

NUK[®]

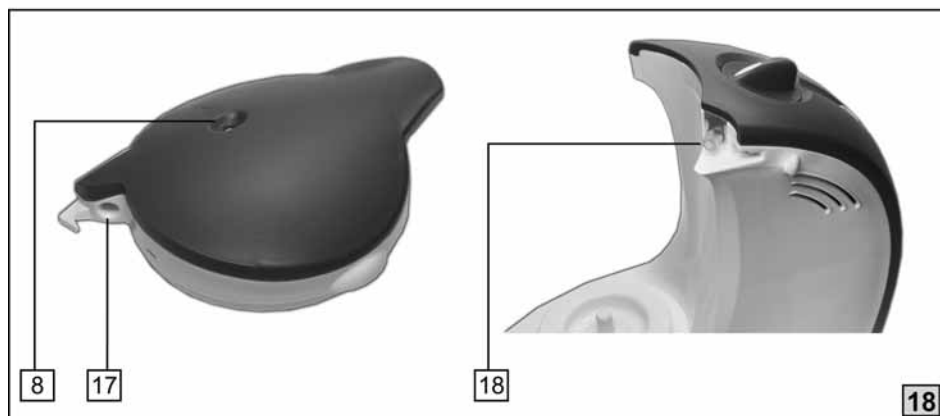
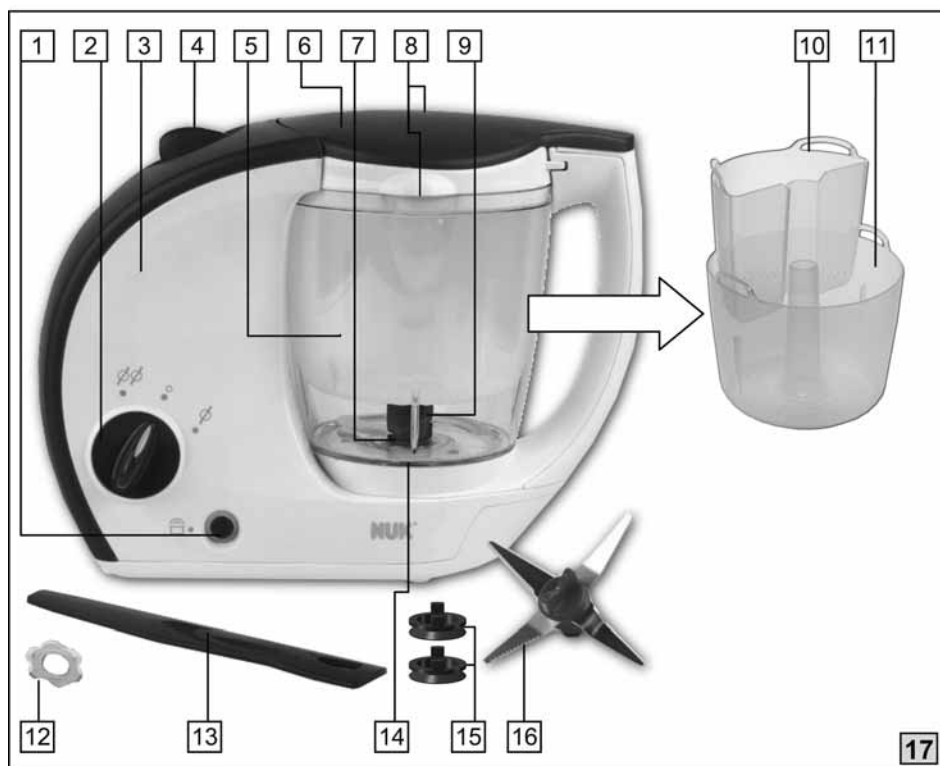
Baby Menu

Bedienungsanleitung
Operating Instructions



Art. No. 10.256.304

Deutsch	3
Bitte Ausklappseite beachten	
English	19
Please note inner coverpage	
Français	33
Veuillez tenir compte des informations fournies sur les rabats	
Nederlands	49
Neem a.u.b. ook de uitklappagina in acht.	
Español	65
Observar la portada plegable	
Português	81
Por favor consulte a folha desdobrável	
Italiano	96
Leggere attentamente la pagina pieghevole	
Ελληνικά	111
Παρακαλούμε προσέξτε την εσωτερικά διπλωμένη σελίδα του εξώφυλλου	
Русский	127
Пожалуйста, обратите внимание на внутреннюю сторону обложки	
Polski	143
Proszę zwrócić uwagę na informacje umieszczone na wewnętrznej stronie okładki	
Türkçe	159
Lütfen kullanım kılavuzunu okuyunuz	







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 Geschwindigkeitsstufen 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 beigelegten 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.

INHALT

1. ÜBERSICHT	5
1.1 SICHERHEITSHINWEISE	5
1.2 LIEFERUMFANG UND BESCHREIBUNG	8
1.2.1 LIEFERUMFANG	8
1.2.2 BESCHREIBUNG (Bild 17 und 18)	8
2. NUK BABY MENU	8
2.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	9
2.2 INBETRIEBNAHME	9
2.2.1 EINBAU DER MESSER	9
2.2.2 ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG	10
2.3 BEDIENUNG	10
2.3.1 DAMPFGAREN	11
2.3.2 MIXEN	12
2.3.3 ERWÄRMEN	13
2.3.4 AUFTAUEN	13
2.3.5 SMOOTHIE	13
2.4 RICHTWERTE FÜR REZEPTE FÜR DAMPFGAREN	14
3. GEBRAUCHSHINWEISE	14
3.1 REINIGUNG	14
3.2 ENTKALKEN	15
3.3 WARTUNG & ERSATZTEILE	15
3.4 LAGERUNG UND TRANSPORT	15
3.5 ENTSORGUNG	16
4. PROBLEMBEHEBUNG	16
5. TECHNISCHE DATEN	17
6. GARANTIE	17
7. EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	18

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**.

Sicherheitshinweis	Kap.	 Nr.
Der 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: - Personalküchen in Läden, Büros und sonstigen geschäftlichen Einrichtungen; - landwirtschaftlicher Betriebe; - Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften; - in Pensionen und ähnlichen Beherbergungsbetrieben.		
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. Eiskwürfel) geeignet.	2	1
Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder bestimmt. Gerät und Kabel von Kindern sowie Haus- und Nutztieren fernhalten. Eine Verwendung des Gerätes 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	2
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

Sicherheitshinweis	Kap.	 Nr.
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
Verbrennungsgefahr! Teile des Geräts erhitzen sich stark während des Dampfparens. 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
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.	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
Erstickengefahr! 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

Sicherheitshinweis	Kap.	 Nr.
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
Reparaturen dürfen nur von Spezialisten für elektronische Geräte durchgeführt werden. Reparieren Sie niemals das Stromkabel.	3.3	30
REINIGUNG UND PFLEGE – 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. – Reinigen Sie die Basis mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Trocknen Sie die Basis anschließend mit einem fusselfreien Tuch. – Reinigen Sie die abnehmbaren Teile in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm oder Tuch in Verbindung mit einer Spülmittellösung. – 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.

1.2.2 BESCHREIBUNG (Bild 17 und 18)

- 1** Gerät Ein/Aus Taste für Dampfgaren und Anzeige 
- 2** Gerät Ein/Aus-Drehschalter für Mix-Betrieb
 - Geschwindigkeitsstufe 
Drehschalter nach links drehen:
schnelle Stufe - feines Püree
 - Geschwindigkeitsstufe 
Drehschalter nach rechts drehen:
langsame Stufe - gröberes Püree

- 3** Basis
- 4** Wassertank 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.


1 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
- einen Signalton, der Sie auf das Ende des Dampfgarens aufmerksam macht

- zwei Geschwindigkeitsstufen für die Zubereitung altersgerechter Babynahrung:
 - : Es entsteht ein feines Püree für Babys im Alter von 4 bis 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 aufgetauten 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 sowie Haus- und Nutztieren fernhalten. Eine Verwendung des Gerätes 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

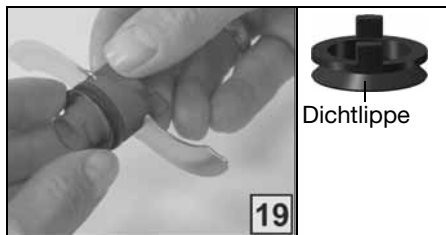


Verletzungsgefahr! Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie sie mit größter Vorsicht.



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).

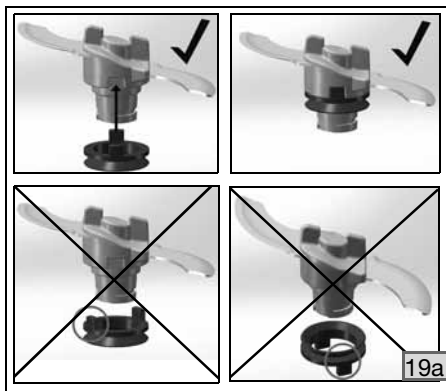
1.



Halten Sie ein Messer (je nach Verwendungszweck entweder Mix-Messer [9] oder Smoothie-Messer [16]) wie abgebildet an der Oberseite fest.

2. Stecken Sie die Dichtung mit der Dichtlippe nach unten auf das Messer.

Hinweis: Überprüfen Sie die Dichtung vor der Montage auf eventuelle Beschädigungen. Achten Sie darauf, dass die Nasen der Dichtung genau in die Aussparungen des Messers passen (Bild 19a).

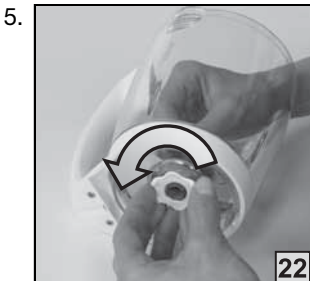




Stecken Sie den Messerfuß auf der Innenseite des Behälters durch die Öffnung im Boden.



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



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 STROMVERSORUNG



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 Wassertank 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.

Funktionsbedingt kann aus dem Deckel etwas Kondenswasser austreten und am Behälter [5] herunterlaufen. Dies ist technisch bedingt und beeinträchtigt die Sicherheit des Gerätes nicht.



12

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.



13

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



14

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



15

Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

1. Öffnen Sie den Verschluss des Wassertanks, indem Sie die ovale Markierung (0) auf dem Verschluss mit der Markierung  am Gerät durch eine viertel Drehung

gegen den Uhrzeigersinn in Übereinstimmung bringen (Bild 1).

2. Füllen Sie den Wassertank mit der Menge an kaltem Wasser, die in den Richtwerten für Rezepte (Kap. 2.4) angegeben ist. Befüllen Sie den Wassertank nicht über die Maximalanzeige hinaus (Bild 3).
3. Schließen Sie den Wassertank, indem Sie den Verschluss wieder aufsetzen und ihn so drehen, dass die ovale Markierung (0) auf dem Verschluss 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, sodass 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 Dampf-

garen 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 dampfgegarteten Zutaten (z.B. Knochen, hartschalige Obstkerne). Geben Sie dann die dampfgegarteten 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 dem Uhrzeigersinn, 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 Geschwindigkeitsstufe (Bild 11).
 - Geschwindigkeitsstufe  Drehschalter nach links drehen: schnelle Stufe - feines Püree
 - Geschwindigkeitsstufe  Drehschalter nach rechts drehen: langsame Stufe - 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.
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 (Bild 4). Entnehmen Sie das Püree. Sie können den Spatel zum Auskratzen des Behälters verwenden (Bild 13).
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.



Erstickungsgefahr! 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 Wassertank 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 Wassertank 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.

2.3.5 SMOOTHIE

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 Was-serzugabe 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 Geschwindigkeitsstufe (Bild 11).
 - Geschwindigkeitsstufe  Drehschalter nach links drehen: schnelle Stufe - feines Püree
 - Geschwindigkeitsstufe  Drehschalter nach rechts drehen: langsame Stufe - gröberes Püree
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

Zutaten	Max. Wasserfüllmenge (Stufe)*	Dampfgarzeit**
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 angegebenen Stufe max.).

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

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

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.



22

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



23

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen zunächst immer abkühlen.

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



24

Reinigen Sie die Basis nicht in der Spülmaschine.

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



25

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

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.

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 Wassertanks 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 Wassertank. Lassen Sie dies für maximal 30 Minuten einwirken (achten Sie auf gezogenen Netzstecker). Entleeren Sie den Wassertank über die Seite, wie in Bild 16 gezeigt. Spülen Sie den Wassertank mit frischem Wasser nach. Achten Sie darauf, dass beim Befüllen und Entleeren des Wassertanks keine Flüssigkeit in die Basis läuft.



Verwenden Sie keine handelsüblichen, insbesondere keine zitronensäurehaltigen Entkalkungsmittel.



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

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 für Ersatzteile 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 Verschluss des Wassertanks abgeschraubt werden.

3.5 ENTSORGUNG

3.5.1 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land. Entsorgen Sie die Verpackung in Deutschland über eine Sammlung des Dualen Systems „Grüner Punkt“.

3.5.2 Gerät



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

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 Deckel 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 Deckel korrekt auf dem Behälter sitzt und die komplette Einheit korrekt in der Basis verriegelt sitzt.
	Deckel des Behälters ist nicht richtig aufgesetzt.	
	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 Dichtlippe 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).

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

5. TECHNISCHE DATEN

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

6. GARANTIE

Neben den Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag gewähren wir als Hersteller bei sachgemäßer Handhabung des Gerätes und unter Beachtung der Bedienungsanleitung 24 Monate Garantie ab Kauf des Gerätes. Das Kaufdatum und der Gerätetyp sind durch eine Kaufquittung zu belegen.

Die gesetzlichen Rechte des Käufers werden durch diese Herstellergarantie nicht eingeschränkt.

Wir verpflichten uns, innerhalb der Garantiezeit alle Mängel zu beseitigen, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Verschleißteile sind von der Garantie ausgeschlossen.

Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, lösen die Garantiepflicht nicht aus. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf Fehlgebrauch oder man-

gelnde Pflege zurückzuführen sind oder wenn am Gerät Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierfür von uns nicht ermächtigt sind.

Die Garantieleistung erfolgt nach unserer Wahl durch Reparatur, Austausch von Teilen oder Austausch des Gerätes. Die Ausführung von Garantieleistungen bewirkt weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Transportkosten und -risiken werden von uns nicht übernommen.

Die Einsendung eines Gerätes ohne Nachweis des Kaufdatums wird als Reparaturfall behandelt. Eine Reparatur des Gerätes erfolgt erst nach Rücksprache mit dem Kunden.

Für den Reklamationsfall bitten wir die Artikelnummer und die LOT-Nummer aufzubewahren.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte.

Für nicht in Deutschland gekaufte Geräte kommen die für das jeweilige Land geltenden Garantiebedingungen zur Anwendung.

6.1 Service-Center

Die Service-Adressen finden Sie in „Contact addresses“ auf Seite 174.

Artikel-Nr.: 10.256.304

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.com.

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.

CONTENTS

1. OVERVIEW	21
1.1 SAFETY INFORMATION	21
1.2 SCOPE OF SUPPLY AND DESCRIPTION	23
1.2.1 SCOPE OF SUPPLY	23
1.2.2 DESCRIPTION (Figure 17 and 18)	23
2. NUK BABY MENU	24
2.1 BEFORE INITIAL USE	24
2.2 INITIAL USE	24
2.2.1 FITTING THE BLADES	24
2.2.2 CONNECTING THE POWER SUPPLY	25
2.3 OPERATION	26
2.3.1 STEAM COOKING	26
2.3.2 BLENDING	27
2.3.3 HEATING	28
2.3.4 DEFROSTING	28
2.3.5 SMOOTHIES	28
2.4 GUIDE VALUES FOR STEAM COOKING	28
3. INSTRUCTIONS FOR USE	29
3.1 CLEANING	29
3.2 DESCALING	29
3.3 MAINTENANCE & SPARE PARTS	30
3.4 STORAGE AND TRANSPORT	30
3.5 DISPOSAL	30
4. TROUBLESHOOTING	30
5. TECHNICAL DATA	31
6. WARRANTY	32
7. DECLARATION OF CONFORMITY	32

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**.

Safety instructions	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: – 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 must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of reach of children and domestic animals. 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 must 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
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

Safety instructions	Section	 No.
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
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 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

Safety instructions	Section	No.
CLEANING AND CARE - 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. - Clean the base unit with a damp sponge or cloth. Dry it with a lint-free cloth. - Clean the removable parts in the dishwasher or using a damp sponge or cloth in conjunction with a detergent solution. 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).	3.1	

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 (Figure 17 and 18)

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:
fast setting - smooth purée

- Speed setting 
Turn rotary switch to right:
slow setting - more textured purée

3 Base unit

4 Water tank 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 must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of reach of children and domestic animals. 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.

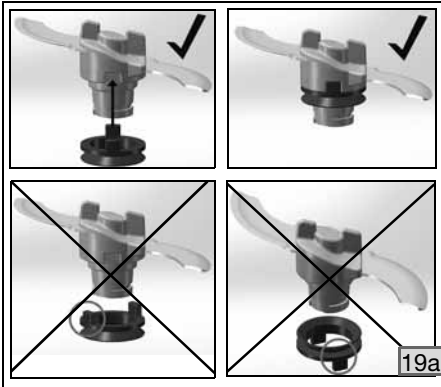


Always disconnect the device from the power supply if no electricity is required for the current activity (e.g. cleaning, removal or insertion of blades or other detachable parts, storage).



1. Hold the required blade (either the blending blade  or the smoothie blade ) at the top as shown.
2. Slide the seal onto the blade with the sealing lip at the bottom.

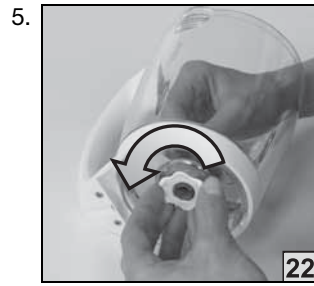
Note: Check the seal for damage before assembly. Make sure that the nibs fit exactly into the recesses (Figure 19a).



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



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



Turn the blade securing element counterclockwise 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 tank. 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  of the base unit and the steam inlet  on the lid.

Excess steam  is directed outside the device via the steam outlet  on the lid.

For functional reasons, some condensed water may leak out of the lid and run down on the bowl . This is necessary for technical reasons and does not impair the safety of the appliance.



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.

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

Note: 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 tank by aligning the oval marking  on the knob with the marking  on the device through a quarter turn clockwise (Figure 1).
2. Fill the water tank with the required level of cold water as specified in the recipe guidelines (section 2.4). Do not fill the water tank above maximum capacity (Figure 3).
3. Close the water tank by re-applying the knob and turning it such that the oval marking  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:

- Place the half-basket into the basket such that the former is secured in the internal grooves of the latter (Figure 5).

Then add the ingredients to the baskets.

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.



16

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

2.3.2 BLENDING



17

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).
 - Speed setting  Turn rotary switch to left: fast setting - smooth purée
 - Speed setting  Turn rotary switch to right: slow setting - 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. 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 tank is only filled up to level 1. The approximate heating time is 10 minutes.



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 tank 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).



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

2.3.5 SMOOTHIES

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).

- Speed setting 
Turn rotary switch to left:
fast setting - smooth purée
- Speed setting 
Turn rotary switch to right:
slow setting - more textured purée

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)*	Steam cooking 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

Ingredients	Max. water volume (level)*	Steam cooking time**
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 tank 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 tank.

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.

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.

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.

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.

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 tank. 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 tank 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 tank 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 tank.



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



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

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 event of a problem.



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

3.5.1 Packaging

When you wish to dispose of the packaging, please observe the relevant environmental regulations for your country.

3.5.2 Equipment



The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories

which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.

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.

Problem	Possible cause	Solution
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.
	Bowl lid not correctly positioned.	
	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 sealing 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).
	The cover for the hot steam duct is not fitted.	Fit the cover to the underside of the lid.
Jerky or noisy operation	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 V - 240 V ~ / 50Hz
Operating humidity:	20% - 95% relative humidity
Protection class:	I
Degree of protection:	IPX0
Power rating:	200 W (motor)
Heat output:	500 W

6. WARRANTY

In addition to the seller's warranty obligations arising from the contract to purchase, we as the manufacturers provide a warranty of 24 months from purchase of the appliance as long as the appliance is used properly and the operating instructions are followed. Evidence of the date of purchase and the type of appliance should be provided by means of a receipt.

The purchaser's statutory rights are unaffected by this manufacturer warranty.

During the warranty period, we undertake to remedy any defects attributable to poor materials or workmanship. Wear parts are excluded from the warranty.

Minor deviations from specified quality which do not affect the value or usability of the appliance are not covered by the warranty. We are likewise unable to accept the warranty if the defects on the appliance are due to transport damage for which we are not responsible, if they are attributable to misuse or lack of care or if the appliance has been interfered with by persons not authorized by us to do so.

The warranty service will involve repair, replacement of parts or replacement of the appliance at our discretion. The warranty

period will be neither extended nor restarted by the performance of warranty services. The warranty for any spare parts fitted will expire with the warranty for the appliance as a whole.

Extended or different claims, especially those relating to the making good of damage sustained outside the appliance, are excluded unless liability is compulsory in law.

We will not accept the costs or risks of transport.

An appliance sent in without evidence of the purchase date will be treated as a repair. The appliance will only be repaired following discussion with the customer.

Please keep the article number and the LOT number in case of a complaint.

Warranty conditions applicable for the country in question apply to appliances not bought in Germany.

6.1 Service Centres

Addresses for service can be found in "Contact addresses" on page 174.

Artikel-Nr.: 10.256.304

7. DECLARATION OF CONFORMITY

The device meets all applicable European directives, as well as the relevant national laws implementing them. These are shown in the EU declaration of conformity which can be requested from the manufacturer. The Declaration of Conformity can be found at www.nuk.com.

Félicitations ! En optant pour un appareil NUK, vous venez de choisir un produit de grande qualité !

Le NUK Baby Menu vous permettra de composer rapidement des repas sains et délicieux pour votre enfant. Cuisez simplement à la vapeur les différents ingrédients, mixez-les et c'est prêt !

La cuisson vapeur en douceur des différents aliments préserve les vitamines et les nutriments importants. Au mixage, deux réglages de vitesse vous permettent de créer des repas réduits en purée adaptés aux différentes phases de sevrage.

CUISSON VAPEUR

MIXAGE

PRET



Des aliments sains pour votre bébé en 18 minutes environ !

Toutefois, le NUK Baby Menu peut en faire beaucoup plus ! Il permet de facilement décongeler et réchauffer les aliments tandis que la lame à smoothies jointe à l'emballage peut servir à préparer des compotes de fruits et des smoothies savoureux... qui ne régaleront pas seulement les enfants, bien entendu !

Pour être certain d'utiliser à fond toutes les fonctions de l'appareil :



Lisez attentivement ce manuel d'utilisation et respectez toutes les consignes d'utilisation. Rangez la notice d'utilisation en lieu sûr pour vous y reporter ultérieurement. La notice d'utilisation devra être remise à l'utilisateur ou au propriétaire suivant de l'appareil.

SOMMAIRE

1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE	35
1.1 INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ	35
1.2 ETENDUE DES FOURNITURES ET DESCRIPTIF	37
1.2.1 ETENDUE DES FOURNITURES	37
1.2.2 DESCRIPTIF (Figure 17 et 18)	38
2. NUK BABY MENU	38
2.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION	39
2.2 PREMIERE UTILISATION	39
2.2.1 POSE DES LAMES	39
2.2.2 BRANCHEMENT DE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE	40
2.3 UTILISATION	40
2.3.1 CUISSON VAPEUR	41
2.3.2 MIXAGE	42
2.3.3 RECHAUFFAGE	42
2.3.4 DECONGELATION	42
2.3.5 SMOOTHIES	43
2.4 VALEURS INDICATIVES POUR LA CUISSON VAPEUR	43
3. CONSIGNES D'UTILISATION	44
3.1 NETTOYAGE	44
3.2 DETARTRAGE	44
3.3 MAINTENANCE & PIECES DE RECHANGE	45
3.4 ENTREPOSAGE ET TRANSPORT	45
3.5 ELIMINATION	45
4. DIAGNOSTIC DES PANNES	46
5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	47
6. GARANTIE	47
7. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	47
8. BON DE GARANTIE	48

1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

1.1 INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

On trouvera ci-après une présentation générale de toutes les consignes de sécurité à respecter pour garantir l'utilisation en toute sécurité du NUK Baby Menu. Dans la notice d'utilisation, ces consignes de sécurité sont exposées dans l'ordre ci-dessous, signalées par le symbole  et le chiffre correspondant. L'étiquette présente des remarques « **Remarque :** » sur l'utilisation efficace et optimale de l'appareil.

