NUK!

Używając NUK Baby Menu mogą Państwo szybko przygotować smaczne i zdrowe potrawy dla Waszego dziecka.

Składniki wystarczy ugotować na parze – zmiksować - i gotowe!

Delikatne gotowanie na parze pozwala zachować witaminy i składniki odżywcze.

Dwa różne stopnie prędkości miksowania umożliwiają przygotowanie purée odpowiedniego do wieku dziecka.

GOTOWANIE NA
PARZE



MIKSOWANIE



GOTOWE



Zdrowy pokarm dla dziecka w ok. 18 minut!

NUK Baby Menu ma jeszcze więcej możliwości! Rozmrożenie i podgrzanie środków spożywczych nie stanowi problemu. A dzięki dołączonemu nożowi do smoothie mogą Państwo przygotować pyszne purée owocowe lub smoothie, które będą z pewnością smakować nie tylko Waszemu dziecku!

W celu optymalnego używania urządzenia:





Należy zapoznać się uważnie z instrukcją obsługi i przestrzegać zawartych w niej wskazówek i zaleceń. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu. Instrukcję obsługi należy przekazać kolejnym użytkownikom wraz z urządzeniem.


1	Informacje ogólne	149
1.1	Zasady bezpieczeństwa	149
1.2	Elementy urządzenia i ich opis	152
1.2.1	Elementy urządzenia	152
1.2.2	Opis	153
2	NUK Baby Menu.....	154
2.1	Przed pierwszym użyciem	155
2.2	Rozpoczęcie eksploatacji	155
2.2.1	Montowanie noża	155
2.2.2	Podłączenie do zasilania	156
2.3	Obsługa	157
2.3.1	Gotowanie na parze	157
2.3.2	Miksowanie	159
2.3.3	Podgrzewanie	160
2.3.4	Rozmrażanie	160
2.3.5	Smoothie.....	161
2.4	Zestawienie ilości wody i czasu gotowania na parze	162
3	Wskazówki dotyczące eksploatacji	163
3.1	Czyszczenie	163
3.2	Usuwanie kamienia	163
3.3	Konserwacja i części zamienne	164
3.4	Przechowywanie i transport	164
3.5	Utylizacja	164
4	Rozwiązywanie problemów	164
5	Dane techniczne	166
6	Gwarancja	166
7	Deklaracja zgodności UE	166


1 INFORMACJE OGÓLNE

1.1 ZASADY BEZPIECZEŃSTWA


Poniżej znajduje się przegląd wszystkich zasad bezpieczeństwa, których należy przestrzegać celem bezpiecznego użytkowania NUK Baby Menu. W instrukcji obsługi znajdują się następujące zasady bezpieczeństwa uporządkowane w kolejności występowania, oznaczone symbolem  i numerem. Wskazówki do efektywnego i lepszego użytkowania są oznaczone jako wskazówka.

Etapy pracy, które muszą nastąpić po sobie w odpowiedniej kolejności, oznaczone zostały w niniejszej instrukcji obsługi białym numerem w czarnym kole (np. etap 1 jako: .

Zasada bezpieczeństwa	Rozdz.	 Nr
NUK Baby Menu jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w warunkach domowych i podobnych, takich jak: <ul style="list-style-type: none">- kuchnie dla pracowników na terenie sklepów, biur oraz innych miejsc pracy;- gospodarstwa rolne;- użycie przez gości w hotelach, motelach oraz innych miejscach zakwaterowania;- obiekty typu „bed and breakfast”.		
Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw i nie może służyć do czyszczenia lub dezynfekcji parą, do odparowywania substancji czynnych, czy też do kruszenia twardych przedmiotów (np. kostek lodu).	2	1
Dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia. Trzymać urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci. Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej oraz psychicznej, a także przez osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy na temat obsługi urządzenia, chyba że znajdują się one pod nadzorem innych osób lub zostały poinformowane o sposobie bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome możliwych niebezpieczeństw. Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy.	2	2

Zasada bezpieczeństwa	Rozdz.	 Nr
Urządzenie należy stawiać na równej, suchej, odpornej na wilgoć i niełatwopalnej powierzchni, w miejscu niedostępnym dla dzieci.	2.2	3
Niebezpieczeństwo skaleczenia! Noże są bardzo ostre. Należy ich używać z najwyższą ostrożnością.	2.2.1	4
Urządzenie należy odłączyć od zasilania zawsze wtedy, jeśli dany etap pracy nie wymaga energii elektrycznej (np. czyszczenie, zdejmowanie lub zakładanie noży lub innych zdejmowanych części, przechowywanie).	2.2.1 2.2.2	5 10
Nigdy nie włączać urządzenia bez prawidłowo założonego noża.	2.2.1	6
Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy się upewnić, czy lokalne napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem wymaganym przez urządzenie.	2.2.2	7
Przed każdym użyciem kabel sieciowy należy sprawdzić pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Jeżeli kabel sieciowy ulegnie uszkodzeniu, powinien on zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażowy lub inny wykwalifikowany personel, aby uniknąć ryzyka porażenia.	2.2.2	8
Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Standardowo podczas pracy urządzenia napięcie sieciowe jest podłączone. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.	2.2.2 3.1	9 22
Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia lub urządzenia z uszkodzonymi akcesoriami.	2.2.2 3.3	11 29
Przed każdym użyciem pokrywę i pojemnik należy sprawdzić pod kątem uszkodzeń. Pokrywa i pojemnik muszą zatrzasnąć się przy zakładaniu. Uszkodzone części należy wymienić przed użyciem.	2.3	12
Zagrożenie oparzeniem! Podczas pracy i przy otwieraniu pokrywy z urządzenia wydobywa się gorąca para. Należy unikać kontaktu z parą. Twarz i ręce trzymać w bezpiecznej odległości.	2.3	13

Zasada bezpieczeństwa	Rozdz.	 Nr
Niebezpieczeństwo oparzenia! Części urządzenia nagrzewają się mocno podczas gotowania na parze. Należy unikać kontaktu ze skórą. Nie pochylać się nad urządzeniem.	2.3.1	14
Nigdy nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.	2.3.1	15
Przed ponownym użyciem urządzenia należy odczekać przynajmniej 15 minut, aż urządzenie ostygnie.	2.3.1	16
Miksować pokarm w 10-sekundowych cyklach. Nigdy nie przekraczać 30-sekundowego czasu miksowania bez przerwy. Przed rozpoczęciem miksowania mięsa lub ryby należy upewnić się, że ilość jednorazowo miksowanego pokarmu nie przekracza 100 g. Przed miksowaniem pokarm należy gotować na parze przynajmniej przez jeden cykl.	2.3.2	17
Niebezpieczeństwo oparzenia! Przed karmieniem dziecka należy zawsze sprawdzić temperaturę przygotowanej potrawy.	2.3.2 2.3.3 2.3.4	18 20 21
Ryzyko zadławienia! Przed karmieniem dziecka należy zawsze sprawdzić konsystencję przygotowanej potrawy - czy nie zawiera za dużych kawałków.	2.3.2	19
Przed czyszczeniem należy zawsze poczekać, aż urządzenie ostygnie.	3.1	23
Podstawy nie należy czyścić w zmywarce.	3.1	24
Do czyszczenia nie należy używać gąbek ani środków do szorowania oraz agresywnych płynów, jak benzyna lub aceton.	3.1	25
Po czyszczeniu i osuszeniu należy się upewnić, że nóż i uszczelka zostały ponownie prawidłowo założone.	3.1	26
Nie należy stosować powszechnie dostępnych odkamieniaczy, w szczególności zawierających kwas cytrynowy.	3.2	27

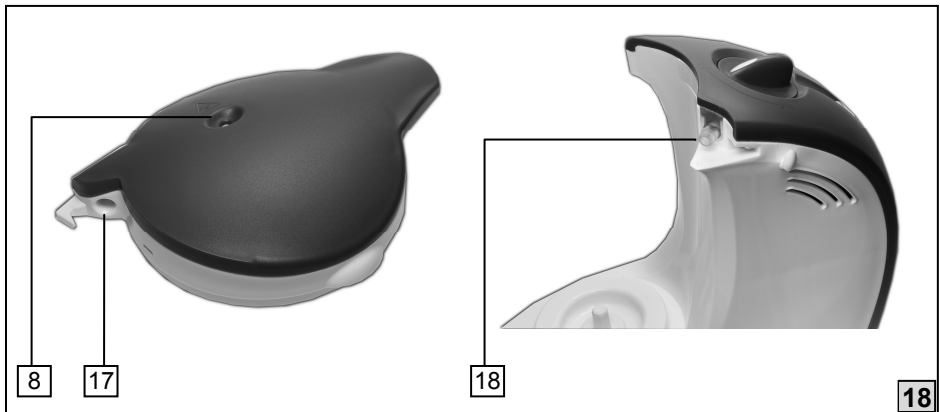
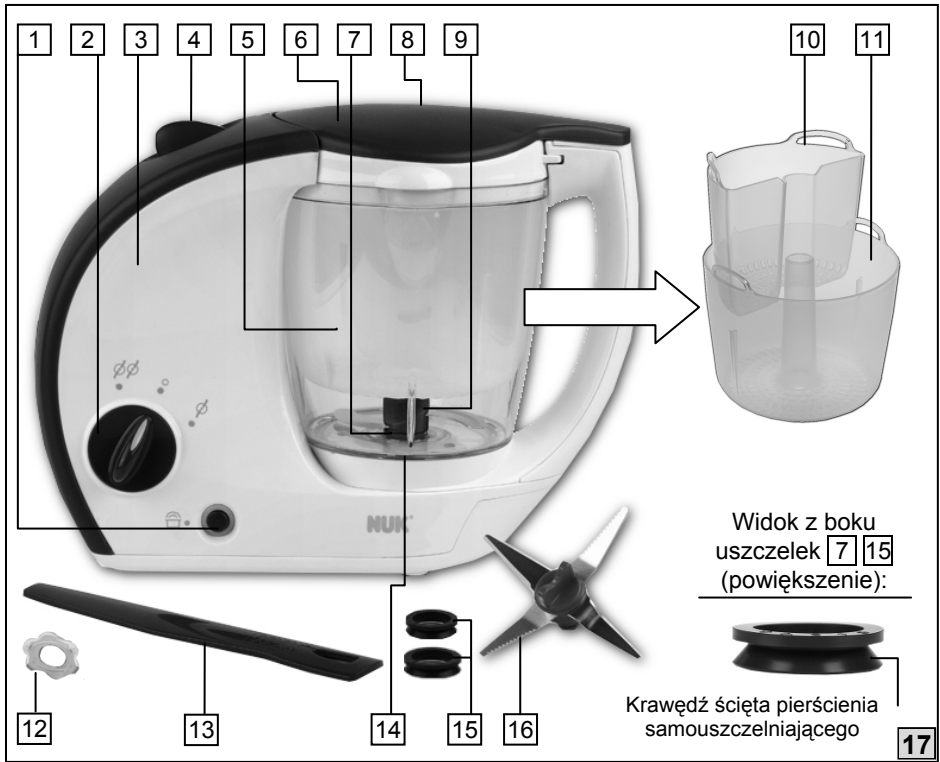
Zasada bezpieczeństwa	Rozdz.	 Nr
Roztwór octu stosowany do odkamieniania może działać przez maks. 30 minut. Dłuższy czas działania może spowodować uszkodzenie urządzenia.	3.2	28
Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistów od urządzeń elektrycznych. Nie naprawiać nigdy kabla sieciowego.	3.3	30
Urządzenia nie wolno wyrzucać do śmieci. Należy je oddać do oficjalnego punktu recyklingu.	3.5	31
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA <ul style="list-style-type: none"> - Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. - Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć kabel sieciowy i poczekać, aż urządzenie ostygnie. - Nigdy nie zanurzać podstawy urządzenia w wodzie ani w żadnej innej cieczy. - Pojemnik, zamknięcie zbiornika na wodę, kołnierz, uszczelka, noże, kosze do gotowania, pokrywa oraz łopatką mogą być myte w wodzie z dodatkiem środka myjącego lub w zmywarce. - Należy zachować szczególną ostrożność podczas mycia noży, ponieważ są one bardzo ostre. - Nie używać ściernych środków czyszczących. Nigdy nie wlewać do urządzenia wybielacza ani chemicznych roztworów / tabletek sterylizujących. W razie potrzeby podstawę urządzenia czyścić wilgotną szmatką. - Po umyciu noża należy sprawdzić, czy uszczelka jest prawidłowo zamocowana (patrz rozdział 2.2.1. Montowanie noża). 	3.1	





1.2 ELEMENTY URZĄDZENIA I ICH OPIS

1.2.1 ELEMENTY URZĄDZENIA

NUK Baby Menu dostarczany jest ze wszystkimi częściami opisanymi w rozdz. 1.2.2. Dodatkowo dołączono instrukcję obsługi oraz książkę.