Consignes de sécurité	Para- graphe	 N° de
Le NUK Baby Menu est destiné à un usage personnel dans le cadre familial et n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. L'appareil est conçu pour être utilisé à des fins domestiques et analogues, parmi lesquelles : - les coins cuisines des boutiques, bureaux et autres cadres professionnels, - sur un domaine agricole, - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres cadres d'habitation, - les cadres tels que les chambres d'hôtes.		
Destiné exclusivement à la préparation des aliments, l'appareil ne doit pas servir au nettoyage ni à la stérilisation à la vapeur, à la nébulisation de médicaments ni au broyage d'objets durs (comme par ex. des glaçons).	2	1
Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et le câble hors de portée des enfants, animaux domestiques et animaux d'élevage. Ces appareils peuvent être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été accompagnées ou qu'elles aient reçu des consignes sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.	2	2
L'appareil doit être posé sur une surface lisse, plane, sèche, non humide et ininflammable... et bien entendu hors de portée des enfants.	2.2	3
Risque d'accident ! Les lames sont très tranchantes et doivent impérativement être manipulées avec d'extrêmes précautions.	2.2.1	4
Toujours retirer la prise de l'appareil du secteur s'il n'a pas à être alimenté en électricité pour ce qu'on a à faire (par ex. nettoyage, retrait ou mise en place des lames ou des pièces amovibles, rangement).	2.2.1 2.2.2	5 10
Ne jamais mettre en marche l'appareil avant d'avoir correctement mis en place la lame.	2.2.1	6

Consignes de sécurité	Para- graphe	 N° de
Avant de brancher l'appareil sur secteur, vérifier que la tension de secteur locale correspond bien à la tension nécessaire à son bon fonctionnement.	2.2.2	7
Toujours vérifier que le câble d'alimentation n'est pas endommagé avant utilisation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son technicien de S.A.V. ou un technicien de même qualification pour prévenir les risques.	2.2.2	8
Risque d'électrocution ! Un courant électrique traverse le bloc moteur lorsqu'il fonctionne. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.	2.2.2 3.1	9 22
Ne jamais utiliser un appareil défectueux ni un appareil ayant des accessoires défectueux.	2.2.2 3.3	11 29
Avant toute utilisation, vérifier que le couvercle et la cuve ne sont pas endommagés. Le couvercle et la cuve doivent se bloquer lors de la mise en place. Remplacer les éléments endommagés avant utilisation.	2.3	12
Risque d'ébullition ! L'appareil dégage de la vapeur brûlante pendant son fonctionnement, couvercle ouvert. Eviter tout contact avec la vapeur brûlante en maintenant l'appareil à bonne distance du visage et des mains.	2.3	13
Risque de brûlure ! Certaines parties de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson vapeur. Eviter tout contact avec la peau. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.	2.3.1	14
Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance.	2.3.1	15
Laisser l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes avant sa prochaine utilisation.	2.3.1	16
Mixez les aliments sur des cycles de 10 secondes, sans jamais dépasser 30 secondes de mixage en continu. Avant de mixer la viande et le poisson, vérifiez que la quantité maximale ne dépasse à aucun moment les 100 g ! Les aliments devront être d'abord cuits à la vapeur sur au moins un cycle avant d'être mixés !	2.3.2	17
Risque de brûlure ! Vérifiez toujours la température des aliments préparés avant de les donner à manger à votre bébé.	2.3.2 2.3.3 2.3.4	18 20 21
Risque de suffocation ! Vérifiez toujours la consistance des aliments préparés pour être sûr qu'ils conviennent à votre bébé.	2.3.2	19
Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer.	3.1	23
Ne nettoyez pas le bloc-moteur en le mettant au lave-vaisselle.	3.1	24
En nettoyant l'appareil, ne vous servez pas de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs ni de liquides agressifs comme la benzine ou l'acétone.	3.1	25

Consignes de sécurité	Para- graphe	 N° de
Après nettoyage et séchage, vérifier que la lame et le joint ont été correctement remis en place.	3.1	26
Ne prenez pas les détartrants en vente dans le commerce, en particulier pas ceux contenant de l'acide citrique.	3.2	27
Lors du détartrage, ne laissez pas la solution vinaigrée à l'intérieur de l'appareil pendant plus de 30 minutes. Sinon, vous risquez de l'endommager.	3.2	28
Ne confiez les réparations qu'à des spécialistes des appareils électroniques. Ne réparez jamais le câble électrique.	3.3	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. - Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer. - Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. - Nettoyez le bloc-moteur avec une éponge ou un chiffon humide. Séchez-le avec un chiffon non pelucheux. - Nettoyez les éléments amovibles au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge humide et d'une solution détergente. - Redoubler de vigilance en lavant les lames, elles sont extrêmement tranchantes. - Ne pas employer de produits nettoyants abrasifs. Ne jamais verser de lessive ni de solutions / comprimés stérilisants chimiques dans l'appareil. Si nécessaire, servez-vous d'un chiffon bien imbibé pour nettoyer le bloc-moteur. - Après avoir nettoyé la lame, vérifier que le joint d'étanchéité soit correctement remis en place (voir § 2.2.1. Mise en place des lames).	3.1	

1.2 ETENDUE DES FOURNITURES ET DESCRIPTIF

Remarque : La spatule est située sur le coffret intérieur de l'emballage de l'appareil.

1.2.1 ETENDUE DES FOURNITURES

Le NUK Baby Menu est fourni accompagné de toutes les pièces énoncées au paragraphe 1.2.2. Sont également fournis un manuel d'utilisation et un livre de recettes.

1.2.2 DESCRIPTIF (Figure 17 et 18)

-  1 Bouton Marche/Arrêt de l'appareil de cuisson vapeur et témoin 
-  2 Bouton rotatif Marche/Arrêt de l'appareil en mode mixage
 - Réglage de la vitesse  Tourner le bouton rotatif à gauche : niveau rapide - purée onctueuse
 - Réglage de la vitesse  Tourner le bouton rotatif à droite : niveau lent - purée plus texturée
-  3 Bloc-moteur
-  4 Bouton du réservoir d'eau
-  5 Cuve
-  6 Couvercle

-  7 Joint
-  8 Sortie de vapeur ()
-  9 Lame de mixage
-  10 Demi-panier
-  11 Panier
-  12 Elément de fixation de la lame
-  13 Spatule
-  14 Fixation des lames  9 et  16 (sous la cuve)
-  15 2 joints de rechange
-  16 Lame à smoothies
-  17 Entrée de vapeur sur le couvercle
-  18 Sortie de vapeur sur le bloc-moteur

2. NUK BABY MENU

Le NUK Baby Menu vous aide à préparer des aliments sains pour votre bébé. Vous pouvez vous en servir pour cuire à la vapeur, mixer, décongeler et chauffer des légumes, de la viande, du poisson et des fruits. Vous pouvez aussi transformer des fruits crus en compotes et en smoothies délicieux.



Destiné exclusivement à la préparation des aliments, l'appareil ne doit pas servir au nettoyage ni à la stérilisation à la vapeur, à la nébulisation de médicaments ni au broyage d'objets durs (comme par ex. des glaçons).

Le NUK Baby Menu présente un certain nombre de fonctionnalités pratiques :

- Préparation simultanée de plusieurs repas
- Un signal sonore indique la fin de la cuisson vapeur
- Deux réglages de vitesse vous permettent de préparer des aliments pour bébé adaptés aux différentes phases de sevrage :
 -  : Crée une purée onctueuse pour les bébés âgés de 4 à 10 mois.
 -  : Crée une purée plus texturée pour les bébés âgés de plus de 10 mois.

- Deux paniers pour restituer les différences de saveur
- Une spatule pratique pour le retrait simple des paniers en toute sécurité et pour faciliter l'évacuation de la purée de la cuve.



Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et le câble hors de portée des enfants, animaux domestiques et animaux d'élevage. Ces appareils peuvent être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été accompagnées ou qu'elles aient reçu des consignes sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

2.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation du NUK Baby Menu :

1. Retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
2. Retirer le couvercle en lui faisant faire 1/4 de tour en sens horaire et en le soulevant (Figure 4). Retirer alors la cuve du bloc moteur en lui faisant faire 1/4 de tour en sens horaire (Figure 8), puis sortir les paniers.
3. Retirer la lame en place. On trouvera des informations sur le retrait et la mise en place des lames en toute sécurité au paragraphe 2.2.1.
4. Nettoyer toutes les pièces amovibles (§ 3.1).

2.2 PREMIERE UTILISATION



L'appareil doit être posé sur une surface lisse, plane, sèche, non humide et ininflammable... et bien entendu hors de portée des enfants.

2.2.1 POSE DES LAMES



Risque d'accident ! Les lames sont très tranchantes et doivent impérativement être manipulées avec d'extrêmes précautions.



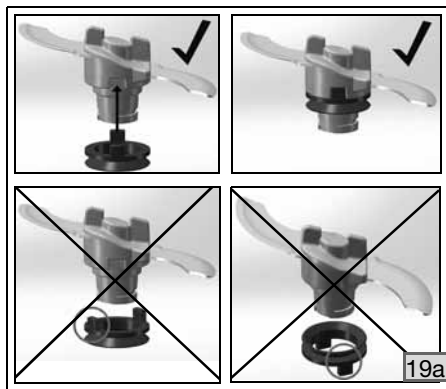
Toujours retirer la prise de l'appareil du secteur s'il n'a pas à être alimenté en électricité pour ce qu'on a à faire (par ex. nettoyage, retrait ou mise en place des lames ou des pièces amovibles, rangement).



Tenir la lame désirée (soit la lame de mixage [9], soit la lame à smoothies [16]) en haut comme représenté.

2. Installez le joint sur la lame en orientant la lèvre d'étanchéité vers le bas.

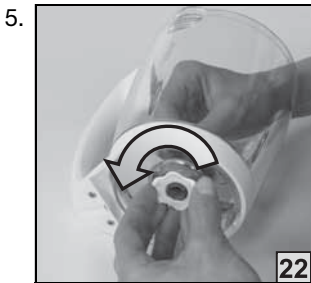
Remarque : avant le montage, vérifiez que le joint n'est pas endommagé. Veillez à ce que les ergots du joint s'insèrent parfaitement dans les évidements de la lame (figure 19a).



Faire passer le bas de la lame par l'ouverture située au fond de la cuve.



Appliquer l'élément de fixation de la lame [12] (écrou en forme de fleur), face sans étiquette tournée vers la base de la lame.



Faire tourner l'élément de fixation de la lame en sens inverse horaire jusqu'à ce qu'il se bloque. Tenir la lame à l'intérieur de la cuve.

Vérifier que la lame a été bien installée en la laissant manœuvrer et en faisant tourner brièvement l'élément de fixation de la lame. La lame doit tourner avec l'élément de fixation.

Remarque : Pour retirer la lame, suivre les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



Ne jamais mettre en marche l'appareil avant d'avoir correctement mis en place la lame.

2.2.2 BRANCHEMENT DE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE



Avant de brancher l'appareil sur secteur, vérifier que la tension de secteur locale corresponde bien à la tension nécessaire à son bon fonctionnement.



Toujours vérifier que le câble d'alimentation n'est pas endommagé avant utilisation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son technicien de S.A.V. ou un technicien de même qualification pour prévenir les risques.

L'appareil fonctionne à la tension de secteur. Effectuer tout le travail préparatoire (§ 2.3 ss.). Ensuite, brancher la prise mâle sur la prise de secteur murale.



Risque d'électrocution ! Un courant électrique traverse le bloc moteur lorsqu'il fonctionne. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.



Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il n'a pas à être alimenté en électricité pour ce qu'on a à faire (par ex. nettoyage, retrait ou mise en place des lames ou autres pièces amovibles, rangement).



Ne jamais utiliser un appareil défectueux ni un appareil ayant des accessoires défectueux.

2.3 UTILISATION

Le NUK Baby Menu utilise la vapeur chaude pour cuire, réchauffer et décongeler les aliments. Cette vapeur s'obtient en chauffant l'eau contenue dans le réservoir d'eau. La vapeur passe du bloc-moteur à la cuve en passant par le couvercle. Pour laisser la vapeur rejoindre la cuve sans être gênée, il est essentiel de bien mettre en place le couvercle et de le fermer. Le couvercle est doté d'un mécanisme de verrouillage à cet effet. Il est particulièrement important de mettre en place un raccordement optimum entre la sortie de vapeur [18] du bloc-moteur et l'entrée de vapeur [17] du couvercle.

Le trop-plein de vapeur est évacué hors de l'appareil en passant par la  sortie de vapeur [8] située sur le couvercle.

Pour des raisons liées au mode de fonctionnement de l'appareil, une petite quantité d'eau de condensation peut s'échapper du couvercle et s'écouler sur la cuve [5]. Ceci est dû à des raisons techniques et ne compromet en rien la sécurité de l'appareil.



Avant toute utilisation, vérifier que le couvercle et la cuve ne sont pas endommagés. Le couvercle et la cuve doivent se bloquer lors de la mise en place. Remplacer les éléments endommagés avant utilisation.

En cas d'assemblage erroné, le bloc chauffant est maintenu hors tension par un contacteur de sécurité.



Risque d'ébouillantage ! L'appareil dégage de la vapeur brûlante pendant son fonctionnement, couvercle ouvert. Eviter tout contact avec la vapeur brûlante en maintenant l'appareil à bonne distance du visage et des mains.

Remarque : La cuve est fabriquée dans un matériau spécialement conçu pour le contact alimentaire.

Remarque : En mode cuisson vapeur, la lame de mixage ou lame à smoothies doit toujours impérativement être en place pour prévenir les fuites.

2.3.1 CUISSON VAPEUR



Risque de brûlure ! Certaines parties de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson vapeur. Eviter tout contact avec la peau. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.



Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance.

1. Ouvrir le bouchon du réservoir d'eau en alignant le repère ovale (0) du bouchon sur le repère 6 situé sur l'appareil en lui faisant faire un quart de tour en sens horaire (Figure 1).
 2. Remplir le réservoir d'eau froide au niveau requis, précisé dans les consignes de recettes (section 2.4). Ne pas remplir le réservoir d'eau ni la cuve au-delà de la capacité maximale (Figure 3).
 3. Fermer le réservoir d'eau en manipulant à nouveau le bouchon et en le faisant tourner de telle sorte que le repère ovale (0) situé sur le bouchon soit aligné sur le repère 8 marqué sur l'appareil (Figure 2).
 4. Si l'appareil est assemblé : retirer le couvercle en lui faisant faire 1/4 de tour en sens horaire et en le soulevant (Figure 4).
 5. Découper les ingrédients en petits morceaux. Vous trouverez les consignes à respecter au paragraphe 2.4.
Si l'on veut cuire à la vapeur deux ingrédients séparés sans les mélanger :
 - Mettre le demi-panier dans le panier de sorte que le premier soit fixé dans les rainures internes du deuxième (Figure 5)...
 - ...puis verser les ingrédients dans le panier.
 6. Le cas échéant, mettre le panier et le demi-panier dans la cuve.
 7. Mettre en place le couvercle ; ensuite, le faire tourner en sens inverse horaire jusqu'à ce qu'il soit bien en place et bloqué (Figure 6).
 8. Poser la cuve sur le bloc-moteur, puis la fixer en lui faisant faire 1/4 de tour en sens inverse horaire (Figure 7).
 9. Brancher l'appareil sur le secteur.
 10. Appuyer une fois sur le bouton Marche/Arrêt . Le témoin de cuisson vapeur intégré s'allume. La cuisson vapeur commence (Figure 9).
 11. A la fin de la cuisson vapeur, un signal sonore retentit, le témoin lumineux s'éteint et le réchauffage s'arrête.
 12. Retirer le couvercle en lui faisant faire 1/4 de tour en sens horaire et en le soulevant (Figure 4).
 13. Retirer le(s) panier(s). Toujours se servir de la spatule pour sortir les paniers, devenus très chauds pendant la cuisson vapeur (Figure 10).
- Après la cuisson vapeur, la partie inférieure de la cuve est remplie d'eau condensée. A vous de choisir si vous gardez cette eau ou si vous la jetez. Comme indiqué au paragraphe 2.3.2, phase X, vous pouvez vous servir de l'eau pour adapter la consistance des aliments mélangés.

Remarque : Pour la cuisson vapeur, ne se servir que des paniers joints à l'appareil.



Laisser l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes avant sa prochaine utilisation.

2.3.2 MIXAGE



Mixer les aliments sur des cycles de 10 secondes, sans jamais dépasser 30 secondes de mixage en continu. Avant de mixer la viande et le poisson, vérifier que la quantité maximale ne dépasse à aucun moment les 100 g ! Les aliments devront être d'abord cuits à la vapeur sur au moins un cycle avant d'être mixés !

1. Retirer tous les éléments durs des ingrédients cuits à la vapeur (par ex. les os, les noyaux des fruits). Ensuite, renverser les ingrédients cuits à la vapeur directement du panier dans la cuve.

Remarque : S'assurer que la lame de mixage ait été mise en place avant d'ajouter les ingrédients.

2. Mettre en place le couvercle ; ensuite, le faire tourner en sens inverse horaire jusqu'à ce qu'il soit bien en place et bloqué (Figure 6).
3. Poser la cuve sur le bloc-moteur, puis la fixer en lui faisant faire 1/4 de tour en sens inverse horaire (Figure 7).
4. Brancher l'appareil sur le secteur.
5. Tourner le bouton rotatif à gauche ou à droite, selon la vitesse désirée (Figure 11).

– Réglage de la vitesse

Tourner le bouton rotatif à gauche :
niveau rapide - purée onctueuse

– Réglage de la vitesse

Tourner le bouton rotatif à droite :
niveau lent - purée plus texturée

Remarque : Au moment de mixer, on pourra ajuster la consistance de la purée en ajoutant du liquide ; sinon, elle risque de coller aux parois de la cuve.

6. Recommencer l'opération jusqu'à ce qu'on ait obtenu la consistance recherchée ; ensuite, débrancher l'appareil sur le secteur.

Si nécessaire, se servir de la spatule pour obtenir des résultats optimum (Figure 14).

7. Retirer la cuve du bloc-moteur en lui faisant faire 1/4 de tour en sens horaire (Figure 8).
8. Retirer le couvercle en lui faisant faire 1/4 de tour en sens horaire et en le soulevant (Figure 4). Retirer la purée de l'appareil. Si nécessaire, se servir de la spatule pour bien nettoyer la cuve (Figure 13).
9. Nettoyer la spatule pour la ranger à l'arrière du bloc-moteur (Figure 12).

Vous pouvez incorporer les ingrédients provenant des paniers à part, les uns après les autres.



Risque de brûlure ! Vérifiez toujours la température des aliments préparés avant de les donner à manger à votre bébé.



Risque d'étouffement ! Vérifiez toujours la consistance des aliments préparés pour être sûr qu'ils conviennent à votre bébé.

Remarque : Si la lame est bloquée par la masse en purée, il faut toujours débrancher l'appareil avant d'intervenir pour la débloquer.

2.3.3 RECHAUFFAGE

La marche à suivre pour réchauffer des repas est la même que pour la cuisson vapeur (§ 2.3.1). Pendant la phase X, s'assurer que le réservoir d'eau ne soit rempli que jusqu'au niveau 1. Le temps de réchauffage est d'environ 10 minutes.



Risque de brûlure ! Vérifiez toujours la température des aliments préparés avant de les donner à manger à votre bébé.

2.3.4 DECONGELATION

La marche à suivre pour décongeler des plats surgelés est la même que pour la

cuisson vapeur (§ 2.3.1). Pendant la phase X, s'assurer que le réservoir d'eau ne soit rempli que jusqu'au niveau 1. Le temps de décongélation est d'environ 14 minutes. L'eau de condensation inutilisée peut être jetée.

Remarque : L'appareil ne convient pas pour décongeler des aliments liquides (comme par exemple du lait maternel).



Risque de brûlure ! Vérifiez toujours la température des aliments préparés avant de les donner à manger à votre bébé.

2.3.5 SMOOTHIES

On peut également se servir du NUK Baby Menu pour mixer des fruits crus et créer des smoothies. On trouvera des recettes dans le Livre de recettes joint à l'emballage.

1. Retirer la lame de mixage (si elle est en place) ; ensuite, fixer la lame à smoothies (voir § 2.2.1).
2. Verser les ingrédients directement dans la cuve.

Remarque : Il peut être nécessaire d'ajouter de l'eau pour obtenir des résultats optimum.

3. Mettre en place le couvercle ; ensuite, le faire tourner en sens inverse horaire jusqu'à ce qu'il soit bien en place et bloqué (Figure 6).
4. Poser la cuve sur le bloc-moteur ; ensuite, la fixer en lui faisant faire 1/4 de tour en sens inverse horaire (Figure 7).
5. Brancher l'appareil sur le secteur.
6. Tourner le bouton rotatif à gauche ou à droite, selon la vitesse désirée (Figure 11).

– Réglage de la vitesse

Tourner le bouton rotatif à gauche :
niveau rapide - purée onctueuse

– Réglage de la vitesse

Tourner le bouton rotatif à droite :
niveau lent - purée plus texturée

7. Recommencer l'opération jusqu'à ce qu'on ait obtenu la consistance

recherchée ; ensuite, débrancher l'appareil sur le secteur.

Remarque : Si nécessaire, se servir de la spatule pour obtenir des résultats optimum (Figure 14).

8. Retirer la cuve du bloc-moteur en lui faisant faire 1/4 de tour en sens horaire (Figure 8).
9. Retirer le couvercle en lui faisant faire 1/4 de tour en sens horaire et en le soulevant. Une fois terminé, retirer le smoothie. Si nécessaire, se servir de la spatule pour bien vider la cuve (Figure 4).
10. Nettoyer la spatule pour la ranger à l'arrière du bloc-moteur (Figure 12).

2.4 VALEURS INDICATIVES POUR LA CUISSON VAPEUR

Les valeurs suivantes concernent une cuve remplie à 900 ml ou à 400 - 450 g d'aliments :

Ingrédients	Volume d'eau maxi (niveau)*	Temps de cuisson vapeur**
Fruits		
Pommes	2	env. 14 mn
Fraises	2	env. 14 mn
Pêches	2	env. 14 mn
Poires	2	env. 14 mn
Légumes		
Brocolis	maximum	env. 17 mn
Carottes	maximum	env. 17 mn
Choux-fleurs	maximum	env. 17 mn
Fenouils	maximum	env. 17 mn
Haricots	2	env. 14 mn
Courgettes	2	env. 14 mn
Noix	maximum	env. 17 mn
Pommes de terre	maximum	env. 17 mn
Epinards	maximum	env. 17 mn
Tomates	maximum	env. 17 mn

Ingrédients	Volume d'eau maxi (niveau)*	Temps de cuisson vapeur**
Viandes		
Agneau, boeuf, poulet, etc.	maximum	env. 17 mn
Poissons		
Cabillaud, saumon, truite, etc.	maximum	env. 17 mn

Pour un panier à moitié plein (200 à 250 g de nourriture), diminuer la quantité d'eau indiquée d'une graduation (par ex. pour un panier de pommes de terre à moitié plein, verser de l'eau jusqu'au niveau 2 plutôt que jusqu'au niveau maximum spécifié).

* Les chiffres inscrits sur la jauge du réservoir d'eau représentent les niveaux 1, 2 et le maximum (maxi = 210 ml).

** La durée de la cuisson vapeur peut varier. Elle se base sur la quantité d'eau présente dans le réservoir d'eau.

3. CONSIGNES D'UTILISATION

3.1 NETTOYAGE

Les éléments amovibles doivent être nettoyés à fond avant la première utilisation et, par la suite, après chaque utilisation. Commencer par débrancher l'appareil du secteur. Le laisser refroidir avant de le nettoyer. Pour le détartrer, procéder comme indiqué au § 3.2.



Risque d'électrocution ! Un courant électrique traverse le bloc moteur lorsqu'il fonctionne. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.



Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Nettoyez le bloc-moteur avec une éponge ou un chiffon humide. Séchez-le avec un chiffon non pelucheux.



Ne nettoyez pas le bloc-moteur en le mettant au lave-vaisselle.

Nettoyez les éléments amovibles au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge humide et d'une solution détergente.



En nettoyant l'appareil, ne vous servez pas de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs ni de liquides agressifs comme la benzine ou l'acétone.

Pour nettoyer la conduite de vapeur chaude située dans le couvercle, nous vous conseillons de rincer occasionnellement le

couvercle en le passant sous l'eau courante immédiatement après utilisation. Si le capot de la conduite se bloque, on peut le retirer du couvercle (Figure 15). Le capot de la conduite devra ensuite être remis en place dans le couvercle après nettoyage et séchage.



Après nettoyage et séchage, vérifiez qu'une lame et le joint ont été correctement remis en place.

Remarque : Voir au paragraphe 2.2.1 les consignes de mise en place des lames.

3.2 DETARTRAGE

Au fil du temps et en fonction de la qualité de l'eau, il peut se former des dépôts de tartre au fond du réservoir d'eau. Il faudra détartrer votre appareil dès l'apparition de ces dépôts, mais au plus tard tous les 20 cycles de chauffe. Ce n'est pas nécessaire pour empêcher que les particules de tartre bouchent les canalisations de vapeur chaude et pour assurer le bon chauffage de l'eau.

Avant de détartrer votre appareil, vérifiez qu'il soit bien sur Arrêt, prise de secteur débranchée.

Vous devrez détartrer votre appareil à intervalles réguliers, selon la dureté de l'eau dans votre région. Pour ce faire, remplir la réserve d'eau de 100 ml de vinaigre blanc, suivis de 100 ml d'eau bouillante. Laissez la solution travailler pendant un maximum de 30 minutes (vérifiez que la prise de secteur

soit débranchée). Videz le réservoir d'eau sur le côté, comme indiqué en Figure 16. Rincez la réservoir d'eau à l'eau claire. S'assurer qu'aucun liquide ne pénètre dans le bloc-moteur lors du remplissage et de la vidange du réservoir d'eau.



Ne prenez pas les détartrants en vente dans le commerce, en particulier pas ceux contenant de l'acide citrique.



Lors du détartrage, ne laissez pas la solution vinaigrée à l'intérieur de l'appareil pendant plus de 30 minutes. Sinon, vous risquez de l'endommager.

3.3 MAINTENANCE & PIECES DE RECHANGE

Examinez régulièrement l'appareil en recherchant les traces de détérioration avant utilisation. Prêtez une attention toute particulière à l'intégrité des joints et au bon état du câble d'alimentation. Reportez-vous également au chapitre 4 en cas de problèmes.



Ne jamais utiliser un appareil défectueux ni un appareil ayant des accessoires défectueux.

Remarque : Rangez les joints de rechange en lieu sûr, où vous pourrez les récupérer immédiatement !

Les pièces endommagées doivent être remplacées par des pièces de rechange authentiques. En cas de réclamation ainsi que pour les pièces de rechange, veuillez vous adresser au service consommateur NUK ou utiliser les adresses de contact NUK. La garantie sera annulée par des réparations de l'appareil par des indépendants pendant la durée de la garantie ainsi que par l'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non authentiques non énoncés dans la présente notice d'utilisation.

Remarque : On retrouvera à la fin de la présente notice, l'adresse à contacter chez NUK correspondant à votre pays.



Ne confiez les réparations qu'à des spécialistes des appareils électroniques. Ne réparez jamais le câble électrique.

3.4 ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

Nous vous conseillons de conserver le conditionnement du NUK Baby Menu pour que l'appareil soit solidement emballé pour le transport. Après utilisation et nettoyage des pièces de rechange, l'appareil ne devra être assemblé qu'une fois que ces pièces de rechange seront entièrement sèches. Le couvercle du réservoir d'eau devra être retiré en cas de périodes prolongées de non-utilisation.

3.5 ELIMINATION

3.5.1 Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les règlements en vigueur dans votre pays.

3.5.2 Appareil



Le pictogramme avec la poubelle barrée signifie que le produit doit être affecté à une collecte des déchets séparées dans les Etats membres de l'Union européenne.

Cette disposition s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce pictogramme. Il est interdit de jeter les produits marqués en conséquence dans les ordures ménagères normales et imposé de les remettre à un poste de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage aide à réduire la consommation de matières premières et soulage notre environnement. Par conséquent, veuillez absolument respecter les prescriptions en matière d'élimination en vigueur dans votre pays.

4. DIAGNOSTIC DES PANNES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil s'éteint trop prématurément, il reste un résidu d'eau dans le réservoir.	L'interrupteur de sécurité de l'appareil a été activé.	S'assurer que le couvercle est bien en place sur la cuve et que cette dernière est correctement fixée au bloc-moteur.
	Panne électrique à l'intérieur de l'appareil	Renvoyez l'appareil à réparer à l'adresse du S.A.V. citée au chapitre 6.
La cuisson vapeur ou le mixage ne fonctionnent pas bien	La cuve n'est pas bien en place.	S'assurer que le couvercle est bien en place sur la cuve et que cette dernière est correctement fixée au bloc-moteur.
	Le couvercle de la cuve n'est pas bien en place.	
	L'appareil n'est pas branché.	Reliez le cordon d'alimentation de l'appareil à une prise murale adaptée.
La cuve fuit.	Pas de lame en place.	Mettre une lame en place comme indiqué au § 2.2.1.
	Le joint d'étanchéité est mal appliqué.	Installez le joint sur la lame en orientant la lèvre d'étanchéité vers le bas (§ 2.2.1).
	Le joint est poreux ou endommagé.	Prenez le joint de rechange.
	Cuve endommagée.	Il vous faut une cuve neuve. Contactez le revendeur le plus proche (§ 3.3).
La vapeur s'échappe par le bord du couvercle de cuve (entrée de vapeur) pendant la cuisson vapeur.	Le couvercle de la cuve n'est pas bien appliqué.	Rabattre le couvercle sur la cuve pour que cette dernière soit entièrement étanche.
	Conduite de vapeur chaude bouchée.	Nettoyez la conduite de vapeur chaude (paragraphe 3.1).
	Le couvercle a été déformé.	Il vous faut un couvercle neuf. Contactez le revendeur le plus proche (§ 3.3).
	La sortie de vapeur située sur le bloc-moteur est déformée.	Contactez le revendeur le plus proche (§ 3.3).
	Le capot de la conduite de vapeur chaude n'est pas en place.	Mettre en place le capot sous le couvercle.
Fonctionnement saccadé ou bruyant	La lame n'est pas bien en place.	Mettre la lame en place comme indiqué au § 2.2.1.
Le témoin de cuisson vapeur s'éteint après enclenchement.	La cuve n'est pas bien ajustée.	Vérifier que la cuve et le couvercle soient bien installés et bloqués à leur place.
	Il n'y a pas eu d'eau versée dans le réservoir d'eau.	Laisser refroidir l'appareil ; ensuite, verser de l'eau jusqu'au niveau voulu.
Les ingrédients ne sont pas mixés correctement.	La lame est émoussée.	Il vous faut une lame neuve. Contactez le revendeur le plus proche (§ 3.3).
	La lame n'est pas bien en place.	Mettre la lame en place comme indiqué au § 2.2.1.

5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation :	220 V - 240 V ~ / 50Hz
Humidité :	20% - 95% d'humidité relative
Classe de protection :	I
Degré de protection :	IPX0
Puissance nominale :	200 W (moteur)
Production de chaleur :	500 W

6. GARANTIE

Outre les obligations de garantie du vendeur découlant du contrat d'achat, nous garantissons, en tant que fabricant, l'appareil pendant 24 mois à partir de l'achat en cas de maniement correct de l'appareil et de respect du mode d'emploi. La date d'achat et le type d'appareil doivent être justifiés par la facture d'achat.

La présente garantie du fabricant ne restreint pas les droits de l'acheteur prévus par la loi.

Nous nous engageons pendant la garantie à éliminer tous les défauts dus à des erreurs de matériau ou de fabrication. Les pièces d'usure sont exclues de la garantie.

Les légères différences pouvant exister par rapport à la nature prévue du produit, insignifiantes pour la valeur et l'aptitude à l'emploi de l'appareil, ne rentrent pas dans le cadre de la garantie. De la même manière, nous excluons toute garantie en cas de défaut de l'appareil dû au transport et pour lequel nous ne sommes pas responsables, à une mauvaise utilisation ou à une absence d'entretien ou à l'intervention de personnes que nous n'avons pas autorisées à utiliser l'appareil.

En cas de garantie, nous gardons le choix de décider d'une réparation, d'un remplacement de pièces ou du

remplacement de l'appareil. L'exécution des prestations de garantie n'entraîne pas de prolongation de la durée de la garantie ni de recommencement de cette dernière. La période de garantie pour les pièces de rechange montées prend fin avec la période de garantie de l'appareil complet.

Toute autre revendication, en particulier toute prétention à réparation pour des dommages survenus à l'extérieur de l'appareil, à moins que nous soyons tenus légalement d'une obligation, est exclue.

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les coûts et risques de transport.

Si l'appareil est envoyé sans justificatif de la date d'achat, un dossier de réparation sera ouvert. Une réparation de l'appareil s'effectue uniquement après consultation du client.

Veuillez conserver l'adresse et le numéro de référence pour une éventuelle demande de précisions.

6.1 S.A.V.

Vous trouverez les adresses des S.A.V. au paragraphe « Contact addresses » à la page 174).

N° article : 10.256.304

7. Déclaration de conformité

L'appareil est conforme à toutes les directives européennes applicables et leurs transpositions nationales. Ces directives sont énumérées dans la déclaration de conformité UE pouvant être obtenue auprès du fabricant. Vous trouverez également la déclaration de conformité en anglais sous www.nuk.com.

8. BON DE GARANTIE

POUR LES CONSOMMATEURS AYANT ACHETE LE PRODUIT EN FRANCE

BON DE GARANTIE – 2 ans

(A compléter et retourner à l'adresse ci-dessous avec le produit et la copie de votre preuve d'achat. A défaut, votre demande ne pourra pas être prise en compte)

La Garantie 2 ans offerte par ALLEGRE PUERICULTURE est une garantie commerciale qui vous permet de remplacer votre produit utilisé dans les conditions normales d'utilisation et dans le respect des précautions d'emploi indiquées dans la notice fournie accompagnant le produit. Cette garantie n'affecte pas vos droits au titre de la garantie légale. Elle est valable 2 ans à compter de la date d'achat du produit.

Je soussigné(e) souhaite bénéficier de la Garantie 2 ans offerte par ALLEGRE PUERICULTURE et obtenir le remplacement de mon Baby Menu, ref 10256304.

Je déclare avoir pris connaissance des conditions d'utilisation indiquées dans la notice fournie avec le produit.

Fait à

Le.....

Signature, à faire précéder de la mention « Lu et Approuvé » :

.....

Renvoyez ce bon de garantie, la copie de votre preuve d'achat, vos nom, prénom et adresse sur papier libre, et le produit défectueux à :

ALLEGRE PUERICULTURE
Service Après Vente
41 rue Edouard Martel
42000 Saint-Étienne

Gefeliciteerd met uw aankoop van dit hoogwaardig NUK product!

Met de NUK Baby Menu kunt u snel gezonde en lekkere maaltijden voor uw baby bereiden. Stoom eenvoudigweg de ingrediënten, meng ze samen en klaar!

Door de ingrediënten zacht te stomen worden belangrijke vitaminen en voedingsstoffen behouden. Bij het mengen geven twee verschillende snelheidsstanden u de mogelijkheid om gepureerd voedsel te bereiden aangepast aan de verschillende ontwikkelingsstadia van uw kind.

STOOM



MENG



KLAAR



Gezonde babyvoeding in ongeveer 18 minuten!

Maar de NUK Baby Menu kan nog veel meer! Dit apparaat kan gemakkelijk voedsel ontdooien en opwarmen terwijl het smoothie-mes kan worden gebruikt voor het bereiden van smakelijke vruchten- of groentenpuree en smoothies – uiteraard niet alleen voor kinderen!

Om ervoor te zorgen dat u volledig gebruik kunt maken van alle functies:



Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig en volg alle instructies en aanbevelingen. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. De gebruiksaanwijzing moet worden doorgegeven aan de volgende gebruiker of eigenaar van het apparaat.

INHOUD

1. OVERZICHT	51
1.1 VEILIGHEIDSINFORMATIE	51
1.2 LEVERING EN OMSCHRIJVING	53
1.2.1 LEVERING	53
1.2.2 OMSCHRIJVING (Figuur 17 en 18)	54
2. NUK BABY MENU	54
2.1 VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME	55
2.2 EERSTE INGEBRUIKNAME	55
2.2.1 PLAATSEN VAN DE MESSEN	55
2.2.2 STROOMAANSLUITING	56
2.3 WERKING	56
2.3.1 STOMEN	57
2.3.2 MENGEN	58
2.3.3 OPWARMEN	58
2.3.4 ONTDOOIEN	59
2.3.5 SMOOTHIES	59
2.4 RICHTWAARDEN VOOR STOOMKOKEN	59
3. GEBRUIKSINSTRUCTIES	60
3.1 REINIGEN	60
3.2 ONTKALKEN	61
3.3 ONDERHOUD EN WISSELSTUKKEN	61
3.4 BEWARING EN TRANSPORT	61
3.5 WEGWERPEN	61
4. OPLOSSEN VAN PROBLEMEN	62
5. TECHNISCHE GEGEVENS	63
6. GARANTIE	63
7. CONFORMITEITSVERKLARING	64

1. OVERZICHT

1.1 VEILIGHEIDSINFORMATIE

Hieronder vindt u een overzicht van alle veiligheidsinstructies die in acht moeten worden genomen om een veilig gebruik van uw NUK Baby Menu te garanderen. In de gebruiksaanwijzing worden deze

veiligheidsinstructies weergegeven in de onderstaande volgorde, aangegeven door het symbool en het desbetreffende nummer. De tabel „**Opmerking:**” geeft toelichtingen over het doeltreffend en optimaal gebruik van het apparaat.

Veiligheidsinstructie	Hoofdstuk	 Nr.
De NUK Baby Menu is bedoeld voor persoonlijk gebruik en is niet ontworpen voor commerciële toepassingen. Het toestel werd ontworpen voor thuisgebruik en soortgelijke toepassingen, waaronder: – Personeelskeuken in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen; – Boerderijen; – Gebruik door uitbaters van hotels, motels en andere residentiële omgevingen; – Omgevingen zoals een Bed and Breakfast.		
Het apparaat is uitsluitend bestemd voor de bereiding van levensmiddelen en mag niet worden gebruikt voor stoomreiniging of sterilisatie, vernevelen van geneesmiddelen of breken van harde voorwerpen (bijvoorbeeld ijsblokjes).	2	1
Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen. Apparaat en kabel buiten bereik houden van kinderen alsmede huis- en nutsdieren. De apparaten kunnen worden gebruikt door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of een gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het toestel en zij de risico's op gevaar begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.	2	2
Het apparaat moet worden geplaatst op een gladde, vlakke, droge, vochtbestendige en niet-brandbare ondergrond – buiten het bereik van kinderen.	2.2	3
Risico op verwonding! De messen zijn zeer scherp en moeten heel voorzichtig worden gehanteerd.	2.2.1	4
Trek het apparaat altijd uit het stopcontact als er geen elektrische stroom nodig is voor de huidige activiteit (bijv. tijdens het reinigen, verwijderen of plaatsen van de messen of andere afneembare onderdelen, of tijdens opslag).	2.2.1 2.2.2	5 10
Activeer het apparaat nooit zonder het van een correct geplaatst mes te voorzien.	2.2.1	6
Voordat u het apparaat op de stroom aansluit, dient u zich ervan te vergewissen dat de plaatselijke netspanning overeenkomt met de spanning die het apparaat vereist.	2.2.2	7

Veiligheidsinstructie	Hoofdstuk	 Nr.
Controleer altijd het netsnoer op beschadiging voordat u het apparaat gebruikt. Om gevaarlijke situaties te voorkomen dient het beschadigde netsnoer te worden vervangen door de fabrikant, haar dienst-na- verkoop of door gelijkwaardig gekwalificeerd personeel.	2.2.2	8
Risico op elektrische schok! Een elektrische stroom loopt door de basiseenheid tijdens werking van het apparaat. Dompel het apparaat nooit in water.	2.2.2 3.1	9 22
Gebruik nooit een defect apparaat of een apparaat met defecte toebehoren.	2.2.2 3.3	11 29
Controleer het deksel en de kookpot op beschadiging vóór elk gebruik. Het deksel en de kookpot moeten worden vastgeklikt bij het plaatsen. Vervang beschadigde onderdelen vóór gebruik.	2.3	12
Risico op brandwonden! Het apparaat produceert hete stoom tijdens de werking en laat hete stoom vrij bij het openen van het deksel. Vermijd contact met de hete stoom door uw gezicht en handen op een veilige afstand te houden.	2.3	13
Risico op brand! Sommige delen van het apparaat kunnen tijdens het stoomkoken heel warm worden. Vermijd contact met de huid. Leun niet over het apparaat.	2.3.1	14
Laat het apparaat nooit "AAN" zonder toezicht.	2.3.1	15
Laat het apparaat afkoelen gedurende ten minste 15 minuten voor het volgende gebruik.	2.3.1	16
Meng voedsel in cycli van 10 seconden, en meng nooit langer dan 30 seconden aan één stuk door. Vooraleer vlees en vis te mengen dient u erop te letten dat de maximale hoeveelheid per keer niet meer dan 100 g bedraagt! Het voedsel moet eerst met stoom worden gekookt gedurende ten minste één cyclus vooraleer te worden gemengd!	2.3.2	17
Risico op brand! Controleer altijd eerst de temperatuur van het bereid voedsel vooraleer uw baby te voeden.	2.3.2 2.3.3 2.3.4	18 20 21
Risico op verstikking! Controleer altijd de consistentie van het bereid voedsel om ervoor te zorgen dat het geschikt is voor uw baby.	2.3.2	19
Laat het toestel altijd afkoelen vooraleer u het gaat reinigen	3.1	23
Reinig de basiseenheid niet in de vaatwasser.	3.1	24
Gebruik tijdens het reinigen van het apparaat geen schuursponsjes, schurende reinigingsmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals wasbenzine of aceton.	3.1	25
Zorg er na het reinigen en drogen voor dat een mes en de sluiting opnieuw correct in het apparaat werden geplaatst.	3.1	26

Veiligheidsinstructie	Hoofdstuk	 Nr.
Gebruik geen commerciële ontkalkers, zeker geen ontkalkers die citroenzuur bevatten.	3.2	27
Laat tijdens het ontkalken de azijnoplossing niet langer dan 30 minuten in het apparaat. Anders kan u het apparaat beschadigen.	3.2	28
Reparaties van elektronische apparaten mogen enkel worden uitgevoerd door daartoe bevoegde vakmensen. Repareer nooit het netsnoer.	3.3	30
REINIGING EN ONDERHOUD - Reinig het apparaat na elk gebruik. - Trek het apparaat altijd uit het stopcontact en laat het toestel altijd afkoelen vooraleer u het gaat reinigen. - Dompel de basiseenheid nooit in water of andere vloeistoffen. - Reinig de basiseenheid met een vochtige spons of doek. Droog het met een pluisvrije doek af. - Reinig de verwijderbare onderdelen in de vaatwasser of maak gebruik van een vochtige spons of doek in combinatie met een sopje met schoonmaakmiddel. - Wees extra voorzichtig wanneer u de messen reinigt, ze zijn zeer scherp. - Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Giet nooit bleekmiddel of chemische steriliseeroplossingen/ tabletten in het apparaat. Gebruik, indien nodig, een vochtige doek om de basiseenheid te reinigen. - Zorg er na het reinigen van het mes voor dat de sluitpakking opnieuw correct op het apparaat werd geplaatst (zie 2.2.1. Plaatsen van de messen).	3.1	

1.2 LEVERING EN OMSCHRIJVING

1.2.1 LEVERING

De NUK Baby Menu wordt geleverd met alle onderdelen beschreven in hoofdstuk 1.2.2. Een gebruikershandleiding en receptenboek worden ook meegeleverd.

Opmerking: De spatel bevindt zich bovenaan op de binnenverpakking van het apparaat.

1.2.2 OMSCHRIJVING (Figuur 17 en 18)

- 1 Apparaat aan/uit-knop voor stoomkoken en indicator 
- 2 Apparaat aan/uit draaiknop voor mengfunctie
 - Snelheid instellen 
Draai draaiknop naar links:
snelle stand - zachte puree
 - Snelheid instellen 
Draai draaiknop naar rechts:
langzame stand - puree met meer textuur
- 3 Basiseenheid
- 4 Watertankknop
- 5 Kookpot
- 6 Deksel

- 7 Sluiting
- 8 Stoomuitlaat ()
- 9 Mengmes
- 10 Halve mand
- 11 Mand
- 12 Mesbeveiliging
- 13 Spatel
- 14 Meshouder voor mes 9 en 16
(onder kookpot)
- 15 2 Reservesluitingen
- 16 Smoothie-mes
- 17 Stoominlaat op deksel
- 18 Stoomuitlaat op de basiseenheid

2. NUK BABY MENU

De NUK Baby Menu helpt u met het bereiden van gezonde maaltijden voor uw baby. U kunt hem gebruiken om groenten, vlees, vis en fruit te stomen, mengen, ontdooien en op te warmen. U kunt ook verse groenten en fruit omzetten in heerlijke puree en smoothies.



Het apparaat is uitsluitend bestemd voor de bereiding van levensmiddelen en mag niet worden gebruikt voor stoomreiniging of sterilisatie, vernevelen van geneesmiddelen of breken van harde voorwerpen.

De NUK Baby Menu biedt een aantal praktische functies:

- Gelijktijdige bereiding van meerdere maaltijden
- Een geluidssignaal om de voltooiing van het stoomkoken aan te geven
- Twee snelheidsstanden waardoor u babyvoeding kunt bereiden die aangepast is aan de ontwikkelingsstadia van uw kind:
 - : Bereiden van een zachte puree voor baby's van 4-10 maanden oud.

- : Bereiden van een puree met meer textuur voor baby's meer dan 10 maanden.

- Twee manden om de verschillende aroma's te behouden
- Een praktische spatel voor het eenvoudig en veilig uitnemen van de manden en gemakkelijk uitscheppen van de puree uit de kookpot.



Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen. Apparaat en kabel buiten bereik houden van kinderen alsmede huis- en nutsdieren. De apparaten kunnen worden gebruikt door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of een gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het toestel en zij de risico's op gevaar begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

2.1 VOOR DE EERSTE INGEBRIJKNAMF

Vóór het eerste gebruik van de NUK Baby Menu:

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het apparaat.
2. Verwijder het deksel met een kwartdraai met de klok mee en til deze omhoog (Figuur 4). Neem nu de kookpot uit de basiseenheid door middel van een kwartdraai met de klok mee (Figuur 8) en neem de manden eruit.
3. Verwijder het geïnstalleerd mes. Informatie over het veilig verwijderen en plaatsen van de messen vindt u in hoofdstuk
4. Reinig alle verwijderbare onderdelen (hoofdstuk 3.1).

2.2 EERSTE INGEBRIJKNAMF



Het apparaat moet worden geplaatst op een gladde, vlakke, droge, vochtbestendige en niet-brandbare ondergrond – buiten het bereik van kinderen.

2.2.1 PLAATSEN VAN DE MESSEN

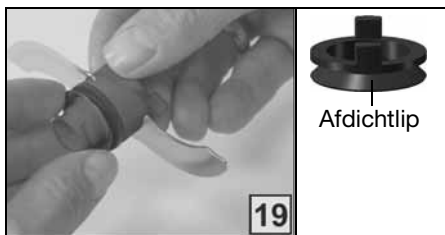


Risico op verwonding! De messen zijn zeer scherp en moeten heel voorzichtig worden gehanteerd.



Trek het apparaat altijd uit het stopcontact als er geen elektrische stroom nodig is voor de huidige activiteit (bijv. tijdens het reinigen, verwijderen of plaatsen van de messen of andere afneembare onderdelen, of tijdens opslag).