Wskazówka Łopatką znajduje się na górnej stronie wewnętrznego kartonu opakowania.



- 1 Włącznik/Wyłącznik urządzenia do gotowania na parze i wskazanie 
- 2 Włącznik/Wyłącznik obrotowy urządzenia do miksowania
 - Stopień prędkości : Przekręcić przełącznik obrotowy w lewo - drobne purée
 - Stopień prędkości : Przekręcić przełącznik obrotowy w prawo - grube purée
- 3 Podstawa
- 4 Zamknięcie zbiornika na wodę
- 5 Pojemnik
- 6 Pokrywa
- 7 Uszczelka
- 8 Otwór ujścia pary ()
- 9 Nóż do miksowania
- 10 Kosz mniejszy
- 11 Kosz większy
- 12 Element mocujący nóż
- 13 Łopatka
- 14 Wałek na noże 9 i 16 (pod pojemnikiem)
- 15 2 uszczelki zapasowe
- 16 Nóż do smoothie
- 17 Otwór wlotu pary w pokrywie
- 18 Otwór ujścia pary w podstawie



2 NUK BABY MENU

NUK Baby Menu ułatwia przygotowanie zdrowego pokarmu dla dziecka. Można w nim gotować na parze, miksować, rozmrażać i podgrzewać warzywa, mięso, ryby i owoce. Z surowych owoców można przygotować purée owocowe lub smoothie.



Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw i nie może służyć do czyszczenia lub dezynfekcji parą, do odparowywania substancji czynnych, czy też do kruszenia twardych przedmiotów (np. kostek lodu).

NUK Baby Menu cechuje się dużą ilością praktycznych właściwości:

- równoczesne przygotowanie kilku potraw
- sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu gotowania na parze
- dwa poziomy prędkości do przygotowania pokarmu odpowiedniego do wieku dziecka:
 - : Powstaje drobne purée dla dzieci w wieku od 4 - 10 miesięcy.
 - : Powstaje grube purée dla dzieci w wieku powyżej 10 miesięcy.
- dwa kosze dla zachowania różnic smakowych

- praktyczna łypatka do łatwego i bezpiecznego wyjmowania nagrzanego koszyka oraz do łatwego wyjmowania porcelany z pojemnika



Dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia.

Trzymać urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci.

Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej oraz psychicznej, a także przez osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy na temat obsługi urządzenia, jeżeli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub zostały poinformowane o sposobie bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome możliwych niebezpieczeństw. Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy.

2.1 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem NUK Baby Menu należy:

1. Zdjąć całe opakowanie z urządzenia.
2. Zdjąć pokrywę poprzez obrócenie jej o ćwierć obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podniesienie jej (rysunek 4). Zdjąć pojemnik z podstawy poprzez obrócenie go o ćwierć obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rysunek 8) oraz zdjąć założone kosze.
3. Wymontować założony nóż. Bezpieczne montowanie i wymontowanie noża patrz rozdz. 2.2.1.
4. Wyczyścić wszystkie zdejmowane części (rozdz. 3.1).

2.2 ROZPOCZĘCIE EKSPLOATACJI



Urządzenie należy stawiać na gładkiej, równej, suchej, odpornej na wilgoć i niełatwopalnej powierzchni, w miejscu niedostępnym dla dzieci.

2.2.1 MONTOWANIE NOŻA



Niebezpieczeństwo skaleczenia! Noże są bardzo ostre. Należy ich używać z najwyższą ostrożnością.



Urządzenie należy odłączyć od zasilania zawsze wtedy, jeśli dany etap pracy nie wymaga energii elektrycznej (np. czyszczenie, zdejmowanie lub zakładanie noży lub innych zdejmowanych części, przechowywanie).

1

Trzymać nóż (w zależności od zastosowania albo nóż do miksowania [9] albo nóż do smoothie [16]) za górną część, jak pokazano na rysunku i założyć uszczelkę ściętą krawędzią pierścienia samouszczelniającego do dołu na nóż.



- 2** Włożyć końcówkę z nożem przez otwór w dnie pojemnika od jego wewnętrznej strony.



- 3** Nałożyć element mocujący nóż **12** (nakrętka w kształcie kwiatka) nieoznaczoną stroną na końcówkę z nożem.



- 4** Przekręcić element mocujący nóż w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do bezpiecznego zatrzaśnięcia i oporu. Przy tej czynności nóż należy trzymać od wewnętrznej strony pojemnika.

Sprawdzić, czy nóż został prawidłowo założony zwalniając go i przekręcając lekko element mocujący nóż. Nóż musi się także przekręcić.



Wskazówka Nóż należy zdejmować wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



Nigdy nie włączać urządzenia bez prawidłowo założonego noża.

2.2.2 PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA



Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy się upewnić, czy lokalne napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem wymaganym przez urządzenie.



Przed każdym użyciem kabel sieciowy należy sprawdzić pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Jeżeli kabel sieciowy ulegnie uszkodzeniu, powinien on zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażowy lub inny wykwalifikowany personel, aby uniknąć ryzyka porażenia.

Urządzenie zasilane jest napięciem sieciowym. Zakończyć wszystkie prace przygotowawcze (rozdz. 2.3.) Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazda.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Standardowo podczas pracy urządzenia napięcie sieciowe jest podłączone. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.




Urządzenie należy odłączyć od zasilania zawsze wtedy, jeśli dany etap pracy nie wymaga energii elektrycznej (np. czyszczenie, zdejmowanie lub zakładanie noży lub innych zdejmowanych części, przechowywanie).



Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia lub urządzenia z uszkodzonymi akcesoriami.

2.3 OBSŁUGA

NUK Baby Menu używa gorącej pary do gotowania na parze, podgrzewania i rozmrażania potraw. Powstaje ona przez ogrzanie wody w zbiorniku na wodę. Z podstawy para przedostaje się przez pokrywę do pojemnika. Aby para mogła bez przeszkód dostać się do pojemnika, pokrywa musi być prawidłowo założona i zamknięta. W tym celu pokrywa została wyposażona w blokowane zamknięcie. Należy zwrócić w szczególności uwagę, aby połączenie otworu ujścia pary [18] w postawie z otworem wlotu pary [17] w pokrywie było optymalne.

Nadmiar pary wydostaje się na zewnątrz przez  otwór ujścia pary [8] w pokrywie.



Przed każdym użyciem pokrywę i pojemnik należy sprawdzić pod kątem uszkodzeń. Pokrywa i pojemnik muszą zatrzasnąć się przy zakładaniu. Uszkodzone części należy wymienić przed użyciem.

W przypadku nieprawidłowego montażu wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy ogrzewanie.



Zagrożenie oparzeniem! Podczas pracy i przy otwieraniu pokrywy z urządzenia wydobywa się gorąca para. Należy unikać kontaktu z parą. Twarz i ręce trzymać w bezpiecznej odległości.

Wskazówka

Pojemnik wykonany jest z materiału przeznaczonego specjalnie do obróbki potraw.

Wskazówka

Podczas gotowania na parze musi być zawsze zamontowany nóż albo nóż do smoothie, inaczej dojdzie do wycieku zawartości.

2.3.1 GOTOWANIE NA PARZE




Niebezpieczeństwo oparzenia! Części urządzenia nagrzewają się mocno podczas gotowania na parze. Należy unikać kontaktu ze skórą. Nie pochylać się nad urządzeniem.



Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

1

Otworzyć pokrywę zbiornika na wodę przekręcając zamknięcie o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, co sprawi, że owalne oznaczenie (0) na pokrywie pokryje się z oznaczeniem  na urządzeniu.

Ilustracja 1



2

Do zbiornika na wodę wlać zimną wodę w ilości wskazanej w przepisie (rozdz. 2.4). Nie napełniać zbiornika na wodę ani pojemnika powyżej maksymalnego dopuszczalnego poziomu.

Ilustracja 3

Wskazówka

Na pojemniku do miksowania znajduje się skala pomiarowa ułatwiająca dozowanie.

3 Zamknąć zbiornik na wodę nakładając na niego zamknięcie i przekręcając je aż do momentu, gdy owalne oznaczenie (0) pokryje się z oznaczeniem  na urządzeniu.	Ilustracja 2
4 W przypadku, gdy urządzenie jest zmontowane: zdjąć pokrywę poprzez obrócenie jej o ćwierć obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podniesienie jej (rysunek 4). Zdjąć pojemnik z podstawy poprzez obrócenie go o ćwierć obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara oraz zdjąć ewentualnie założone kosze.	
5 Pokroić składniki na małe kawałki. Zestawienie ilości znajduje się w rozdz. 2.4. Jeśli gotowane na parze mają być dwa składniki, ale w taki sposób, aby się nie wymieszały, wówczas należy: <ul style="list-style-type: none">▪ Włożyć kosz mniejszy do kosza głównego tak, aby wewnętrzne rowki kosza głównego unieruchomiły kosz mniejszy. Włożyć składniki do koszy.	Ilustracja 5
6 Włożyć kosz główny razem z ewentualnie założonym koszem mniejszym do pojemnika.	
7 Nałożyć pokrywę na pojemnik i przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia.	Ilustracja 6
8 Postawić pojemnik na podstawie i unieruchomić poprzez obrócenie go o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.	Ilustracja 7
9 Podłączyć urządzenie do zasilania.	
10 Nacisnąć jeden raz włącznik/wyłącznik urządzenia  . Zaczyna świecić wbudowane wskazanie gotowania na parze. Rozpoczyna się gotowanie na parze.	Ilustracja 9
11 Po zakończeniu gotowania na parze rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, wskazanie gotowania na parze gaśnie i wyłącza się ogrzewanie.	
12 Zdjąć pokrywę poprzez obrócenie jej o ćwierć obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podnieść ją.	Ilustracja 4
13 Wyjąć kosz lub kosze. Do podnoszenia należy zawsze używać łąpatki, ponieważ kosze po gotowaniu na parze są bardzo gorące.	Ilustracja 10

Po gotowaniu na parze w dolnej części pojemnika znajdują się skropliny. W zależności od potrzeb wodę tę można po wylaniu z pojemnika albo zachować, albo usunąć. Jak opisano w rozdz. 2.3.2 krok 5, wodę tę można wykorzystać do miksowania, wówczas powstała papka będzie mieć postać bardziej płynną.

Wskazówka Gotowanie na parze możliwe jest tylko w koszach.



Przed ponownym użyciu urządzenia należy odczekać przynajmniej 15 minut, aż urządzenie ostygnie.