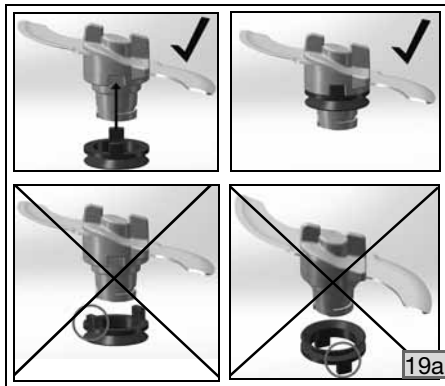
1.



Houd het vereiste mes (ofwel het mengmes [9] ofwel het smoothiemes [16]) aan de bovenkant vast zoals aangeduid.

2. Schuif de afdichting met de afdichtlip naar beneden op het mes.

Opmerking: Controleer de afdichting voor de montage op eventuele beschadigingen. Let erop dat de nokken van de afdichting precies in de uitsparingen van het mes passen (afbeelding 19a).



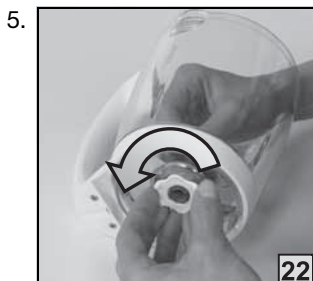
3.



Steek de basis van het mes door de opening aan de onderkant van de kookpot.



Breng de mesbeveiliging aan 12 (bloemvormige moer) met de ongelabelde zijde naar de basis van het mes gericht.



Draai de mesbeveiliging tegen de klok in totdat deze vastklikt. Houd terwijl het mes aan de binnenkant van de kookpot vast.

Controleer of het mes correct werd geplaatst door het los te laten en de mesbeveiliging eventjes te draaien. Het mes moet meedraaien met de beveiliging.

Opmerking: Om het mes te verwijderen voert u de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit.



Activeer het apparaat nooit zonder het van een correct geplaatst mes te voorzien.

2.2.2 STROOMAANSLUITING



Voordat u het apparaat op de stroom aansluit, dient u zich ervan te vergewissen dat de plaatselijke netspanning overeenkomt met de spanning die het apparaat vereist.



Controleer altijd het netsnoer op beschadiging voordat u het apparaat gebruikt. Om gevaarlijke situaties te voorkomen dient het beschadigde netsnoer te worden vervangen door de fabrikant, haar dienst-na-verkoop of door gelijkwaardig gekwalificeerd personeel.

Het apparaat werkt op netspanning. Voltooi alle voorbereidende werkzaamheden (hoofdstuk 2.3 ff.). Steek de stekker in het stopcontact.



Risico op elektrische schok! Een elektrische stroom loopt door de basiseenheid tijdens werking van het apparaat. Dompel het apparaat nooit in water.



Trek het apparaat altijd uit het stopcontact als er geen elektrische stroom nodig is voor de huidige activiteit (bijv. tijdens het reinigen, verwijderen of plaatsen van de messen of andere afneembare onderdelen, of tijdens opslag).



Gebruik nooit een defect apparaat of een apparaat met defecte toebehoren.

2.3 WERKING

De NUK Baby Menu gebruikt hete stoom om voedsel te koken, op te warmen of te ontdooien. Deze stoom wordt gegenereerd door het verwarmen van het water in de watertank. De stoom wordt vanuit de basiseenheid via het deksel in de kookpot gebracht. Om de kookpot ongehinderd van stoom te kunnen voorzien is het essentieel dat het deksel correct werd aangebracht en goed gesloten is. Hiervoor beschikt het deksel over een vergrendelingsmechanisme. Het is heel belangrijk dat de stoomuitlaat 18 van de basiseenheid en de stoominlaat 17 op het deksel goed verbonden zijn.

Overtollige stoom wordt uit het apparaat afgevoerd via de  stoomuitlaat 8 op het deksel.

Om functionele redenen kan er wat condenswater uit het deksel komen en

langs de kookpot  naar beneden lopen. Dit heeft een technische oorzaak en vermindert de veiligheid van het apparaat niet.



Controleer het deksel en de kookpot op beschadiging vóór elk gebruik. Het deksel en de kookpot moeten worden vastgeklit bij het plaatsen. Vervang beschadigde onderdelen vóór gebruik.

In geval van onjuiste montage blijft de verwarmingseenheid gedeactiveerd door een veiligheidsschakelaar.



Risico op brandwonden! Het apparaat produceert hete stoom tijdens de werking en laat hete stoom vrij bij het openen van het deksel. Vermijd contact met de hete stoom door uw gezicht en handen op een veilige afstand te houden.

Opmerking: De kookpot is vervaardigd uit materiaal speciaal ontworpen voor de bereiding van levensmiddelen.

Opmerking: Tijdens het stoomkoken moet het mengmes of smoothie-mes altijd worden voorzien om lekken te voorkomen.

2.3.1 STOMEN



Risico op brand! Sommige delen van het apparaat kunnen tijdens het stoomkoken heet worden. Vermijd contact met de huid. Leun niet over het apparaat.



Laat het apparaat nooit "AAN" zonder toezicht.

1. Open de knop op de watertank door met een kwartdraai met de klok mee de ovale markering (0) op de stand met de markering  op het apparaat af te stemmen (Figuur 1).
2. Vul de watertank met koud water tot het vereiste niveau zoals beschreven in de receptaanwijzingen (hoofdstuk 2.4). Vul de watertank niet hoger dan de maximale capaciteit (Figuur 3).
3. Sluit de watertank door de knop opnieuw te draaien zodat de ovale markering (0) op de knop wordt afgestemd op de markering  op het apparaat (Figuur 2).
4. Wanneer het apparaat werd gemonteerd: verwijder het deksel met een kwartdraai met de klok mee en til deze omhoog (Figuur 4). Neem nu de kookpot uit de basiseenheid door middel van een kwartdraai met de klok mee (Figuur 8) en neem de manden eruit, indien van toepassing.
5. Snijd de ingrediënten in kleine stukjes. U vindt verdere instructies in hoofdstuk 2.4. Als u twee afzonderlijke ingrediënten wenst te stomen zonder ze te mengen:
 - Plaats de halve mand in de andere mand, zodanig dat de eerste vastklikt in de inwendige groeven van de laatste (Figuur 5).Voeg vervolgens de ingrediënten toe in de manden.
6. Plaats de mand en de halve mand, indien van toepassing, in de kookpot.
7. Plaats het deksel op de kookpot en draai deze tegen de klok in totdat het vastklikt (Figuur 6).
8. Plaats de kookpot op de basiseenheid en klik hem vast met een kwartdraai tegen de klok in (Figuur 7).
9. Sluit het apparaat aan op de netspanning.
10. Druk eenmaal op de aan/uit-knop van het apparaat . De geïntegreerde indicator voor stoomkoken licht op. Het stomen begint (Figuur 9).
11. Zodra het stomen werd voltooid, klinkt een geluidssignaal, gaat het indicatorlampje uit en schakelt het verwarmingsproces uit.
12. Verwijder het deksel met een kwartdraai met de klok mee en til deze omhoog (Figuur 4).
13. Verwijder de mand(en). Gebruik altijd de spatel om de manden uit het apparaat te

tillen aangezien deze erg warm worden tijdens het stomen (Figuur 10).

Na het stomen is het onderste deel van de kookpot met gecondenseerd water gevuld. U bepaalt of u het water behoudt of het apparaat leegmaakt. Zoals beschreven in hoofdstuk 2.3.2 stap 5, kunt u het water gebruiken om de consistentie van het gemengde voedsel te controleren.

Opmerking: Enkel de manden mogen worden gebruikt voor stoomkoken.



Laat het apparaat gedurende ten minste 15 minuten afkoelen voor het volgende gebruik.

2.3.2 MENGEN



Meng voedsel in cycli van 10 seconden, en meng nooit langer dan 30 seconden aan één stuk door. Vooraleer vlees en vis te mengen dient u erop te letten dat de maximale hoeveelheid per keer niet meer dan 100 g bedraagt! Het voedsel moet eerst met stoom worden gekookt gedurende ten minste één cyclus vooraleer te worden gemengd!

1. Verwijder alle harde delen uit de gestoomde ingrediënten (bijvoorbeeld botten, pitten uit harde schaalvruchten). Giet vervolgens de gestoomde ingrediënten uit de mand rechtstreeks in de kookpot.

Opmerking: Zorg ervoor dat het mengmes werd gemonteerd alvorens de ingrediënten toe te voegen.

2. Plaats het deksel op de kookpot en draai hem tegen de klok in totdat deze vastklikt (Figuur 6).
3. Plaats de kookpot op de basiseenheid en klik hem vast met een kwartdraai tegen de klok in (Figuur 7).
4. Sluit het apparaat aan op de netspanning.
5. Draai de draaiknop naar links of rechts, afhankelijk van de gewenste snelheid (Figuur 11).

- Snelheid instellen

Draai draaiknop naar links:
snelle stand - zachte puree

- Snelheid instellen

Draai draaiknop naar rechts:
langzame stand - puree met meer textuur

Opmerking: Tijdens het mengen moet de consistentie van de puree worden gecontroleerd door middel van toevoeging van vloeistof zodat het niet blijft plakken aan de kanten van de kookpot.

6. Herhaal deze stap 5 totdat u de gewenste consistentie hebt bereikt. Trek vervolgens het apparaat uit het stopcontact.

Gebruik, indien nodig, de spatel om optimale mengresultaten te bekomen (Figuur 14).

7. Neem nu de kookpot uit de basiseenheid door middel van een kwartdraai met de klok mee (Figuur 8).
8. Verwijder het deksel met een kwartdraai met de klok mee en til deze omhoog (Figuur 4). Haal de puree uit de kookpot. Gebruik, indien nodig, de spatel om de kookpot uit te schrapen (Figuur 13).
9. Reinig de spatel en bevestig deze aan de achterkant van de basiseenheid (Figuur 12).

U kunt de ingrediënten van de manden afzonderlijk na elkaar mengen.



Risico op brand! Controleer altijd eerst de temperatuur van het bereid voedsel vooraleer uw baby te voeden.



Risico op verstikking! Controleer altijd de consistentie van het bereid voedsel om ervoor te zorgen dat het geschikt is voor uw baby.

Opmerking: Als het mes blokkeert door de puree, dient u altijd eerst het apparaat uit het stopcontact te trekken om het probleem op te lossen.

2.3.3 OPWARMEN

De procedure voor het verwarmen van maaltijden is dezelfde als voor het stomen

(hoofdstuk 2.3.1). Tijdens stap 2 dient u ervoor te zorgen dat de watertank tot niveau 1 wordt gevuld. De geschatte verwarmingstijd is 10 minuten.



Risico op brand! Controleer altijd eerst de temperatuur van het bereid voedsel vooraleer uw baby te voeren.

2.3.4 ONTDOOIEN

De procedure voor het ontdooien van ingevroren maaltijden is dezelfde als voor het stomen (hoofdstuk 2.3.1). Tijdens stap 2 dient u ervoor te zorgen dat de watertank tot niveau 1 wordt gevuld. De geschatte verwarmingstijd is 14 minuten. Ongebruikt gecondenseerd water kan worden afgevoerd.

Opmerking: Het apparaat is niet geschikt voor het ontdooien van vloeibare levensmiddelen (bijvoorbeeld moedermelk).



Risico op brand! Controleer altijd eerst de temperatuur van het bereid voedsel vooraleer uw baby te voeren.

2.3.5 SMOOTHIES

U kunt ook de NUK Baby Menu gebruiken om rauwe groenten en fruit te mengen en smoothies te bereiden. Dergelijke recepten vindt u in het toegevoegde receptenboek.

1. Verwijder het mengmes (indien aanwezig) en bevestig het smoothie-mes (zie hoofdstuk 2.2.1).
2. Plaats de ingrediënten rechtstreeks in de kookpot.

Opmerking: Toevoeging van water kan nodig zijn om optimale resultaten te bereiken.

3. Plaats het deksel op de kookpot en draai hem tegen de klok in totdat deze vastklikt (Figuur 6).
4. Plaats de kookpot op de basiseenheid en klik hem vast met een kwartdraai tegen de klok in (Figuur 7).
5. Sluit het apparaat aan op de netspanning.

6. Draai de draaiknop naar links of rechts, afhankelijk van de gewenste snelheid (Figuur 11).

– Snelheid instellen

Draai draaiknop naar links:
snelle stand - zachte puree

– Snelheid instellen

Draai draaiknop naar rechts:
langzame stand - puree met meer textuur

7. Herhaal deze stap totdat u de gewenste consistentie hebt bereikt. Trek vervolgens het apparaat uit het stopcontact.

Opmerking: Gebruik, indien nodig, de spatel om een optimaal mengresultaat te bekomen (Figuur 14).

8. Neem nu de kookpot uit de basiseenheid door middel van een kwartdraai met de klok mee (Figuur 8).
9. Verwijder het deksel met een kwartdraai met de klok mee en til deze omhoog. Giet de afgewerkte smoothie uit de kookpot. Gebruik, indien nodig, de spatel om de kookpot uit te schrapen (Figuur 4).
10. Reinig de spatel en bevestig deze aan de achterkant van de basiseenheid (Figuur 12).

2.4 RICHTWAARDEN VOOR STOOMKOKEN

De volgende waarden zijn van toepassing op een volle kookpot met 900 ml vulhoogte of 400-450 g voedsel:

Ingrediënten	Max. water-volume (niveau)*	Stoomtijd**
Fruit		
Appels	2	ca. 14 minuten
Aardbeien	2	ca. 14 minuten
Perziken	2	ca. 14 minuten
Peren	2	ca. 14 minuten
Groenten		
Broccoli	max	ca. 17 minuten
Wortelen	max	ca. 17 minuten
Bloemkool	max	ca. 17 minuten

Ingrediënten	Max. water-volume (niveau)*	Stoomtijd**
Venkel	max	ca. 17 minuten
Bonen	2	ca. 14 minuten
Prei	max	ca. 17 minuten
Courgette	2	ca. 14 minuten
Noten	max	ca. 17 minuten
Aardappelen	max	ca. 17 minuten
Spinazie	max	ca. 17 minuten
Tomaten	max	ca. 17 minuten
Vlees		
Lamsvlees, rundvlees, kip, enz.	max	ca. 17 minuten
Vis		
Kabeljauw, zalm, forel, enz.	max	ca. 17 minuten

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

3.1 REINIGEN

De verwijderbare delen moeten grondig worden gereinigd voor het eerste gebruik en na elk later gebruik. Het apparaat moet eerst uit het stopcontact worden getrokken. Laat het eerst afkoelen voordat u het begint te reinigen. Om het apparaat te ontkalken gaat u verder zoals beschreven in hoofdstuk 3.2.



Risico op elektrische schok! Een elektrische stroom loopt door de basiseenheid tijdens werking van het apparaat. Dompel het apparaat nooit in water.



Laat het toestel altijd afkoelen vooraleer u het gaat reinigen.

Reinig de basiseenheid met een vochtige spons of doek. Droog het met een pluisvrije doek af.



Reinig de basiseenheid niet in de vaatwasser.

Reinig de verwijderbare onderdelen in de vaatwasser of maak gebruik van een

In geval van een half gevulde mand (200 - 250 g voedsel) dient u het opgegeven watervolume met één niveau te verminderen (bijvoorbeeld: voor een half gevulde mand aardappelen voegt u water toe tot niveau 2, in plaats van tot het opgegeven maximum niveau).

* De getallen op de niveaumeter van de watertank geven niveau 1, 2 en max. aan (max = 210 ml).

** De stoomkooktijd kan variëren. Het is gebaseerd op het watervolume in de watertank.

vochtige spons of doek in combinatie met een sopje met schoonmaakmiddel.



Gebruik tijdens het reinigen van het apparaat geen schuursponsjes, schurende reinigingsmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals wasbenzine of aceton.

Om de stoomleiding in het deksel te reinigen, is het raadzaam om het deksel af en toe onder stromend water onmiddellijk na gebruik af te spoelen. Als de bedekking van de stoomleiding zou vastzitten, kan het worden verwijderd van het deksel (Figuur 15). De leidingbedekking dient dan vervolgens te worden vervangen in het deksel na reinigen en drogen.



Zorg er na het reinigen en drogen voor dat een mes en de sluiting opnieuw correct in het apparaat worden geplaatst.

Opmerking: Zie hoofdstuk 2.2.1 voor instructies over de montage van de messen.

3.2 ONTKALKEN

Na verloop van tijd, en afhankelijk van de kwaliteit van het water, kan er kalkaanslag worden gevormd op de bodem van de watertank. U zou uw apparaat moeten ontkalken zodra er kalkaanslag optreedt, maar uiterlijk elke 20 verwarmingscycli. Dit is noodzakelijk om te voorkomen dat kalkaanslagdeeltjes de hetestoomleidingen blokkeren en om te garanderen dat het water correct wordt opgewarmd.

Vooraleer uw apparaat te ontkalken, dient u erop te letten dat het apparaat werd uitgeschakeld en werd losgekoppeld van de netspanning.

U dient uw apparaat te ontkalken op regelmatige tijdstippen, afhankelijk van de hardheid van het water in uw regio. Om dit te doen, vult u de watertank met 100 ml tafelaazijn gevolgd door 100 ml kokend water. Laat de oplossing inwerken gedurende maximum 30 minuten (zorg dat de stekker uit het stopcontact werd getrokken). Maak de watertank leeg aan de zijkant van het apparaat, zoals aangegeven in Figuur 16. Spoel de tank met schoon water. Let erop dat er geen vloeistof in de basiseenheid terecht komt tijdens het vullen of leegmaken van de watertank.



Gebruik geen commerciële ontkalkers, zeker geen ontkalkers die citroenzuur bevatten.



Laat tijdens het ontkalken de azijnoplossing niet langer dan 30 minuten in het apparaat. Anders kan u het apparaat beschadigen.

3.3 ONDERHOUD EN WISSELSTUKKEN

Controleer regelmatig het apparaat op schade vóór gebruik. Bijzondere aandacht moet uitgaan naar de integriteit van de sluitingen en goede staat van het netsnoer. Zie ook hoofdstuk 4 in geval van problemen.



Gebruik nooit een defect apparaat of een apparaat met defecte toebehoren.

Opmerking: Bewaar reservesluitingen op een veilige plaats, waar ze gemakkelijk toegankelijk zijn!

Beschadigde onderdelen moeten worden vervangen door authentieke wisselstukken. Klachten moeten worden gericht aan het relevante contactadres voor uw land. De garantie vervalt als gevolg van onafhankelijke reparaties aan het apparaat tijdens de garantieperiode en het gebruik van niet-authentieke wisselstukken of toebehoren die niet worden vermeld in deze gebruiksaanwijzing.

Opmerking: U vindt het NUK contactadres voor uw land aan het einde van deze gebruiksaanwijzing.



Reparaties van elektronische apparaten mogen enkel worden uitgevoerd door daartoe bevoegde vakmensen. Repareer nooit het netsnoer.

3.4 BEWARING EN TRANSPORT

Het is raadzaam om de verpakking van de NUK Baby Menu te behouden, zodat het apparaat veilig kan worden verpakt voor transport. Na gebruik en reiniging van de reserveonderdelen mag het apparaat pas worden gemonteerd nadat de onderdelen volledig droog zijn. Het deksel van de watertank moet worden verwijderd wanneer het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt.

3.5 WEGWERPEN

3.5.1 Verpakking

Als u de verpakking wilt wegwerpen, let dan op de desbetreffende milieuvorschriften in uw land.

3.5.2 Apparaat



Het symbool met de doorgestreepte afvalcontainer op wielen betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden ingeleverd. Dit geldt voor dit product en voor

alle met dit symbool gekenmerkte accessoires. Gekenmerkte producten mogen niet met het normale huisvuil worden verwijderd maar moeten bij een aparte

inzamelplaats voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden ingeleverd.

4. OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat schakelt te vroeg uit, een residu van water blijft in het reservoir	Veiligheidsschakelaar van het apparaat is geactiveerd	Zorg ervoor dat het deksel correct werd aangebracht op de kookpot en dat deze laatste correct werd vastgeklikt op de basiseenheid.
	Elektrische storing binnenin het apparaat	Verzend het apparaat ter reparatie naar het serviceadres vermeld in hoofdstuk 6.
De stoom- of mengfunctie werkt niet	De kookpot werd niet correct geplaatst.	Zorg ervoor dat het deksel correct werd aangebracht op de kookpot en dat deze laatste correct werd gemonteerd op de basiseenheid.
	De deksel werd niet correct geplaatst.	
	Het apparaat is niet aangesloten op de netspanning.	Steek de stekker in het stopcontact.
Lekkende kookpot	Geen mes gemonteerd	Bevestig een mes zoals beschreven in hoofdstuk 2.2.1.
	De sluiting werd verkeerd gemonteerd	Schuif de afdichting met de afdichtlip naar beneden op het mes (hoofdstuk 2.2.1)
	De sluiting is poreus of beschadigd.	Gebruik de reservesluiting.
	Beschadigde kookpot.	U heeft een nieuwe kookpot nodig. Contacteer uw relevante dealer (hoofdstuk 3.3).
Stoom ontsnapt aan de rand van het deksel van de kookpot (stoominlaat) tijdens het stoomkoken	De deksel werd niet correct geplaatst.	Plaats het deksel op de kookpot zodat deze laatste volledig dicht is.
	Geblokkeerde hetestoomleiding.	Maak de hetestoomleiding schoon (hoofdstuk 3.1)
	Vervormd deksel.	U heeft een nieuw deksel nodig. Contacteer uw relevante dealer (hoofdstuk 3.3).
	Vervormde stoomuitlaat op de basiseenheid.	Contacteer uw relevante dealer (hoofdstuk 3.3).
	De afdekking voor de hetestoomleiding is niet voorzien.	Plaats de afdekking aan de onderkant van het deksel.
Schokkerige of lawaaierige werking	Het mes werd niet correct gemonteerd.	Bevestig het mes zoals beschreven in hoofdstuk 2.2.1.
Het indicatorlampje van het stoomkoken gaat uit na activering	De kookpot werd niet correct geplaatst.	Controleer of de kookpot en het deksel goed werden geplaatst en vastgeklikt.
	De watertank werd niet met water gevuld.	Laat het apparaat afkoelen en voeg water toe tot het vereiste niveau.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ingrediënten zijn niet goed gemengd.	Het mes is bot.	U heeft een nieuw mes nodig. Contacteer uw relevante dealer (hoofdstuk 3.3).
	Het mes werd niet correct gemonteerd.	Bevestig het mes zoals beschreven in hoofdstuk 2.2.1.

5. TECHNISCHE GEGEVENS

Voeding:	220 V - 240 V ~ / 50Hz
Luchtvochtigheid bij gebruik:	20% - 95% relatieve vochtigheid
Beschermingsklasse:	I
Beschermingsgraad:	IPX0
Vermogen:	200 W (motor)
Warmteafgifte:	500 W

6. GARANTIE

Naast de garantieverplichtingen van de verkoper uit het koopcontract verlenen wij als fabrikant bij correct gebruik van het apparaat onder inachtneming van de gebruiksaanwijzing een garantie van 24 maanden vanaf de koop van het apparaat. De koopdatum en het apparaattype moeten door een kassabon worden aangetoond.

De wettelijke rechten van de koper worden door deze fabrieksgarantie niet beperkt.

Wij verplichten ons om binnen de garantieperiode alle gebreken te verhelpen die veroorzaakt zijn door materiaal- of fabricagefouten. Slijtonderdelen vallen niet onder de garantie.

Geringe afwijkingen van de aangestreefde hoedanigheid die niet van betekenis zijn voor de waarde en de functionaliteit van het apparaat, vallen niet onder de garantieplicht. Er kan evenmin garantie worden verleend wanneer de gebreken aan het apparaat voortvloeien uit transportschade die niet door ons te verantwoorden is, uit verkeerd gebruik of gebrekkig onderhoud of wanneer aan het apparaat ingrepen werden uitgevoerd door personen die hiertoe niet door ons werden geautoriseerd.

De garantieprestatie vindt plaats volgens onze keuze. Dit kan zijn door reparatie, vervanging van onderdelen of door vervanging van het apparaat. De uitvoering van de

garantieprestaties bewerkstelligt noch een verlenging noch een nieuw begin van de garantieperiode. De garantieperiode voor ingebouwde onderdelen eindigt gelijktijdig met de garantieperiode voor het hele apparaat.