2.3.2 MIKSOWANIE



Miksować pokarm w 10-sekundowych cyklach. Nigdy nie przekraczać 30-sekundowego czasu miksowania bez przerwy. Przed rozpoczęciem miksowania mięsa lub ryby należy upewnić się, że ilość jednorazowo miksowanego pokarmu nie przekracza 100 g. Przed miksowaniem pokarm należy gotować na parze przynajmniej przez jeden cykl.

1

Usunąć wszystkie twarde elementy ze składników gotowanych na parze (np. kości, twarde pestki). Przełożyć ugotowane na parze składniki z kosza głównego bezpośrednio do pojemnika.

Wskazówka Pamiętać o tym, aby wcześniej założyć nóż do miksowania.

2

Nałożyć pokrywę na pojemnik i przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia.

Ilustracja 6

3

Postawić pojemnik na podstawie i unieruchomić poprzez obrócenie go o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Ilustracja 7

4

Podłączyć urządzenie do zasilania.

5

Przekręcić przełącznik obrotowy w lewo lub w prawo, w zależności od pożądanego stopnia prędkości.

Ilustracja 11

- : Przekręcić przełącznik obrotowy w lewo - drobne purée
- : Przekręcić przełącznik obrotowy w prawo - grube purée

Wskazówka W trakcie miksowania pamiętać o tym, żeby po ewentualnym dodaniu do purée składnika w postaci płynnej, dokładnie je wymieszać, gdyż inaczej może osadzać się na ściankach pojemnika.

6

Powtórzyć krok 5, aż do uzyskania oczekiwanej konsystencji. Odłączyć urządzenie do zasilania.

Wskazówka Użyć ew. łypatki, aby uzyskać optymalne rezultaty miksowania (ilustracja 14).

7	Zdjąć pojemnik z podstawy. Wykonać w tym celu ćwierć obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara trzymając za uchwyt.	Ilustracja 8
8	Zdjąć pokrywę poprzez obrócenie jej o ćwierć obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podniesienie jej. Wyjąć purée. Do opróżnienia pojemnika można użyć łopatkę (ilustracja 13).	Ilustracja 4
9	Wyczyścić łopatkę i powiesić ją na tylnej stronie podstawy.	Ilustracja 12

Składniki z koszy można miksować oddzielnie jeden po drugim.



Niebezpieczeństwo oparzenia! Przed karmieniem dziecka należy zawsze sprawdzić temperaturę przygotowanej potrawy.



Ryzyko zadławienia! Przed karmieniem dziecka należy zawsze sprawdzić konsystencję przygotowanej potrawy - czy nie zawiera za dużych kawałków.

Wskazówka W przypadku zablokowania noża przez miksowaną masę, w pierwszej kolejności należy odłączyć urządzenie od zasilania. Usunąć przyczynę zablokowania.

2.3.3 PODGRZEWANIE

Sposób podgrzewania posiłków jest taki sam, jak w przypadku gotowania na parze (rozdział 2.3.1). Przechodząc do kroku **2** upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony tylko do poziomu 1. Orientacyjny czas podgrzewania wynosi ok. 10 minut.



Niebezpieczeństwo oparzenia! Przed karmieniem dziecka należy zawsze sprawdzić temperaturę przygotowanej potrawy.

2.3.4 ROZMRAŻANIE

Sposób rozmrażania zamrożonych posiłków jest taki sam, jak w przypadku gotowania na parze (rozdział 2.3.1). Przechodząc do kroku **2** upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony tylko do poziomu 1. Orientacyjny czas rozmrażania wynosi ok. 14 minut. Skropliny, jeśli nie będą używane, można usunąć.

Wskazówka Urządzenie nie jest przeznaczone do rozmrażania płynnych potraw (np. mleka matki).



Niebezpieczeństwo oparzenia! Przed karmieniem dziecka należy zawsze sprawdzić temperaturę przygotowanej potrawy.

2.3.5 SMOOTHIE

Z NUK Baby Menu można miksować również surowe owoce i przygotować smoothie.

1 Zdjąć (jeśli założony) nóż do miksowania i założyć nóż do smoothie (patrz rozdz. 2.2.1).

2 Włożyć składniki bezpośrednio do pojemnika.



Wskazówka Aby uzyskać dobre rezultaty miksowania należy ewentualnie dodać wody.

3 Nałożyć pokrywę na pojemnik i przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia. Ilustracja 6

4 Postawić pojemnik na podstawie i unieruchomić poprzez obrócenie go o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Ilustracja 7

5 Podłączyć urządzenie do zasilania.

6 Przekręcić przełącznik obrotowy w lewo lub w prawo, w zależności od pożądanego stopnia prędkości. Ilustracja 11

- : Przekręcić przełącznik obrotowy w lewo - szybki poziom
- : Przekręcić przełącznik obrotowy w prawo - wolny poziom

7 Powtórzyć krok **6**, aż do uzyskania oczekiwanej konsystencji. Odłączyć urządzenie od zasilania.

Wskazówka Użyć ew. łopatki, aby uzyskać optymalne rezultaty miksowania (ilustracja 14).

8 Zdjąć pojemnik z podstawy. Wykonać w tym celu ćwierć obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara trzymając za uchwyt. Ilustracja 8

9 Zdjąć pokrywę poprzez obrócenie jej o ćwierć obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podniesienie jej. Wyjąć gotowe smoothie. Do opróżnienia pojemnika można użyć łopatki. Ilustracja 4

10 Wyczyścić łopatkę i powiesić ją na tylnej stronie podstawy. Ilustracja 12

2.4 ZESTAWIENIE ILOŚCI WODY I CZASU GOTOWANIA NA PARZE

Na pełny pojemnik o pojemności 900 ml lub 400 - 450 g potrawy:

Składniki	Maks. ilość wody (poziom)*	Czas gotowania na parze**
Owoce		
Jabłka	2	ok. 14 minut
Truskawki	2	ok. 14 minut
Brzoskwinie	2	ok. 14 minut
Gruszki	2	ok. 14 minut
Warzywa		
Brokuły	maks.	ok. 17 minut
Marchew	maks.	ok. 17 minut
Kalafior	maks.	ok. 17 minut
Koper	maks.	ok. 17 minut
Fasola	2	ok. 14 minut
Por	maks.	ok. 17 minut
Cukinia	2	ok. 14 minut
Orzechy	maks.	ok. 17 minut
Ziemniaki	maks.	ok. 17 minut
Szpinak	maks.	ok. 17 minut
Pomidory	maks.	ok. 17 minut
Mięso		
Jagnięcina, wołowina, kurczak itp.	maks.	ok. 17 minut
Ryby		
Dorsz, łosoś, pstrąg itp.	maks.	ok. 17 minut

Przy koszu głównym wypełnionym do połowy (200 - 250 g potrawy) podane ilości wody należy zmniejszyć o jeden poziom (np. przy koszu głównym wypełnionym do połowy ziemniakami należy wlać wody do poziomu 2, zamiast podanego wyżej poziomu maks.).

* Liczby na wskaźniku zbiornika na wodę odpowiadają poziomom 1, 2 i maksymalnemu. (maks. = 210 ml).

** Czas gotowania na parze może ulegać zmianom. Zależy to od ilości wody w zbiorniku na wodę.

3 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI

3.1 CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem eksploatacji i po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić wszystkie zdejmowane części. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania. Zanim rozpocznie się czyszczenie należy odczekać, aż urządzenie ostygnie. Przy usuwaniu kamienia należy postępować zgodnie ze wskazówkami z rozdziału 3.2.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Standardowo podczas pracy urządzenia napięcie sieciowe jest podłączone. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.



Przed czyszczeniem należy zawsze poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Wyczyścić podstawę wilgotną gąbką lub ściereczką. Wytrzeć na sucho ściereczką nie pozostawiającą włókien.



Podstawy nie należy czyścić w zmywarce.

Zdejmowane części wyczyścić w zmywarce albo wilgotną gąbką lub ściereczką dodając płynu do mycia naczyń.



Do czyszczenia nie należy używać gąbek ani środków do szorowania oraz agresywnych płynów, jak benzyna lub aceton.

Kanał parowy w pokrywie należy czyścić raz na jakiś czas, poprzez płukanie pokrywy pod bieżącą wodą bezpośrednio po użyciu. W przypadku zatkania osłony kanału parowego należy ją wyciągnąć z pokrywy (ilustracja 15). Po wyczyszczeniu i osuszeniu osłonę kanału parowego należy umieścić ponownie w pokrywie.



Po czyszczeniu i osuszeniu należy się upewnić, że nóż i uszczelka zostały ponownie prawidłowo założone.

Wskazówka Montowanie noża patrz rozdz. 2.2.1.

3.2 USUWANIE KAMIENIA

Z biegiem czasu i w zależności od jakości wody na dnie zbiornika na wodę może osadzać się kamień. Kamień należy usunąć z urządzenia, jak tylko się pojawi, jednakże nie rzadziej niż co 20 cykli podgrzewania. Jest to konieczne, aby nie dopuścić do zatkania kanałów parowych przez cząstki kamienia i aby zapewnić prawidłowe ogrzewanie wody. Przed usuwaniem kamienia upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania.

Kamień należy usuwać z urządzenia w regularnych odstępach czasu, w zależności od stopnia twardości wody w miejscu użytkowania. W tym celu do zbiornika na wodę należy wlać 100 ml octu jadalnego i dodać 100 ml wrzącej wody. Pozostawić na maksymalnie 30 minut (zwrócić uwagę, aby wtyczka sieciowa była odłączona). Opróżnić zbiornik na wodę stroną pokazaną na ilustracji 16. Następnie przepłukać zbiornik czystą wodą. Zwrócić uwagę na to, by przy nalewaniu i wylewaniu wody nie zmoczyć podstawy.



Nie należy stosować powszechnie dostępnych odkamieniaczy, w szczególności zawierających kwas cytrynowy.



Roztwór octu stosowany do odkamieniania może działać przez maks. 30 minut. Dłuższy czas działania może spowodować uszkodzenie urządzenia.

3.3 KONSERWACJA I CZĘŚCI ZAMIENNE

Przed użyciem sprawdzać regularnie czy urządzenie nie jest uszkodzone. W szczególności należy sprawdzać szczelność uszczelki oraz czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. W przypadku problemów należy przeczytać rozdz. 4.



Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia lub urządzenia z uszkodzonymi akcesoriami.

Wskazówka Uszczelki zapasowe należy przechowywać w miejscu bezpiecznym i łatwo dostępnym!

Uszkodzone części należy wymienić na oryginalne części zamienne. W przypadku reklamacji należy skontaktować się z firmą NUK korzystając z adresu kontaktowego w swoim kraju. Samodzielna naprawa urządzenia w okresie obowiązywania gwarancji, stosowanie nieoryginalnych części zamiennych oraz używanie akcesoriów niezalecanych w niniejszej instrukcji obsługi powoduje utratę prawa do gwarancji.

Wskazówka Adres kontaktowy firmy NUK w Państwie kraju podany jest na końcu niniejszej instrukcji obsługi.



Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistów od urządzeń elektrycznych. Nie naprawiać nigdy kabla sieciowego.

3.4 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Zaleca się zachowanie opakowania NUK Baby Menu, by na wypadek transportu urządzenia można je było prawidłowo zapakować.

Po użyciu urządzenia i wyczyszczeniu części zaleca się, by urządzenie było ponownie składane dopiero po całkowitym wyschnięciu części. Przy dłuższej przerwie w użytkowaniu urządzenia pokrywa zbiornika na wodę powinna zostać odkręcona.

3.5 UTYLIZACJA

Opakowanie NUK Baby Menu należy usuwać w sposób nieszkodliwy dla środowiska przy zastosowaniu systemów recyklingu.