Verdergaande of andere claims in het bijzonder op vervanging van schade die buiten het apparaat is ontstaan zijn uitgesloten - voor zover een aansprakelijkheid niet dwingend wettelijk is voorgeschreven.

Transportkosten en risico's worden niet door ons overgenomen.

De inzending van een apparaat zonder aantoning van de koopdatum wordt als reparatiegeval behandeld. Een reparatie van het apparaat vindt pas na overleg met de klant plaats.

Voor eventuele vragen adres en artikel-nummer en LOT-nr. bewaren.

2 jaar garantie

Stuur een kopie van uw aankoopbon, uw naam en adres op ongezegeld papier, en het defecte product naar:

ALLEGRE PUERICULTURE

Klantenservice

41 rue Edouard Martel

42000 Saint-Étienne

Frankrijk

6.1 Dienst na verkoop

De service-adressen zijn te vinden in „Contact addresses” op pagina 174.

Artikel-Nr.: 10.256.304

7. Conformiteitsverklaring

Het apparaat voldoet aan alle toepasbare Europese richtlijnen en de nationale omzettingen. Deze zijn zichtbaar uit de EU-conformiteitsverklaring die bij de fabrikant kan worden aangevraagd. De conformiteitsverklaring vindt u op www.nuk.com.

¡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.

ÍNDICE

1. VISIÓN GENERAL	67
1.1 INDICACIONES DE SEGURIDAD	67
1.2 SUMINISTRO Y DESCRIPCIÓN	69
1.2.1 VOLUMEN DE SUMINISTRO	69
1.2.2 DESCRIPCIÓN (Fig. 17 y 18)	70
2. BABY MENU DE NUK	70
2.1 ANTES DEL PRIMER USO	70
2.2 PUESTA EN MARCHA	71
2.2.1 MONTAJE DE LAS CUCHILLAS	71
2.2.2 CONEXIÓN A LA ALIMENTACIÓN DE CORRIENTE	72
2.3 MANEJO	72
2.3.1 COCINAR AL VAPOR	73
2.3.2 MEZCLAR	74
2.3.3 CALENTAR	74
2.3.4 DESCONGELAR	75
2.3.5 BATIR	75
2.4 VALORES ORIENTATIVOS PARA RECETAS PARA COCINAR AL VAPOR	75
3. INDICACIONES PARA EL USO	76
3.1 LIMPIEZA	76
3.2 DESCALCIFICACIÓN	76
3.3 MANTENIMIENTO Y PIEZAS DE RECAMBIO	77
3.4 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	77
3.5 ELIMINACIÓN	77
4. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	78
5. DATOS TÉCNICOS	79
6. GARANTÍA	79
7. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	80

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 correspondiente. Las indicaciones para un uso efectivo y mejor se marcan con **Advertencia**:

Indicación de seguridad	Cap.	 N.º
NUK Baby Menu está pensado para uso personal y no ha sido diseñado para aplicaciones comerciales. El aparato está diseñado para su uso en entornos domésticos y similares, entre los que se incluyen: - 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; - Entornos de hospedaje como por ejemplo los bed and breakfast (alojamiento y desayuno).		
El aparato solo es apto para preparar alimentos y no para una limpieza o esterilización al vapor o para triturar objetos duros (por ejemplo, cubitos de hielo).	2	1
Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga alejados del aparato y del cable a los niños, así como a mascotas. 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	2
Coloque el aparato sobre una superficie lisa, recta, seca, resistente a la humedad y no inflamable, fuera del alcance de los niños.	2.2	3
¡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

Indicación de seguridad	Cap.	 N.º
Antes de conectar a la alimentación eléctrica, asegúrese de que la tensión de red local 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
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
Dejar siempre que el aparato se enfríe por completo 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

Indicación de seguridad	Cap.	 N.º
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
Las reparaciones solo las deben realizar especialistas en aparatos electrónicos. No repare nunca el cable eléctrico.	3.3	30
LIMPIEZA Y CUIDADOS - 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. - Limpie la base con una esponja o un paño húmedos. Séquelo con un paño sin pelusa. - Limpie las piezas extraíbles en el lavavajillas o con una esponja o un paño húmedos con una solución jabonosa. - 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.

1.2.2 DESCRIPCIÓN (Fig. 17 y 18)

- 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:
modo rápido - papilla fina
 - Nivel de velocidad 
Girar el interruptor giratorio hacia la derecha:
modo lento - 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. Mantenga alejados del aparato y del cable a los niños, así como a mascotas. 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.



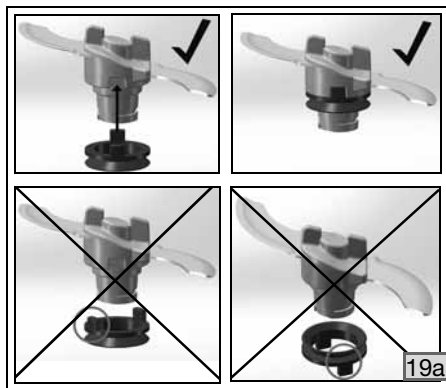
Desconecte siempre el aparato de la alimentación de corriente eléctrica cuando no sea necesaria la corriente para su funcionamiento (por ejemplo, limpiar, retirar o colocar las cuchillas u otras piezas extraíbles, guardar).



Sujete firmemente la parte superior de la cuchilla (mezcladora [9] o batidora [16]), como se muestra en la imagen.

2. Introduzca la junta con el labio de estanqueidad hacia abajo en la cuchilla.

Nota: Compruebe si la junta está dañada antes de montarla. Asegúrese de que los salientes de la junta encajan bien en las muescas de la cuchilla (Imagen 19a).



3.

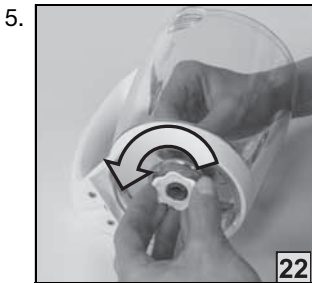


Encaje la base de la cuchilla por la parte interior del recipiente a través del orificio del fondo.

4.



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.



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 local 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 depósito 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].

Por cuestiones de funcionamiento, puede escaparse algo de agua de condensación de la tapa y caer hasta el recipiente [5]. Esto es técnicamente necesario y no compromete la seguridad del aparato.



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 depósito de agua con la cantidad de agua que se indica en los valores orientativos de las recetas (Cap. 2.4). No llenar el depósito de agua por encima de la capacidad máxima (Fig. 3).
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 (Fig. 5).

Después, coloque los ingredientes en las cestas.

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. 7).
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, 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).
 - Nivel de velocidad  Girar el interruptor giratorio hacia la izquierda:
modo rápido - papilla fina
 - Nivel de velocidad  Girar el interruptor giratorio hacia la derecha:
modo lento - papilla más gruesa

Advertencia: Al mezclar, tenga en cuenta 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, hasta alcanzar la consistencia deseada. Después, desconecte el aparato de la alimentación de electricidad.

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).
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, 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, 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).

– Nivel de velocidad

Girar el interruptor giratorio hacia la izquierda:

modo rápido - papilla fina

– Nivel de velocidad

Girar el interruptor giratorio hacia la derecha:

modo lento - papilla más gruesa

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 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

Ingredientes	Máx. cantidad de agua (nivel)*	Tiempo de cocción al vapor**
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.



Dejar siempre que el aparato se enfríe por completo 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

obstrucciones en 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 depósito de agua 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

3.5.1 Envase

Si desea eliminar el envase, siga las correspondientes normas medioambientales de su país.

3.5.2 Aparato



El símbolo del cubo de basura tachado sobre ruedas significa que el producto, en la Unión Europea, tiene que ser entregado en un puesto colector de basura separada.

Esta regla se aplica a este producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados con este símbolo no pueden ser desechados por la basura doméstica normal, sino que tienen que ser entregados en un punto de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas y

ayuda al medio ambiente. Para ello tenga en cuenta sin falta la normativa sobre residuos de su país.

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.	
	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.	Introduzca la junta con el labio de estanqueidad 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.

Problema	Posible causa	Solución
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:	220 V - 240 V ~ / 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 sus derechos de garantía frente al vendedor estipulados en el contrato de compraventa, nosotros, como fabricantes, ofrecemos 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 un recibo.

Sus derechos legales frente al vendedor no se ven limitados por esta garantía del fabricante.

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. Asimismo, no se puede asumir la garantía si los defectos del aparato se deben a daños de transporte que no dependen de nosotros, a un uso erróneo o a la falta de cuidados o cuando en el aparato se han realizado intervenciones a cargo de personas que no han sido autorizadas por nosotros.

La prestación de garantía será a nuestra discreción, ya sea mediante reparación, cambio de piezas o mediante la sustitución

del aparato. 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.

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.

No nos hacemos cargo ni de los gastos ni de los riesgos de transporte.

El envío de un aparato sin comprobante de la fecha de compra será considerado como una reparación. La reparación de un aparato solo se efectúa tras consultar con el cliente.

Guarde la dirección, el n.º de referencia y el número de lote para posibles consultas.

6.1 Centro de servicio técnico

Las direcciones del distribuidor se encuentran en "Contact addresses" en la página 174.

N.º ref.: 10.256.304

7. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El aparato cumple todas las directivas europeas aplicables, así como sus aplicaciones nacionales. 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.com.



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.

ÍNDICE

1. VISTA GERAL	83
1.1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	83
1.2 VOLUME DE ENTREGA E DESCRIÇÃO	85
1.2.1 VOLUME DE ENTREGA	85
1.2.2 DESCRIÇÃO (Imagem 17 e 18)	86
2. BABY MENU DA NUK	86
2.1 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	86
2.2 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	87
2.2.1 MONTAGEM DA LÂMINA	87
2.2.2 LIGAÇÃO À ALIMENTAÇÃO DE CORRENTE	88
2.3 OPERAÇÃO	88
2.3.1 COZINHAR A VAPOR	89
2.3.2 TRITURAR	90
2.3.3 AQUECER	90
2.3.4 DESCONGELAR	90
2.3.5 BATIDOS	91
2.4 VALORES DE REFERÊNCIA PARA RECEITAS PARA COZINHAR A VAPOR	91
3. INDICAÇÕES DE USO	92
3.1 LIMPEZA	92
3.2 DESCALCIFICAÇÃO	92
3.3 MANUTENÇÃO & PEÇAS SOBRESSALENTES	93
3.4 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE	93
3.5 ELIMINAÇÃO	93
4. ELIMINAÇÃO DE PROBLEMAS	93
5. DADOS TÉCNICOS	94
6. GARANTIA	95
7. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE	95

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:**.

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: - 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 fora do alcance de crianças e animais domésticos. 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
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

Instrução de segurança	Cap.	 N.º
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
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

Instrução de segurança	Cap.	 N.º
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
As reparações só podem ser efetuadas por um especialista em aparelhos eletrónicos. Nunca repare o cabo de alimentação.	3.3	30
LIMPEZA E MANUTENÇÃO - 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. - Limpe a base com uma esponja ou pano húmido. Seque-a com um pano que não liberte fiapos. - Limpe as peças amovíveis na máquina de lavar loiça ou com uma esponja ou pano húmido juntamente com um detergente. - 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.

1.2.2 DESCRIÇÃO (Imagem 17 e 18)

- 1 Botão do aparelho para ligar/desligar o cozimento a vapor 
- 2 Seletor rotativo do aparelho para ligar/desligar o modo de trituração
 - Nível de velocidade 
Rodar o seletor rotativo para a esquerda:
nível rápido - puré fino
 - Nível de velocidade 
Rodar o seletor rotativo para a direita:
nível lento - puré espesso
- 3 Base
- 4 Fecho do reservatório 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 fora do alcance de crianças e animais domésticos. 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).

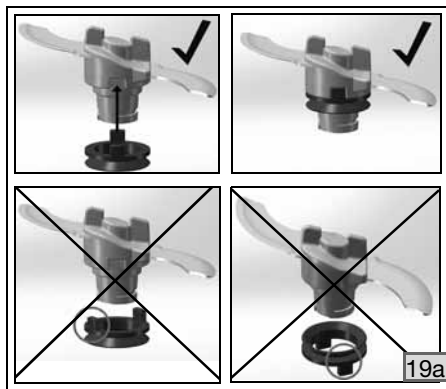


Segure bem a lâmina (lâmina de trituração [9] ou lâmina para batidos [16], consoante o fim de utilização) pela parte de cima, tal como representado.

2. Coloque o vedante na lâmina com o lábio vedante para baixo.

Nota: Antes da montagem, verifique se o vedante apresenta eventuais danos. Certifique-se de que as pontas do

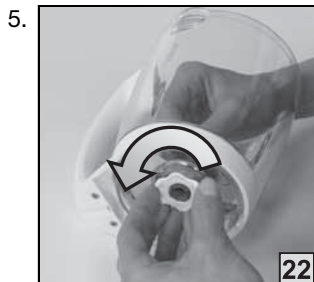
vedante encaixam exatamente nos entalhes da lâmina (figura 19a).



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



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



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 reservatório de água. 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 .

Dependendo do funcionamento, poderá sair da tampa alguma água de condensação e escorrer para o recipiente [5]. Trata-se de um condicionalismo técnico e não afeta a segurança do aparelho.



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 0 existente no aparelho, rodando um quarto de volta no sentido anti-horário (Imagem 1).
2. Encha o reservatório de água com a quantidade de água fria indicada nos valores de referência para receitas (cap. 2.4). Não encha o reservatório de água acima da respetiva capacidade máxima (Imagem 3).
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 0 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:

- 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 as 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).

– Nível de velocidade

Rodar o seletor rotativo para a esquerda:

nível rápido - puré fino

– Nível de velocidade

Rodar o seletor rotativo para a direita:

nível lento - 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.

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 (Imagem 4). Pode utilizar a espátula para raspar o recipiente (Imagem 13).
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 bebê.

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).

– Nível de velocidade

Rodar o seletor rotativo para a esquerda:

nível rápido - puré fino

– Nível de velocidade

Rodar o seletor rotativo para a direita:
nível lento - puré espesso

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:

Ingre- dientes	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

Ingre- dientes	Quantidade máx. de água (nível)*	Tempo do cozimento a vapor**
Peixe		
Bacalhau, salmão, truta, etc.	máx.	aprox. 17 minutos

Para um recipiente meio cheio (200 - 250 g 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 de 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 reservatório de água deve ser desaparafusada.

3.5 ELIMINAÇÃO

3.5.1 Embalagem

Para eliminar a embalagem, observe os regulamentos ambientais do seu país.

3.5.2 Aparelho



O símbolo do contentor do lixo com rodas, barrado por uma cruz, significa que, na União Europeia, o produto deve ser deixado numa recolha de lixo seletiva. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, devendo ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente. Respeite impreterivelmente os regulamentos sobre eliminação vigentes no seu país.

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.	
	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 lábio vedante 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.
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 recipiente.	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: 220 V - 240 V ~ / 50Hz
 Humidade do ar de serviço: 20% - 95% humidade relativa do ar
 Classe de proteção: I
 Grau de proteção: IPX0
 Potência de ligação: 200 W (motor)
 Potência de aquecimento: 500 W

6. GARANTIA

Para além dos seus direitos legais de garantia para com o vendedor, constantes do contrato de compra e venda, o aparelho dispõe ainda de uma garantia do fabricante de 24 meses a partir da data de aquisição deste, caso seja utilizado devidamente e em conformidade com o manual de operação. A data de aquisição e o tipo de aparelho têm de ser comprovados através de um recibo de compra.

Os seus direitos legais para com o vendedor não são limitados por esta garantia do fabricante.

Comprometemo-nos a eliminar, dentro do período de garantia, todas as falhas associadas a defeitos de fabrico ou do material. As peças de desgaste não são abrangidas pela garantia.

A garantia não cobre desvios menores na composição do produto que não alteram a funcionalidade deste e tão pouco o desvalorizam. Da mesma forma, não prestamos qualquer garantia se as falhas no aparelho resultarem de danos de transporte pelos quais não somos responsáveis, de uma utilização incorreta ou de um cuidado insuficiente, ou se o aparelho for submetido a intervenções por pessoas não autorizadas por nós para esse fim.

A forma de prestação de garantia fica ao nosso critério, podendo-se optar pela

reparação, substituição de peças ou substituição do aparelho. A realização de prestações de garantia não prolonga nem reinicia o período de garantia. O prazo de garantia para peças sobressalentes montadas termina juntamente com o prazo de garantia para todo o aparelho.

Excluem-se quaisquer direitos que possam vir a ser reivindicados para além do âmbito de vigência de garantia, em particular toda e qualquer indemnização de danos causados fora do aparelho, se da lei não resultar obrigatoriamente responsabilidade maior.

Não assumimos a responsabilidade por custos e riscos de transporte.

O envio de um aparelho sem comprovativo da data de aquisição será tratado como um caso de reparação. A reparação do aparelho só é realizada depois de se consultar o cliente.

Guarde o endereço, a referência e o número de lote para o esclarecimento de dúvidas.

6.1 Centro de assistência técnica

Encontra os endereço da assistência técnica na "Contact addresses" na página 174.

ref.^a: 10.256.304

7. Declaração de conformidade

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

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.

INDICE

1. PANORAMICA	98
1.1 AVVERTENZE DI SICUREZZA	98
1.2 MATERIALE IN DOTAZIONE E DESCRIZIONE	100
1.2.1 MATERIALE IN DOTAZIONE	100
1.2.2 DESCRIZIONE (fig. 17 e 18)	101
2. NUK BABY MENU	101
2.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	101
2.2 MESSA IN FUNZIONE	102
2.2.1 MONTAGGIO DELLE LAME	102
2.2.2 COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA	103
2.3 FUNZIONAMENTO	103
2.3.1 CUOCERE A VAPORE	104
2.3.2 FRULLARE	105
2.3.3 RISCALDARE	105
2.3.4 SCONGELARE	105
2.3.5 SMOOTHIE	106
2.4 VALORI INDICATIVI PER LE RICETTE PER LA COTTURA A VAPORE	106
3. MODALITÀ D'IMPIEGO	107
3.1 PULIZIA	107
3.2 ELIMINAZIONE DEL CALCARE	107
3.3 MANUTENZIONE E RICAMBI	108
3.4 CONSERVAZIONE E TRASPORTO	108
3.5 SMALTIMENTO	108
4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	109
5. SCHEDA TECNICA	110
6. GARANZIA	110
7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	110

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**:

Avvertenze 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: - 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 lontano i bambini, gli animali domestici e da reddito dall'apparecchio e dal cavo. 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 attenzione.	2.2.1	4
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

Avvertenze di sicurezza	Cap.	 N.
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
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

Avvertenze di sicurezza	Cap.	 N.
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
PULIZIA E MANUTENZIONE - 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. - Pulite la base con una spugna o un panno inumiditi. Asciugatela con un panno privo di pelucchi. - Lavate i componenti smontabili in lavastoviglie oppure con una spugna o un panno inumiditi utilizzando una soluzione detergente. - Prestare molta attenzione quando si lavano le lame, sono molto taglienti. - Non utilizzare detergenti 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.

1.2.2 DESCRIZIONE (fig. 17 e 18)

- | | |
|---|---|
| <p>1 Tasto On/Off dell'apparecchio per la cottura a vapore e spia </p> <p>2 Manopola On/Off dell'apparecchio per il funzionamento del frullatore</p> <ul style="list-style-type: none">- Livello di velocità  ruotando la manopola verso sinistra: Impostazione veloce - si frulla in maniera omogenea- Livello di velocità  ruotando la manopola verso destra: Impostazione lenta - si frulla a piccoli pezzi <p>3 Base</p> <p>4 Chiusura serbatoio dell'acqua</p> <p>5 Contenitore</p> <p>6 Coperchio</p> | <p>7 Guarnizione</p> <p>8 Apertura di uscita del vapore ()</p> <p>9 Lama del frullatore</p> <p>10 Mezzo cestello</p> <p>11 Cestello</p> <p>12 Elemento di fissaggio della lama</p> <p>13 Spatola</p> <p>14 Alloggiamento per le lame 9 e 16 (sotto al contenitore)</p> <p>15 2 guarnizioni di ricambio</p> <p>16 Lama per smoothie</p> <p>17 Foro di ingresso del vapore del coperchio</p> <p>18 Foro di uscita del vapore della base</p> |
|---|---|

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 (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:
 - : frulla in maniera omogenea per bambini di 4 - 10 mesi.
 - : frulla 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 lontano i bambini, gli animali domestici e da reddito dall'apparecchio e dal cavo. 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 attenzione.



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).

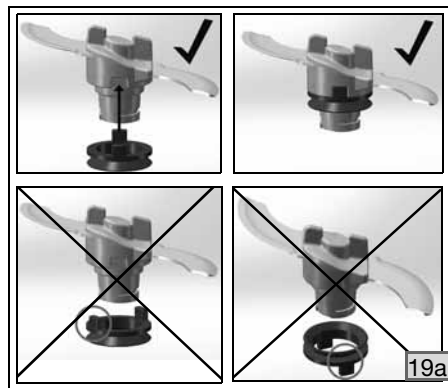


Tenete una lama (a seconda dell'utilizzo la lama del frullatore [9] o la lama per smoothie [16]) per la parte superiore come illustrato in figura.

2. Inserite la guarnizione con il labbro di tenuta rivolto verso il basso.

Nota: prima del montaggio controllate che la guarnizione non presenti danni. Accertatevi che le sporgenze della

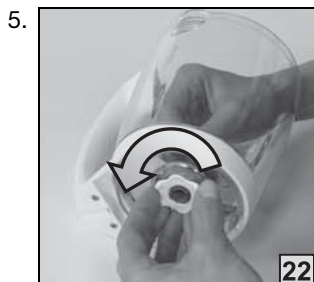
guarnizione entrino esattamente nelle rientranze della lama (fig. 19a).



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



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



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 serbatoio 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.

Durante il funzionamento l'acqua di condensa potrebbe fuoriuscire dal coperchio e finire nel contenitore [5]. Si tratta di una caratteristica tecnica che non compromette la sicurezza dell'apparecchio.



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. Aprite 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.
2. Riempite il serbatoio dell'acqua dell'acqua con la quantità di acqua fredda indicata orientativamente nella ricetta (cap. 2.4). Non riempire il serbatoio dell'acqua superando la capacità massima (fig. 3).
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.
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. 6).
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. Come descritto nella sezione 2.3.2, punto 5, l'acqua può essere utilizzata per frullare successivamente altri alimenti, 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. Applicate il coperchio sul contenitore e ruotatelo in senso antiorario fino a incastrarlo (fig. 6).
3. Collocate il contenitore sulla base e fissatelo con un mezzo giro in senso antiorario (fig. 7).
4. Collegate l'apparecchio all'alimentazione elettrica.
5. Ruotate la manopola verso sinistra o destra, a seconda del livello di velocità desiderato (fig. 11).
 - Livello di velocità  ruotando la manopola verso sinistra: Impostazione veloce - si frulla in maniera omogenea
 - Livello di velocità  ruotando la manopola verso destra: Impostazione lenta - si frulla a piccoli pezzi

Nota: Quando l'apparecchio è in funzione, 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. Aiutatevi eventualmente con la spatola per ottenere un risultato 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 (fig. 4). Versare la purea. Potete utilizzare la spatola per raschiare il contenitore (fig. 13).
9. Pulite la spatola e appendetela sul retro della base (fig. 12).

Potete frullare gli ingredienti dei cestelli separatamente in successione.



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



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 dell'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.



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, accertare che il serbatoio dell'acqua sia riempito solo 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).

– Livello di velocità 
ruotando la manopola verso sinistra:
Impostazione veloce - si frulla in
maniera omogenea

– Livello di velocità 
ruotando la manopola verso destra:
Impostazione lenta - si frulla a piccoli
pezzi

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 un risultato 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

Ingredienti	Quantità di acqua di riempimento max. (livello)*	Tempo di cottura a vapore**
Pesce		
Merluzzo, salmone, trota etc.	max	ca. 17 minuti

Per un cestello riempito a metà (200 - 250 g 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 a 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 detergenti 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 dell'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

3.5.1 Imballaggio

Se desiderate smaltire anche l'imballaggio siete pregati di osservare le norme ambientali vigenti nel vostro Paese.