Urządzenia nie wolno wyrzucać do śmieci. Należy je oddać do oficjalnego punktu recyklingu.



4 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie zbyt wcześnie się wyłącza, w zbiorniku pozostają resztki wody.	Wyłączniki bezpieczeństwa w urządzeniu zostały aktywowane.	Upewnić się, że pokrywa została prawidłowo zamocowana na pojemniku i że całe urządzenie jest prawidłowo umieszczone na podstawie.
	Usterka elektroniczna w urządzeniu	Przesłać urządzenie do serwisu naprawczego (rozdz. 6).

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie działa funkcja gotowania na parze lub miksowania.	Pojemnik jest nieprawidłowo zamocowany.	Upewnić się, że pokrywa została prawidłowo zamocowana na pojemniku i że całe urządzenie jest prawidłowo umieszczone na podstawie.
	Pokrywa na pojemnik jest nieprawidłowo zamocowana.	Upewnić się, że pokrywa została prawidłowo zamocowana na pojemniku i że całe urządzenie jest prawidłowo umieszczone na podstawie.
	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazda.
Nieszczelny pojemnik	Nie został założony żaden nóż.	Założyć nóż w sposób opisany w rozdz. 2.2.1.
	Źle założona uszczelka.	Założyć uszczelkę na nóż ściętą krawędzią pierścienia uszczelniającego do dołu (rozdz. 2.2.1).
	Uszczelka przepuszcza lub jest uszkodzona.	Użyć uszczelki zapasowych.
	Uszkodzony pojemnik	Potrzebny nowy pojemnik. Skontaktować się ze sprzedawcą (rozdz. 3.3).
Podczas gotowania na parze przy krawędzi pokrywy pojemnika (włot pary) wydostaje się para	Nieprawidłowo założona pokrywa pojemnika.	Nałożyć pokrywę na pojemnik tak, by go całkowicie przykryła.
	Kanał parowy jest zatkany.	Wyczyścić kanał parowy (rozdz. 3.1).
	Pokrywa jest zdeformowana.	Potrzebna nowa pokrywa. Skontaktować się ze sprzedawcą (rozdz. 3.3).
	Otwór ujścia pary w podstawie jest zdeformowany.	Skontaktować się ze sprzedawcą (rozdz. 3.3).
	Oslona kanału parowego nie jest zamontowana.	Zamontować osłonę na dolnej części pokrywy.
Nierównomierna praca urządzenia	Nieprawidłowo założony nóż.	Założyć nóż w sposób opisany w rozdz. 2.2.1.
Po włączeniu wskazanie gotowania na parze gaśnie	Nieprawidłowo założony pojemnik.	Sprawdzić, czy pojemnik i pokrywa są prawidłowo założone i zatrząsnięte.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Po włączeniu wskazanie gotowania na parze gaśnie	Do zbiornika na wodę nie wiano wody.	Odczekać, aż urządzenie ostygnie i włąć wymaganą ilość wody.
Składniki nie są prawidłowo miksowane	Nóż jest tępy.	Potrzebny nowy nóż. Skontaktować się ze sprzedawcą (rozd. 3.3).
	Nieprawidłowo założony nóż.	Założyć nóż w sposób opisany w rozdz. 2.2.1.

5 DANE TECHNICZNE

Zasilanie:	220V-240V 50Hz
Wilgotność robocza:	20% - 95% wilgotności względnej
Klasa ochrony:	I
Stopień ochrony:	IPX0
Moc przyłączeniowa:	200W (silnik)
Moc grzewcza:	500W

6 GWARANCJA

Producent udziela dwuletniej (2) gwarancji począwszy od daty zakupu, pod warunkiem, że urządzenie było używane w sposób prawidłowy i zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi. Udzielający gwarancji zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy urządzenia w przypadku wad materiałowych lub konstrukcyjnych. Dalsze roszczenia są wykluczone.

Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego stosowania urządzenia. Gwarancja nie obejmuje zużycia kabla sieciowego i wtyczki sieciowej. Udzielający gwarancji poniesie wszelkie koszty uzasadnionych napraw w okresie dwóch (2) lat od daty zakupu. Przejęcie kosztów musi zostać najpierw zatwierdzone. W tym celu prosimy o kontakt z firmą NUK pod adresem kontaktowym w Państwa kraju, który podany jest na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

Przesyłając urządzenie do naprawy należy do niego zawsze dołączyć kartę gwarancyjną lub dowód zakupu. W przypadku niedołączenia dowodu zakupu użytkownik zostanie obciążony kosztami naprawy urządzenia. Urządzenie zostanie wówczas odesłane za zaliczeniem pocztowym.

Kartę gwarancyjną należy wypełnić natychmiast po zakupie i starannie przechowywać. Nie ma możliwości wystawienia duplikatu zagubionej karty gwarancyjnej. Karta gwarancyjna znajduje się na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

7 DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Urządzenie spełnia wymagania wszystkich obowiązujących dyrektyw europejskich i powiązanych z nimi zharmonizowanych norm. Wymienione one zostały w deklaracji zgodności UE, o której przedłożenie można poprosić producenta. Deklaracja zgodności znajduje się na stronie www.nuk.de.

NUK'un bu yüksek kaliteli ürününü satın aldığınız için sizi tebrik ediyoruz!

NUK Baby Menu ile fazla zaman harcamadan bebeğiniz için lezzetli ve sağlıklı besinler hazırlayabilirsiniz. Malzemeleri buharda pişirin - karıştırın - hazır!
Buharda pişirme yöntemi ile vitaminler ve önemli mineraller korunur. Karıştırma esnasında iki farklı hız kademesi bebeğinizin yaş grubuna uygun püreler hazırlamanıza imkân sunar.

BUHARDA PİŞİRME



KARIŞTIRMA



HAZIR



Yaklaşık 18 dakikada sağlıklı bebek maması!

Ancak NUK Baby Menu bundan fazlasını da yapabiliyor! Gıdaların buzlarının çözülmesi ve ısıtılması da çok kolay. Teslimat kapsamında bulunan kesici ve karıştırıcı bıçak ile sadece çocuğunuzun değil herkesin beğeneceği meyve püreleri ya da kokteyller hazırlayabilirsiniz!

Bu makineyi ideal bir şekilde kullanabilmeniz için:




Kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun ve talimatlar ile tavsiyelere uygun davranın. Kullanım kılavuzunu güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde saklayın. Gerekli olması durumunda kullanım kılavuzunu sizden sonraki kullanıcıya teslim edin.

1	Özet.....	169
1.1	Güvenlik uyarıları.....	169
1.2	Teslimat kapsamı ve tanımlama.....	172
1.2.1	Teslimat kapsamı.....	172
1.2.2	Tanımlama.....	173
2	NUK Baby Menu.....	174
2.1	İlk kullanımdan önce.....	175
2.2	Çalıştırma.....	175
2.2.1	Bıçakların takılması.....	175
2.2.2	Elektrik kaynağına bağlama.....	176
2.3	Kullanım.....	177
2.3.1	Buharda pişirme.....	177
2.3.2	Karıştırma.....	179
2.3.3	Isıtma.....	180
2.3.4	Çözdürme.....	180
2.3.5	Kokteyl.....	180
2.4	Buharda pişirme tarifleri için referans değerler.....	181
3	Kullanım uyarıları.....	182
3.1	Temizleme.....	182
3.2	Kireçten arındırma.....	183
3.3	Bakım & Yedek parçalar.....	183
3.4	Depolama ve taşıma.....	183
3.5	İmha.....	184
4	Sorunların giderilmesi.....	184
5	Teknik veriler.....	185
6	Garanti.....	185
7	AT Uygunluk Beyanı.....	185

1.1 GÜVENLİK UYARILARI

İlerleyen sayfalarda NUK Baby Menu'yu güvenli bir şekilde kullanabilmeniz için dikkate almanız gereken bütün güvenlik uyarılarının bir özetini göreceksiniz. Kullanım kılavuzunda bu güvenlik uyarılarını gördükleri sıralamaya uygun ve ⚠ sembolü ve numarası ile işaretlenmiş olarak bulabilirsiniz. Verimli ve daha iyi bir kullanım ile ilgili uyarılar **Uyarı** ile işaretlenmiştir.

Bu kullanım kılavuzunda birbiri ardına gerçekleştirilmesi gereken çalışma adımları siyah bir daire içerisindeki beyaz bir numara ile işaretlenmektedir (örneğin Adım 1: **1**).

Güvenlik uyarısı	Böl.	 No.
NUK Baby Menu kişisel kullanım için tasarlanmıştır ve ticari kullanım için dizayn edilmemiştir. Cihaz evde ve aşağıdaki uygulamalar gibi kullanımlar için tasarlanmıştır: <ul style="list-style-type: none"> - Dükkanlarda, ofislerde ve diğer mesleki ortamlardaki ekip mutfağı gibi alanlarda; - Çiftliklerde; - Otel, motel ve diğer konaklama ortamlarında kalan müşterilerin kullanımı için; - Yatak ve kahvaltı sunan konaklama yerleri gibi ortamlarda. 		
Bu cihaz sadece gıdaların hazırlanması için tasarlanmıştır ve buharla temizleme veya sterilizasyon, etken maddelerin buharlaştırılması veya sert cisimlerin (örneğin buz küpleri) küçültülmesi için kullanılmamalıdır.	2	1
Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza ediniz. Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.	2	2
Cihazı pürüzsüz, düz, kuru, neme karşı dayanıklı ve yanıcı olmayan bir yüzey üzerine ve çocukların ulaşamayacağı bir konuma yerleştirin.	2.2	3

Güvenlik uyarısı	Böl.	! No.
Yaralanma tehlikesi! Bıçaklar çok keskindir. Büyük bir dikkatle kullanın.	2.2.1	4
Çalışma adımı için elektrik gerekli olmadığında (örneğin temizleme, bıçakların ya da diğer çıkarılabilir parçaların çıkarılması veya yerleştirilmesi, saklama) cihazı daima elektrik kaynağından ayırın.	2.2.1 2.2.2	5 10
Cihazı hiçbir zaman doğru takılmış bir bıçak olmadan çalıştırmayın.	2.2.1	6
Cihazı elektrik kaynağına bağlamadan önce yerel şebeke geriliminin cihazın ihtiyaç duyduğu gerilime uygun olduğundan emin olun.	2.2.2	7
Her kullanımdan önce cihazın elektrik kablosunu olası hasarlar ile ilgili olarak kontrol edin. Eğer cihazın güç kablosunda hasar söz konusu olursa, olası tehlikelerin önlenmesi için kablonun üretici, üreticinin satış sonrası yetkili servisi veya benzeri yetki ve kapasiteye sahip başka bir uzman tarafından değiştirilmesi gerekir.	2.2.2	8
Elektrik çarpma tehlikesi! Temelde, çalıştırma esnasında şebeke gerilimi mevcuttur. Cihazı kesinlikle suya sokmayınız.	2.2.2 3.1	9 22
Hiçbir zaman arızalı bir cihazı veya aksesuarları arızalı olan bir cihazı kullanmayın.	2.2.2 3.3	11 29
Her kullanımdan önce kapağı ve kabı olası hasarlar ile ilgili olarak kontrol edin. Kapak ve kap yerleştirme sırasında birbirinin üzerine kilitlemelidir. Hasarlı parçaları kullanımdan önce değiştirin.	2.3	12
Haşlanma tehlikesi! Cihazdan çalıştırma ve kapağın açılması sırasında sıcak buhar çıkmaktadır. Buharla temastan kaçınınız. Yüzünüzü ve ellerinizi güvenli bir mesafede tutun.	2.3	13
Yanma tehlikesi! Buharla pişirme sırasında cihazın parçaları ciddi şekilde ısınmaktadır. Cildinizle temastan kaçınınız. Cihazın üzerine eğilmeyin.	2.3.1	14

Güvenlik uyarısı	Böl.	! No.
Cihazı kesinlikle denetimsiz "AÇIK" konumunda bırakmayınız.	2.3.1	15
Cihazı tekrar kullanmadan önce en az 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin.	2.3.1	16
Besini 10'ar saniyelik çevrimler halinde karıştırınız ve kesinlikle aralıksız karıştırmanın 30 saniyeyi geçmemesine dikkat ediniz. Et ve balık karıştırmadan önce, bir seferde işlenecek azami miktarın 100 gramı geçmemesini sağlayınız! Besin karıştırılarak işlenmeden önce en az bir kez buharla pişirilmiş olmalıdır!	2.3.2	17
Yanma tehlikesi! Bebeğinizi beslemeden önce hazırlamış olduğunuz mamanın sıcaklığını her zaman kontrol edin.	2.3.2 2.3.3 2.3.4	18 20 21
Boğulma tehlikesi! Bebeğinizi beslemeden önce hazırlamış olduğunuz mamanın yapısını her zaman büyük parçalar ile ilgili olarak kontrol edin.	2.3.2	19
Cihazı temizlemeden önce daima soğumasını bekleyiniz.	3.1	23
Cihazın ana parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.	3.1	24
Cihazı temizlemek için aşındırıcı süngerler ve maddeler veya benzin ya da aseton gibi aşındırıcı sıvılar kullanmayın.	3.1	25
Temizleme ve kurulama işleminden sonra bıçağın ve contanın yeniden doğru monte edildiğinden emin olun.	3.1	26
Piyasada kolay bulunan, özellikle de sitrik asit içeren kireç çözücü maddeler kullanmayın.	3.2	27
Kireç çözme amaçlı sirke sıvısını etki etmesi için maksimum 30 dakika bekletin. Bundan uzun bir etki süresi cihazda hasarların oluşmasına neden olabilir.	3.2	28

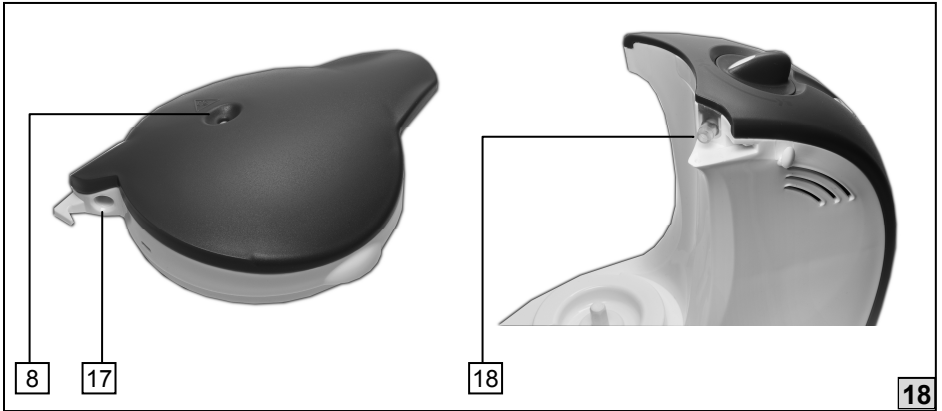
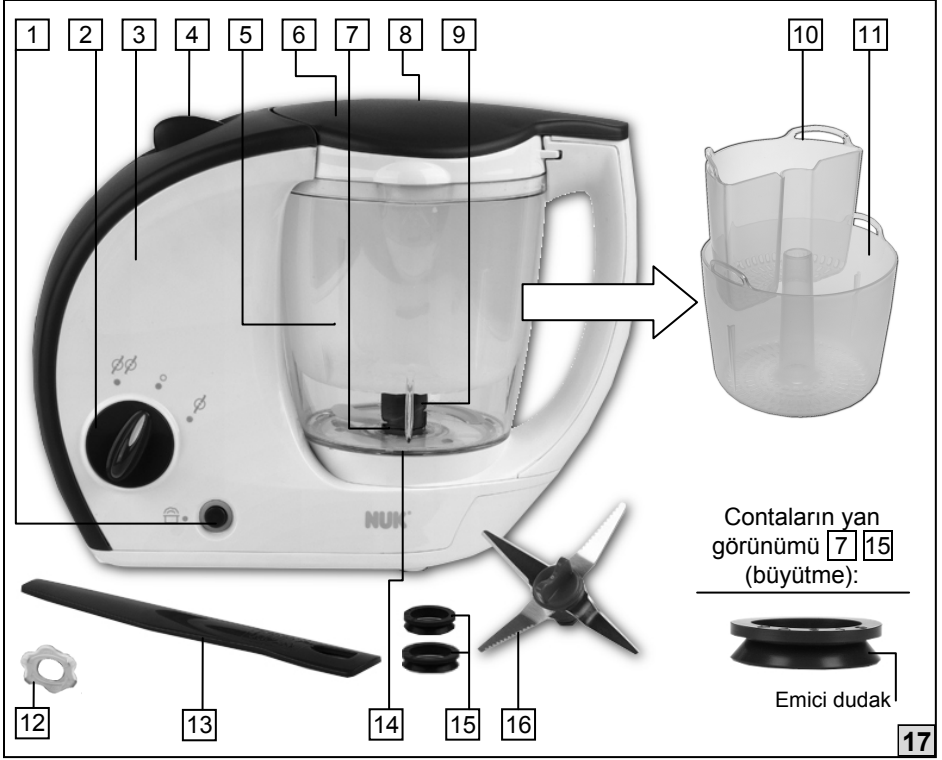
Güvenlik uyarısı	Böl.	! No.
Tamir işlemleri sadece elektronik cihaz uzmanları tarafından gerçekleştirilmelidir. Hiçbir zaman elektrik kablosunu tamir etmeyin.	3.3	30
Cihazı normal evsel atıklar ile birlikte imha etmeyin. Onu resmi bir geri dönüşüm merkezine teslim edin.	3.5	31
<p>TEMİZLİK VE BAKIM</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cihazı her kullanımdan sonra temizleyiniz. - Temizleme işleminden önce daima cihazın fişini çekiniz ve soğumasını bekleyiniz - Ana üniteyi kesinlikle suya veya başka bir sıvıya sokmayınız. - Kabi, hazne düğmesini, flanşı, sızdırmazlık contasını, bıçakları, pişirme sepetini, pişirme kabını, pişirme kabi kapağını ve ıspatulayı bir sünger ile deterjanlı suda veya bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. - Bıçakları yıkarken özellikle dikkatli olunuz, çünkü bıçaklar çok keskindir. - Aşındırıcı temizleme ürünleri kullanmayınız. Cihazın içine kesinlikle ağartıcı veya kimyasal sterilizasyon eriyikleri / tabletleri koymayınız. Gerekirse ana üniteyi temizlemek için nemli bir bez kullanınız. - Bıçağı temizledikten sonra, sızdırmazlık contasının doğru konumlandığını kontrol ediniz (bakınız 2.2.1. Bıçakların takılması). 	3.1	





1.2 TESLİMAT KAPSAMI VE TANIMLAMA

1.2.1 TESLİMAT KAPSAMI

NUK Baby Menu size Bölüm 1.2.2'de tanımlanan bütün parçalar ile birlikte teslim edilecektir. Teslimat kapsamında ek olarak bir kullanım kılavuzu bulunur.

Uyarı İspatula ambalajın iç kartonunun üst tarafında bulunur.



- 1 Buharda pişirme için cihaz açma/kapama tuşu ve gösterge 
- 2 Karıştırma işlemi için cihaz açma/kapama ayar düğmesi
 - Hız kademesi : Ayar düğmesini sola çevirin - ince püre
 - Hız kademesi : Ayar düğmesini sağa çevirin - daha kaba Püre
- 3 Ana parça (temel)
- 4 Su kabı kapağı
- 5 Kap
- 6 Kapak
- 7 Conta
- 8 Buhar çıkışı 
- 9 Karıştırıcı bıçak
- 10 Yarım sepet
- 11 Sepet
- 12 Bıçak sabitleme parçası
- 13 Ispatula
- 14 Bıçak 9 ve 16 için yuva (kabın altında)
- 15 2 Yedek conta
- 16 Kokteyl bıçağı
- 17 Kapağın buhar girişi
- 18 Ana parçanın buhar çıkışı



2 NUK BABY MENU

NUK Baby Menu sağlıklı bebek mamaları hazırlamanızı kolaylaştırır. Sebze, et, balık ve meyveleri buharda pişirebilir, karıştırabilir, buzlarını çözdürebilir ve ısıtabilirsiniz. Çiğ meyvelerden meyve püreleri ya da kokteylleri hazırlayabilirsiniz.



Bu cihaz sadece gıdaların hazırlanması için tasarlanmıştır ve buharla temizleme veya sterilizasyon, etken maddelerin buharlaştırılması veya sert cisimlerin (örneğin buz küpleri) küçültülmesi için kullanılmamalıdır.

NUK Baby Menu bir dizi pratik özelliğe sahiptir:

- Birden fazla gıdanın aynı anda hazırlanması
- Buharda pişirme işleminin sona erdiğine dikkat çeken bir sinyal sesi
- Bebeğinizin yaşına uygun mamalar hazırlamanızı sağlayan iki hız kademesi:
 - : 4 ile 10 ay arasındaki bebekler için ince bir püre hazırlanır.
 - : 10 aydan büyük bebekler için daha kaba yapılı bir püre hazırlanır.
- Farklı tatların korunması için iki sepet
- Isınmış sepetlerin güvenli bir şekilde çıkarılmasını ve pürelerin kap içinden daha kolay boşaltılmasını sağlayan pratik bir ıspatula



Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza ediniz. Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.

2.1 İLK KULLANIMDAN ÖNCE

NUK Baby Menu'nun ilk kullanımından önce:

1. Cihazı bütün ambalaj malzemelerinden çıkarın.
2. Kapağı saat yönünde çeyrek tur çevirerek ve yukarıya kaldırarak çıkarın (Resim 4). Şimdi kabı saat yönünde çeyrek tur çevirerek ana parçadan (Resim 8) ayırın ve yerleştirilmiş olan sepetleri çıkarın.
3. Yerleştirilmiş olan bıçağı yerinden sökün. Bıçakların güvenli bir şekilde takılıp sökülmesi için bakınız Bölüm 2.2.1.
4. Bütün çıkarılabilir parçaları temizleyin (Böl. 3.1).

2.2 ÇALIŞTIRMA



Cihazı pürüzsüz, düz, kuru, neme karşı dayanıklı ve yanıcı olmayan bir yüzey üzerine ve çocukların ulaşamayacağı bir konuma yerleştirin.

2.2.1 BIÇAKLARIN TAKILMASI



Yaralanma tehlikesi! Bıçaklar çok keskindir. Büyük bir dikkatle kullanın.



Çalışma adımı için elektrik gerekli olmadığında (örneğin temizleme, bıçakların ya da diğer çıkarılabilir parçaların çıkarılması veya yerleştirilmesi, saklama) cihazı daima elektrik kaynağından ayırın.

1

Bıçaklardan birini (kullanım amacına bağlı olarak karıştırıcı bıçak [9] veya kokteyl bıçağı [16]) resimde gösterildiği gibi üst tarafından tutun ve contayı emici dudak alta gelecek şekilde bıçağın üzerine takın.



2

Bıçak ayağını kabın iç tarafında zemindeki boşluktan geçirin.



3

Bıçak sabitleme parçasını **12** (çiçek şeklindeki somun) yazısız tarafı bıçak ayağına bakacak şekilde yerleştirin.