3.5.2 Apparecchio



Il simbolo con il bidone della spazzatura su ruote con croce significa che nell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito nella spazzatura differenziata. Ciò vale sia per il prodotto che per tutti gli accessori contrassegnati con lo stesso simbolo. I prodotti contrassegnati non possono essere smaltiti nei rifiuti normali, ma devono essere consegnati ad un ufficio accettazione di riciclaggio per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il riciclaggio aiuta a ridurre notevolmente il consumo di materie grezze e soprattutto l'inquinamento ambientale. Rispettare scrupolosamente le disposizioni in materia di smaltimento in vigore nel proprio paese.

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.
	Il coperchio del contenitore non è inserito correttamente.	
	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 con il labbro di tenuta rivolto verso il basso (cap. 2.2.1).
	La guarnizione è porosa o danneggiata.	Utilizzate una guarnizione di ricambio.
	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.
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:	220 V - 240 V ~ / 50Hz
Umidità d'esercizio:	20% - 95% di umidità relativa dell'aria
Classe di protezione:	I
Grado di protezione:	IPX0
Potenza allacciata:	200 W (motore)
Potenza termica:	500 W

6. GARANZIA

Oltre alla garanzia di legge fornita dal rivenditore, derivanti dal contratto d'acquisto, maneggiando l'apparecchio con cautela e attenendosi alle istruzioni per l'uso, il produttore garantisce 24 mesi di garanzia dalla data di acquisto del prodotto. La ricevuta di acquisto fa fede per la data di acquisto e il tipo di apparecchio.

La garanzia del produttore non pregiudica i diritti di legge dell'acquirente.

Per la durata della garanzia ci impegniamo a risolvere eventuali difetti del materiale o di fabbricazione. Le parti soggette ad usura sono escluse dalla garanzia.

Piccoli scostamenti qualitativi che non incidono sul valore o l'idoneità all'uso dell'apparecchio non sono coperti da garanzia. Non potrà altresì essere fornita alcuna garanzia per difetti dell'apparecchio riconducibili a danni di trasporto che non dipendono da noi, a un utilizzo errato o a una cura insufficiente o in caso di interventi sull'apparecchio eseguiti da persone non autorizzate dal produttore.

Ci riserviamo di scegliere se riparare o sostituire l'apparecchio in tutto o in parte.

L'effettuazione di una riparazione in garanzia non comporta il prolungamento, né l'inizio di una nuova garanzia. La garanzia dei pezzi di ricambio montati cessa con la garanzia dell'apparecchio nel suo insieme.

Si escludono ulteriori diritti di garanzia, in particolare per danni che non riguardano l'apparecchio, fatte salve le garanzie previste dalla legge.

Non ci assumiamo i costi e i rischi di trasporto.

L'invio dell'apparecchio senza la dimostrazione della data d'acquisto comporta l'addebito dei costi di riparazione. Il cliente verrà contattato prima di effettuare qualsiasi riparazione all'apparecchio.

Conservare indirizzo, codice articolo e numero di LOTTO per eventuali domande.

6.1 Centro assistenza

Gli indirizzi per l'assistenza si trovano "Contact addresses" a pagina 174.

N. articolo: 10.256.304

7. Dichiarazione di conformità

L'apparecchio è conforme alle direttive europee applicabili e alle misure in vigore a livello nazionale, così come riportate nella dichiarazione di conformità CE, richiedibile al produttore. La dichiarazione di conformità è consultabile all'indirizzo www.nuk.com.

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 φρουτοκρέμες 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.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	113
1.1 ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	113
1.2 ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	115
1.2.1 ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	115
1.2.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (Εικόνα 17 και 18)	116
2. BABY MENU ΤΗΣ ΝΥΚ	116
2.1 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	117
2.2 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	117
2.2.1 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΜΑΧΑΙΡΙΟΥ	117
2.2.2 ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ	118
2.3 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ	118
2.3.1 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	119
2.3.2 ΑΝΑΜΙΞΗ	120
2.3.3 ΖΕΣΤΑΜΑ	121
2.3.4 ΞΕΠΑΓΩΜΑ	121
2.3.5 SMOOTHIE	121
2.4 ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΤΙΜΕΣ ΓΙΑ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	122
3. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ	122
3.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ	122
3.2 ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΑΛΑΤΩΝ	123
3.3 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ	123
3.4 ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	124
3.5 ΑΠΟΣΥΡΣΗ	124
4. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	124
5. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	125
6. ΕΓΓΥΗΣΗ	126
7. ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ	122

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 "Υπόδειξη:".

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: - 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 τη νεφελοποίηση φαρμακευτικών ουσιών ή για την κοπή σκληρών αντικειμένων (π.χ. παγάκια).	2	1
Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά και κατοικίδια και αγροτικά ζώα. 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	2
Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια λεία, επίπεδη, στεγνή, ανθεκτική στην υγρασία και όχι εύφλεκτη επιφάνεια, στην οποία δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.	2.2	3
Κίνδυνος τραυματισμού! Τα μαχαίρια είναι πολύ αιχμηρά. Επιδείξτε μεγάλη προσοχή κατά το χειρισμό.	2.2.1	4
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).	2.2.1 2.2.2	5 10
Απαγορεύεται αυστηρά η θέση σε λειτουργία της συσκευής σε περίπτωση που το μαχαίρι δεν έχει εφαρμόσει σωστά.	2.2.1	6
Βεβαιωθείτε πριν από τη σύνδεση στην ηλεκτρική τροφοδοσία, ότι η τάση του τοπικού δικτύου ανταποκρίνεται στην τάση που χρειάζεται η συσκευή.	2.2.2	7

Υποδείξεις ασφάλειας	Αρ	 κεφ.
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	2.2.2	8
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 ασφαλίζονται. 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
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

Υποδείξεις ασφάλειας	Αρ	 κεφ.
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
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ - 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. - Καθαρίστε τη βάση χρησιμοποιώντας ένα υγρό σφουγγάρι ή πανί. Στεγνώστε τη με ένα πανί που δεν αφήνει χνούδι. - Καθαρίστε τα αφαιρούμενα εξαρτήματα μέσα σε πλυντήριο πιάτων ή με ένα υγρό σφουγγάρι ή πανί χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων. - Επιδειξτε 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.

1.2.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (Εικόνα 17 και 18)

- 1 Πλήκτρο ON/OFF συσκευής για μαγείρεμα στον ατμό και ένδειξη 
- 2 Περιστρεφόμενος διακόπτης για λειτουργία ανάμιξη
 - Βαθμίδα ταχύτητας 
Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα αριστερά:
γρήγορη βαθμίδα - λεπτοκομμένος πουρέ
 - Βαθμίδα ταχύτητας 
Περιστρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα δεξιά:
αργή βαθμίδα - πιο χοντροκομμένος πουρέ
- 3 Βάση
- 4 Τάπα δοχείου νερού
- 5 οχείο

- 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 ζεσάνετε λαχανικά, κρέας, ψάρι και φρούτα. Από ωμά φρούτα μπορείτε να δημιουργήσετε φρουτοκρεμες ή Smoothie.



Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για το μαγείρεμα τροφών και όχι για καθαρίσμα με ατμό ή αποστείρωση, για τη νεφελοποίηση φαρμάκων 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 τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά και κατοικίδια και αγροτικά ζώα. 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.

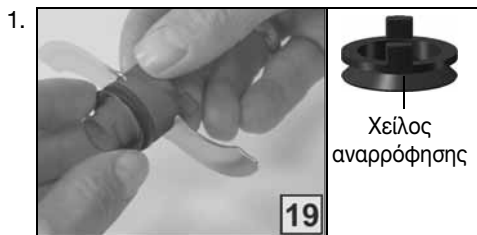
2.2.1 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΜΑΧΑΙΡΙΟΥ



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



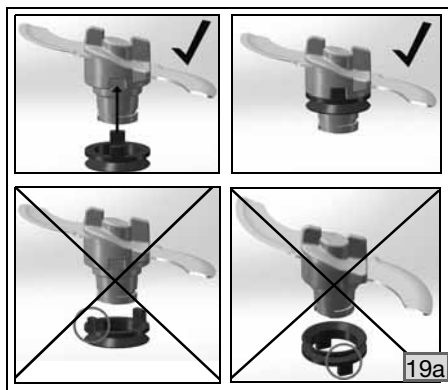
Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία, σε περίπτωση που για το βήμα εργασίας δεν χρειάζεται ηλεκτρικό ρεύμα (π.χ. καθαρισμός, αφαίρεση ή εφαρμογή μαχαιριού ή άλλων αφαιρούμενων τμημάτων, φύλαξη).



Κρατήστε το σε απόσταση (ανάλογα με το σκοπό χρήσης είτε το μαχαίρι ανάμιξης [9] ή το μαχαίρι για Smoothie [16]), όπως φαίνεται από την πάνω πλευρά.

2. Συνδέστε το στεγανοποιητικό με το χείλος αναρρόφησης προς τα κάτω, πάνω στο μαχαίρι.

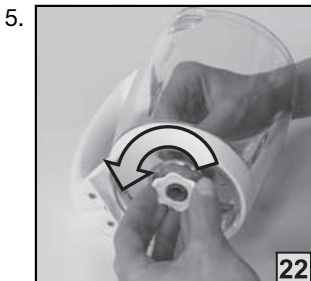
Υπόδειξη: Ελέγξτε το στεγανοποιητικό για ενδεχόμενες βλάβες πριν από τη συναρμολόγηση. Φροντίστε ώστε οι μύτες του στεγανοποιητικού να ταιριάζουν απόλυτα στις εγκοπές του μαχαιριού (εικόνα 19a).



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



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



Στρίψτε 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 περιστρέφοντας σύντομα το εξάρτημα στερέωσης μαχαιριού. Το μαχαίρι θα πρέπει να περιστρέφεται.

Υπόδειξη: Αφαιρέστε το μαχαίρι με την αντίστροφη σειρά.

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

2.2.2 ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ

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

 8 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.

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

 10 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).

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

2.3 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

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 δοχείου 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 εξαγεται στο  εξωτερικό περιβάλλον μέσα από το άνοιγμα εξαγωγής ατμού  του καπακιού.

Ανάλογα από τη λειτουργία, ενδέχεται να εκρέει μικρή ποσότητα νερού συμπυκνώματος από το καπάκι και να καταλήγει στο δοχείο . Αυτό οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν επηρεάζει την ασφάλεια της συσκευής.



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 περιτροφής αριστερόστροφα.

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 νερού πέραν της μέγιστης χωρητικότητάς (Εικόνα 3).

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 περιτροφής 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.

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, ηχη 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.

1. 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).

– Βαθμίδα ταχύτητας 
Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα αριστερά:
γρήγορη βαθμίδα - λεπτοκομμένος πουρές

– Βαθμίδα ταχύτητας 
Περιστρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα δεξιά:
αργή βαθμίδα - 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.

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 (Εικόνα 4). Αφαιρέστε τον πουρέ. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σπάτουλα για να αφαιρέσετε όλα τα υλικά από το δοχείο (Εικόνα 13).

9. Καθαρίστε τη σπάτουλα και αναρτήστε τη στο πλάι της βάσης (Εικόνα 12).

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



18

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



19

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 νερού έχει γεμίσει μόνο έως το επίπεδο 1. Ο μέσος όρος διάρκειας θέρμανσης ανέρχεται σε περ. 10 λεπτά.



20

Κίνδυνος εγκαύματος! Ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία της μαγειρεμένης τροφής προτού ταΐσετε 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).



21

Κίνδυνος εγκαύματος! Ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία της μαγειρεμένης τροφής προτού ταΐσετε 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).

– Βαθμίδα ταχύτητας

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα αριστερά: γρήγορη βαθμίδα - λεπτοκομμένος πουρές

– Βαθμίδα ταχύτητας

Περιστρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη προς τα δεξιά: αργή βαθμίδα - πιο χοντροκομμένος πουρές

7. Επαναλάβετε το βήμα 6, 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).

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

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

Για ένα μισογεμάτο καλάθι (200 - 250 g 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 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 νερού.

3. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

3.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία και μετά από κάθε χρήση φροντίστε για καλό καθαρίσματος των αφαιρούμενων εξαρτημάτων. Για το σκοπό αυτό,

αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία. Επιτρέψτε της να κρυώσει προτού ξεκινήσετε με το καθαρίσματος. 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 κρυνώνει προτού την καθαρίσετε.



Απαγορεύεται ο καθαρισμός της βάσης μέσα σε πλυντήριο πιάτων.

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



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 τον 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 μαχαριού, 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 νερού. Προβείτε σε απασβέστωση της συσκευής, αμέσως μόλις αντιληφθείτε κάτι τέτοιο, 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 νερού 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 νερού, ανατρέποντάς το, όπως φαίνεται στο σχήμα 16. 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 κιτρικά 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 μπορέσετε να τα βρείτε εύκολα!

Αντικαταστήστε τα κατεστραμμένα εξαρτήματα με αυθεντικά ανταλλακτικά. Σε περίπτωση παραπόνων απευθυνθείτε στις διευθύνσεις επικοινωνίας της NUK 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 του δοχείου νερού.

3.5 ΑΠΟΣΥΡΣΗ

3.5.1 Συσκευασία

Για να απορρίψετε τη συσκευασία, προσέξτε τις σχετικές προδιαγραφές για το περιβάλλον που ισχύουν στη χώρα σας.

3.5.2 Συσκευή



Το σύμβολο του διαγραμμένου δοχείου απορριμμάτων δηλώνει ότι το προϊόν στην Ευρωπαϊκή Ένωση πρέπει να αποσυρθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων. Αυτό ισχύει για το προϊόν και για όλα τα εξαρτήματα που φέρουν τη σήμανση με το ίδιο σύμβολο. Προϊόντα που φέρουν σήμανση δεν επιτρέπεται να αποσύρονται με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να συλλέγονται σε ειδικά σημεία υποδοχής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η ανακύκλωση υποστηρίζει τη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και ανακουφίζει το περιβάλλον. Συνεπώς τηρείτε οπωσδήποτε τους κανονισμούς απόρριψης που ισχύουν στη χώρα σας.

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 ασφαρίζει 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 ασφαρίζει πλήρως μέσα στη βάση
	Το καπάκι του δοχείου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	
	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην ηλεκτρική τροφοδοσία	Συνδέστε το βύσμα συσκευής στην πρίζα.

Πρόβλημα	Πιθανό αίτιο	Λύση
Μη στεγανό δοχείο	Δεν έχει τοποθετηθεί κάποιο μαχαίρι.	Τοποθετήστε το μαχαίρι με τον τρόπο που περιγράφεται στο Κεφ. 2.2.1.
	Λάθος τοποθετημένο στεγανοποιητικό.	Συνδέστε το στεγανοποιητικό με το χέιλος αναρρόφησης προς τα κάτω, πάνω στο μαχαίρι (Κεφ. 2.2.1).
	Πορώδες 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).
Θόρυβος κατά τη λειτουργία	Το καπάκι του δοχείου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Συναρμολογήστε το καπάκι στην κάτω πλευρά του καπακιού.
	Το δοχείο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε το μαχαίρι με τον τρόπο που περιγράφεται στο Κεφ. 2.2.1.
	Δεν τοποθετήθηκε νερό μέσα στο δοχείο νερού.	Ελέγξτε αν το δοχείο και το καπάκι έχουν συναρμολογηθεί σωστά και αν ασφαλίζουν.
	Επιτρέψτε στη συσκευή να κρυώσει και συμπληρώστε με την απαραίτητη ποσότητα 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:	220 V - 240 V ~ / 50Hz
Υγρασία αέρα λειτουργίας:	20% - 95% σχετική υγρασία αέρα
Κλάση προστασίας:	I
Βαθμός προστασίας:	IPX0
Ισχύς σύνδεσης:	200 W (μωτέρ)
Θερμική ισχύς:	500 W

6. ΕΓΓΥΗΣΗ

Εκτός από τις υποχρεώσεις εγγυοδοσίας του πωλητή που προκύπτουν από τη σύμβαση πώλησης, σε περίπτωση προσεκτικού χειρισμού της συσκευής και λαμβάνοντας υπόψη τις οδηγίες χειρισμού, ο κατασκευαστής σας παρέχει εγγύηση 24 μηνών από τη στιγμή αγοράς της συσκευής. Η ημερομηνία αγοράς και ο τύπος συσκευής πρέπει να αποδεικνύονται με μία απόδειξη αγοράς.

Τα νόμιμα δικαιώματα του αγοραστή δεν περιορίζονται από την παρούσα εγγύηση κατασκευαστή.

Υποχρεούμαστε να επιδιορθώνουμε όλες τις ελλείψεις, που οφείλονται σε ελαττώματα υλικού ή σε σφάλματα κατασκευής εντός της διάρκειας της εγγύησης. Τα μέρη φθοράς αποκλείονται από την εγγύηση.

Αμελητέες αποκλίσεις από την προδιαγραφόμενη κατάσταση, οι οποίες είναι ασήμαντες για την αξία και την καταλληλότητα χρήσης συσκευής, δεν αποτελούν υποχρέωση εγγυοδοσίας. Επίσης δεν είναι δυνατή η απόδοση εγγύησης εφόσον η έλλειψη στη συσκευή οφείλεται σε βλάβες κατά τη μεταφορά, οι οποίες δεν οφείλονται σε εμάς, σε εσφαλμένη χρήση ή σε ελλιπή φροντίδα, ή σε περίπτωση που έχουν λάβει χώρα επεμβάσεις στη συσκευή από άτομα, τα οποία δεν έχουμε εξουσιοδοτήσει.

Η εγγυοδοσία πραγματοποιείται κατ' επιλογή μας, με επιδιόρθωση, αντικατάσταση εξαρτημάτων ή

αντικατάσταση της συσκευής. Η απόδοση εγγυοδοσίας δεν έχει ως αποτέλεσμα την επιμήκυνση ούτε την εκ νέου έναρξη της διάρκειας εγγύησης. Η προθεσμία εγγύησης για ενσωματωμένα ανταλλακτικά ολοκληρώνεται με την προθεσμία εγγύησης για ολόκληρη τη συσκευή.

Αποκλείονται περαιτέρω ή άλλες αξιώσεις, ειδικά σε ό,τι αφορά σε αποζημίωση για βλάβες εκτός της συσκευής, εφόσον η ευθύνη δεν ορίζεται αναγκαστικά από τον νόμο.

Δεν αναλαμβάνουμε τα έξοδα και τους κινδύνους μεταφοράς.

Η αποστολή συσκευής χωρίς αποδεικτικό ημερομηνίας αγοράς αντιμετωπίζεται ως περίπτωση επισκευής. Η επιδιόρθωση συσκευής πραγματοποιείται μόνο μετά από συνεννόηση με τον πελάτη.

Σε περίπτωση παραπόνου, παρακαλούμε να φυλάξετε τον κωδικό είδους και τον αριθμό παρτίδας.

Για συσκευές που δεν αγοράστηκαν στη Γερμανία εφαρμόζονται οι συνθήκες εγγύησης που ισχύουν στην εκάστοτε χώρα αγοράς.

6.1 Κέντρο εξυπηρέτησης

Τις διευθύνσεις για το σέρβις θα τις βρείτε στο σημείο «Contact addresses» στη σελίδα 174.

αρ. προϊόντος: 10.256.304

7. Δήλωση συμμόρφωσης

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.com.

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.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	129
1.1 ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ.....	129
1.2 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ И ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	131
1.2.1 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	131
1.2.2 ОПИСАНИЕ (Рис. 17 и 18).....	132
2. NUK BABY MENU	132
2.1 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ.....	133
2.2 ВВОД В ДЕЙСТВИЕ.....	133
2.2.1 УСТАНОВКА НОЖЕЙ	133
2.2.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.....	134
2.3 ПОЛЬЗОВАНИЕ.....	134
2.3.1 ВАРКА НА ПАРУ	135
2.3.2 СМЕШИВАНИЕ	136
2.3.3 ПОДОГРЕВ.....	137
2.3.4 ОТТАИВАНИЕ.....	137
2.3.5 СМУЗИ	137
2.4 ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ДЛЯ РЕЦЕПТОВ ВАРКИ НА ПАРУ ..	138
3. ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ.....	138
3.1 ОЧИСТКА	138
3.2 УДАЛЕНИЕ НАКИПИ	139
3.3 УХОД ЗА ПРИБОРОМ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	139
3.4 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА.....	140
3.5 УТИЛИЗАЦИЯ	140
4. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	140
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	141
6. ГАРАНТИЯ.....	142
7. СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ	142

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:**.

Правило безопасности	Раз д.	 №
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: - в кухонных помещениях для персонала в магазинах, офисах и других предприятиях и учреждениях; - на сельскохозяйственных предприятиях; - для использования постояльцами в гостиницах, отелях и других местах проживания; - в помещениях типа домашних гостиниц.		
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).	2	1
Детям запрещается пользоваться данным прибором. Прибор и его шнур электропитания должны находиться вне доступа детей и домашних животных. 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	2
Установите прибор на гладкую, ровную, сухую, влагостойкую и невоспламеняющуюся поверхность вне доступа детей.	2.2	3
Опасность травм! Ножи прибора очень острые. Обращайтесь с ними с максимальной осторожностью.	2.2.1	4
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.	2.2.1 2.2.2	5 10

Правило безопасности	Раз д.	 №
Категорически запрещается запускать в действие прибор без вставленного надлежащим образом ножа.	2.2.1	6
Перед подсоединением к сети электропитания удостоверьтесь в том, что местное сетевое напряжение соответствует напряжению, требуемому для прибора.	2.2.2	7
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.	2.2.2	8
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 чаша на отсутствие повреждений. При установке крышки на чаша 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
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

Правило безопасности	Раз д.	 №
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
ОЧИСТКА И УХОД – 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. – Очистите корпус смоченной в воде губкой или матерчатой салфеткой. Высушите его матерчатой салфеткой без ворса. – Очистите съемные части в посудомоечной машине или влажной губкой / матерчатой салфеткой с использованием раствора моющего средства. – 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.

1.2.2 ОПИСАНИЕ (Рис. 17 и 18)

- 1** Клавиша включения/выключения прибора для варки на пару и индикатор 
- 2** Переключатель включения/выключения прибора для режима смешивания
 - Ступень скорости  поворот переключателя влево: быстрая ступень – нежное пюре
 - Ступень скорости  поворот переключателя вправо: медленная ступень – 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** Паровпускное отверстие крышки
- 18** Паровыпускное отверстие корпуса

2. NUK BABY MENU

NUK Baby Menu облегчит Вам приготовление здорового детского питания. С его помощью Вы сможете варить на пару, помешивать, 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 практических 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 и домашних животных. 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.

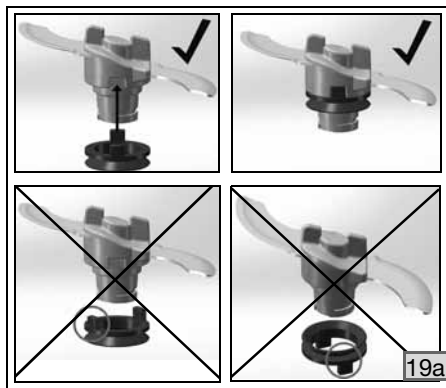


Держите нож (в зависимости от назначения смесительный нож [9] или

нож для смузи [16]), как изображено на рисунке, с верхней стороны.

2. Наденьте на нож прокладку присоской вниз.

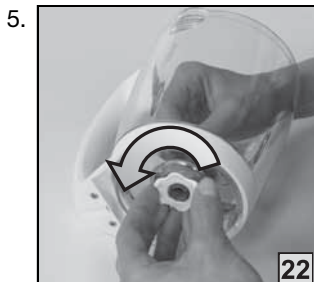
Внимание: перед установкой проверьте прокладку на наличие возможных повреждений. Следите за тем, чтобы выступы прокладки точно входили в выемки ножа (Рис. 19а).



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



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



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.

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 требованию 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 емкость для воды. 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.

По функциональным причинам из крышки может выступать небольшое количество конденсата водяного пара и стекать в чашу прибора [5]. Это обусловлено технически и не влияет на безопасность прибора.



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

- Ступень скорости  поворот переключателя влево: быстрая ступень – нежное пюре
- Ступень скорости  поворот переключателя вправо: медленная ступень – 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.