4

Bıçak sabitleme parçasını saat yönünün aksi yönde güvenli bir şekilde kilitlenene ve dayanma noktasına kadar çevirin. Bu sırada bıçağı kabin iç tarafından sıkıca tutun.

Bıçağı serbest bırakarak ve bıçak sabitleme parçasını kısaca çevirerek bıçağın uygun bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin. Bıçağın birlikte dönmesi gerekmektedir.



Uyarı Bıçağı bunun tersi sıralama ile sökün.



Cihazı hiçbir zaman doğru takılmış bir bıçak olmadan çalıştırmayın.

2.2.2 ELEKTRİK KAYNAĞINA BAĞLAMA



Cihazı elektrik kaynağına bağlamadan önce yerel şebeke geriliminin cihazın ihtiyaç duyduğu gerilime uygun olduğundan emin olun.



Her kullanımdan önce cihazın elektrik kablosunu olası hasarlar ile ilgili olarak kontrol edin. Eğer cihazın güç kablosunda hasar söz konusu olursa, olası tehlikelerin önlenmesi için kablunun üretici, üreticinin satış sonrası yetkili servisi veya benzeri yetki ve kapasiteye sahip başka bir uzman tarafından değiştirilmesi gerekir.

Cihaz şebeke gerilimi ile çalıştırılmaktadır. Bütün hazırlık çalışmalarını (Böl. 2.3 dev.) tamamlayın. Sonra elektrik fişini prize takın.



Elektrik çarpma tehlikesi! Temelde, çalıştırma esnasında şebeke gerilimi mevcuttur. Cihazı kesinlikle suya sokmayınız.




Çalışma adımı için elektrik gerekli olmadığında (örneğin temizleme, bıçakların ya da diğer çıkarılabilir parçaların çıkarılması veya yerleştirilmesi, saklama) cihazı daima elektrik kaynağından ayırın.



Hiçbir zaman arızalı bir cihazı veya aksesuarları arızalı olan bir cihazı kullanmayın.

2.3 KULLANIM

NUK Baby Menu gıdanın buharda pişirilmesi, ısıtılması veya buzunun çözülmesi için sıcak buhar kullanılmaktadır. Bu buhar su kabındaki suyun ısıtılması ile elde edilir. Buhar ana parça içinden ve kapak üzerinden kap içerisine iletilir. Buharın engellenmeden kaba ulaşabilmesi için kapağın uygun bir şekilde takılması ve kapatılması son derece önemlidir. Bu amaçla kapak kilitli bir kapatma mekanizması ile donatılmıştır. Ana parçanın buhar çıkışı [18] ile kapağın buhar girişi [17] arasında ideal bir bağlantının olmasına özellikle dikkat edilmelidir.

Fazla buhar  kapağın buhar çıkışı [8] üzerinden dışarıya atılmaktadır.



Her kullanımdan önce kapağı ve kabı olası hasarlar ile ilgili olarak kontrol edin. Kapak ve kap yerleştirme sırasında birbirinin üzerine kilitlenmelidir. Hasarlı parçaları kullanımdan önce değiştirin.

Yanlış montaj durumunda ısıtıcı bir güvenlik şalteri sayesinde kapalı kalır.



Haşlanma tehlikesi! Cihazdan çalıştırma ve kapağın açılması sırasında sıcak buhar çıkmaktadır. Buharla temastan kaçının. Yüzünüzü ve ellerinizi güvenli bir mesafede tutun.

Uyarı Kap gıda maddelerinin işlenmesi için uygun olan özel bir malzemeden üretilmiştir.

Uyarı Buharda pişirme sırasında, aksi halde sızıntılar oluşacağından her zaman bıçak ya da kokteyl bıçağının monte edilmesi gerekmektedir.

2.3.1 BUHARDA PIŞİRME




Yanma tehlikesi! Buharla pişirme sırasında cihazın parçaları ciddi şekilde ısınmaktadır. Cildinizle temastan kaçının. Cihazın üzerine eğilmeyin.



Cihazı kesinlikle denetimsiz "AÇIK" konumda bırakmayınız.

1

Su kabının düğmesini, kapak düğmesi üzerindeki oval işaret (0) ile cihaz üzerindeki işareti  saat yönünün aksi yönde çeyrek tur çevirerek birbirleri ile eşleştirmek suretiyle açın.

Resim 1


2

Su kabını tarifler (Böl. 2.4) ile ilgili referans değerlerde belirtilmiş olan miktarlara uygun olarak soğuk su ile doldurun. Hazneyi azami kapasitesi aşılacak kadar doldurmayınız ve kabı da azami kapasitesi aşılacak kadar doldurmayınız.

Resim 3

Uyarı Karıştırma kabında dozajlama için bir ölçü skalası bulunmaktadır.

3

Düğmeyi yeniden kullanarak ve düğme üzerindeki oval işaret  cihaz üzerindeki işarete denk gelecek şekilde düğmeyi çevirerek, su haznesini kapatınız.

Resim 2

4 Eđer cihazın parçaları bir araya toplanmış ise: Kapađı saat yönünde çeyrek tur çevirerek ve yukarıya kaldırarak çıkarın (Resim 4). Őimdi kabı saat yönünde çeyrek tur çevirerek ana parçadan ayırın ve gerekli ise yerleřtirilmiř olan sepetleri çıkarın.

5 Malzemeleri küçük parçalar halinde kesin. Miktarlar ile ilgili referans deđerleri Böl. 2.4'de bulabilirsiniz.

İki malzemeyi birbirinden ayrı olarak buharda piřirmek, ama bunları karıřtırmak istemiyorsanız:

- Önce yarım sepeti sepetin içine, sepetin kenarları yarım sepeti sabitleyecek řekilde yerleřtirin.

Resim 5

Őimdi malzemeleri sepetlere yerleřtirin.

6 Sepeti, içersine yerleřtirilmiř yarım sepet ile birlikte kabın içine yerleřtirin.


7 Kapađı kabın üzerine takın ve saat yönünün aksi yönde kilitlenene kadar çevirin.

Resim 6

8 Kabı ana parça üzerine yerleřtirin ve saat yönünün aksi yönde çeyrek tur çevirerek sabitlenmesini sađlayın.

Resim 7

9 Cihazı elektrik kaynađına bađlayın.

10 Cihaz açma/kapama tuřuna bir kez basın . Entegre edilmiř olan buharda piřirme göstergesi yanmaya bařlar. Buharda piřirme iřlemi bařlamaktadır.

Resim 9

11 Buharda piřirme iřlemi tamamlandıktan sonra bir sinyal sesi duyulur, buharda piřirme göstergesi söner ve ısıtma sistemi kapanır.

12 Kapađı saat yönünde çeyrek tur çevirerek ve yukarıya kaldırarak çıkarın.

Resim 4

13 Sepeti veya sepetleri çıkarın. Sepetler buharda piřirme iřleminden sonra çok sıcak olduđundan kaldırma iřlemi için her zaman ıřpatulayı kullanın.

Resim 10

Buharda piřirme iřleminden sonra kabın alt kısmı yođuřma suyu ile dolmuřtur. Bu suyu bořaltma iřleminden sonra saklamanız ya da bertaraf etmeniz sizin kararınıza bırakılmıřtır. Böl. 2.3.2 adım **5** de gösterildiđi gibi bu suyu pürenizi sıvı kıvama getirmek için karıřtırma iřlemi sırasında kullanabilirsiniz.

Uyarı Buharda piřirme sadece sepetlerin içinde mümkündür.



Cihazı tekrar kullanmadan önce en az 15 dakika boyunca sođumasını bekleyin.



Besini 10'ar saniyelik çevrimler halinde karıştırmaz ve kesinlikle aralıksız karıştırmazın 30 saniyeyi geçmemesine dikkat ediniz. Et ve balık karıştırmadan önce, bir seferde işlenecek azami miktarın 100 gramı geçmemesini sağlayınız! Besin karıştırılarak işlenmeden önce en az bir kez buharla pişirilmiş olmalıdır!

- 1** Buharda pişirilmiş olan malzemelerin içerisinde bütün sert maddeleri (örn. kemik, sert meyve çekirdekleri) çıkartın. Sonra sepet içerisinde buharda pişirilmiş olan malzemeleri doğrudan kap içerisine boşaltın.

Uyarı Öncesinde karıştırıcı bıçağı yerleştirdiğinizden emin olun.

- 2** Kapağı kabın üzerine takın ve saat yönünün aksi yönde kilitlemeye kadar çevirin. Resim 6

- 3** Kabı ana parça üzerine yerleştirin ve saat yönünün aksi yönde çeyrek tur çevirerek sabitlenmesini sağlayın. Resim 7

- 4** Cihazı elektrik beslemesine bağlayın.

- 5** Ayar düğmesini istediğiniz hız ayarına uygun olarak sola veya sağa doğru çevirin. Resim 11

- : Ayar düğmesini sola çevirin - ince püre
- : Ayar düğmesini sağa çevirin - daha kaba yapılı püre

Uyarı Karıştırma sırasında pürenin kabın duvarlarına yapışmasını önlemek için püreyi sıvı halde tutmak üzere sıvı eklemeniz gerekebileceğine dikkat edin.

- 6** İsteddiğiniz kıvamı elde edene kadar **5** numaralı adımı tekrarlayın. Sonra cihazı akım beslemesinden ayırın.

Uyarı Gerekli olması durumunda ideal karıştırma sonuçlarını elde etmek için spatulayı kullanın (Resim 14).

- 7** Kabı ana parçadan ayırın. Bunun için tutamağı çeyrek tur kadar saat yönünde çevirin. Resim 8

- 8** Kapağı saat yönünde çeyrek tur çevirerek ve yukarıya kaldırarak çıkarın. Püreyi boşaltın. Spatulayı kabı tamamen boşaltmak için kullanabilirsiniz (Resim 13). Resim 4

- 9** Spatulayı temizleyin ve ana parçanın arka tarafına asın. Resim 12

Sepetlerde pişirmiş olduğunuz malzemeleri peş peşe, birbirlerinden ayrı olarak karıştırabilirsiniz.



18 Yanma tehlikesi! Bebeğinizi beslemeden önce hazırlamış olduğunuz mamanın sıcaklığını her zaman kontrol edin.



19 Boğulma tehlikesi! Bebeğinizi beslemeden önce hazırlamış olduğunuz mamanın yapısını her zaman büyük parçalar ile ilgili olarak kontrol edin.

Uyarı Bıçağın püre nedeniyle sıkışması durumunda öncelikle cihazı akım beslemesinden ayırın. Sonra sıkışmayı giderin.

2.3.3 ISITMA

Yemek ısıtma süreci, buharlama işlemi ile aynıdır (bölüm 2.3.1). İlgili **2** işlem adımı esnasında su haznesinin sadece 1 seviyesine kadar doldurulmuş olmasını sağlayınız. Isıtma işlemi için gereken süre yaklaşık 10 dakikadır.



20 Yanma tehlikesi! Bebeğinizi beslemeden önce hazırlamış olduğunuz mamanın sıcaklığını her zaman kontrol edin.

2.3.4 ÇÖZDÜRME

Donmuş yemeğin buzunu çözme süreci, buharlama işlemi ile aynıdır (bölüm 2.3.1). İlgili **2** işlem adımı esnasında su haznesinin sadece 1 seviyesine kadar doldurulmuş olmasını sağlayınız. Çözdürme işlemi için gereken süre yaklaşık 14 dakikadır. Yoğuşma suyu, kullanılmıyacaksa dökülerek bertaraf edilebilir.

Uyarı Cihaz sıvı gıdaların (örn. anne sütü) çözdürülmesi için uygun değildir.



21 Yanma tehlikesi! Bebeğinizi beslemeden önce hazırlamış olduğunuz mamanın sıcaklığını her zaman kontrol edin.

2.3.5 KOKTEYL

NUK Baby Menu ile çiğ meyveleri püre haline getirerek kokteyller de elde edebilirsiniz.

1 Karıştırıcı bıçağı (eğer takılı ise) çıkartın ve bunun yerine kokteyl bıçağını takın (bakınız Böl. 2.2.1).

2 Malzemeleri doğrudan kabın içerisine koyun.

Uyarı İyi karıştırma sonuçları elde etmek için su ilave etmeniz gerekebilir.



3 Kapağı kabın üzerine takın ve saat yönünün aksi yönde kilitlemeye kadar çevirin.

Resim 6

4 Kabı ana parça üzerine yerleştirin ve saat yönünün aksi yönde çeyrek tur çevirerek sabitlenmesini sağlayın.

Resim 7

5 Cihazı elektrik kaynağına bağlayın.

- 6 Ayar düğmesini istediğiniz hız ayarına uygun olarak sola veya sağa doğru çevirin. Resim 11
-  : Ayar düğmesini sola doğru çevirin – hızlı kademe
 -  : Ayar düğmesini sağa doğru çevirin – yavaş kademe

- 7 İsteddiğiniz kıvamı elde edene kadar 6 numaralı adımı tekrarlayın. Sonra cihazın akım beslemesinden ayırın.

Uyarı Gerekli olması durumunda ideal karıştırma sonuçlarını elde etmek için spatulayı kullanın (Resim 14).

- 8 Kabi ana parçadan ayırın. Bunun için tutamağı çeyrek tur kadar saat yönünde çevirin. Resim 8

- 9 Kapağı saat yönünde çeyrek tur çevirerek ve yukarıya kaldırarak çıkarın. Hazır olan kokteyli boşaltın. Spatulayı kabi tamamen boşaltmak için kullanabilirsiniz. Resim 4

- 10 Spatulayı temizleyin ve ana parçanın arka tarafına asın. Resim 12

2.4 BUHARDA PIŞİRME TARIFLARI İÇİN REFERANS DEĞERLER

900 ml kapasiteli dolu veya 400 - 450 g gıda içeren bir kap için:

Malzemeler	Azm. su doldurma miktarı (seviye)*	Buharda pişirme süresi**
Meyve		
Elma	2	yaklaşık 14 dakika
Çilek	2	yaklaşık 14 dakika
Şeftali	2	yaklaşık 14 dakika
Armut	2	yaklaşık 14 dakika
Sebze		
Brokoli	azami	yaklaşık 17 dakika
Havuç	azami	yaklaşık 17 dakika
Karnabahar	azami	yaklaşık 17 dakika
Rezene	azami	yaklaşık 17 dakika
Fasulye	2	yaklaşık 14 dakika
Pırasa	azami	yaklaşık 17 dakika
Kabak	2	yaklaşık 14 dakika
Fındık	azami	yaklaşık 17 dakika
Patates	azami	yaklaşık 17 dakika
İspanak	azami	yaklaşık 17 dakika
Domates	azami	yaklaşık 17 dakika

Malzemeler	Azm. su doldurma miktarı (seviye)*	Buharda pişirme süresi**
Et		
Kuzu, dana, tavuk, vs.	azami	yaklaşık 17 dakika
Balık		
Mezgit, somon, alabalık vs.	azami	yaklaşık 17 dakika

Yarım doldurulmuş bir sepet için (200 - 250g gıda) için belirtilmiş olan su doldurma miktarını bir seviye azaltın (örneğin yarım doldurulmuş bir sepet patates için yukarıda belirtilen azm. seviyesi yerine 2 seviyesine kadar su doldurun).

* *Su haznesi seviye göstergesindeki numaralar, 1, 2 ve azm. (azm. = 210 ml) seviyelerini bildirmektedir.*

** *Buharlı pişirme süresi değişebilir. Bu süre, su haznesindeki su hacmine bağlıdır.*

3 KULLANIM UYARILARI

3.1 TEMİZLEME

İlk kullanımdan önce ve her bir kullanım sonrasında çıkarılabilir parçaların titiz bir şekilde temizlenmesini sağlayın. Bunun için cihazı elektrik beslemesinden ayırın. Temizleme işlemine başlamadan önce cihazın soğumasını bekleyin. Kireç birikintilerinin temizlenmesi için Bölüm 3.2'de açıklandığı şekilde hareket edin.



22

Elektrik çarpma tehlikesi! Temelde, çalıştırma esnasında şebeke gerilimi mevcuttur. Cihazı kesinlikle suya sokmayınız.



23

Cihazı temizlemeden önce daima soğumasını bekleyiniz.

Ana parçayı (temeli) nemli bir sünger veya bez ile temizleyin. Sonrasında kalıntı bırakmayan bir bez ile kurulayın.



24

Cihazın ana parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

Çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde veya nemli bir sünger veya bez ile sıvı deterjan kullanarak temizleyin.



25

Cihazı temizlemek için aşındırıcı süngerler ve maddeler veya benzin ya da aseton gibi aşındırıcı sıvılar kullanmayın.

Kapakta bulunan sıcak buhar kanalının temizlenmesi için kapağın hemen kullanım sonrasında akan su altında yıkanması tavsiye edilir. Sıcak buhar kanalının kapak parçası tıkanmış ise bunun kapağın içerisinden çekilerek çıkartılması tavsiye edilir (Resim 15). Sıcak buhar kanalının kapak parçasını temizleme ve kurulama işleminden sonra bunu yeniden kapağın içerisine yerleştirin.



26

Temizleme ve kurulama işleminden sonra bıçağın ve contanın yeniden doğru monte edildiğinden emin olun.

Uyarı Bıçakların takılması için bakınız Böl. 2.2.1.

3.2 KİREÇTEN ARINDIRMA

Zamanla ve su kalitesine bağlı olarak, su haznesinin dibinde kireç tortusu birikebilir. Bu kalıntılar oluşur oluşmaz onları temizlemeniz gerekir. Gözle görünür bir kalıntı olmasa da en az her 20 ısıtma sonrası kabı kirece karşı temizleyiniz. Bu işlem, cihazınızın sağlıklı çalışmasını sağlamak ve kireç parçacıklarının ürünün diğer bölümlerine girmesini engellemek için son derece önemlidir.

Kireçten arındırma işleminden önce cihazın kapalı ve akım beslemesinden ayrılmış olduğundan emin olun.

Cihazınızı yaşadığınız bölgenin su sertliğine bağlı olarak belirli aralıklarla kireçten arındırın. Bunun için su haznesine 100 ml normal sirke ve ardından 100 ml kaynar su doldurunuz. Bu karışımı maksimum 30 dakika boyunca etki etmesi için bekletin (fişin çekilmiş olmasına dikkat edin). Su haznesini yan tarafı üzerinden, şekil 16'da gösterildiği gibi boşaltınız. Depoyu temiz su ile çalkalayınız. Su haznesini doldururken ve boşaltırken ana üniteye herhangi bir sıvı girmemesini sağlayınız.



Piyasada kolay bulunan, özellikle de sitrik asit içeren kireç çözücü maddeler kullanmayın.



Kireç çözme amaçlı sirke sıvısını etki etmesi için maksimum 30 dakika bekletin. Bundan uzun bir etki süresi cihazda hasarların oluşmasına neden olabilir.

3.3 BAKIM & YEDEK PARÇALAR

Kullanımdan önce düzenli olarak cihazda herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Özellikle contanın sızdırmazlığını ve elektrik kablosunun hasarsızlığını kontrol edin. Sorun tespit etmeniz durumunda Böl. 4'ü referans alın.



Hiçbir zaman arızalı bir cihazı veya aksesuarları arızalı olan bir cihazı kullanmayın.

Uyarı Yedek contaları güvenli ve yeniden bulabileceğiniz bir yerde saklayın!

Hasar görmüş olan parçaları orijinal yedek parçalar ile değiştirin. Şikâyetleriniz olması durumunda ülkenizdeki NUK iletişim adresine başvurun. Cihazı garanti süresi içerisinde kendiniz tamir etmeye çalıştığınızda, yedek parça olarak orijinal parça kullanmadığınızda veya bu kullanım kılavuzunda ifade edilen aksesuarları kullanmadığınızda her türlü garanti hakkınız kaybolur.

Uyarı Ülkenizdeki NUK iletişim adresini bu kullanım kılavuzunun sonunda bulabilirsiniz.



Tamir işlemleri sadece elektronik cihaz uzmanları tarafından gerçekleştirilmelidir. Hiçbir zaman elektrik kablosunu tamir etmeyin.

3.4 DEPOLAMA VE TAŞIMA

Bir taşıma durumunda cihazı doğru taşıyabilmeniz için NUK Baby Menu'nun ambalajını saklamanızı tavsiye ediyoruz.

Cihazı her kullanım ve parçalarının temizlenmesinin ardından kuruladıktan sonra monte etmeniz tavsiye edilir. Cihaz uzun bir süre boyunca kullanılmıyacaksa su kabının sökülmesinde fayda vardır.

3.5 İMHA

NUK Baby Menu'nun ambalajını çevreye duyarlı bir şekilde imha edin ve geri dönüşüm sistemlerinden yararlanın.



Cihazı normal evsel atıklar ile birlikte imha etmeyin.
Onu resmi bir geri dönüşüm merkezine teslim edin.



4 SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Sorun	Olası neden	Çözüm
Cihaz çok erken kapanıyor, Su kabının içinde su kalıyor	Cihazın güvenlik şalterleri devreye girmiştir	Kabın kapağının kap üzerine doğru oturmasını ve komple ünitenin ana parça üzerine doğru oturup kilitlemesini sağlayınız.
	Cihazda elektriksel hata söz konusudur	Cihaz, onarım servisine (Böl. 6) gönderilmelidir
Buharda pişirme veya karıştırma çalışmıyor	Kap yerine doğru oturtulmamış.	Kabın kapağının kap üzerine doğru oturmasını ve komple ünitenin ana parça üzerine doğru oturup kilitlemesini sağlayınız.
	Kabın kapağı kap üzerine doğru oturtulmamış.	Kabın kapağının kap üzerine doğru oturmasını ve komple ünitenin ana parça üzerine doğru oturup kilitlemesini sağlayınız.
	Cihaz elektrik beslemesine bağlanmamış.	Cihazın elektrik fişini prize takınız.
Kap sızdırıyor	Bıçak yerleştirilmemiş.	Böl. 2.2.1'de belirtildiği gibi bir bıçak yerleştirin.
	Conta yanlış takılmış.	Contayı emici dudak altta olacak şekilde bıçak üzerine yerleştirin (Böl. 2.2.1).
	Conta gözenekli ya da hasar görmüş.	Yedek contayı kullanın.
	Kap hasar görmüş.	Yeni bir kaba ihtiyacınız var. Satıcınız ile iletişim kurun (Böl. 3.3).
Buharda pişirme sırasında kabın kapağının kenarından (buhar girişi) buhar sızıyor	Kabın kapağı doğru bir şekilde takılmamış.	Kapağı kap üzerine, kapak kabı tamamen kapatacak şekilde kapatın.
	Sıcak buhar kanalı tıkalı.	Sıcak buhar kanalını temizleyin (Böl. 3.1)
	Kapak deforme olmuş.	Yeni bir kapağa ihtiyacınız var. Satıcınız ile iletişim kurun (Böl. 3.3)
	Ana parçadaki buhar çıkışı deforme olmuş.	Satıcınız ile iletişim kurun (Böl. 3.3)
	Sıcak su kanalının kapağı monte edilmemiş.	Sıcak su kanalı kapağını kapağı alt kısmına monte edin.