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 (рис. 4). Выгрузите пюре. Для соскабливания пюре со стенок и со дна емкости можно использовать лопаточку (рис. 13).
9. Очистите лопаточку и повесьте ее с задней стороны корпуса (рис. 12).

Вы можете выполнить последовательное смешивание ингредиентов из коробов.



Опасность ожогов! Перед кормлением ребенка обязательно проверьте температуру приготовленной пищи.



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.



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).



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).
 - Ступень скорости  поворот переключателя влево: быстрая ступень – нежное пюре
 - Ступень скорости  поворот переключателя вправо: медленная ступень – более крупнозернистое пюре

7. Повторяйте этап 6 до достижения нужной консистенции. По окончании отсоедините прибор от сети электропитания.

Указание: Если потребуются, 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 чаша 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	max	примерно 17 минут
Фенхель	max	примерно 17 минут
Фасоль	2	примерно 14 минут
Лук-порей	max	примерно 17 минут
Цуккини	2	примерно 14 минут

Ингредиенты	Макс. количество воды (уровень)*	Время варки на пару**
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.



Опасность удара током! К корпусу во время работы подведено сетевое напряжение. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду.



Перед очисткой обязательно дайте остыть прибору.

Очистите корпус смоченной в воде губкой или матерчатой салфеткой. Высушите его матерчатой салфеткой без ворса.



Не подвергайте корпус мойке в посудомоечной машине.

Очистите съемные части в посудомоечной машине или влажной губкой / матерчатой салфеткой с использованием раствора моющего средства.



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.



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.



Не пользуйтесь имеющимися в продаже средствами для удаления накипи, в особенности теми из них, которые содержат лимонную кислоту.



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 надежном 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

3.5.1 Упаковка

Для утилизации упаковки следует учитывать соответствующие предписания Вашей страны по охране окружающей среды.

3.5.2 Устройство



Символ перечеркнутого мусорного бака на колесах означает, что в странах Европейского Союза продукт подлежит отдельной утилизации. Это относится к данному изделию и ко всем составным частям с данным символом. Изделия, помеченные таким образом, нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором, их нужно сдавать для переработки в пункты приема бывших в употреблении электрических и электронных приборов.

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.
	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.	
	Прибор не подключен к электропитанию.	Вставьте штекер прибора в розетку.

Неполадка	Возможная причина	Решение
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 крышкичаши (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.
	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 °C - + 45 °C
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

Помимо гарантийных обязательств продавца согласно договору покупки, производитель также предоставляет гарантию на 2 года с даты покупки при условии бережного обращения с устройством и соблюдении инструкции по применению. Дата покупки и тип устройства указаны в квитанции на покупку.

Законные права покупателя не ограничиваются данной гарантией производителя.

Мы обязуемся в течение гарантийного срока устранить все неполадки устройства, связанные с дефектами материала или ошибками конструкции. Гарантия не затрагивает быстроснашиваемые детали.

Незначительные отклонения устройства от плановых характеристик, не влияющие на функциональность устройства при его использовании, не являются поводом для исполнения гарантийных обязательств. Кроме того, гарантия не распространяется на дефекты устройства, полученные при транспортировке, выполняемой не производителем, а также возникшие в результате ненадлежащего обращения с устройством или ухода за ним, или доступа к устройству неуполномоченных для этого лиц. Исполнение гарантийных обязательств происходит на наш выбор

путём проведения ремонтных работ, замены деталей устройства или устройства целиком. Оно не влечет за собой продление существующего или начало нового гарантийного срока. Гарантийные сроки для встроенных запасных частей истекают одновременно с гарантийным сроком для самого устройства.

Прочие претензии, в частности, связанные с возмещением не связанного с устройством ущерба, не принимаются, за исключением случаев принятия претензий, предписанных законодательством.

Нами не перенимаются расходы и риски, связанные с транспортировкой.

Гарантия не распространяется на устройства без подтвержденной даты покупки.

Ремонт устройства производится только после обсуждения с покупателем.

На случай претензии просим Вас сохранять номер артикула и номер партии.

6.1 Сервисная служба

Адреса сервисной службы Вы найдете на стр. 171 в разделе „Contact addresses” (Контактные адреса).

Номер артикула: 10.256.304

7. Сертификат соответствия

Устройство удовлетворяет всем применяемым европейским директивам и соответствующим национальным нормам. Они перечислены в сертификате соответствия нормам ЕС, который можно запросить у производителя. Сертификат соответствия имеется на сайте www.nuk.com.

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.

TREŚĆ

1. INFORMACJE OGÓLNE	145
1.1 ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	145
1.2 ELEMENTY URZĄDZENIA I ICH OPIS	147
1.2.1 ELEMENTY URZĄDZENIA	147
1.2.2 OPIS (Rysunek 17 i 18)	148
2. NUK BABY MENU	148
2.1 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	148
2.2 ROZPOCZĘCIE EKSPLOATACJI	149
2.2.1 MONTOWANIE NOŻA	149
2.2.2 PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA	150
2.3 OBSŁUGA	150
2.3.1 GOTOWANIE NA PARZE	151
2.3.2 MIKSOWANIE	152
2.3.3 PODGRZEWANIE	153
2.3.4 ROZMRAŻANIE	153
2.3.5 SMOOTHIE	153
2.4 ZESTAWIENIE ILOŚCI WODY I CZASU GOTOWANIA NA PARZE	154
3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI	154
3.1 CZYSZCZENIE	154
3.2 USUWANIE KAMIENIA	155
3.3 KONSERWACJA I CZĘŚCI ZAMIENNE	155
3.4 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT	155
3.5 UTYLIZACJA	156
4. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	156
5. DANE TECHNICZNE	157
6. GWARANCJA	157
7. DEKLARACJA ZGODNOŚCI	158

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**.

Zasada bezpieczeństwa	Rozdz.	 Nr
NUK Baby Menu jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w warunkach domowych i podobnych, takich jak: - 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. Urządzenie i przewód przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz zwierząt domowych. 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
Urządzenie należy stawiać na równej, suchej, odpornej na wilgoć i niepalnej 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, gdy 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

Zasada bezpieczeństwa	Rozdz.	 Nr
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 prądem.	2.2.2	8
Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Standardowo podczas pracy urządzenia prąd przepływa przez podstawę urządzenia. 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
Zagrozenie 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
Niebezpieczeństwo oparzenia! Części urządzenia nagrzewają się mocno podczas gotowania na parze. Należy unikać kontaktu ze skórą. Nie pochyłać 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 żrących płynów, jak benzyna lub aceton.	3.1	25

Zasada bezpieczeństwa	Rozdz.	 Nr
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
Roztwór octu stosowany do odkamieniania można pozostawić w urządzeniu na 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
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA – 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. – Wyczyścić podstawę wilgotną gąbką lub ściereczką. Wytrzeć na sucho ściereczką niepozostawiającą włókien. – Zdejmowane części wyczyścić w zmywarce albo gąbką lub ściereczką zanurzoną w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. – 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 z przepisami.

Wskazówka: Łopatką znajduje się na górnej stronie wewnętrznego kartonu opakowania.

1.2.2 OPIS (Rysunek 17 i 18)

- 1 Włącznik/Wyłącznik urządzenia do gotowania na parze i wskaźnik 
- 2 Włącznik/Wyłącznik obrotowy urządzenia do miksowania
 - Stopień prędkości  Przekręcić przełącznik obrotowy w lewo:
poziom szybki - drobne purée
 - Stopień prędkości  Przekręcić przełącznik obrotowy w prawo:
poziom wolny - grube purée
- 3 Podstawa
- 4 Zamknięcie zbiornika wody
- 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 wylotu 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 wiele 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 łopatka do łatwego i bezpiecznego wyjmowania nagrzanego koszy oraz do łatwego wyjmowania purée z pojemnika.



Dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia. Urządzenie i przewód przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz zwierząt domowych. 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.

2.1 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 niepalnej powierzchni, w miejscu niedostępnym dla dzieci.

2.2.1 MONTOWANIE NOŻA



Niebezpieczeństwo skaleczenia! Noże są bardzo ostre. Należy ich używać z najwyższą ostrożnością.



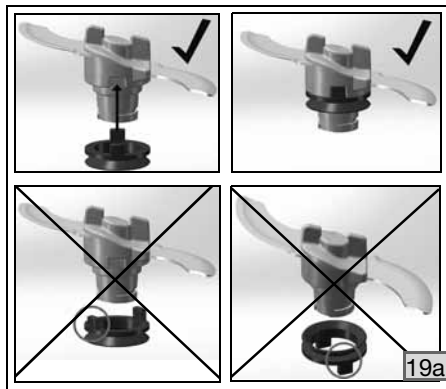
Urządzenie należy odłączyć od zasilania zawsze wtedy, gdy dany etap pracy nie wymaga energii elektrycznej (np. czyszczenie, zdejmowanie lub zakładanie noży lub innych zdejmowanych części, przechowywanie).



Trzymać nóż (w zależności od zastosowania albo nóż do miksovania [9] albo nóż do smoothie [16]) za górną część, jak pokazano na rysunku.

2. Założyć uszczelkę na nóż ściętą krawędzią pierścienia uszczelniającego do dołu.

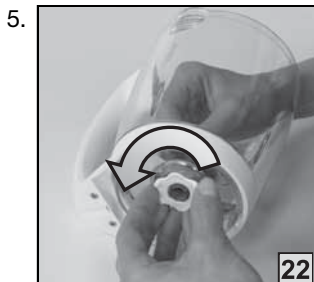
Wskazówka: Przed montażem sprawdzić uszczelkę pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Uważać, by noski uszczelki wpasowały się dokładnie w odpowiednie otwory noża (rysunek 19a).



Włożyć końcówkę z nożem przez otwór w dnie pojemnika od jego wewnętrznej strony.



Nałożyć element mocujący nóż [12] (nakrętka w kształcie kwiątka) nieoznaczoną stroną na końcówkę z nożem.



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 prądem.

Urządzenie zasilane jest napięciem sieciowym. Zakończyć wszystkie prace przygotowawcze (rozdz. 2.3.) Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazda.

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Standardowo podczas pracy urządzenia prąd przepływa przez podstawę urządzenia. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.

 Urządzenie należy odłączyć od zasilania zawsze wtedy, gdy 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 zbiornika wody. 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 wylotu pary [18] w postawie z otworem wlotu pary [17] w pokrywie było optymalne.

Nadmiar pary wydostaje się na zewnątrz przez  otwór wylotu pary [8] w pokrywie. Ze względów funkcyjnych z pojemnika może się wydostawać niewielka ilość skroplonej wody, która spływa po pojemniku [5]. Jest to uwarunkowane technicznie i nie ma ujemnego wpływu na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.

 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 wody 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 (rysunek 1).
2. Do zbiornika wody wlać zimną wodę w ilości wskazanej w rozdz. 2.4. Nie napełniać zbiornika wody powyżej maksymalnego dopuszczalnego poziomu (rysunek 3).
3. Zamknąć zbiornik wody nakładając na niego zamknięcie i przekręcając je aż do momentu, gdy owalne oznaczenie (0) pokryje się z oznaczeniem ☛ na urządzeniu (rysunek 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:

– Włożyć kosz mniejszy do kosza głównego tak, aby wewnętrzne rowki kosza głównego unieruchomiły kosz mniejszy (rysunek 5).

Włożyć składniki do koszy.

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 (rysunek 6).
8. Postawić pojemnik na podstawie i unieruchomić poprzez obrócenie go o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rysunek 7).
9. Podłączyć urządzenie do zasilania.
10. Nacisnąć jeden raz włącznik/wyłącznik urządzenia ☑. Zaczyna świecić wbudowany wskaźnik gotowania na parze. Rozpoczyna się gotowanie na parze (rysunek 9).
11. Po zakończeniu gotowania na parze rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, wskaźnik 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 (rysunek 4).

13. Wyjąć kosz lub kosze. Do podnoszenia należy zawsze używać łopatki, ponieważ kosze po gotowaniu na parze są bardzo gorące (rysunek 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, punkt 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 użyciem 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 (rysunek 6).
3. Postawić pojemnik na podstawie i unieruchomić poprzez obrócenie go o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rysunek 7).
4. Podłączyć urządzenie do zasilania.

5. Przekręcić przełącznik obrotowy w lewo lub w prawo, w zależności od pożądanego stopnia prędkości (rysunek 11).

– Stopień prędkości

Przekręcić przełącznik obrotowy w lewo:

poziom szybki - drobne purée

– Stopień prędkości

Przekręcić przełącznik obrotowy w prawo:

poziom wolny - 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.

Użyć ew. łopatki, aby uzyskać optymalne rezultaty miksowania (rysunek 14).

7. Zdjąć pojemnik z podstawy. Wykonać w tym celu ćwierć obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara trzymając za uchwyt (rysunek 8).

8. Zdjąć pokrywę poprzez obrócenie jej o ćwierć obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podniesienie jej (rysunek 4). Wyjąć purée. Do opróżnienia pojemnika można użyć łopatki (rysunek 13).

9. Wyczyścić łopatkę i powiesić ją na tylnej stronie podstawy (rysunek 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 punktu 2, upewnij się, że zbiornik wody 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 punktu 2, upewnij się, że zbiornik wody 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 jest 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 (rysunek 6).
 4. Postawić pojemnik na podstawie i unieruchomić poprzez obrócenie go o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rysunek 7).
 5. Podłączyć urządzenie do zasilania.
 6. Przekręcić przełącznik obrotowy w lewo lub w prawo, w zależności od pożądanego stopnia prędkości (rysunek 11).
 - Stopień prędkości  Przekręcić przełącznik obrotowy w lewo:
poziom szybki - drobne purée
 - Stopień prędkości  Przekręcić przełącznik obrotowy w prawo:
poziom wolny - grube purée
 7. Powtórzyć krok 6, aż do uzyskania oczekiwanej konsystencji. Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Wskazówka:** Użyć ew. łopatki, aby uzyskać optymalne rezultaty miksowania (rysunek 14).
8. Zdjąć pojemnik z podstawy. Wykonać w tym celu ćwierć obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara trzymając za uchwyt (rysunek 8).
 9. Zdjąć pokrywę poprzez obrócenie jej o ćwierć obrotu zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podniesienie jej. Wylać gotowe smoothie. Do opróżnienia pojemnika można użyć łopatki (rysunek 4).
 10. Wyczyścić łopatkę i powiesić ją na tylnej stronie podstawy (rysunek 12).

2.4 ZESTAWIENIE ILOŚCI WODY I CZASU GOTOWANIA NA PARZE

Poniższe wartości dotyczą pojemnika wypełnionego do poziomu 900 ml lub zawierającego 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

Składniki	Maks. ilość wody (poziom)*	Czas gotowania na parze**
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 wody odpowiadają poziomom 1, 2 i maksymalnemu. (maks. = 210 ml).

** Czas gotowania na parze może ulegać zmianie. Zależy to od ilości wody w zbiorniku wody.

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.



22

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Standardowo podczas pracy urządzenia prąd przepływa przez podstawę urządzenia. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.



23

Przed czyszczeniem należy zawsze poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Wyczyścić podstawę wilgotną gąbką lub ściereczką. Wytrzeć na sucho ściereczką niepozostawiającą włókien.



24

Podstawy nie należy czyścić w zmywarce.

Zdejmowane części wyczyścić w zmywarce albo wilgotną gąbką lub ściereczką dodając płynu do mycia naczyń.



25

Do czyszczenia nie należy używać gąbek ani środków do szorowania oraz żrących 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 (rysunek 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 wody 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 wody należy wlać 100 ml octu stołowego i dodać 100 ml wrzącej wody. Pozostawić na maksymalnie 30 minut (zwrócić uwagę, aby wtyczka sieciowa była odłączona). Opróżnić zbiornik wody stroną pokazaną na ilustracji 16. Następnie przepłukać zbiornik wody 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 można pozostawić w urządzeniu na 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 uszczelek 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 Państwa 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 wody powinna zostać odkręcona.

3.5 UTYLIZACJA

3.5.1 Opakowanie

Przy usuwaniu opakowania należy stosować się do odpowiednich krajowych przepisów.

3.5.2 Urządzenie



W Unii Europejskiej symbol przekreślonego śmietnika na kółkach oznacza, że produkt należy oddać do specjalnego punktu zbiórki. Dotyczy to

produktu i wszystkich części oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczonych produktów nie wolno wyrzucać do domowego kosza na śmieci, ale trzeba je oddać do punktu zbiórki starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

4. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie zbyt wcześnie się wyłącza, w zbiorniku pozostają resztki wody.	Wyłącznik bezpieczeństwa w urządzeniu został aktywowany.	Upewnić się, że pokrywa została prawidłowo zamocowana na pojemniku i że całe urządzenie jest prawidłowo umieszczone na podstawie.
	Usterka elektryczna w urządzeniu	Przesłać urządzenie do serwisu naprawczego (rozdz. 6).
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.	
	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 jednej z uszczelki zapasowych.
	Uszkodzony pojemnik	Potrzebny nowy pojemnik. Skontaktować się ze sprzedawcą (rozdz. 3.3).
Podczas gotowania na parze przy krawędzi pokrywy pojemnika (wlot pary) wydostaje się para	Nieprawidłowo założona pokrywa pojemnika.	Nałożyć pokrywę na pojemnik tak, by pojemnik był szczelnie zamknięty.
	Kanał parowy jest zatkany.	Wyczyścić kanał parowy (rozdz. 3.1).
	Pokrywa jest zdeformowana.	Potrzebna nowa pokrywa. Skontaktować się ze sprzedawcą (rozdz. 3.3).
	Otwór wylotu pary w podstawie jest zdeformowany.	Skontaktować się ze sprzedawcą (rozdz. 3.3).
	Oslona kanału parowego nie jest zamontowana.	Zamontować osłonę na dolnej części pokrywy.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nierównomierna praca urządzenia	Nieprawidłowo założony nóż.	Założyć nóż w sposób opisany w rozdz. 2.2.1.
Po włączeniu wskaźnik gotowania na parze gaśnie	Nieprawidłowo założony pojemnik. Do zbiornika wody nie wiano wody.	Sprawdzić, czy pojemnik i pokrywa są prawidłowo założone i zatrzaśnięte. Odczekać, aż urządzenie ostygnie i włączyć wymaganą ilość wody.
Składniki nie są prawidłowo miksowane	Nóż jest tępym. Nieprawidłowo założony nóż.	Potrzebny nowy nóż. Skontaktować się ze sprzedawcą (rozdz. 3.3). Założyć nóż w sposób opisany w rozdz. 2.2.1.

5. DANE TECHNICZNE

Zasilanie:	220 V - 240 V ~ / 50Hz
Wilgotność robocza:	20% - 95% wilgotności względnej
Klasa ochrony:	I
Stopień ochrony:	IPX0
Moc przyłączeniowa:	200 W (silnik)
Moc grzewcza:	500 W

6. GWARANCJA

Poza zobowiązaniami sprzedawcy wynikającymi z umowy kupna-sprzedaży producent udziela gwarancji na okres 24 miesięcy od daty zakupu urządzenia pod warunkiem jego prawidłowej obsługi i przestrzegania instrukcji obsługi. Należy przedłożyć dowód zakupu potwierdzający datę zakupu oraz typ urządzenia.

Niniejsza gwarancja producenta nie ogranicza ustawowych praw kupującego.

W okresie obowiązywania gwarancji zobowiązujemy się do usunięcia wszystkich wad materiału oraz wad produkcyjnych. Gwarancja nie obejmuje części zużywających się.

Niewielkie odchylenia od idealnego stanu, nieznacznie wpływające na wartość i przydatność urządzenia do użycia nie są objęte gwarancją. Gwarancja nie dotyczy również uszkodzeń urządzenia spowodowanych nieobjętymi zakresem naszej odpowiedzialności uszkodzeniami w czasie transportu, niezgodnym z przeznaczeniem użytkowaniem albo niewłaściwą konserwacją bądź ingerencją nieupoważnionych przez nas osób trzecich.

Usługa gwarancyjna polega, według naszego uznania, na naprawie, wymianie części lub wymianie urządzenia. Wykonanie usługi gwarancyjnej nie powoduje ani przedłużenia, ani ponownego rozpoczęcia upływu okresu gwarancji. Termin gwarancji na wbudowane części zamienne kończy się wraz z upływem terminu gwarancji na całe urządzenie.

Wszelkie inne roszczenia, w szczególności roszczenia odszkodowawcze związane ze szkodami powstałymi poza obrębem urządzenia, są wyłączone z zakresu gwarancji, o ile odpowiedzialność cywilna za takie uszkodzenia nie jest przewidziana ustawowo.

Nie ponosimy kosztów transportu oraz związanego z nim ryzyka.

Przesłanie urządzenia bez dowodu zakupu potwierdzającego datę zakupu traktowane będzie jak zlecenie odpłatnej naprawy. Naprawa urządzenia następuje dopiero po uzgodnieniu z klientem.

Na wypadek reklamacji prosimy o zachowanie numeru artykułu i numeru partii (LOT).

6.1 Centrum serwisowe

Adresy serwisu - patrz "Contact addresses"
na stronie 174.

Art. nr: 10.256.304

7. Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia wymagania wszystkich obowiązujących dyrektyw europejskich i ich transpozycji do prawa krajowego. Wymienione one zostały w deklaracji zgodności WE, o której przedłożenie można poprosić producenta. Deklaracja zgodności znajduje się na stronie www.nuk.com.

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
PIŞİRME

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.

İÇİNDEKİLER

1. ÖZET	161
1.1 GÜVENLİK UYARILARI	161
1.2 TESLİMAT KAPSAMI VE TANIMLAMA	163
1.2.1 TESLİMAT KAPSAMI	163
1.2.2 TANIMLAMA (Resim 17 ve 18)	164
2. NUK BABY MENU	164
2.1 İLK KULLANIMDAN ÖNCE	164
2.2 ÇALIŞTIRMA	165
2.2.1 BİÇAKLARIN TAKILMASI	165
2.2.2 ELEKTRİK KAYNAĞINA BAĞLAMA	166
2.3 KULLANIM	166
2.3.1 BUHARDA PİŞİRME	167
2.3.2 KARIŞTIRMA	168
2.3.3 ISITMA	168
2.3.4 ÇÖZDÜRME	168
2.3.5 KOKTEYL	169
2.4 BUHARDA PİŞİRME TARİFLERİ İÇİN REFERANS DEĞERLER	169
3. KULLANIM UYARILARI	170
3.1 TEMİZLEME	170
3.2 KİREÇTEN ARINDIRMA	170
3.3 BAKIM & YEDEK PARÇALAR	171
3.4 DEPOLAMA VE TAŞIMA	171
3.5 İMHA	171
4. SORUNLARIN GİDERİLMESİ	171
5. TEKNİK VERİLER	172
6. GARANTİ	172
7. AT UYGUNLUK BEYANI	173

1. ÖZET

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.

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: - 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 kabloyu çocuklardan, evcil hayvanlardan ve yararlanılan hayvanlardan uzak tutunuz. 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 karısı dayanıklı ve yanıcı olmayan bir yüzey üzerine ve çocukların ulaşamayacağı bir konuma yerleştirin.	2.2	3
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

Güvenlik uyarısı	Böl.	 No.
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 kablounun 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 kilitlenmelidir. Hasarlı parçaları kullanımdan önce değiştirin.	2.3	12
Haşlanma tehlikesi! Cihazdan çalıştırma ve kapağın açılması sırasında sıcak buhar çıkmaktadır. Buharla temastan kaçının. Yüzünüzü ve ellerinizi güvenli bir mesafede tutun.	2.3	13
Yanma tehlikesi! Buharla pişirme sırasında cihazın parçaları ciddi şekilde ısınmaktadır. Cildinizle temastan kaçının. Cihazın üzerine eğilmeyin.	2.3.1	14
Cihazı kesinlikle denetimsiz "ACIK" 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

Güvenlik uyarısı	Böl.	 No.
Kireç çözmek amaçlı sirke sıvısını etki etmesi için maksimum 30 dakika bekletin. Bundan uzun bir etki süresi cihazda hasarların oluşmasına neden olabilir.	3.2	28
Tamir işlemleri sadece elektronik cihaz uzmanları tarafından gerçekleştirilmelidir. Hiçbir zaman elektrik kablosunu tamir etmeyin.	3.3	30
TEMİZLİK VE BAKIM - Cihazı her kullanımdan sonra temizleyiniz. - Temizleme işleminden önce daima cihazın fisini çekiniz ve soğumasını bekleyiniz - Ana üniteyi kesinlikle suya veya başka bir sıvıya sokmayınız. - Ana parçayı (temeli) nemli bir sünger veya bez ile temizleyin. Sonrasında kalıntı bırakmayan bir bez ile kurulayın. - Çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde veya nemli bir sünger veya bez ile sıvı deterjan kullanarak temizleyin. - 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: Ispatula ambalajın iç kartonunun üst tarafında bulunur.