Sorun	Olası neden	Çözüm
Çalışma sırasında sarsıntı	Bıçak kurallara uygun şekilde takılmamış.	Bıçağı Böl. 2.2.1'de belirtildiği gibi yerleştirin.
Çalıştırmadan sonra buharda pişirme göstergesi sönüyor	Kap doğru bir şekilde yerleştirilmemiş.	Kap ve kapağın kurallara uygun olarak takıldığını ve kilitletiğini kontrol edin.
	Su tankına su doldurulmamış.	Cihazın soğumasını bekleyin ve gerekli miktarda su doldurun.
Malzemeler uygun şekilde karışmıyor.	Bıçak körleşmiş.	Yeni bir bıçağa ihtiyacınız var. Satıcınız ile iletişim kurun (Böl. 3.3)
	Bıçak kurallara uygun şekilde takılmamış.	Bıçağı Böl. 2.2.1'de belirtildiği gibi yerleştirin.

5 TEKNİK VERİLER

Akım beslemesi:	220V-240V 50Hz
İşletim nem oranı:	%20 - %95 göreceli nem
Koruma sınıfı:	I
Koruma derecesi:	IPX0
Bağlantı performansı:	200W (Motor)
Isıtma performansı:	500W

6 GARANTİ

Üretici, cihazın dikkatle kullanılması ve kullanım kılavuzunun dikkate alınması şartıyla, cihazın satış tarihinden itibaren iki (2) yıl garanti sunar. Üretici olarak arızanın malzeme veya yapısal hatadan kaynaklanması şartıyla, cihazı ücretsiz olarak onarmaya hazır olduğumuzu beyan ederiz. Başka bir hak iddia edilemez.

Cihazın usulüne aykırı kullanımından kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır. Elektrik kablosu ve fiş, aşınma ile ilgili bir sorun olması durumunda garanti kapsamına dahil değildir. Üretici olarak, cihazın satış tarihinden itibaren iki (2) yıllık garanti süresi içerisinde garanti kapsamına giren kusurları hiçbir ücret talep etmeksizin gideriyoruz. Masrafların üstlenilmesi konusu önce açıklığa kavuşturulmalıdır. Bunun için lütfen bu kullanım kılavuzunun sonunda bulabileceğiniz NUK iletişim adresi ile temas kurun. Cihazın posta ya da kargo ile gönderilmesi durumunda garanti belgesinin ya da satış belgesinin mutlaka birlikte gönderilmesi gerekmektedir. Satış belgesi olmadığında tamir masrafları tarafınıza fatura edilecektir. Ürünlerin geri gönderim ücretini alıcı öder.

Lütfen garanti belgesini satın alma işleminden hemen sonra doldurun ve güvenli bir şekilde saklayın. Kaybolmuş olan garanti belgelerinin yerine yenileri verilmez. Garanti belgesini bu kullanım kılavuzunun sonunda bulabilirsiniz.

7 AT UYGUNLUK BEYANI

Bu cihaz uygulanabilecek bütün Avrupa direktiflerini ve bunların harmonize direktiflerini karşılamaktadır. Bunlar üreticiden talep edilebilecek olan AT Uygunluk Beyanı üzerinde görülmektedir. Uygunluk beyanını www.nuk.de adresi altında bulabilirsiniz.

NUK Contact Addresses

DE – DEUTSCHLAND

MAPA GmbH
Industriestraße 21-25
27404 Zeven
☎ +49 180 1 62 72 46
(0,04 EUR/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 Euro/Minute)

AL - ALBANIA

FloriFarma
Bul Zog 1
Tirane
☎ 00 0355 42 267 703
Fax: 00 0355 42 233 157
e-mail: florifarma2000@yahoo.com

BY – BELARUS

ОДО "ДергиМед"
ул. Фабричная 22, 23
220033 г. Минск, Беларусь
тел. 298-22-78

BIH - BOSNIA AND

HERCEGOVINA
KARAKA PROMET D.O.O.
Blizanci bb
88260 Citluk
karaka@karaka-promet.com

BG - BULGARIA

Bebolino Ltd
Str. Hristo Ivanov Golemiya str.9
Sofia 1618
☎ 02 955 75 00

CL - CHILE

Acam S.A.
Av. Ricardo Lyon
1343 Providencia
Santiago de Chile
☎ (+562) 2046633 / (+562) 2696330
Fax: (+562) 341 71 03
e-mail: nukchile@nuk.cl
www.nuk.cl

CZ - CZECH REPUBLIC

MAPA SPONTEX VOLF s.r.o.
Prodašice 4
29404 Dolní Bousov

DK - DENMARK

Tolico A/S
Kragevej 8
2970 Hørsholm
☎ (+45) 45 42 53 11

EE - ESTONIA

German Products Estonia OÜ
Laki 14a- 609
10621 Tallinn
www.gpestonia.ee / www.nuk.ee

ES – SPAIN

Roche Diagnostics, SL
Avda. de la Generalitat, 171-173
08174 Sant Cugat del Vallès
Barcelona, España
www.nuk.com.es

FI - FINLAND

Lapsekas Oy
Kaupinkatu 14
45130 Kouvola
☎ (+358) 5 3414 400
www.lapsekas.fi

FR - FRANCE

Allègre Puériculture SAS
41 rue Edouard Martel - BP 197
42 013 Saint Etienne cedex 2
www.nuk.fr

GB - GREAT BRITAIN

Mapa Spontex UK Ltd.
Berkeley Business Park
Wainwright Road
Worcester WR4 9ZS
☎ 0845 300 2467

GE - GEORGIA

GiSi Ltd
Tsereteli 115a
Tbilisi 0119
e-mail: info@gisi.ge

GR - GREECE

ΦΑΡΜΑΤΟ ΕΕ-Χ.ΤΖΗΜΟ & ΣΙΑ
Τ.Θ. 291 - ΚΑΛΟΧΩΡΙ 57009
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
☎ 2310 751 525
Φαξ: 2310 789 621
e-mail: info@nuk.gr

HR - CROATIA

Euroalba d.o.o.
Obrtnicka 2
10000 Zagreb
☎ +385 1 240 64 88

HU - Hungary

For Baby Kft.
Szölöskert u. 5,
2092 Budakeszi
☎ +36 23 454 867
e-mail: info@forbaby.hu

IE - IRELAND

Intrapharma Consumer Health
Magna Business Park, Citywest Road
Dublin 24

IT - ITALY

MAPA GmbH
Industriestraße 21-25
27404 Zeven
Germania
e-mail: nuk-italia@mapa.de

LT - LITHUANIA

UAB Sabinos sandeliai
Europos pr. 36
46369 Kaunas
☎ +370 37 39 11 38

LV - LATVIA

German Products Baltics SIA
Silzemnieki 1, Garupe
Carnikavas novads
Latvija
☎ 67299994

MK - MACEDONIA

Euroalba Skopje d.o.o.
Bul. Partizanski Odredi 64 g 3/6
1000 Skopje
☎ +389 2 30 65 717

NO - NORWAY

Chrom as
Karoline Kristiansens vei 3
0661 Oslo
Tel. Kundeservice: 23 34 48 30
Email: kundeservice@chrom.no
Babycare AS
Postboks 5524, Voiebyen
4677 Kristiansand
www.babycare.no

PE - PERU

E.B. Pareja Lecaros S.A.
Jr. Sebastián Telería 253
San Isidro - Lima
RUC 20100579228
☎ 01611-8100

PL - POLAND

BABY LAND Dariusz Staniszewski
al. Stanów Zjednoczonych 67/D7
04-028 Warszawa
biuro: ul. Trakt Brzeski 118
05-077 Warszawa-Wesola
☎ +48 22 773 36 76 (78, 79, 81)

PT - PORTUGAL

Roche Sistemas de Diagnósticos, Lda
Estrada Nacional 249-1
2720-413 Amadora
Linha de Assistência a Clientes
800 910 107 (dias úteis das 9h às 18h)

RO - ROMANIA

Biochefarm International SRL
Str. Balta Albina nr. 133L, Sector 3
032622 Bucuresti, Romania
Tel.: 021 2233164, Fax: 021 2223088
E-mail: office@biochefarm.ro
Web: www.biochefarm.ro

RU – RUSSIA

А.К. Хаазе Остханделсезельсшафт мбХ
Московское представительство
ул. Дмитрия Ульянова д. 16 корп. 2
офис 391-392
117292 Москва
www.nuk-baby.ru
e-mail: medical@achaase.ru

SA - SOUTH AFRICA

Artemis Brands (PTY) Ltd.
P.O. Box 130782
Bryanston 2074
☎ +2711 430 5600
Fax: +2711 8851184
www.artemisbrands.co.za

SE - SWEDEN

GB Barnartiklar AB
Fågelveivägen 18
145 53 NORRSBORG
☎ 08 556 35 825
Fax 08 464 98 48
info@gbab.com
www.gbab.com

SI - SLOVENIA

Merit International d.o.o.
Letališka cesta 3C
LJUBLJANA
☎ +386 1 54 84 300
Fax: +386 1 54 84 304
www.merit-international.si

SK - SLOVAKIA

MAPA SPONTEX VOLF s.r.o.
Prodašice 4
29404 Dolní Bousov
Czech Republic

SR-SERBIA

P.P.YUGLOB d.o.o.
Zrenjaninski put bb (121t)
11211 Beograd, Borca
☎ +381 11 2960-783, 2960-784
e-mail:yuglob@eunet.yu

TR - TURKEY

ATAK DIŞ TIC. A.Ş.
Maya Akar Center K:20 Esentepe
istanbul
☎ 212 211 74 00

UA – UKRAINE

Імпортер в Україні:
ТОВ «Моцарт Імпорт»
м. Одеса, 65074,
вул. Гайдара, 14,
☎ (0482) 305-454

UAE - UNITED ARAB EMIRATES

ARABIAN ETHICALS CO
P.B. 9081
Dubai
☎ 04-3392141 / 02-6733703
Fax: 04-3386755 / 02-5733753
e-mail: info@arabianethicals.ae

(D) GARANTIE

Beachten Sie bitte die
Garantiebestimmungen auf Seite 22

(GB) WARRANTY NOTE

Please observe conditions of guarantee
on page 39

(E) GARANTÍA

Rogamos tenga en cuenta las
condiciones de garantía especificadas
en la página 57

(P) GARANTIA

Consulte as disposições relativas à
garantia na pág. 74

(I) GARANZIA

Osservate le condizioni di garanzia á
pagina 93

(GR) ΕΓΓΥΗΣΗ

Παρακαλώ λάβετε υπόψη σας τους
όρους εγγύησης στη σελίδα 111

**(RUS) ГАРАНТИЙНЫЙ
ТАЛОН**

Пожалуйста, примите во внимание
гарантийные условия, изложенные на
стр. 130

**(PL) KARTA
GWARANCYJNA**

Prosimy o przestrzeganie warunków
gwarancji na stronie 147

(TR) GARANTI BELGESİ

Sayfa 165'deki garanti koşullarına dikkat
edilmelidir

Modell	Μοντέλο	Kaufdatum	Αγοραστής
Model	Μodel	Date of purchase	Дата покупки
Modelo	Model	Fecha de compra	Data zakupu
Modelo	Model	Data de compra	Satın alma tarihi
Acquirente		Data di acquisto	

Käufer	Πομπатель
Purchaser	Κυριώγυ
Comprador	Αγοράς
Comprador	Satın alan
Acquirente	

Händlerstempel	Σφραγίδα αντιπροσώπου
Retailers stamp	Штамп продавца
Sello del vendedor	Pieczętka sprzedawcy
Carimbo do vendedor	Saticının kaşesi
Timbro del rivenditore	

MAPA GmbH
Industriestraße 21-25
27404 Zeven
Germany
www.nuk.com
NUK is a registered trademark of MAPA GmbH/Germany

Rev. 400