1.2.2 TANIMLAMA (Resim 17 ve 18)

- 1 Buharda pişirme için cihaz açma/kapama tuşu ve gösterge
- 2 Karıştırma işletimi için cihaz açma/kapama ayar düğmesi
 - Hız kademesi
 - Ayar düğmesini sola çevirin:
Hızlı kademe - ince püre
 - Hız kademesi
 - Ayar düğmesini sağa çevirin:
Yavaş kademe - daha kaba püre
- 3 Ana parça (temel)
- 4 Su deposu kapağı
- 5 Kap
- 6 Kapak

- 7 Conta
- 8 Buhar çıkışı ()
- 9 Karıştırıcı bıçak
- 10 Yarım sepet
- 11 Sepet
- 12 Bıçak sabitleme parçası
- 13 İspatula
- 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 kapağın içinden

daha kolay boşaltılmasını sağlayan pratik bir ıspatula.



Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kabloyu çocuklardan, evcil hayvanlardan ve yararlanılan hayvanlardan uzak tutunuz. 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). Simdi 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 BİÇAKLARIN 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.

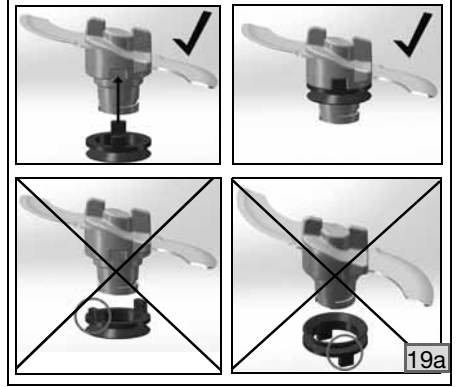


Bıçaklardan birini (kullanım amacına bağlı olarak karıştırıcı bıçak [9] veya kokteyl bıçağı [16]) resimde gösterildiği gibi üst tarafından tutun.

2. Contayı, sızdırmazlık dudağı alta olacak şekilde bıçağın üzerine takınız.

Bilgi: Contayı montaj işleminden önce muhtemel bir hasar olup olmadığı hususunda kontrol ediniz. Contanın dillerinin

bıçağın girintilerinin içine tam oturmasına dikkat ediniz (Resim 19a).



3.



Bıçak ayağını kabın iç tarafında zemindeki boşluktan geçirin.

4.



Bıçak sabitleme parçasını [12] (çiçek şeklindeki somun) yazısız tarafı bıçak ayağına bakacak şekilde yerleştirin.



Bıçak sabitleme parçasını saat yönünün aksi yönde güvenli bir şekilde kilitlenene ve dayanma noktasına kadar çevirin. Bu sırada bıçağı kabın 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 kablосunu olası hasarlar ile ilgili olarak kontrol edin. Eğer cihazın güç kablосunda hasar söz konusu olursa, olası tehlikelerin önlenmesi için kablосunun üretici, üreticinin satış sonrası yetkili servisi veya benzeri yetki ve kapasiteye sahip başka bir uzman tarafından değiştirilmesi gerekir.

Cihaz şebeke gerilimi ile çalıştırmaktadır. Bütün hazırlık çalışanlarını (Böl. 2.3 dev.) tamamlayın. Sonra elektrik fisini prize takın.



Elektrik çarpma tehlikesi! Temelde, çalıştırma esnasında şebeke gerilimi mevcuttur. Cihazı kesinlikle suya sokmayınız.



Çalışma adımı için elektrik gerekli olmadığına (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 çözdürülmesi için sıcak buhar kullanmaktadır. Bu buhar su deposundaki 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.

İşlevden dolayı kapaktan [5] biraz yoğunlaşmış su çıkabilir ve kabın kenarından aşağı akabilir. Bu durum teknik sebeplerden kaynaklanmaktadır ve cihazın güvenliğini etkilemez.



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.



Hoşlanma tehlikesi! Cihazdan çalıştırma ve kapağın açılması sırasında sıcak buhar çıkmaktadır. Buharla temastan kaçının. Yüzünüzü ve ellerinizi güvenli bir mesafede tutun.

Uyarı: Kap gıda maddelerinin islenmesi için uygun olan özel bir malzemeden üretilmiştir.

Uyarı: Buharda pişirme sırasında, aksi halde sızıntılar oluşacağından her zaman bıçak ya da kokteyl bacağına 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 "ACIK" konumda bırakmayınız.

1. Su deposu düğmesini, kapak düğmesi üzerindeki oval işaret (0) ile cihaz üzerindeki işareti 1 saat yönünün aksi yönde çeyrek tur çevirerek birbirleri ile eşleştirmek suretiyle acın (Resim 1).
2. Su deposunu tarifler (Böl. 2.4) ile ilgili referans değerlerde belirtilmiş olan miktarlara uygun olarak soğuk su ile doldurun. Su deposunu azami kapasitesi aşılacak kadar doldurmayınız da azami kapasitesi asılacak kadar doldurmayınız (Resim 3).
3. Düğmeyi yeniden kullanarak ve düğme üzerindeki oval işaret 2 cihaz üzerindeki işarete denk gelecek şekilde düğmeyi çevirerek, su deposunu kapatınız (Resim 2).
4. Eğer cihazın parçaları bir araya toplanmış ise: Kapağı saat yönünde çeyrek tur çevirerek ve yukarıya kaldırarak çıkarın (Resim 4). Simdi kabı saat yönünde çeyrek tur çevirerek ana parçadan ayırın ve gerekli ise yerleştirilmiş olan sepetleri çıkarın.

5. Malzemeleri küçük parçalar halinde kesin. Miktarlar ile ilgili referans değerleri Böl. 2.4'de bulabilirsiniz.

İki malzemeyi birbirinden ayrı olarak buharda pişirmek, ama bunları karıştırmak istemiyorsanız:

- Önce yarım sepeti sepetin içine, sepetin kenarları yarım sepeti sabitleyecek şekilde yerleştirin (Resim 5).

Simdi malzemeleri sepetlere yerleştirin.

6. Sepeti, içerisine yerleştirilmiş yarım sepet ile birlikte kabın içine yerleştirin.
7. Kapağı kabın üzerine takın ve saat yönünün aksi yönde kilitlenene kadar çevirin (Resim 6).
8. Kabı ana parça üzerine yerleştirin ve saat yönünün aksi yönde çeyrek tur çevirerek sabitlenmesini sağlayın (Resim 7).
9. Cihazı elektrik kaynağına bağlayın.
10. Cihaz açma/kapama tuşuna bir kez basın . Entegre edilmiş olan buharda pişirme göstergesi yanmaya baslar. Buharda pişirme işlemi başlamaktadır (Resim 9).
11. Buharda pişirme işlemi tamamlandıktan sonra bir sinyal sesi duyulur, buharda pişirme göstergesi söner ve ısıtma sistemi kapanır.
12. Kapağı saat yönünde çeyrek tur çevirerek ve yukarıya kaldırarak çıkarın (Resim 4).
13. Sepeti veya sepetleri çıkarın. Sepetler buharda pişirme işleminden sonra çok sıcak olduğundan kaldırma işlemi için her zaman ıspatulayı kullanın (Resim 10).

Buharda pişirme işleminden sonra kabın alt kısmı yoğunlaşma suyu ile dolmuştur. Bu suyu boşaltma işleminden sonra saklamanız ya da bertaraf etmeniz sizin kararınıza bırakılmıştır. Böl. 2.3.2 adım 5 de gösterildiği gibi bu suyu pürenizi sıvı kıvama getirmek için karıştırma işlemi sırasında kullanabilirsiniz.

Uyarı: Buharda pişirme sadece sepetlerin içinde mümkündür.



Cihazı tekrar kullanmadan önce en az 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin.

2.3.2 KARIŞTIRMA



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 işlemeden önce en az bir kez buharla pişirilmiş olmalıdır!

1. Buharda pişirilmiş olan malzemelerin içersinden bütün sert maddeleri (örn. kemik, sert meyve çekirdekleri) çıkartın. Sonra sepet içerisinde buharda pişirilmiş olan malzemeleri doğrudan kap içerisinde boşaltın.

Uyarı: Öncesinde karıştırıcı bıçağı yerleştirdiğinizden emin olun.

2. Kapağı kabın üzerine takın ve saat yönünün aksi yönde kilitlenene 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).

– Hız kademesi

Ayar düğmesini sola çevirin:

Hızlı kademe - ince püre

– Hız kademesi

Ayar düğmesini sağa çevirin:

Yavaş kademe - daha kaba püre

Uyarı: Karıştırma sırasında pürenin kabın duvarlarına yapışmasını önlemek için püreyi sıvı halde tutmak üzere sıvı eklemeniz gerekebileceğine dikkat ediniz.

6. İsteddiğiniz kıvamı elde edene kadar 5 numaralı adımı tekrarlayın. Sonra cihazı akım beslemesinden ayırın.

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).
9. Spatulayı temizleyin ve ana parçanın arkasına asın (Resim 12).

Sepetlerde pişirmiş olduğunuz malzemeleri peş peşe, birbirlerinden ayrı olarak karıştırabilirsiniz.



Yanma tehlikesi! Bebeğinizi beslemeden önce hazırlamış olduğunuz mamanın sıcaklığını her zaman kontrol edin.



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 deposunun sadece 1 seviyesine kadar doldurulmuş olmasını sağlayınız. Isıtma işlemi için gereken süre yaklaşık 10 dakikadır.



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 deposunun sadece 1 seviyesine kadar doldurulmuş olmasını sağlayınız. Çözdürme işlemi için

gereken süre yaklaşık 14 dakikadır. Yoğuşma suyu, kullanılmayacaksa dökülerek bertaraf edilebilir.

Uyarı: Cihaz sıvı gıdaların (örn. anne sütü) çözündürülmesi için uygun değildir.



Yanma tehlikesi! Bebeğinizi beslemeden önce hazırlanmış 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 içersine koyun.
Uyarı: İyi karıştırma sonuçlar elde etmek için su ilave etmeniz gerekebilir.
3. Kapağı kabın üzerine takın ve saat yönünün aksi yönde kilitlenene 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).

– Hız kademesi 
Ayar düğmesini sola çevirin:
Hızlı kademe - ince püre

– Hız kademesi 
Ayar düğmesini sağa çevirin:
Yavaş kademe - daha kaba püre

7. İstedığınız kıvamı elde edene kadar 6 numaralı adımı tekrarlayın. Sonra cihazın akım beslemesinden ayırın.

Uyarı: Gerekli olması durumunda ideal karıştırma sonuçlarını elde etmek için ıspatulayı kullanın (Resim 14).

8. Kabı 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. Ispatulayı kabı tamamen boşaltmak için kullanabilirsiniz (Resim 4).

10. Ispatulayı temizleyin ve ana parçanın arka tarafına asın (Resim 12).

2.4 BUHARDA PIŞIRME TARİFLERİ İÇİN REFERANS DEĞERLER

900 ml kapasiteli dolu veya 400 - 450 g gıda içeren bir kap için:

Malzeme-ler	Azm. su dol-durma mik-tarı (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
Karnabakar	azami	yaklaşık 17 dakika
Rezene	azami	yaklaşık 17 dakika
Fasulye	2	yaklaşık 14 dakika
Pırasa	azami	yaklaşık 17 dakika
Kabak	2	yaklaşık 14 dakika
Findik	azami	yaklaşık 17 dakika
Patates	azami	yaklaşık 17 dakika
İspanak	azami	yaklaşık 17 dakika
Domates	azami	yaklaşık 17 dakika
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 deposu seviye göstergesindeki numaralar, 1, 2 ve azm. (azm. = 210 ml) seviyelerini bildirmektedir.

** Buharlı pişirme süresi değişebilir. Bu süre, su deposunun 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 çarpması 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 içersine 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 deposunun 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 yasadığınız bölgenin su sertliğine bağlı olarak belirli aralıklarla kireçten arındırın. Bunun için su deposuna 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 deposunu yan tarafı üzerinden, şekil 16'da gösterildiği gibi boşaltınız. Su deposunu temiz su ile çalkalayınız. Su deposunu doldururken ve boşaltırken ana üniteye herhangi bir sıvı girmemesini sağlayınız.



27

Piyasada kolay bulunan, özellikle de sitrik asit içeren kireç çözücü maddeler kullanmayın.



28

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 parçalarını temizlenmesinin ardından kuruladıktan sonra monte etmeniz tavsiye edilir. Cihaz uzun bir süre boyunca kullanılmıyacaksa su deposunun sökülmesinde fayda vardır.

3.5 İMHA

3.5.1 Paket

Ürünün paketini atmak istediğinizde, lütfen ülkenizdeki çevre yasalarını göz önünde bulundurarak atınız.

3.5.2 Cihaz



Avrupa Birliği ülkelerinde, üzeri çizili tekerlekli çöp kutusu işareti, ürünün ilgili kategorideki çöplerin toplandığı yere teslim edilmesi gerektiğini göstermektedir.

Bu husus, bu ürün ve bu işarete sahip tüm aksesuar parçaları için geçerlidir. Bu işarete sahip ürünlerin normal evsel çöplere atılması yasaktır. Bu ürünler, elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşüm işlemini yapan toplama tesislerine teslim edilmelidir.

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 kanştırma 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.	
	Cihaz elektrik beslemesine bağlanmamış.	Cihazın elektrik fişini prize takınız.

Sorun	Olası neden	Çözüm
Kap sızdırıyor	Bıçak yerleştirilmemiş.	Böl. 2.2.1'de belirtildiği gibi bir bıçak yerleştirin.
	Conta yanlış takılmış.	Contayı, sızdırmazlık dudağı altta olacak şekilde bıçağın üzerine takınız (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 kabin kapağının kenarından (buhar girişi) buhar sızıyor	Kabin 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)
Çalışma sırasında sarsıntı	Sıcak su kanalının kapağı monte edilmemiş.	Sıcak su kanalı kapağını kapağı alt kısmına monte edin.
	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 kilitlendiğini 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.	Bacağı Böl. 2.2.1'de belirtildiği gibi yerleştirin.

5. TEKNİK VERİLER

Akım beslemesi:	220 V - 240 V ~ / 50Hz
İşletim nem oranı:	%20 - %95 göreceli nem
Koruma sınıfı:	I
Koruma derecesi:	IPX0
Bağlantı performansı:	200 W (Motor)
Isıtma performansı:	500 W

6. GARANTİ

Satıcının satış sözleşmesi uyarınca yükümlü olduğu garanti koşullarına ek olarak üretici, cihazın dikkatle kullanılması ve kullanım kılavuzunun dikkate alınması şartıyla, cihazın satış tarihinden itibaren 24 ay garanti sunar. Satış tarihi ve cihaz tipi, bir satış fişi / faturası ile ibraz edilmelidir.

Bu üretici garantisi, alıcının diğer yasal haklarını sınırlamaz.

Garanti süresi içerisinde söz konusu olan, malzeme veya üretim hatalarından kaynaklanan tüm hasar ve kusurları ilgili süre içinde gidereceğimizi taahhüt ediyoruz.



Aşınır parçalar garanti kapsamına dâhil değildir.

Cihazın amaçlanan şekliinden farklı olan, fakat cihazın değeri ve kullanıma uygunluğu açısından önemli olmayan cihaz nitelikleri garanti yükümlülüğünü doğurmaz. Tarafımızdan kaynaklanmayan taşıma hasarları, hatalı veya kusurlu kullanım veya hatalı bakım ve koruma sonucundan oluşan hasarlar için ya da cihaza tarafımızdan yetkilendirilmemiş kişilerce müdahalede bulunulmuş olması halinde de garanti hakkında yararlanılmak istenilmesi tarafımızdan kabul edilmez.

Garanti hizmeti seçimimize bağlı olarak onarım, parçaların veya cihazın değiştirilmesi yoluyla sunulur. Garanti hizmetlerinin uygulanması, garanti süresinin uzatılmasına veya yeniden başlamasına yol açmaz. Monte edilen yedek parçaların garanti süresi, cihazın garanti süresi ile birlikte sona erer.

Yasal açıdan zorunlu olmadığı sürece, özellikle cihaz ile doğrudan ilgili olmayan, cihazın dışında gerçekleşen hasarlar için tazminat talep edilmesi veya garanti kapsamını aşan başka haklar talep edilmesi kabul edilemez.

Taşıma masrafları ve riskleri tarafımızdan karşılanmaz.

Bir cihazın satış tarihini belirtir bir belge olmadan işletmemize gönderilmesi durumunda cihazın onarım için gönderildiği kabul edilir. Cihazın onarımı müşteri ile mutabakat sonrasında yapılır.

İleride referans olması için, lütfen ürünün original kutusu üzerinde yazılı olan ürün kodu ve LOT numarasını saklayınız.

6.1 Servis merkezi

Servis adresleri için lütfen son sayfadaki - bölümüne bakınız 174. sayfadaki “Contact addresses” .

Ürün Kodu: 10.256.304

7. AT UYGUNLUK BEYANI

Bu cihaz uygulanabilecek bütün Avrupa Birliği standartlarını ve bunlarla alakalı şartları karşılamaktadır. Bunlar üreticiden talep edilebilecek olan AT Uygunluk Beyanı üzerinde görülmektedir. Uygunluk beyanını www.nuk.com adresi altında bulabilirsiniz.

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

ОДГО "ДегриМед"
ул. Притыцкого, 2/3, 4 этаж
220073, Минск
+375 (17) 388-04-34
degreemed@tut.by

BiH - BOSNIA AND HERCEGOVINA

KARAKA PROMET D.O.O.
Blizanci bb
88260 Citluk
☎ 036 642 347
info@karaka-promet.com

BG - BULGARIA

БЕБОЛИНО ООД
ул. Христо Иванов Големяя 9
1618 София
☎ 02 955 75 00

CL - CHILE

Acam S.A.
Av. Ricardo Lyon
1343 Providencia
Santiago de Chile
☎ (+562) 2046633
e-mail: nukchile@nuk.cl /
www.nuk.cl

CZ - CZECH REPUBLIC

Mapa Spontex CE s. r. o.
Prodašice 4
294 04 Dolní Bousov
Česká republika
www.nuk.cz
info@nuk.cz

DK - DENMARK

GB Barnartiklar AB
Fågelviksvägen 18-20
145 53 Norsborg
Sverige
☎ 08 556 35 825
info@gbab.com
www.nuk.se

EE - ESTONIA

German Products Estonia OÜ
Punane 16-312
13619 Tallinn
☎ (+372) 6098030
www.nuk.com.es

ES - SPAIN

Roche Diagnostics, SL
Avda. de la Generalitat, 171-173
08174 Sant Cugat del Vallès
Barcelona, España
☎ 902 43 33 33
www.nuk.com.es

FI - FINLAND

Lapsekas Oy
Kaupinkatu 14
45130 Kouvola
☎ (+358) 5 3414 400

FR - FRANCE

Allègre Puériculture
41 rue Edouard Martel
42 000 Saint Etienne
France
www.nuk.fr

GB - GREAT BRITAIN

Mapa Spontex UK Ltd.
Berkeley Business Park
Wainwright Road
Worcester WR4 9ZS
☎ 0845 300 2467
www.nuk.co.uk

GE - GEORGIA

GiSi Ltd
Tsereteli 115a
Tbilisi 0119
e-mail: info@gisi.ge

GR - GREECE

ΦΑΡΜΑΠΟ ΕΕ-ΣΤΗΖΗΜΟΥ & ΣΙΑ
Τ.Θ. 291 - ΚΑΛΟΧΩΡΙ 57009
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
☎ 2310 751 525
☎ 2310 789 621
e-mail: info@nuk.gr

HR - CROATIA

Lola Ribar d.d.
Radnička cesta 54
10000 Zagreb
Croatia
☎ +385 (0) 1 353 53 10

HU - HUNGARY

Maresi Foodbroker Kft.
Homonna u. 2-4
1118 Budapest
☎ +36 1 248 30 73

E - IRELAND

Intrapharma Consumer Health
Magna Business Park, Citywest
Road
Dublin 24
United Drug House
☎ +353 1 463 2424

IT - ITALY

Mapa Spontex Italia S.p.A.
Via S. Giovanni Bosco, 24
20010 Pogliano Milanese (MI)
ITALIA
www.nuk.it

Número Verde: 800 190 191
Attivo da lunedì a venerdì dalle
ore 8.00 alle ore 19.00

LT - LITHUANIA

German Products Lithuania UAB
Lukšio 32
Vilnius
Latvija
☎ (+370) 65676802
e-mail: info@gpbaltics.lv

LV - LATVIA

German Products Baltics SIA
Vietalvas Street 1
Riga, LV-1009
Latvija
☎ (+371) 67278532

MK - MACEDONIA

Euroalba Skopje d.o.o.
Bul. Partizanski Odredi 64 g 3/6
1000 Skopje
☎ +389 2 30 65 717

NL - NETHERLANDS

Allègre Puériculture
41 rue Edouard Martel
42 000 Saint Etienne
France
www.nuk.fr

NO - NORWAY

Chrom as
Karoline Kristiansens vei 3
0661 Oslo
Norge
Tel. Kundeservice: 23 34 48 30
Email: kundeservice@chrom.no

PE - PERU

E.B. Pareja Lecaros S.A.
RUC 20100579228
Jr. Sebastián Tellería 253
San Isidro - Lima
Perú
☎ +51 (1) 611 8100

PL - POLAND

BABY LAND Dariusz Staniszewski
al. Stanów Zjednoczonych 67/D7
04-028 Warszawa
biuro: ul. Trakt Brzeski 118
05-077 Warszawa
☎ +48 22 773 36 76 (78, 79, 81)
www.nuk.pl

PT - PORTUGAL

Representado e distribuído em
Portugal por:
Laboratórios Vitória
Rua Elias Garcia, 28
2700-327 Amadora
☎ 800 910 112
(dias úteis das 9h00 às 18h00)

RO - ROMANIA

Maresi Foodbroker SRL
Str. 9 Mai Nr. 3
310118 Arad
Romania
Tel.: 0257 / 281 177
Fax: 0257 / 210 211

RU - RUSSIA

А.К. Хаазе Остандэльсезельшафт 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
Braynston 2074
South Africa
☎ +2711 430 5600
Fax: +2711 885 1184
www.nuk.co.za

SE - SWEDEN

GB Barnartiklar AB
Fågelviksvägen 18-20
145 53 Norsborg
☎ 08 556 35 825
Fax 08 464 98 48
info@gbab.com
www.nuk.se

SI - SLOVENIA

Merit International d.o.o.
Letališka C. 3C
Ljubljana
Slovenia
TEL. +386 1 54 84 300
FAX. +386 1 54 84 304

SK - SLOVAKIA

Mapa Spontex CE s. r. o.
Prodašice 4
294 04 Dolní Bousov
Česká republika

SR-SERBIA

YUGLOB DOO
Zrenjaninski put bb (121t)
11211 Beograd - Borca
Srbija
☎ +381 11 2960-784
office@yuglob.rs

TR - TURKEY

ATAK DIŞ TIC. A.Ş.
Maya Ark Center K:20 Esentepe
İstanbul
☎ 212 211 74 00
www.nuk.com.tr

UA - UKRAINE

Імпортёр в Україні:
ТОВ «СМАРТІ ФЕМІЛІ»
вул. Боженька б. 19,
оф. 308, м. Одеса
Одеська обл., 65098
Тел. (0482) 305-454

UAE - UNITED ARAB EMIRATES

Arabian Ethicals Co.
Al Quoz 1
Dubai
United Arab Emirates
☎ 04-3392141 / 02-6270720
Fax: 04-3386755 / 02-6277181
e-mail: info@arabianethicals.ae

Allège Puériculture
41 rue Edouard Martel
42 000 Saint-Etienne, France



NUK is a registered trademark of MAPA GmbH, Germany